

projectos
transformar
experiências
parcerias
novo ciclo



HABITAÇÃO
E DESENVOLVIMENTO
LOCAL Câmara Municipal Lisboa

Programa Parcerias Locais

BIP/ZIP

Programa BIP/ZIP 2020

FICHA DE CANDIDATURA

Refª: 050

Da terra ao prato



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

ENTIDADES PROMOTORAS

Designação ADM Estrela - Associação Social e Desenvolvimento

ENTIDADES PARCEIRAS

Designação Junta de Freguesia de Campolide

Designação Associação de Pais e Encarregados de Educação da EB1/JI Mestre Querubim Lapa

Designação Agrofloresta da Bela Flor

Designação Agrupamento de Escolas Marquesa de Alorna

IDENTIFICAÇÃO DO PROJECTO

Designação Da terra ao prato

BIP/ZIP em que pretende intervir 13. Bela Flor

Síntese do Projecto

Fase de execução Fortalecer a resiliência das famílias, pela alimentação, escola e intervenção no espaço público, para cultivo de alimento gerando conhecimento em torno dele. É da premissa que na escola todos são educadores dos mais novos e que as soluções podem ser co-criadas, que se desenham, em parceria, soluções para maior resiliência das famílias e toda a comunidade, tão relevante em tempos de incerteza social e contexto pandémico. Escola que alimenta e educa da terra ao prato, que se quer partilhado.

Fase de sustentabilidade A transformação do funcionamento do sistema Escola-família-comunidade, permanecerá em novas dinâmicas, desde os técnicos mais habilitados, às novas rotinas de interação dos alunos nas hortas e refeitório, catalizadas também pela APEE. Parceiros como a ADM, Agrofloresta e Escola MQL, adotam estas novas dinâmicas como parte integrante das suas estratégias plurianuais de intervenção comunitária, garantindo a co-criação alimentar, como fulcral no apoio às famílias da Bela Flor.

DESCRIÇÃO DO PROJECTO

Objetivo Geral de Projeto

Diagnóstico O diagnóstico resultado da ADM, Escola e Freguesia no seu

trabalho regular com a comunidade, da observação em confinamento pelo COVID e da relação da ADM - Escola há vários anos, no proj.Ce ao cubo e Alfazema, para crianças e nos espaços verdes. A Escola, o refeitório/JFC e a resposta aos jovens (ADM), formaram uma âncora de apoio às famílias, na articulação com a Escola à distância e na distribuição de refeições. A EscolaMQL, tem 57% de alunos sem pagar almoço (escalão A/B), dos quais aprox. 1/3 pertencem à BelaFlor, e um refeitório a necessitar de melhorias e formação. Durante o período de confinamento, o refeitório entregou refeições gratuitas, tendo aumentado de 20 crianças/dia para 160 pessoas/dia, comprovando que a Escola/Refeitório assumem relevância na vida destas famílias, na sua educação e nutrição. A escola é a base estrutural da formação pessoal, tanto na educação formal, como nos serviços de apoio à família, sendo por excelência um local onde as crianças aprendem por observação. Vários estudos apontam para o sucesso de modelos onde o contacto com hortas e floresta não só desenvolve competências como emoções, desenvolvendo-se melhor na relação social, mas também emocional, e no caso da agricultura, promovendo melhores hábitos alimentares. Num BIP caracterizado pelo desemprego e baixa escolaridade, prevêm-se dificuldades decorrentes do COVID. Potenciar espaços verdes, para alimento e gestão doméstica com poupança, é fulcral para a resiliência deste território.

Temática preferencial

Promover a Dinamização Comunitária e a Cidadania

Destinatários preferenciais

Família

Objectivo geral

Valorizar a esfera informal da Escola entendendo todos os técnicos como educadores ,já que as crianças aprendem por observação e estímulo emocional, procurando novas vias de diálogo e apoio à comunidade. A educação informal de cooperação é o foco, desenvolvendo competências base de resiliência, individual e do todo. Pretende-se através da informalidade fortalecer o eixo famílias-escola-meio natural, criando redes mais resilientes, numa altura de provação por força do COVID. É objetivo apoiar famílias, através da escola e refeitório, capacitar para a produção de alimento no território e ainda através da adopção de hábitos de poupança na gestão doméstica e familiar. Pretende-se explorar o meio natural da escola e da agrofloresta, criando formas de autonomia e literacia promotoras de boa nutrição, saúde e qualidade de vida. Pretende-se criar as condições ideais para maior resiliência e melhorar os níveis de escolaridade e nutrição pela:1)produção comunitária de alimentos encurtando circuitos de distribuição e minimizando riscos na compra(COVID); 2) melhorar a literacia alimentar, desenvolver espírito crítico e cultura sobre a alimentação e qualidade dos alimentos; 3) estimular a ligação emocional ao espaço escolar pelas novas rotinas refeitório e aproximando alunos, famílias e técnicos na co-criação de decisões; 4) promover melhor nutrição e melhores hábitos alimentares na comunidade, considerando poupança económica,



e dinâmicas culturais ; 5) criar soluções criativas e inclusivas no refeitório, adequadas às restrições COVID, mas que mantenham alegria e dinâmica relacional; 6) Capacitar o refeitório e a equipa para melhorar o serviço prestado, mas também impulsionar os percursos de vida e profissionais dos técnicos envolvidos. 7) pretende-se criar dinâmicas participadas e co-criativas com as crianças e famílias em torno da alimentação e cultivo de alimentos que extravasem para as aulas, AEC, biblioteca, CAF, clubes de Ciência Viva, etc.

