



Projeto de oficinas remotas

Coser & Cozer

Introdução

E de conhecimento geral o cenário que o mundo inteiro está vivendo desde 2020. Com a pandemia ficamos limitados ao desenvolvimento normal das oficinas no CRAS (Centro de Referência e Assistência Social de Papagaios). Com isso, a situação de vulnerabilidade das áreas de abrangências diante da atual circunstância mexeu com o emocional de todos devidos a proteção que precisaram ser adotadas. Então o CRAS resolveu lançar um olhar favorável aos nossos usuários, disponibilizando algumas atividades diferenciadas, como Coser & Cozer como forma de confraternização entre usuários e oficinairos. E assim intensificou a proteção social família e indivíduo em situação de risco.

Objetivos

Objetivo geral:

- Proporcionar uma aula interativa e divertida, mas também educativa.
- Trabalhar o coser & cozer em momentos agradáveis durante o período de isolamento social, por meio remoto (videoaula, whatsapp).
- Mostrar aos alunos da aula de costura que ao costurarmos e cozinarmos podem propiciar momentos de lazer e também de aprendizagem.

Objetivos específicos:

- No intuito de continuarmos o cumprimento do processo de isolamento social, o CRAS disponibilizou vários materiais para distribuímos aos nossos alunos para montarmos nossas receitas.
- Pensamos em uma atividade em que, na comodidade de cada aluno fizessem e apresentassem a receita proposta em videoaula ou através de fotos.

- 
- No caso das costureiras foi proposta uma torta crespa de abacaxi.

Desenvolvimento:

O CRAS de Papagaios durante a pandemia do (Covid-19) segue as oficinas online para os idosos, adultos, adolescentes e crianças que são atendidos pela secretaria municipal de desenvolvimento social. A internet tem sido utilizada para darmos continuidade às nossas oficinas por meio do WhatsApp.

São ações, por meio do trabalho remoto, das equipes que executam o serviço de convivência e fortalecimento de vínculo (SCFV), que estamos alcançando nossos objetivos e levando interação e desenvolvendo outras habilidades através do uso de ferramentas educacionais como estas.

A minha receita desenvolvida foi a torta crespa de abacaxi, e na entrega dos kits foram recolhidas assinaturas e registradas o CPF de cada usuário.

Segue então a receita:

