



MUNICÍPIO DE ARARAQUARA
- Gabinete do Prefeito -

Araraquara, 07 de fevereiro de 2024.

Ao
Excelentíssimo Senhor
PAULO LANDIM
MD. Presidente da Câmara Municipal
Rua São Bento, 887
ARARAQUARA/SP

Senhor Presidente:

Com os nossos respeitosos cumprimentos, em resposta à **Indicação nº 5099/2023**, de autoria do Vereador **JOÃO CLEMENTE**, sobre o assunto, em anexo, encaminhamos as informações, conforme manifestação prestada pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

Na oportunidade, renovamos os protestos de nossa estima e consideração.

Atenciosamente,

RENATO TONIA RIBEIRO
Chefe de Gabinete



MUNICÍPIO DE ARARAQUARA
- Gabinete do Prefeito -

Assunto: Resposta Indicação nº 5099/2023 – João Clemente

Inicialmente gostaríamos de informar que a Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social em conjunto a Coordenadoria de Segurança Alimentar desenvolve diversos programas que tem como foco a garantia do Direito Humano à Alimentação Nutritiva e Adequada.

Desta forma, são executados programas que visam garantir o acesso ao alimento pela população em vulnerabilidade social como o Banco de Alimentos, Padaria Solidária, Restaurantes Populares, Viva Leite, Leite de Soja, Distribuição de Cestas Básicas e de Hortifrútiis.

Além destes são também desenvolvidos programas de proteção social e de emancipação que visam a autonomia e a inclusão social como o Bolsa Cidadania, Filhos do Sol e Programa de Incentivo a Inclusão Social (PIIS).

No desenvolvimento destes programas existem condicionalidades a serem cumpridas pelos beneficiários que incluem cursos profissionalizantes, ações de educação alimentar e nutricional e oficinas culinárias que visam a geração de trabalho e renda.

Nossos cursos são elaborados de acordo com o conceito de gastronomia social, incentivando tanto o aproveitamento integral dos alimentos, quanto o ensino de receitas culinárias com vistas de obtenção de renda. Além de técnicas de culinária, o conteúdo programático inclui a higiene, manipulação, conservação e armazenamento de alimentos e orientações sobre a embalagem e rotulagem dos produtos.

Os cursos e oficinas culinárias são realizados na Cozinha Escola localizada no Espaço Kaparaó, e também de forma descentralizada nos 10 (dez) Centros de Referência em Assistência Social (CRAS), tendo como público alvo pessoas em vulnerabilidade social, sobretudo beneficiários dos programas sociais do município.

Desta forma foram realizados cursos de produção de Panetones, Ovos de Páscoa, Pão de Mel, Biscoitos Doces, Focaccias, Marmitas Congeladas e Fitness, Esfirras, entre outros, tendo como foco a geração de trabalho e renda.

Diante do exposto, verifica-se que o município tem desenvolvido ações consonantes com vossa indicação, e nos comprometemos a incluir os novos cursos, dentro do escopo da gastronomia básica, econômica e sustentável em nosso planejamento de oficinas culinárias para 2024.

Por fim, salientamos que só foi possível implantar estes programas estruturantes com o apoio dos vereadores da Câmara Municipal que aprovaram estes importantes projetos sociais.

Colocamos a disposição para o que for necessário, para que juntos possamos enfrentar o desafio do combate à fome em nosso município, resgatando a dignidade das pessoas que mais precisam, por meio da inclusão produtiva e social.

Atenciosamente,

—
Silvani da Silva
Coordenadora Executiva de Segurança Alimentar