

projectos  
transformar  
experiências  
parcerias  
novo ciclo



HABITAÇÃO  
E DESENVOLVIMENTO  
LOCAL Câmara Municipal Lisboa

# Programa Parcerias Locais

## BIP/ZIP

Programa BIP/ZIP 2019

FICHA DE CANDIDATURA

Refª: 006

Entre Tachos & Culturas



BAIRROS e ZONAS  
de Intervenção  
Prioritária de Lisboa

**Grupo de Trabalho dos Bairros e Zonas de Intervenção Prioritária (BIP/ZIP)**

Rua Nova do Almada, nº 2 - 3º Andar 1100-060 Lisboa | Telefone: 21 322 73 60 | Email - [bip.zip@cm-lisboa.pt](mailto:bip.zip@cm-lisboa.pt)

### ENTIDADES PROMOTORAS

*Designação* Associação desportiva e cultural da Encarnação e Olivais

*Designação* Junta de Freguesia de Olivais

### ENTIDADES PARCEIRAS

*Designação* VES - Associação Viver Em Sociedade

*Designação* ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa

*Designação* Instituto de Apoio à Criança

*Designação* Centro em rede de Investigação em Antropologia (CRIA)

*Designação* Associação Jorge Pina (AJP)

---

### IDENTIFICAÇÃO DO PROJECTO

*Designação* Entre Tachos & Culturas

*BIP/ZIP em que pretende intervir* 56. Alfredo Bensaúde

#### Síntese do Projecto

*Fase de execução* Inaugurar e gerir uma cozinha no Espaço Comunitário. A cozinha pretende ser um espaço de partilha de histórias de vida e sabores gastronómicos, onde à mesa se juntam as diferentes culturas residentes no Território Bensaúde, tendo em vista o estabelecimento do diálogo intercultural e o fortalecimento dos laços de vizinhança. Entre Tachos & Culturas pretende chegar ainda a outros territórios através de um livro de receitas que conta segredos gastronómicos e histórias de vida da comunidade local.

*Fase de sustentabilidade* Após a implementação do projeto as atividades farão parte do conjunto das atividades realizadas pelo Espaço Comunitário Bensaúde e asseguradas pelo consórcio e pelas promotoras JFO e ADCEO. A venda de refeições a preços simbólicos e a cedência da cozinha a preços acessíveis a entidades externas, irão trazer novos olhares para o Território Bensaúde, valorizando o mesmo, esbatendo assim o preconceito a ele associado.

---

### DESCRIÇÃO DO PROJECTO

#### Objetivo Geral de Projeto



*Diagnóstico*

O projeto "Entre Tachos & Culturas" resulta da necessidade de se encontrarem respostas aos diagnósticos sobre a vida no Bairro Alfredo Bensaúde, nomeadamente, ao nível da alimentação saudável e do bem-estar social da população local.

No que diz respeito ao estabelecimento do diálogo intercultural e ao fortalecimento dos laços de vizinhança, existe um longo trabalho a fazer entre as comunidades residentes, nomeadamente, comunidade hindu, comunidade portuguesa cigana, comunidade angolana, cabo Verdiana e guineense.

Com a realização dos Festivais promovidos pelos BIP/ZIPs Sai da Caixa Bensaúde e Somos Tod@s Bensaúde, nos quais moradoras/es confeccionaram nas suas casas pratos típicos das suas culturas para venda simbólica, logo se percebeu que gastronomia seria um importante elemento na dinâmica estrutural do bairro, fundamental à promoção do convívio social e estabelecimento do diálogo intercultural.

A criação de uma cozinha no Espaço Comunitário Bensaúde, surge assim como uma resposta a esta problemática, contribuindo para o diálogo e para a desconstrução de preconceitos através da gastronomia.

Assim, crianças, jovens e pessoas adultas beneficiarão de um espaço de partilha de saberes, sabores, culturas e histórias de vida.

*Temática preferencial*

Promover a Dinamização Comunitária e a Cidadania

*Destinatários preferenciais*

Comunidade

*Objectivo geral*

O projeto visa estimular valores de coesão comunitária, através de um espaço de partilha de saberes culturais e gastronómicos. Sensibilizando e capacitando para a importância da alimentação saudável e redução do desperdício alimentar.

