



ANO III - Nº 20 - EDIÇÃO BIMESTRAL - JANEIRO/FEVEREIRO 2007

ESPECIAL



Doações na praia superam 8 toneladas

As casas SESC do Estação Verão instaladas em nove praias do litoral gaúcho se engajaram no Programa Mesa Brasil SESC e garantiram que entidades beneficentes de todo o Estado recebessem mais de 8 toneladas de alimentos não-perecíveis. Os produtos foram repassados às prefeituras, que distribuíram entre as instituições. Veranistas e moradores do litoral Norte e Sul utilizavam os donativos como ingresso para participar de atividades de lazer, esporte e saúde, promovidas pelo SESC.

Com um quilo de alimento não-perecível, os veranistas puderam participar de ações como a Escola do Chimarrão, passeios pelo Parque Eólico ou Morro da Borúcia, em Osório, aulas de ginástica na praia e gincanas. Se por um lado, a ação social do SESC permitiu levar comida à mesa de milhares de pessoas, por outro, permitiu que os participantes tivessem experiências que vão ficar na memória. “Eu jamais teria condições financeiras de pagar um passeio assim. Foi inesquecível”, contou Karen Fernanda Gularte, que conheceu lugares

como Morro Azul e Três Cachoeiras, no Litoral Norte.

Como é usual no Mesa Brasil, foram realizadas oficinas de capacitação junto às prefeituras e instituições cadastradas. O objetivo é garantir um melhor aproveita-

mento dos alimentos arrecadados. O SESC esteve presente durante os meses de janeiro e fevereiro nas praias de Cidreira, Tramandaí, Atlântida Sul, Capão da Canoa, Arroio do Sal, Torres, São Lourenço do Sul, Cassino e Laranjal.



Torres: veranistas doam alimentos para participar das atividades

Fotos de divulgação | SESC

PROGRAMA MESA BRASIL SESC/RS

MISSÃO: Contribuir para a segurança alimentar dos indivíduos em situação de maior vulnerabilidade, por meio da doação de alimentos, da promoção de ações educativas e da responsabilidade compartilhada entre doadores, entidades sociais e voluntários, em todos os estados do país onde o SESC atua.

VISÃO: Ser referência como uma rede de solidariedade que desenvolve um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional.

DOADOR DESTAQUE

Avipal aposta no trabalho em rede



“A parceria com o Grupo Avipal retrata que as empresas estão buscando a cada dia mudanças de atitude frente a projetos e programas socialmente responsáveis, alinhado ao seu planejamento estratégico. Para o Programa Mesa Brasil SESC RS, a parceria só veio a somar esforços para atingir nossos objetivos e metas.”

ELOÍSA ELY FROTA,
assistente social do SESC Comunidade



Curso de aproveitamento do frango

Com uma doação extra de 12,6 mil toneladas de fígado de frango – um benefício para 25 mil pessoas –, o Grupo Avipal começou 2007 como destaque entre os doadores do Programa Mesa Brasil. Com o intuito de promover o bem-estar da comunidade, a empresa disponibiliza alimentos para organizações sociais há mais de cinco anos. A parceria com o SESC,

firmada em agosto de 2006, garante que os alimentos cheguem com mais qualidade até as entidades receptoras, que ainda são orientadas sobre a melhor utilização e aproveitamento dos produtos.

Nos primeiros meses, a Avipal doou para o Mesa Brasil alimentos que incrementaram as refeições de cerca de 2,5 mil pessoas por mês. Neste ano, a empresa se compromete a fornecer pelo menos 12 toneladas de frango e 65 mil litros de leite. “Apostamos no trabalho em rede, que fortalece a sociedade civil organizada, otimiza recursos e amplia resultados”, afirma Jacqueline Kalakun, gerente de responsabilidade social da Avipal.

Além de parcerias, como a firmada com o SESC, o Grupo Avipal, através de seu Instituto Shan, promove projetos e programas que buscam contribuir para uma mudança de realidade, principalmente de crianças e adolescentes. A meta é, até o final do ano, envolver 1,5 mil estudantes de escolas públicas em oficinas que abordam meio ambiente e tecnologia, nutrição, cultura e diversidade e vida saudável.