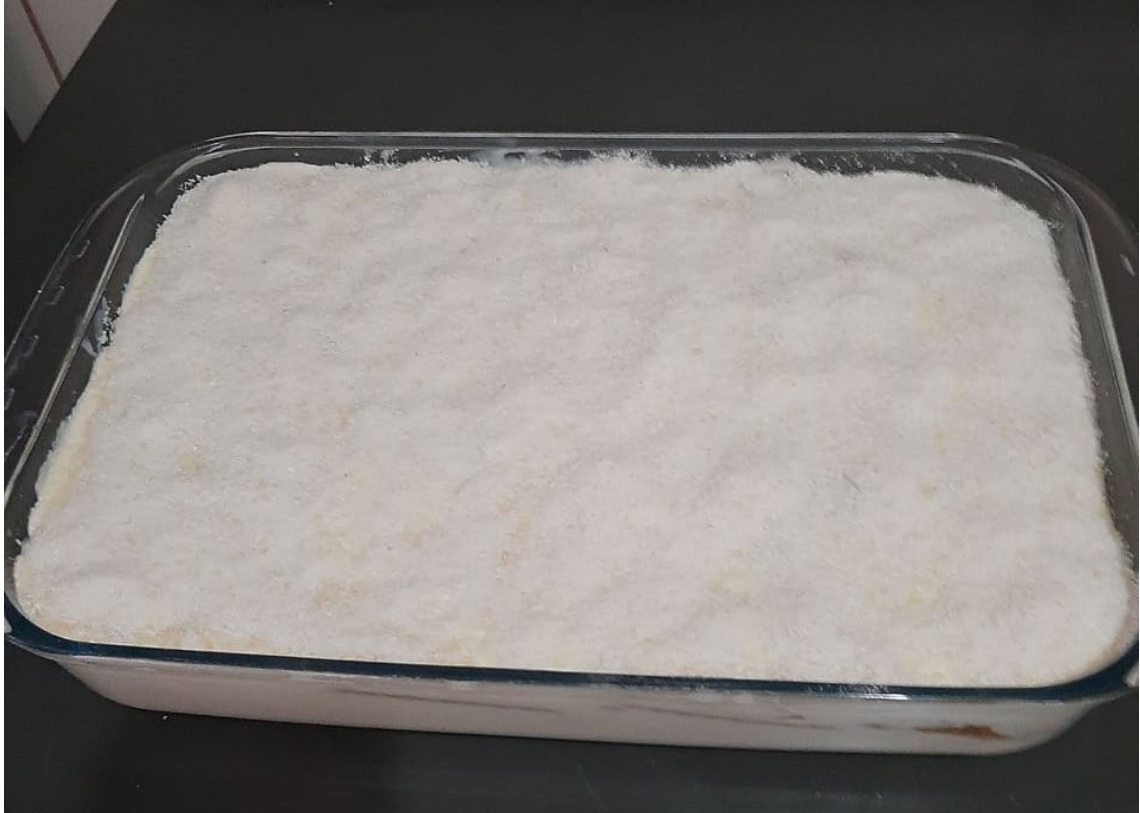
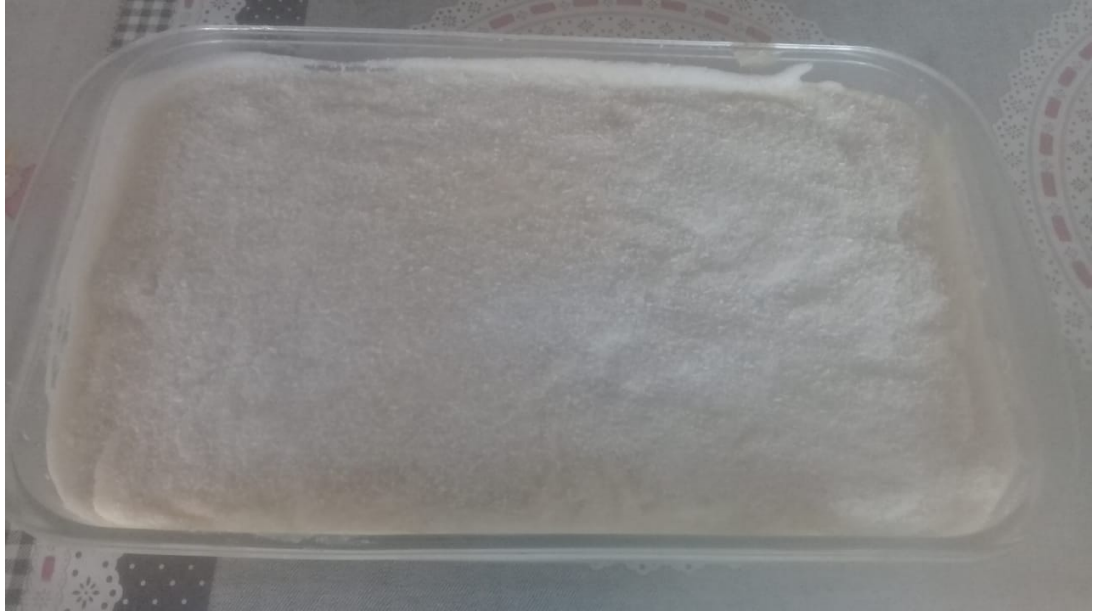
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de chá de maisena
- 2 latas de leite (medida da lata do leite condensado)
- 400 g de biscoito champagne
- 1 lata de doce de abacaxi (separar em uma peneira a calda do abacaxi e depois de escorrido cortar o abacaxi em pedacinhos, reservando a calda)
- 1 coco pequeno
- 1 lata de creme de leite • 2 ovos



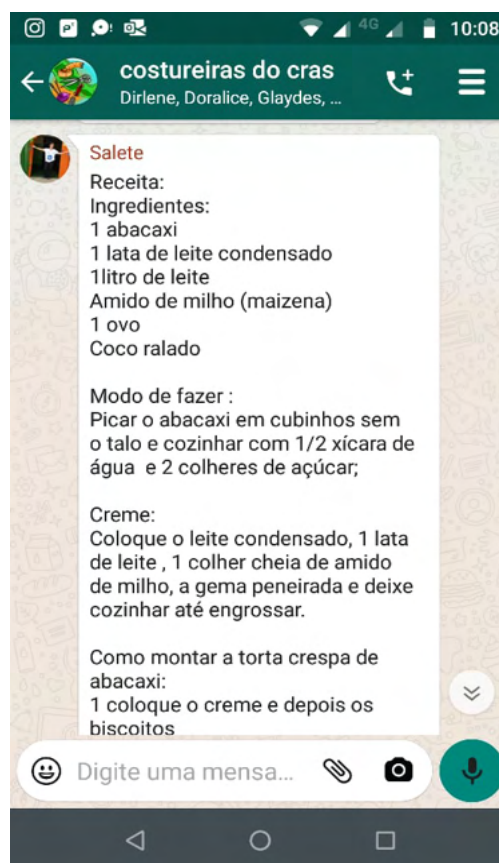
















Conclusão

Em vista dos argumentos apresentados consideramos a atividade bastante produtiva e interativa, sem contar que foi de grande aprendizado para todos. Pudemos observar também o empenho de cada um e a satisfação com que o fizeram. Por fim, dirijo meus sinceros agradecimentos a toda equipe dos CRAS por ter disponibilizado às famílias e grupos em acompanhamento durante este período tão delicado no qual vivenciamos.

Maria Salete Franco Lemos

Lucas Valadares Machado

Danila Santana Duarte

Ludmila Prates da Silva