Esbater preconceitos socioculturais e gerar oportunidades de acesso alimentar às pessoas mais carenciadas e dar a conhecer as boas práticas gastronómicas e culturais das diferentes comunidades residentes no bairro, nomeadamente comunidade hindu, comunidade portuguesa cigana, comunidade angolana, cabo-verdiana e guineense. Desta forma, a aplicabilidade do projeto passará, pela educação, formação e capacitação da comunidade, na prática de hábitos de alimentação saudável e redução de desperdícios alimentares. Destinado a crianças, jovens e pessoas adultas, o projeto envolve ações de educação sobre a saúde alimentar, formação teórica e prática sobre a produção e confeção de alimentos e a capacitação para o combate ao desperdício. Serão realizados encontros temáticos, com técnicos/as especializados/as em aulas de teoria e prática, tais como a produção de alimentos em horta, recolha de produtos e confeção em cozinha, culminando com a oferta periódica daquilo do que é produzido. Está prevista também a elaboração de um livro de receitas sobre alimentação saudável ilustrado com as participações nos eventos, levando a outros territórios os saberes culturais e sabores gastronómicos do Território Bensaúde.



**Descrição** Gerar oportunidades de acesso a informação sobre alimentação saudável junto dos moradores e dar a conhecer as boas práticas culturais e gastronómicas dos diferentes grupos residentes no bairro. Este terá aplicabilidade através da criação da cozinha, do ciclo de ações de educação, formação e capacitação dos indivíduos; sensibilização para hábitos de alimentação saudável e redução de desperdícios alimentares e energéticos

**Sustentabilidade** Ações asseguradas pelos moradores do bairro com o apoio do Grupo Comunitário e consórcio do projeto .

### Objetivo Específico de Projeto 2

**Descrição** Dinamizar eventos que valorizem a gastronomia e tradições das diferentes culturas residentes no bairro, com vista ao estabelecimento do diálogo intercultural, assim como a divulgação fora de portas da riqueza cultural do território.

**Sustentabilidade** Estes eventos irão gerar os seus próprios rendimentos que serão reinvestidos nos eventos próximos, com o apoio do consórcio.

### Objetivo Específico de Projeto 3

**Descrição** -

**Sustentabilidade** -

## CALENDARIZAÇÃO DO PROJECTO

**Actividade 1** A cozinha...

**Descrição** O espaço comunitário gerido pela Junta de Freguesia tem uma sala/cozinha (40m<sup>2</sup>) que carece de obras e equipamento. Com o projeto pretende-se a sua remodelação para a instalação de uma cozinha semi-industrial em ilha, com copa com acesso a uma sala com capacidade para 40 pessoas. A cozinha é o ponto central do projeto dado que nela serão implementadas as restantes atividades. Nesta cozinha decorrerão os workshops à roda da alimentação saudável, as gravações dos vídeos de receitas e do livro Entre Tachos & Culturas, assim como a confecção dos pratos típicos de cada comunidade residente.

**Recursos humanos** 1 Coordenadora projeto; 1 Técnico Projeto; 1 Auxiliar de Serviços; 1 Facilitador/a Local

<i>Local: morada(s)</i>	Espaço Comunitário Bensaúde - Rua Costa Malheiro Lojas B3/B4
<i>Local: entidade(s)</i>	Junta de Freguesia de Olivais
<i>Resultados esperados</i>	Criação de uma cozinha equipada, com as condições necessárias ao desenvolvimento das atividades do projeto, sediada no Espaço Comunitário Bensaúde, resposta social ao serviço da população residente.
<i>Valor</i>	20130.00 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 1, Mês 2
<i>Periodicidade</i>	Diário
<i>Nº de destinatários</i>	250
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1
<i>Actividade 2</i>	À roda da alimentação
<i>Descrição</i>	<p>Ciclo de workshops que consistem na transmissão de conhecimentos ao nível da produção agroalimentar e confecção de refeições saudáveis, valorizando a diversidade gastronómica cultural.</p> <p>Através da produção agroalimentar realiza-se num terreno local apropriado e destinado a Hortas Comunitárias e decorre ao longo do ano em ambiente de formação contínua e em espírito de voluntariado e colaboração solidária. Nesta atividade, os participantes (crianças, jovens e adultos), vão aprender técnicas e preceitos de cultivo. A atividade esgota-se com a experimentação dos participantes na produção hortícola, (desde a sementeira ou plantação até à fase da colheita), com utensílios e equipamentos afins que são utilizados hoje na agricultura biológica.</p> <p>Pretende-se capacitar a comunidade para o combate ao desperdício alimentar, assim como para a gestão racional dos recursos naturais e energéticos envolvidos (água e energia), esgotando-se com a boa utilização e o bom uso dos utensílios e equipamentos afins que são utilizados nesta atividade.</p> <p>Esta atividade contribui para o encontro das pessoas pertencentes às várias comunidades do bairro potenciando o diálogo intercultural e a criação de laços de solidariedade e boa vizinhança.</p> <p>Os workshops serão dinamizados por moradores/as, assim como formadores externos.</p>
<i>Recursos humanos</i>	1 Técnico de projeto, 1 designer 1 técnico/a audiovisual, 1 Investigador/a licenciada/o; 1 Facilitador/a Local; 1 auxiliar de serviços; 1 Técnica Ação Social; Formadores; Estagiários/as



