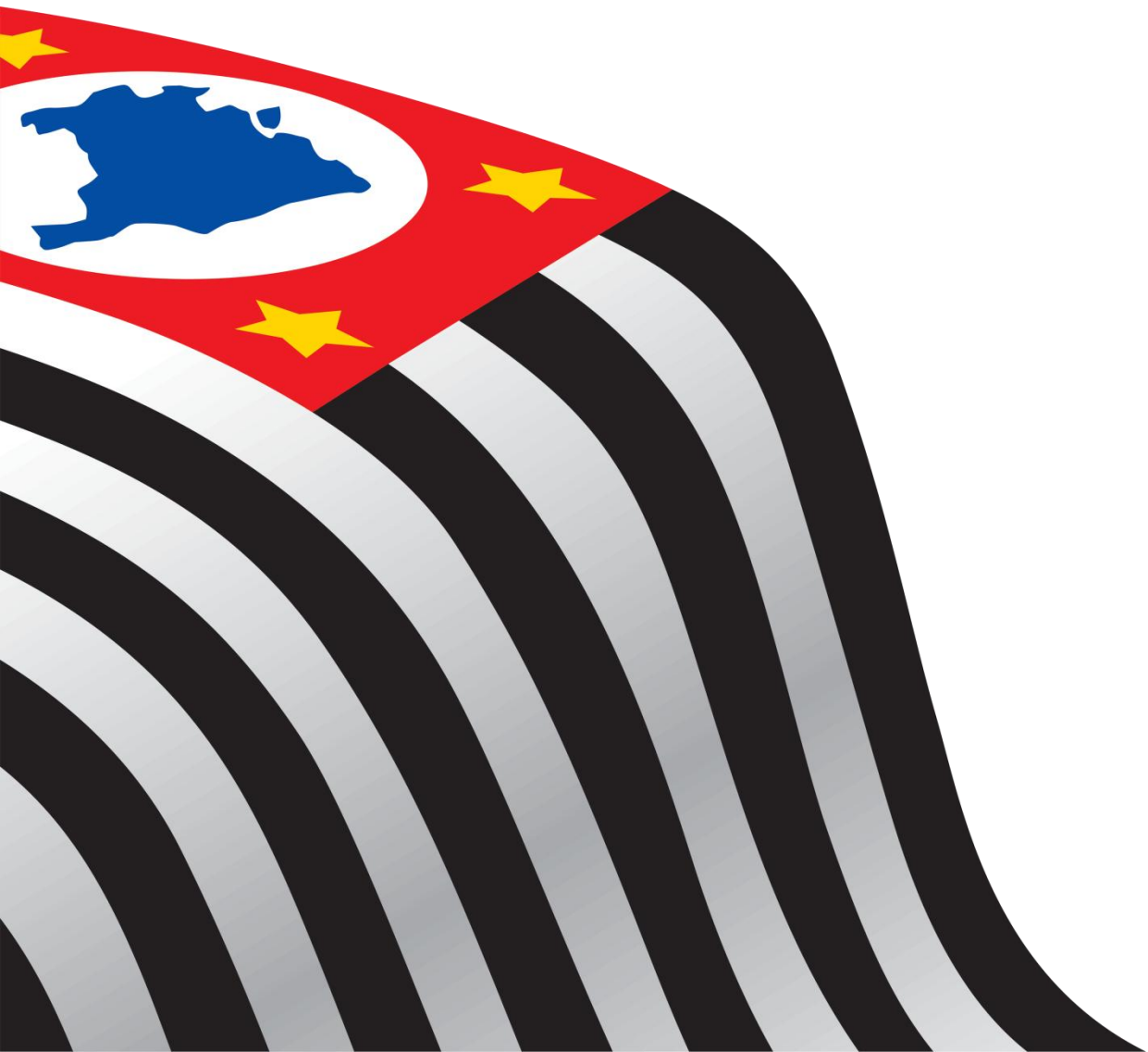


SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO DOS AGRONEGÓCIOS





cozinhalimento

PROJETO ESTADUAL COZINHALIMENTO

**Marco legal: Decreto Nº 50.807,
de 18 de maio de 2006.**

O Projeto Estadual Cozinhamento, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, promove a instalação de cozinhas-piloto experimentais para capacitação de agentes multiplicadores das ações de segurança alimentar e nutricional sustentável.