AÇÕES EDUCATIVAS

Oficinas de capacitação

Para garantir o acesso permanente a alimentos de qualidade, o Mesa Brasil rompe com a prática assistencialista e desenvolve oficinas de capacitação junto às instituições sociais beneficiadas pelo programa. As ações educativas, desenvolvidas em parceria com os doadores, fortalecem a rede de atendimento e propagam práticas alimentares saudáveis no contexto de desenvolvimento integral do ser humano.

Com esta visão, o Mesa Brasil oferece cursos na área de gestão do Terceiro Setor; oficinas de planejamento familiar; palestras sobre fonoaudiologia; métodos contraceptivos e doenças sexualmente transmissí-

veis; cursos de geração de trabalho e renda; e de auto-estima. Também desenvolve ações voltadas para a manipulação segura e reaproveitamento de alimentos, como o curso de manipulação de alimentos, oficinas culinárias de massa folhada, peixe, aproveitamento integral e receitas festivas.

O público atendido pelo programa participa de avaliação nutricional e oficinas de nutrição na própria instituição. A equipe do Mesa Brasil também se disponibiliza para realizar orientação de cardápio junto à equipe responsável pelo preparo de alimentos. Acompanhe a programação na Agenda.



Foto: Kátia Costa

Cursos Incentivam alimentação saudável

Supersafra de batatas mobiliza o Mesa Brasil

A notícia veiculada na imprensa no começo de fevereiro sobre o desperdício de batatas decorrente da supersafra registrada no sul do Brasil acabou se transformando em oportunidade para colocar comida no prato de milhares de gaúchos. Em apenas um dia, o SESC Santa Maria, através do Programa Mesa Brasil, distribuiu 7,5 toneladas de batatas para 82 entidades. Em 13 dias, foram recebidas e distribuídas mais de 25 toneladas do alimento, complementando cerca de 83,7 mil refeições, numa média de 6,5 mil beneficiados por dia.

Ao constatar o desperdício, o SESC colocou a estrutura do Mesa Brasil à disposição das prefeituras. Além de instituições da região de Santa Maria, os

municípios de Cachoeira do Sul e Rio Grande também receberam doações. Esta foi também uma forma de amenizar o sofrimento do produtor rural.

Apesar da urgência na distribuição, o SESC seguiu os princípios do programa, exigindo responsabilidade das entidades que receberam o produto para que a qualidade não fosse afetada. Profissionais da área de nutrição e gastronomia integraram a força-tarefa, que promoveu ações educativas para cozinheiros das instituições beneficiadas e prefeituras. As oficinas de capacitação incluíram aulas de higiene, técnicas de manipulação e até o congelamento para que as batatas possam ser consumidas de forma segura por até 90 dias, além de receitas.

Fotos de divulgação | SESC



Instituições recebem mais de 25 toneladas de batatas

RECEITA

Suco Cítrico

Ingredientes:

Casca de ½ laranja, suco de 2 limões, 1 cenoura média, 1 xícara de açúcar, 2 litros de água filtrada e gelo

Modo de fazer:

Triturar os ingredientes no liquidificador com ½ litro de água. Coar e acrescentar o restante da água com o gelo. Rendimento: 2 ½ litros



CURSOS E OFICINAS DE MARÇO E ABRIL

PORTO ALEGRE — MARÇO

- 14 Palestra de Nutrição: Técnica de Congelamento
- 190 Oficina Culinária de Aproveitamento Integral
- 22 e 23 Oficina Nutririndo-se para Nutrir
- 26 Oficina Culinária de Aproveitamento Integral
- 26 a 30 Curso Auto-Estima

PORTO ALEGRE — ABRIL

- 9 a 13 Curso Auto-Estima
- 16/04 Oficina Culinária de Peixe
- 18 e 19 Oficina Nutririndo-se para Nutrir
- 23 Oficina Culinária de Peixe
- 26 Palestra Manipuladores de Alimentos

CACHOEIRA DO SUL — MARÇO*

- 08 Orientação para a elaboração de cardápios
- 15 Treinamento para manipuladores de alimentos I
- 22 Treinamento para manipuladores de alimentos II
- 27 Oficina Culinária de Aproveitamento Integral dos Alimentos
- 29 A realidade familiar como reflexo no comportamento