<b>Local: morada(s)</b>	Horta d' Oliva: Quinta Conde de Arcos  Espaço Comunitário Bensaúde (cozinha) :Rua Costa Malheiro Lojas b3/b4
<b>Local: entidade(s)</b>	Junta de Freguesia de Olivais
<b>Resultados esperados</b>	Espera se conferir aos participantes (crianças, jovens e adultos) conhecimentos gerais sobre a seleção de produtos agroalimentares saudáveis que devem ser introduzidos na sua alimentação diária. Enraizar hábitos de nutrição equilibrada, o consumo de produtos que fazem parte da dieta mediterrânica, não descurando hábitos culturais alimentares previamente enraizados. Capacitar os participantes sobre a melhor forma de preparar os alimentos para a confecção racional e eficiente sem desperdício.
<b>Valor</b>	9217.00 EUR
<b>Cronograma</b>	Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11
<b>Periodicidade</b>	Mensal
<b>Nº de destinatários</b>	250
<b>Objectivos específicos para que concorre</b>	1
<b>Actividade 3</b>	Entre Tachos & Culturas - O livro
<b>Descrição</b>	Esta atividade consiste na elaboração de um livro de receitas, dando a conhecer as receitas elaboradas pelas diferentes pessoas envolvidas durante o projeto contando as suas histórias de vida e vivências culturais, permitindo assim chegar a outros territórios de lisboa e arredores, esbatendo os preconceitos associados ao Bairro. Neste livro também se pretende dar a conhecer as histórias de vida das/os participantes, mostrando assim uma vertente mais humana e sensibilizando a todos os leitores da importância e do impacto do uso de uma alimentação saudável. Esta atividade contribui para o diálogo intercultural do bairro, potenciando a criação de laços de solidariedade e boa vizinhança. A partilha de conhecimentos gastronómicos com especificidades culturais dos vários grupos permitirá valorizar as práticas culinárias destas populações, as suas fusões e cruzamentos, que resultam em novas formas gastronómicas quotidianas da cidade de Lisboa. o lançamento do livro será feito no fim do projeto num convívio gastronómico intercultural.
<b>Recursos humanos</b>	1 Técnico de projeto, 1 designer 1 técnico/a audiovisual, 1 Investigador/a licenciada/o; 1 Facilitador/a Local; 1 auxiliar de serviços

<i>Local: morada(s)</i>	Espaço Comunitário Bensaúde -Rua Costa Malheiro
<i>Local: entidade(s)</i>	Junta de Freguesia de Olivais
<i>Resultados esperados</i>	Distribuição do livro pelos 67 territórios, dando a conhecer a riqueza cultural do Bairro Alfredo Bensaúde, convidando novas entidades a intervir e/ou conviver no Território Bensaúde.
<i>Valor</i>	11617.00 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Mensal
<i>Nº de destinatários</i>	300
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	2
<i>Actividade 4</i>	Convívio Gastronómico intercultural
<i>Descrição</i>	Esta atividade consiste na promoção e divulgação das tradições culturais das comunidades residentes no Território Bensaúde. Este convívio gastronómico intercultural pretende dar expressão e visibilidade a essas diversidades culturais e visa estabelecer uma maior confiança entre a população, criando momentos que contribuem para aprofundar laços de partilha e de boa vizinhança. Através da degustação dos pratos típicos de cada comunidade, pretende-se valorizar as suas tradições e costumes numa perspectiva de dinamização comunitária, desconstruindo mitos e preconceitos.
<i>Recursos humanos</i>	1 Técnico de projeto, 1 designer 1 técnico/a audiovisual, 1 Investigador/a licenciada/o; 1 Facilitador/a Local; 1 auxiliar de serviços; Estagiários
<i>Local: morada(s)</i>	Rua Costa Malheiro; Rua da Quinta Santa Maria n.17
<i>Local: entidade(s)</i>	Junta de Freguesia de Olivais e Associação desportiva e cultural da Encarnação e Olivais
<i>Resultados esperados</i>	15 moradoras/es dinamizam o convívio, 100 moradores participam fortalecendo a identidade do bairro, a coesão territorial e os valores e costumes interculturais da população residente. Espera-se que o número de pessoas interessadas aumente e que o convívio se autonomize por iniciativa dos/as moradores/as.
<i>Valor</i>	9036.00 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 8, Mês 12

