



CÂMARA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Rua Joaquim Procópio de Araújo, 1662 - Fone/Fax: (19) 3561.2811

Estado de São Paulo

E-mail: legislativo@camarapirassununga.sp.gov.br

Site: www.camarapirassununga.sp.gov.br

INDICAÇÃO

Nº 248/2012

PRESE-SE AO SENHOR
PREFEITO MUNICIPAL

22/10/2012

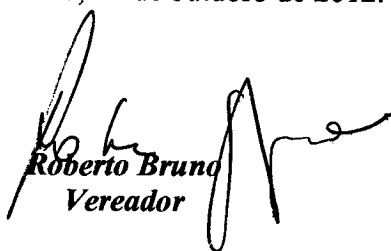
~~PRESIDENTE~~

Considerando que recentemente, através da Indicação nº 204/2012, este Vereador solicitou que a Administração Municipal verificasse a vinda de cursos fornecidos pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (cópia anexa);

Considerando que Membros da Comunidade Rural do Taquari procuraram este Vereador para que os cursos a serem oferecidos sejam de “salgados” e “biscoitos” tal como se observa da listagem de cursos anexo;

Nestas condições, **INDICO** ao Senhor Prefeito Municipal, pelos meios regimentais, verifique a possibilidade de manter contato com a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento para a vinda dos cursos descritos ao Bairro Rural do Taquari.

Sala das Sessões, 22 de outubro de 2012.


Roberto Bruno
Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Rua Joaquim Procópio de Araújo, 1662 - Fone/Fax: (19) 3561.2811

Estado de São Paulo

E-mail: legislativo@camarapirassununga.sp.gov.br

Site: www.camarapirassununga.sp.gov.br

ENCAMINHE-SE AO SENHOR
PREFEITO MUNICIPAL

INDICAÇÃO

Nº 204/2012

Sala das Sessões 20 AGO 2012


PRESIDENTE

Considerando que este ~~Vereador~~ esteve recentemente na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, oportunidade em que tomamos conhecimento que a Pasta oferece cursos muito interessantes e de forma gratuita;

Considerando que os cursos oferecidos através do Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CESANS), seriam de grande proveito aos Pirassununguenses para aumento da renda familiar;

Considerando que para nossa cidade se beneficiar dos cursos cuja listagem segue anexa, faz-se necessário inicialmente uma solicitação por parte do Executivo Municipal.

Nestas condições, **INDICO** ao Senhor Prefeito Municipal, pelos meios regimentais, estude a possibilidade de solicitar e providenciar a implantação em Pirassununga de cursos oferecidos pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, consoante listagem anexa.

Sala das Sessões, 20 de agosto de 2012.


Roberto Bruno
Vereador

Cursos

Os cursos ministrados pelo CESANS são compostos de uma aula teórica seguida de aula prática, tendo duração de aproximadamente 4 horas.

Na aula teórica são abordados assuntos relacionados à nutrição e técnicas de preparo de alimentos.

Na aula prática, os alunos executam as receitas e o profissional nutricionista acompanha o seu desenvolvimento, orientando sobre a melhor forma de preparo. No final da aula, os alunos degustam as preparações.

Os cursos são destinados às entidades sociais, empresas, escolas e prefeituras.

Aproveitamento de Alimentos

- Aula teórica abordando as diretrizes para uma alimentação saudável e equilibrada, com a utilização de partes não convencionais de alimentos; os cuidados na compra, na conservação, no preparo, além de práticas adequadas de higiene na manipulação dos alimentos;

- Aula prática com o desenvolvimento de receitas que aproveitam integralmente os alimentos, utilizando como ingredientes cascas, folhas e talos, resultando em preparações de baixo custo e alto valor nutritivo.



Brinque e Aprenda

- Aula teórica sobre alimentação saudável e equilibrada, noções de higiene e manipulação de alimentos, além da importância de alguns nutrientes específicos para crianças, público alvo deste curso;

- Aula prática com receitas nutritivas e de fácil preparo.