CACHOEIRA DO SUL — ABRIL*

- 04 Palestra sobre Alimentação Saudável
- 11 Treinamento para manipuladores de alimentos I
- 17 Oficina Culinária de Compotas e Conservas
- 18 Treinamento para manipuladores de alimentos II
- 25 Violência Doméstica: aspectos psicossociais

*consulte locais das atividades

RIO GRANDE — MARÇO

- 19 a 28 Curso de Voluntariado
- 21 Curso de Motivação para Cuidar módulo I (Gestão de Pessoas)
- 23 Oficina de Culinária
- 28 Curso Motivação para Cuidar módulo II (Voluntariado)

SANTA MARIA — MARÇO

- 08 - Orientação de Cardápio
- 15 - Curso de Panificação
- 21 - Oficina de Planejamento Familiar
- 28 - Oficina de Projetos Sociais

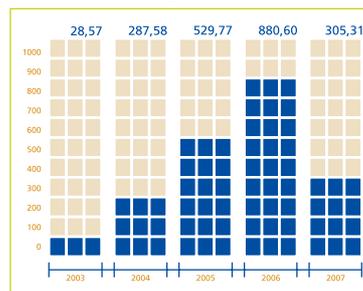
SANTA MARIA — ABRIL

- 10 Palestra de Educação Nutricional
- 17 Oficina de Culinária - "Aproveitamento Total de Alimentos"
- 24 e 25 Treinamento para Manipuladores de Alimentos
- 30 Palestra "Trabalhando com a Família"

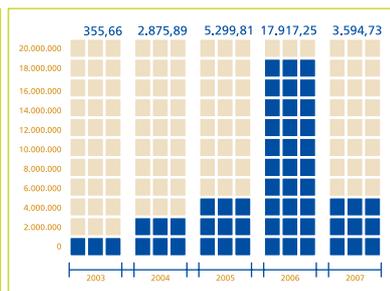
* As atividades Oficina de Planejamento Familiar, Avaliação Nutricional e Orientação de Cardápio ocorrerão nos dois meses, mas ainda não têm data definida.

Dados importantes

ALIMENTOS DISTRIBUÍDOS (TONELADAS)



REFEIÇÕES COMPLEMENTADAS



RESULTADOS MESA BRASIL SESC/RS

Indicadores	Resultado				
	2003	2004	2005	2006	2007*
Quantidade de alimentos distribuídos (toneladas)	28,57	287,6	529,5	880,6	305,32
Número de pessoas beneficiadas	6.219	84.342	191.917	278.533	77.442
Número de refeições complementadas	355.663	2.875.892	5.299.811	17.917.248	3.594.726
Número de entidades receptoras cadastradas (sistemáticas e eventuais)	26	162	173	377	467
Número de empresas doadoras e parceiras (alimentos e serviços)	16	47	68	179	211
Número de ações educativas e oficinas	05	220	363	624	29
Número de pessoas capacitadas	75	6.833	12.604	5.499	586

* Referente ao período de janeiro a março de 2007

DANONE ADERE AO PROGRAMA MESA BRASIL SESC

Dentro de sua política de primar pela segurança alimentar, proteção ambiental mundial e mobilização da empresa e colaboradores a favor de causas sociais, a empresa Danone passou a integrar o grupo de doadores sistemáticos do Programa Mesa Brasil SESC.

Por meio da Unidade de Distribuição Esteio, mais de seis toneladas de produtos lácteos já foram repassadas ao Mesa Brasil. Os alimentos doados pela empresa estão sendo distribuídos entre as instituições cadastradas junto ao Mesa Brasil de Porto Alegre, Cachoeira do Sul, Rio Grande e Santa Maria.

INSTITUIÇÕES ON-LINE

Você pode conhecer a relação das instituições receptoras do programa Mesa Brasil. Basta acessar o site do SESC/RS, no endereço www.sesc-rs.com.br e clicar no link Programa Mesa Brasil. É importante ficar por dentro de quem parte desta rede de solidariedade.