<i>Periodicidade</i>	Pontual2
<i>Nº de destinatários</i>	400
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	2

### MONITORIZAÇÃO DE PROJETO

#### Rede (resultados)

*Nº de parceiros mobilizados* 5

#### Constituição da equipa de projeto

*Função* Coordenadora

*Horas realizadas para o projeto* 840

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Não Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

*Função* Técnico Projeto

*Horas realizadas para o projeto* 1440

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Financeira

*Morador no bairro do projeto* Sim

*Função* Técnica Serviço Social

*Horas realizadas para o projeto* 120

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Não Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

*Função* Estagiários/as Curriculares

*Horas realizadas para o projeto* 288

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Não Financeira





<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Facilitador/a Local
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	1440
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Sim
<i>Função</i>	Auxiliar de serviços
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	700
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Sim
<i>Função</i>	Técnico/a Audiovisual
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	275
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Formadores/as
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	75
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Investigador/a Licenciado/a
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	275
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Designer
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	40



*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

*Função* TOC

*Horas realizadas para o projeto* 75

*Tipo de afetação ao BIP/ZIP* Financeira

*Morador no bairro do projeto* Não

**Criação de emprego (Impacto)**

*Nº de novos postos de trabalho criados com a constituição da equipa de projeto (com uma afetação >= 75%)* 1

*Nº de novos postos de trabalho criados como resultado da intervenção do projeto* 1

**Destinatários (Resultados)**

*Nº de moradores no bairro BIP/ZIP destinatários de atividades em que é possível a identificação dos participantes (formativas, pedagógicas, lúdicas)* 250

*Nº total acumulado de destinatários de atividades onde não é possível a identificação clara dos participantes* 700

*Nº de atividades onde não é possível a identificação clara dos participantes* 2

**Equidade**

*Nº de destinatários com deficiência / doença mental* 2

*Nº de destinatários mulheres* 175

*Nº de destinatários desempregados* 120

*Nº de destinatários jovens (- de 30 anos)* 55

*Nº de destinatários idosos (+ de 65 anos)* 30

*Nº de destinatários imigrantes* 50

**Produtos/Elementos tangíveis da intervenção**



<i>Nº de produtos concebidos para venda / demonstração</i>	1
<i>Nº de intervenções em edificado para criação de serviços ou atividades dirigidas à Comunidade</i>	1
<i>Nº de intervenções no espaço público</i>	0
<i>Nº de publicações criadas</i>	1
<i>Nº de páginas de Internet criadas</i>	0
<i>Nº de páginas de facebook criadas</i>	2
<i>Nº de vídeos criados</i>	5
<i>Nº de artigos publicados em jornais / revistas</i>	5
<i>Nº de novas organizações criadas (associações / empresas, outros)</i>	0
<i>Refeições</i>	250
<i>Produtos Hortícolas</i>	50

**ORÇAMENTO TOTAL DO PROJECTO**

**Financiamento BIP/ZIP solicitado**

<i>Encargos com pessoal interno</i>	9200.00 EUR
<i>Encargos com pessoal externo</i>	21980.00 EUR
<i>Deslocações e estadias</i>	520.00 EUR
<i>Encargos com informação e publicidade</i>	2900.00 EUR
<i>Encargos gerais de funcionamento</i>	2800.00 EUR
<i>Equipamentos</i>	7600.00 EUR
<i>Obras</i>	5000.00 EUR
<i>Total</i>	50000 EUR

**Montante de apoio financeiro por entidade promotora**

<i>Entidade</i>	Associação desportiva e cultural da Encarnação e Olivais
<i>Valor</i>	42200.00 EUR



**FORMULÁRIO DE CANDIDATURA**

*Entidade* Junta de Freguesia de Olivais

*Valor* 7800.00 EUR

**Outras fontes de financiamento e respectivos montantes**

*Entidade* Junta de Freguesia de Olivais

*Tipo de apoio* Não financeiro

*Valor* 10000.00 EUR

*Descrição* Técnica Superior afeta à coordenação do Projeto a 50%.

*Entidade* Associação desportiva e cultural da Encarnação e Olivais

*Tipo de apoio* Não financeiro

*Valor* 250.00 EUR

*Descrição* cedência de instalações para realização de 1 convívio gastronómico

**TOTAIS**

*Total das Actividades* 50000 EUR

*Total de Outras Fontes de Financiamento* 10250 EUR

*Total do Projeto* 60250 EUR

*Total dos Destinatários* 1200