Alimentação da Gestante, Amamentação e Alimentação da Criança até 1 ano de vida

- Aula teórica abordando as mudanças fisiológicas, as necessidades nutricionais e a alimentação equilibrada para gestantes e nutrizes, a importância e as técnicas adequadas para aleitamento materno, além dos cuidados nutricionais para as crianças menores de 1 ano, no que diz respeito à amamentação, ao desmame e à alimentação;

- Aula prática com o preparo de papinhas doces e salgadas, incluindo as técnicas corretas de higiene e preparo, para a preservação integral dos nutrientes.

Diet

- Aula teórica abordando alimentação equilibrada, informações e orientações nutricionais para indivíduos com diabetes, obesidade, hipertensão e hipercolesterolemia, além de esclarecimentos sobre produtos dietéticos e produtos com teores reduzidos de algum nutriente (produtos "light"), incluindo suas diferenças e a correta utilização em cada tipo de preparação culinária.

- Aula prática com o desenvolvimento de receitas utilizando ingredientes "diet", envolvendo orientações sobre as técnicas adequadas de preparo.



Soja

- Aula teórica abordando a importância nutricional da soja e seus benefícios à saúde, incentivando a inclusão da soja na alimentação da população;



- Aula prática com preparações práticas e saborosas à base de soja.

Suínos

- Aula teórica abordando os tipos de corte de carne suína, valor nutricional e sua importância para a alimentação como fonte de proteínas, vitaminas e minerais, desmistificando o seu consumo. Além disso, oferece recomendações e técnicas para a compra, conservação, pré-preparo e preparo do alimento;
- Aula prática com o desenvolvimento de receitas com diversos tipos de corte de carne suína.



Microondas

- Aula teórica sobre a utilização correta e o funcionamento do aparelho, os métodos de limpeza, as formas adequadas de preparo e os utensílios apropriados;
- Aula prática com o desenvolvimento de receitas saudáveis e de fácil preparo, próprias para microondas.

Veinamento para Manipuladores de Alimentos

- Aula teórica abordando todos os aspectos relacionados aos cuidados na manipulação de alimentos (compra, recebimento, armazenamento, conservação, higiene, pré-preparo e preparo), incluindo o conceito de segurança alimentar, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e a legislação vigente, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), o sistema de Pontos Críticos de Controle (APPCC), a higiene pessoal, operacional e ambiental.

Congelamento de Alimentos

- Aula teórica sobre as técnicas adequadas de congelamento dos alimentos, incluindo os diversos métodos, as embalagens apropriadas, os tipos de alimento que podem ser conservados em baixas temperaturas, visando a preservação do valor nutritivo do alimento e a qualidade final do produto.
- Aula prática com o preparo de receitas que podem ser conservadas congeladas e demonstração de técnicas de congelamento.

Bolos

- Aula teórica abordando técnicas adequadas de preparo e a importância de cada ingrediente na confecção de bolos, bem como, práticas de higiene na manipulação e conservação desse tipo de alimento, com o objetivo de geração de renda;
- Aula prática com o preparo de bolos confeitados.

Pães Caseiros

- Aula teórica sobre o papel de cada ingrediente no preparo de pães, bem como, técnicas culinárias padronizadas e procedimentos de higiene no preparo, técnicas de conservação, com enfoque na comercialização, visando a geração de renda;
- Aula prática com o preparo de pães diversificados, nutritivos e atrativos.

Salgados

- Aula teórica abordando técnicas de preparo e conservação dos salgadinhos para utilização em

- festas, ou com foco em comercialização, além de práticas de higiene na confecção;
- Aula prática com o preparo de diversos tipos de salgados.

Biscoitos

- Aula teórica abordando técnicas culinárias, além de procedimentos de higiene no preparo e conservação de biscoitos. Esse módulo de curso está vinculado à geração de renda;
- Aula prática com receitas diversificadas de biscoitos, incluindo dicas de decoração e embalagem para comercialização.