RELAÇÃO DE EMPRESAS PARCÉIRAS E DOADORAS

- Adão Matos
- Amigos do Peso
- Atacadão Comércio de Gêneros Alimentícios
- Avipal S/A
- Casinha do Papai Noel de Cachoeira do Sul
- CIEE
- Círculo Operário Riograndino
- Comercial Zaffari Ltda.
- Companhia Vidraria Santa Marina
- CONAB
- Cooperativa Ecológica
- Coolméia - Getúlio
- Cooperativa Ecológica
- Coolméia - José Bonifácio
- Danone
- Dinda Alimentos Ltda.
- Fundação Maurício Sirotsky Sobrinho
- Gelo PoP Indústria e Comércio Ltda.
- Gente em Ação
- Grêmio Foot-Ball Porto Alegrense
- Habib's
- Hollywood DVDS
- Hortisol
- Hortomercado Parobé
- Indústria e Com. de Massas Romena Ltda.
- Irmãos Trevisan
- Isla Sementes Ltda.
- J. Fighera Cia. Ltda.
- Japesca Distribuidora de Pescados Ltda.
- Massas do Forte Ltda.
- Maturidade Ativa Sesc
- Mercado do Produtor Assis Brasil
- Mercado do Produtor Erico Veríssimo
- Mercado do Produtor Praia de Belas
- Mercado Público - Banca 11
- Mercado Público - Box 01
- Mercado Público - Box 02
- Mercado Público - Box 03
- Mercado Público - Box 04
- Mercado Público - Box 05
- Mercado Público - Box 06
- Mercado Público - Box 07
- Mercado Rui Barbosa
- Metalúrgica Wetzel S/A
- Mico Carnes
- NUTI (Núcleo Universitário da Terceira Idade)
- ONG Coletivo Feminino Plural
- Padaria do Comércio
- Padaria Ponche Verde
- Padaria Saldanha
- Parceiros Voluntários
- Parmalat
- Pauta Equipamentos e Serviços Ltda.
- Pólux Concursos
- Prefeitura Municipal de Santa Maria
- Programa Fome Zero
- Recicladora Nogueira e Padilha
- Rede de Arrozeiros do Sul
- Rede Tischler
- Rotary Club Porto Alegre Bom Fim
- Saladão
- Salisgraf
- SEBRAE
- SENAC
- SESC Turismo
- Sindilojas Cachoeira do Sul
- Sindilojas Rio Grande
- SM Odonto Ltda.
- SMED
- SMSAS SJN
- Sociedade Recreativa Esportiva Zodíaco
- SP Alimentação
- Sport Club Internacional
- Supermercado Gecepel
- Supermercados Dois Irmãos
- Supermercados Rede Vivo
- THEMIS
- Totossinho
- Trans Henrique
- UNESCO
- UNIFRA
- Unilever Brasil
- Viação Noiva do Mar Ltda.
- Vigilância Sanitária SJN
- Volare Indústria e Comércio de Bebidas Ltda.
- Wilson Sons

SESCRS
A FORÇA DO SISTEMA Fecomércio AO SEU LADO.

EXPEDIENTE: O Informativo **MESA BRASIL SESC/RS** é uma publicação bimestral. - Endereço: Rua Vigário José Inácio, 718 - Porto Alegre/RS - Fone: (51) 3224-1268 / 3226-0483 - Email: mesabrasil@sesc-rs.com.br - Site: www.sesc-rs.com.br. **Presidente da Fecomércio-RS e do Conselho Regional do SESC/RS:** Flávio Sabbadini.

Coordenação Mesa Brasil SESC/RS: Alexandre Daré **Execução e Produção:** Publicato Design Editorial Ltda. - Fone/Fax: (51) 3025.3333 - www.publicato.com.br. **Jornalista Responsável:** Clarissa Edelwein (clarissa@publicato.com.br) - MTB nº 8.396. **Projeto Gráfico:** Rose Tesche. **Atendimento de Conta:** Marina Lubianca. **Revisão de Texto:** Flávio Dotti Cesa. **Tiragem:** 4.000 exemplares. **Impressão:** Gráfica Nova Prova.

