

D. Formas de inclusão ou acesso	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total	
Encaminhamento dos CRAS ou CREAS	0	0	0	0	0	0	9	1	0	0	0	0		
Encaminhamento da educação/saúde	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Procura espontânea	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0		
Outras formas (descrever no campo observação)	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0		
Egressos da instituição	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0		
Encaminhados pela Casa do Bom Menino	0	4	12	6	1	5	0	2	4	5	0	0		
Familiares de acolhidos	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0		
Observações: Encaminhados pelo SEAME / Vindos de outra instituição														
Bloco 2 – Atendimentos Realizados														
E. Descrição dos atendimentos realizados	Jan		Fev		Mar		Abr		Mai		Jun		Total	
	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades
Realizados														
Atendimento psicopedagógico individualizado	0	0	12	21	23	57	17	37	19	53	18	51	89	219
Oficinas Práticas de aprendizado e produção	0	0	15	10	25	15	26	15	24	13	24	17	114	70
Oficinas individuais na cozinha	0	0	2	5	5	9	0	0	7	9	3	3	17	26
Aulas Profissionalizantes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Oficinas Menino Gourmet Infantil	0	0	3	1	10	4	9	4	11	4	8	4	41	17
Saídas culturais em grupo	0	0	0	0	7	1	6	1	9	1	7	1	29	4
Grupos temáticos entre usuários	0	0	7	2	5	2	10	2	12	3	39	7	73	16
Total de crianças atendidas e atendimentos realizados	0	0	39	39	75	88	68	59	82	83	91	82	325	351
E. Descrição dos atendimentos realizados	Jul		Ago		Set		Out		Nov		Dez		Total	
	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades	Nº de crianças	Nº de Atividades
Realizados														
Atendimento psicopedagógico individualizado	13	24	19	59	16	39	18	48	18	48	3	3	87	221
Oficinas Práticas de aprendizado e produção	18	15	15	9	17	12	18	11	18	11	15	12	101	70
Oficinas individuais na cozinha	2	5	6	9	2	2	2	2	2	2	0	0	14	20
Aulas Profissionalizantes	40	1	50	10	34	9	30	8	30	8	24	3	208	39
Oficinas Menino Gourmet Infantil	8	4	6	3	6	3	7	5	7	5	9	2	43	22
Saídas culturais em grupo	26	3	8	1	0	0	14	1	14	1	45	6	107	13
Grupos temáticos entre usuários	30	10	22	8	12	4	11	6	11	6	5	1	91	35
Total de crianças atendidas e atendimentos realizados	137	62	126	99	87	69	100	81	100	81	101	27	651	420

Bloco 3 – Territorialização													
F. Territórios com maior incidência de atendidos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Cras Centro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
Cras Jd. São Paulo	0	9	3	0	0	0	3	0	0	1	0	0	
Cras Mario Dedini	0	11	2	1	0	1	2	1	1	1	0	0	
Cras Novo Horizonte	0	4	2	0	0	0	3	2	2	1	0	0	
Cras Piracicamirim	0	5	2	2	0	1	9	0	0	0	0	0	
Cras São José	0	5	2	1	0	1	2	1	1	0	0	0	
Cras Vila Sônia	0	5	1	0	1	0	3	0	0	0	0	0	
CREAS I	0	0	9	0	0	0	14	0	3	3	0	0	
CREAS II	0	0	3	3	1	2	8	0	1	1	0	0	
Sem informação	0	0	0	1	0	3	0	3	3	1	0	0	