Patês e Canapés

- Aula teórica com orientações sobre a composição de patês, enfocando a grande variedade de combinações de ingredientes, tornando-os mais nutritivos, além de técnicas de higiene e preparo;
- Aula prática com receitas diversificadas de patês, incluindo dicas culinárias, de substituição de ingredientes para redução de calorias e de decoração, visando a geração de renda.

Sanduíches frios

- Aula teórica com orientações sobre a composição de sanduíches, com enfoque na qualidade nutricional, através de critérios de seleção dos produtos e técnicas adequadas de higiene no preparo;
- Aula prática com o desenvolvimento de receitas de sanduíches frios, incluindo sanduíches de metro, além de técnicas de preparo e decoração.

Conservas caseiras

- Introdução teórica sobre as técnicas adequadas de processamento de conservas, desde a seleção dos produtos até a esterilização, com objetivo de aproveitamento e conservação de alimentos, agregação de valor à produção agrícola regional, além do incentivo à geração e implementação de renda;
- Aula prática com preparo de compotas, geléias, picles ou outras receitas.

Todos os cursos são apostilados e os participantes recebem, também, publicações elaboradas pelas nutricionistas do Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável

Para maiores informações, entrar em contato com a equipe de nutrição
e-mail: cesans@codeagro.sp.gov.br

Cursos

Os cursos ministrados pelo CESANS são compostos de uma aula teórica seguida de aula prática, tendo duração de aproximadamente 4 horas.

Na aula teórica são abordados assuntos relacionados à nutrição e técnicas de preparo de alimentos.

Na aula prática, os alunos executam as receitas e o profissional nutricionista acompanha o seu desenvolvimento, orientando sobre a melhor forma de preparo. No final da aula, os alunos degustam as preparações.

Os cursos são destinados às entidades sociais, empresas, escolas e prefeituras.

Aproveitamento de Alimentos

- Aula teórica abordando as diretrizes para uma alimentação saudável e equilibrada, com a utilização de partes não convencionais de alimentos; os cuidados na compra, na conservação, no preparo, além de práticas adequadas de higiene na manipulação dos alimentos;

- Aula prática com o desenvolvimento de receitas que aproveitam integralmente os alimentos, utilizando como ingredientes cascas, folhas e talos, resultando em preparações de baixo custo e alto valor nutritivo.



Brinque e Aprenda

- Aula teórica sobre alimentação saudável e equilibrada, noções de higiene e manipulação de alimentos, além da importância de alguns nutrientes específicos para crianças, público alvo deste curso;

- Aula prática com receitas nutritivas e de fácil preparo.



Alimentação da Gestante, Amamentação e Alimentação da Criança até 1 ano de vida

- Aula teórica abordando as mudanças fisiológicas, as necessidades nutricionais e a alimentação equilibrada para gestantes e nutrízes, a importância e as técnicas adequadas para o aleitamento materno, além dos cuidados nutricionais para as crianças menores de 1 ano, no que diz respeito à amamentação, ao desmame e à alimentação;

- Aula prática com o preparo de papinhas doces e salgadas, incluindo as técnicas corretas de higiene e preparo, para a preservação integral dos nutrientes.

Diet



- Aula teórica abordando alimentação equilibrada, informações e orientações nutricionais para indivíduos com diabetes, obesidade, hipertensão e hipercolesterolemia, além de esclarecimentos sobre produtos dietéticos e produtos com teores reduzidos de algum nutriente (produtos "light"), incluindo suas diferenças e a correta utilização em cada tipo de preparação culinária.
- Aula prática com o desenvolvimento de receitas utilizando ingredientes "diet", envolvendo orientações sobre as técnicas adequadas de preparo.

Soja



- Aula teórica abordando a importância nutricional da soja e seus benefícios à saúde, incentivando a inclusão da soja na alimentação da população;
- Aula prática com preparações práticas e saborosas à base de soja.