OBJETIVOS

- Incrementar a capacitação de agentes multiplicadores das ações de segurança alimentar e nutricionais sustentáveis nas áreas de atendimento;
- Promover a educação e conscientização de práticas alimentares saudáveis e equilibradas;
- Realizar cursos, palestras, treinamentos e eventos educativos visando o combate ao desperdício, à manipulação adequada e à utilização das partes não convencionais dos alimentos;
- Promover o desenvolvimento local, com cursos e palestras que oferecem conteúdo de capacitação e de geração de renda.





ÁREA DE INSTALAÇÃO

Para o efetivo alcance social a que se propõe o Projeto Cozinhamento, o município deverá disponibilizar área de seu domínio para a instalação da cozinha piloto experimental.





RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS



- 1 Geladeira com Freezer
- 2 Batedeiras
- 3 Liquidificadores
- 1 Fogão
- 1 Microondas
- 1 Multiprocessador
- 1 Espremedor de frutas
- 1 Balança digital
- 1 Forno semi industrial
- 5 Facas de corte
- 1 Panela de pressão
- 1 Armário de 3 peças
- 5 Colheres de polietileno
- 3 Abridores de lata
- 3 Fôrmas refratárias
- 6 Panelas
- 6 Assadeiras grandes
- 6 Tigelas
- 5 Tábuas de polietileno

Os custos de manutenção da cozinha, dos equipamentos e a aquisição de gêneros alimentícios serão de responsabilidade dos municípios.



EXECUÇÃO

CABE À CODEAGRO:

- Capacitar o profissional nutricionista indicado pelo município, para a realização de cursos e palestras de geração de renda e orientação nutricional;
- Repassar os recursos financeiros;
- Fornecer placa indicativa do projeto;
- Supervisionar continuamente a execução do Projeto.

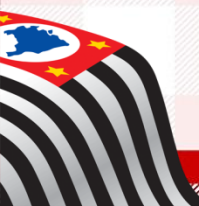




EXECUÇÃO

CABE AOS MUNICÍPIOS:

- Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e quaisquer outros, resultantes de execução do objeto conveniado;
- Fixar e conservar, em local visível, placa de identificação do Projeto;
- Elaborar e enviar, semestralmente, o relatório padrão à secretaria;
- Submeter à aprovação da secretaria quaisquer propostas de alterações na execução do Projeto;
- Permitir e facilitar à secretaria o acompanhamento e a fiscalização do Projeto;





EXECUÇÃO

CABE AOS MUNICÍPIOS:

- Disponibilizar área compatível e adequada à instalação de cozinha piloto experimental tendo a seguinte infra-estrutura:

I - área mínima de 32 m²;

II - piso antiderrapante, de fácil higienização e desinfecção, impermeável e com ralos sifonados;

III - paredes: impermeáveis, lisas e com cores claras;

IV - portas de superfície lisa, com molas para fechamento automático, abertura máxima de 1 cm do piso com proteção inferior contra insetos e roedores;

V - janelas de superfície lisa, lavável e com telas de proteção;

VI - instalações elétricas com tomadas, redes hidráulicas prevendo a instalação de pia apropriada e as adaptações necessárias para gás de cozinha.



RELAÇÃO DE CURSOS

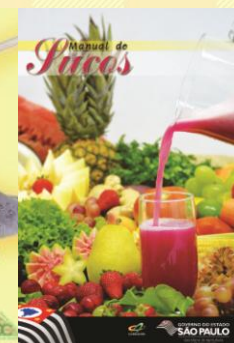
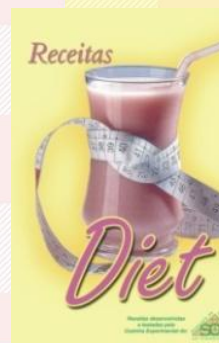
Os cursos relacionados abaixo serão ministrados pelas nutricionistas da Codeagro nos municípios, para a capacitação dos agentes multiplicadores.

Cursos de Alimentação e Nutrição

- Aproveitamento de Alimentos
- Brinque e Aprenda
- Alimentação da Gestante, Amamentação e Alimentação da Criança até 1 ano de vida
- Diet
- Soja
- Suínos
- Microondas
- Treinamento para Manipuladores de Alimentos

Cursos de Geração de Renda

- Congelamento de Alimentos
- Bolos
- Pães Caseiros
- Salgados
- Biscoitos
- Patês
- Sanduíches Frios





FOTOS DAS PREPARAÇÕES





CONTATO

SITE:

www.codeagro.sp.gov.br

CONVÊNIO:

(011) 5067-0395

