



PLANO DE GOVERNO

2021- 2024

RELATÓRIO DE EXECUÇÃO

Eixo: EDUCAÇÃO E FUTURO

Objetivos:

Promover a inclusão educacional como fonte transformadora para nossas crianças, jovens, adultos e idosos

Ação: Dar continuidade ao Projeto Cheff Caraguá, para aprimoramento das refeições

Última atualização: abr/24

Detalhamento da Ação:

O Chef Caraguá é um concurso culinário o qual o objetivo é valorizar o trabalho e estimular a criatividade das cozinheiras escolares promovendo uma alimentação saudável e adequada ao ambiente escolar e escolher a melhor receita dentro da temática proposta. A temática do ano de 2023 foi a utilização da carne moída como ingrediente principal da preparação. A receita vencedora passará a integrar o cardápio da Rede Municipal de Ensino no ano letivo de 2024.

Indicador: FORMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO HUMANO GLOBAL DOS ALUNOS

O que foi Feito:

No mês de maio de 2023, os técnicos do Setor de Alimentação Escolar reuniram-se e elaboraram Edital, normatizando as regras do Concurso Chef Caraguá – 3ª Edição. No dia 18/07, durante a reunião de capacitação entre a empresa Verdemais, responsável pela preparo da alimentação escolar, Setor de Alimentação Escolar e cozinheiras, foi divulgado o desafio, e definida a utilização da carne moída como ingrediente principal da preparação. Em 25 de julho o Edital foi encaminhado a todas as Unidades Escolares. Houve um número recorde de escolas participantes, totalizando 34. No período de agosto a setembro, representantes da empresa Verdemais e Setor de Alimentação Escolar passaram em todas as Unidades Escolares degustando e avaliando as preparações. Foram selecionadas três receitas que atendiam aos critérios avaliativos de originalidade, sabor, apresentação do prato, possibilidade de reprodução do preparo, valor nutricional e adequação ao público-alvo. Coube aos alunos da EMEF DR CARLOS DE ALMEIDA RODRIGUES, experimentarem as três receitas finalistas: FLOQUINHO CAIPIRA - CEI/EMEI Profª Maria Eugênia Aranha Chodounsky; KIBE CAIÇARA – EMEF Profª Jane Urbano Focesi e; BOLO DE CARNE MOÍDA RECHEADO COM CREME E BRÓCOLIS – EMEF Bernardo Ferreira Louzada. A receita vencedora da 3ª Edição do concurso culinário Chef Caraguá foi divulgada em evento realizado no Teatro Mario Covas no dia 25 de novembro, contando com a participação de todas as Unidades Escolares, familiares e demais convidados, sendo ela bolo de colo de carne moída recheado com creme e brócolis da EMEF Bernardo Ferreira Louzada.

Alterações: Sem Alterações

Impacto Social:

A conjugação dos cuidados com a alimentação escolar e os processos educativos é uma forma de potencializar a capacidade de aprender dos estudantes. O município investe um grande aporte para garantir que chegue no prato dos cerca de 22 mil estudantes refeições saudáveis e nutritivas, respeitando a cultura local, uma vez que para muitas crianças, as refeições servidas nas escolas são as únicas ou mais completas que recebem no dia. Incentivar a criatividade das cozinheiras para que inovem com os produtos que já estão disponíveis nas escolas faz com que os estudantes fiquem ainda mais satisfeitos com a alimentação escolar.

Status:

Entregues

**% de
Execução**

100%

**Ação
Contínua**

Sim

Secretaria Responsável:

SEDUC

**Objetivos de Desenvolvimento
Sustentáveis
(ODS) Vinculado**

ODS 2, ODS 3 e ODS 12

Observações --