Suínos



- Aula teórica abordando os tipos de corte de carne suína, valor nutricional e sua importância para a alimentação como fonte de proteínas, vitaminas e minerais, desmistificando o seu consumo. Além disso, oferece recomendações e técnicas para a compra, conservação, pré-preparo e preparo do alimento;
- Aula prática com o desenvolvimento de receitas com diversos tipos de corte de carne suína.

Microondas

- Aula teórica sobre a utilização correta e o funcionamento do aparelho, os métodos de limpeza, as formas adequadas de preparo e os utensílios apropriados;
- Aula prática com o desenvolvimento de receitas saudáveis e de fácil preparo, próprias para microondas.

Treinamento para Manipuladores de Alimentos

- Aula teórica abordando todos os aspectos relacionados aos cuidados na manipulação de alimentos (compra, recebimento, armazenamento, conservação, higiene, pré-preparo e preparo), incluindo o conceito de segurança alimentar, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e a legislação vigente, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), o sistema de Pontos Críticos de Controle (APPCC), a higiene pessoal, operacional e ambiental.

Congelamento de Alimentos

- Aula teórica sobre as técnicas adequadas de congelamento dos alimentos, incluindo os diversos métodos, as embalagens apropriadas, os tipos de alimento que podem ser conservados em baixas temperaturas, visando a preservação do valor nutritivo do alimento e a qualidade final do produto.

- Aula prática com o preparo de receitas que podem ser conservadas congeladas e demonstração de técnicas de congelamento.

Bolos

- Aula teórica abordando técnicas adequadas de preparo e a importância de cada ingrediente na confecção de bolos, bem como, práticas de higiene na manipulação e conservação desse tipo de alimento, com o objetivo de geração de renda;

- Aula prática com o preparo de bolos confeitados.

Pães Caseiros

- Aula teórica sobre o papel de cada ingrediente no preparo de pães, bem como, técnicas culinárias padronizadas e procedimentos de higiene no preparo, técnicas de conservação, com enfoque na comercialização, visando a geração de renda;

- Aula prática com o preparo de pães diversificados, nutritivos e atrativos.

Salgados

- Aula teórica abordando técnicas de preparo e conservação dos salgadinhos para utilização em festas, ou com foco em comercialização, além de práticas de higiene na confecção;

- Aula prática com o preparo de diversos tipos de salgados.

Biscoitos

- Aula teórica abordando técnicas culinárias, além de procedimentos de higiene no preparo e conservação de biscoitos. Esse módulo de curso está vinculado à geração de renda;
- Aula prática com receitas diversificadas de biscoitos, incluindo dicas de decoração e embalagem para comercialização.

Patês e Canapés

- Aula teórica com orientações sobre a composição de patês, enfocando a grande variedade de combinações de ingredientes, tornando-os mais nutritivos, além de técnicas de higiene e preparo;
- Aula prática com receitas diversificadas de patês, incluindo dicas culinárias, de substituição de ingredientes para redução de calorias e de decoração, visando a geração de renda.

Sanduíches frios

- Aula teórica com orientações sobre a composição de sanduíches, com enfoque na qualidade nutricional, através de critérios de seleção dos produtos e técnicas adequadas de higiene no preparo;
- Aula prática com o desenvolvimento de receitas de sanduíches frios, incluindo sanduíches de metro, além de técnicas de preparo e decoração.

Conservas caseiras

- Introdução teórica sobre as técnicas adequadas de processamento de conservas, desde a seleção dos produtos até a esterilização, com objetivo de aproveitamento e conservação de alimentos, agregação de valor à produção agrícola regional, além do incentivo à geração e implementação de renda;
- Aula prática com preparo de compotas, geléias, picles ou outras receitas.

Todos os cursos são apostilados e os participantes recebem, também, publicações elaboradas pelas nutricionistas do Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável

Para maiores informações, entrar em contato com a equipe de nutrição

e-mail: cesans@codeagro.sp.gov.br