Bloco 4 – Análise Qualitativa		
Objetivos específicos	Mês de Referência	Atividades realizadas/Ferramentas
Oferecer oficinas lúdicas-gastronômicas para crianças, despertando nelas o gosto pelo aprendizado	Nov e dez	Foram realizadas 7 atividades do menino gourmet infantil na cozinha, a qual a temática foi Geografia e Literatura. Foi feito crepioca de queijo, para esta aula foi utilizado um globo e um quebra cabeça do Brasil e seus países vizinhos com imagens das espécies de animais e vegetais típicos de cada região. As crianças ajudaram na realização da receita, depois montaram o quebra cabeça e desenharam o mapa do Brasil com os estados e capitais. Na outra aula foi realizada um brigadeiro e em seguida uma contação de estórias e contos. Abordamos ainda a temática sobre os sistemas do corpo humano. Foi feito uma revisão de todos os sistemas vistos nas aulas anteriores, após a revisão aberta para perguntas e dúvidas, cada criança fez um desenho com os órgãos que consideram mais importantes. No final, foi realizada uma votação, onde dois desenhos foram escolhidos para serem presenteados. Neste dia, foi feito Pudim de Leite Condensado. Na segunda aula foi feito "Cachapa" – Prato indígena da Venezuela, feito de milho: Foi trabalhado nesta aula, o Brasil com seus estados, capitais, a divisa do Brasil com a Venezuela e as frutas típicas de cada região. Para isso as crianças montaram um quebra cabeça do Brasil, com o desenho das capitais e frutos de cada região.
Estimular a educação e o aprendizado	Nov e dez	Foram realizados 6 passeios com o objetivo de retirar as crianças de seu ambiente cotidiano e apresentar-lhe outra realidade, ampliando o leque de aprendizagem e de possibilidade de conhecer a diversidade do mundo animal e a importância de se preservar a natureza, bem como o trabalho e cooperação em grupo. Foi realizado um acampamento em Jundiá com 15 adolescentes que mais participaram das atividades da equipe de projetos da Casa do Bom Menino. No acampamento Campem Diem nossos acolhidos fizeram trilhas, tomaram banho de piscina e lago, jogaram futebol de sabão e campo, andaram de carrinho de rolimã, bem como dormiram acampados em barracas. No dia seguinte, fizeram um passeio de bicicleta pelo parque da cidade e realizaram uma atividade com cunho ambiental que os funcionários do Sesc prepararam especialmente para eles. Em Piracicaba também foi realizado um piquenique e passeio na ESALQ, bem como no Mirante, aquário e elevador municipal. Os adolescentes e crianças também visitaram o Zoológico de Americana, sendo feito em dois dias para que todos pudessem ir.
Promover o resgate da auto estima através do desenvolvimento pedagógico, buscando superar os efeitos da defasagem escolar.	Nov e dez	Foram realizados 51 atendimentos individualizados com a psicopedagoga, com o objetivo de trabalhar a escrita, a leitura, o raciocínio lógico e a matemática. Foram também realizados os relatórios individuais finais de acompanhamento de cada criança e adolescentes que participaram dos atendimentos individuais.
Contribuir para a inserção e manutenção do adolescente no mercado de trabalho.	Nov e dez	Nestes meses foram realizadas 9 aulas profissionalizante do Menino Gourmet, 23 atividades em grupo e 2 atividades individuais. Foram realizadas atividades parecidas com as quais já havíamos feito em eventos e produções anteriores, mas exigindo e dando mais trabalho de maior concentração e habilidade do aluno nessas execuções, treinando e aperfeiçoando sua autonomia na cozinha. Foram priorizadas ainda atividades voltadas às aulas do curso do menino gourmet e aos eventos em agradecimento a todos os colaboradores que fizeram de alguma forma parte para que esse projeto acontecesse. Também foi realizada a quinta formatura do projeto Menino Gourmet com 24 formandos.
Oferecer aulas teóricas práticas para os jovens visando a capacitação e profissionalização através de um curso preparatório para o mundo de trabalho, dentro do setor da alimentação.	Nov e dez	Nestes meses foram realizadas 9 aulas profissionalizante do Menino Gourmet, 23 atividades em grupo e 2 atividades individuais. Foram realizadas atividades parecidas com as quais já havíamos feito em eventos e produções anteriores, mas exigindo e dando mais trabalho de maior concentração e habilidade do aluno nessas execuções, treinando e aperfeiçoando sua autonomia na cozinha. Foram priorizadas ainda atividades voltadas às aulas do curso do menino gourmet e aos eventos em agradecimento a todos os colaboradores que fizeram de alguma forma parte para que esse projeto acontecesse. Também foi realizada a quinta formatura do projeto Menino Gourmet com 24 formandos.
Desenvolver através do projeto habilidades, talentos e competências básicas de higiene, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, comprometimento e educação financeira.	Nov e dez	Nestes meses foram realizadas 9 aulas profissionalizante do Menino Gourmet, 23 atividades em grupo e 2 atividades individuais. Foram realizadas atividades parecidas com as quais já havíamos feito em eventos e produções anteriores, mas exigindo e dando mais trabalho de maior concentração e habilidade do aluno nessas execuções, treinando e aperfeiçoando sua autonomia na cozinha. Foram priorizadas ainda atividades voltadas às aulas do curso do menino gourmet e aos eventos em agradecimento a todos os colaboradores que fizeram de alguma forma parte para que esse projeto acontecesse. Também foi realizada a quinta formatura do projeto Menino Gourmet com 24 formandos.
Fornecer para vender os produtos fabricados no projeto, através de encomendas realizadas por funcionários ou comunidade local.	Nov e dez	avaliação trimestral

Novembro e dezembro	
Dificuldades	Resultados alcançados
<p>No âmbito psicopedagógico, não foi apresentada nenhuma dificuldade nesses meses</p> <p>Na gastronomia, a dificuldade apresentada foi que apesar da evolução gigantesca dos alunos, ainda existem inseguranças na hora de algumas produções, fazendo com que o tempo de preparo aumente significativamente.</p>	<p>Na psicopedagogia, observou-se o interesse e a motivação por parte dos acolhidos para participar dos passeios, além do bom comportamento durante os passeios.</p> <p>Na gastronomia, observou-se um comprometimento enorme de todos os participantes. Todos estavam dispostos a fazer o seu melhor para que os produtos nos eventos estivessem com qualidade em todos os aspectos. A prova do Master Chef foi um momento em que os alunos puderam colocar em prática todos os ensinamentos do curso, os mesmos foram julgados pela apresentação, sabor e explicação sobre os ingredientes e o prato que fez, dando maturidade e seriedade ao curso.</p>

<p>Natália Guimaro Srair (CPF 216.473.528-51)</p> <p>Técnico de Referência</p>

<p>Marco Antônio Guidotti</p> <p>Presidente</p>
--