Objetivos Específicos de Projeto

Objetivo Específico de Projeto 1

Descrição

Melhorar a literacia alimentar, desenvolvendo espírito crítico, cultura de cooperação e promovendo a nutrição consciente e de qualidade. Ao mesmo tempo, capacitar a comunidade escolar e não só, com ferramentas de gestão alimentar em casa, mais nutritivas e económicas, com vista à poupança doméstica e assim à melhor gestão de rendimentos, tão relevante em tempos de crise socioeconómica. Este objetivo foca-se na promoção de uma comunidade mais resiliente, autónoma do ponto de vista alimentar, pela promoção da produção local de alimento em circuitos de curta distribuição em rede, mais económicos, procurando diminuir a dependência de apoios sociais/externos. Fortalecer os laços de vizinhança e cooperação pela alimentação é em si um motivo de coesão social forte. Durante o confinamento, a Agrofloresta revelou-se já um importante ponto de encontro e reforço nos laços de vizinhança, onde a partilha de alimentos em segurança aconteceu nos encontros semanais. Este objectivo, ganha especial relevância num bairro, já por si fragilizado nas questões do emprego e escolaridade, que se prevê ainda mais abalado com a onda de choque do COVID, como aliás se sentiu já nos últimos meses de confinamento, em que uma parte significativa das famílias procuraram apoio alimentar na Freguesia/Escola. Âncoras de apoio estruturais de base que ganham agora ainda mais relevo. Este objetivo será cumprido na experimentação em ambiente informal e seguro no bairro e escola, com o apoio de especialistas.

Sustentabilidade

A literacia financeira e alimentar aqui focadas, serão competências de extrema importância nos próximos tempos de alerta social. Representam uma ferramenta crítica nas opções familiares e no modo de gestão em crise, garantindo maior segurança e estabilidade. Por outro lado, a ADMEstrela e a Freguesia já têm estes temas nas suas linhas



de ação prioritárias para os próximos anos, ganhando aqui competências e oportunidades que explorarão na sua ação diária, dando continuidade ao projecto. No caso da JFC, para além do impulso para melhoria do serviço do Refeitório e da equipa, que terá impacto positivo por muitos anos, fará articulação com outros projetos em curso, desde a Agrofloresta, ao FoodWave, proj. dedicado à alimentação saudável, em parceria com a Rede DLBC. Uma vez que toda a parceria está envolvida, desde o diagnóstico, à definição e monitorização das ações, segundo as suas maiores necessidades, entende-se como melhor resultado possível a adopção de conceitos e metodologias de trabalho transversalmente, nos seus planos diários, quer seja a

Associação de pais, como a EMQL ou o CAF. Esta é a forma mais eficaz de melhorar a vida das crianças no seu quotidiano e também dar apoio direto às famílias, com dignidade e promovendo a sua autonomia. O modelo proposto em projecto, de literacia financeira e alimentar, será apresentado para aplicação na Escola Marquesa de Alorna, influenciando mais famílias e crianças, com o apoio da mesma associação de pais.

Objetivo Específico de Projeto 2

Descrição

Durante o período de confinamento pelo COVID a Escola Querubim Lapa assumiu um papel ainda mais relevante, que o habitual na segurança da comunidade, nomeadamente através da entrega de Kit's refeição às crianças e elementos familiares que o solicitaram. Capacitar a equipa e condições do refeitório, integrando-a na dinâmica da escola, considerando os técnicos como elementos fulcrais na educação das crianças e influência direta nas famílias, é por isso, um dos principais objetivos. Esta é, como constatado, uma linha de ação da escola com impacto direto no bem estar da comunidade, ainda mais oportuno em cenário COVID. Por outro lado, é através desta capacitação que se melhora o serviço prestado nas refeições servidas, investindo assim, na melhoria da nutrição das crianças, relação com os alimentos, origem e preparação, havendo indiretamente um foco na prevenção da saúde e qualidade de vida ao nível comunitário. No mesmo sentido, se procura impulsionar os percursos de vida e oportunidades profissionais dos técnicos do refeitório, que por norma têm baixa escolaridade, pouca motivação e perspectiva de futuro. É objetivo tornar este refeitório num caso piloto de excelência, inovação na alimentação e na educação informal das crianças, diferenciando a experiência profissional dos envolvidos. As crianças criarão a partir do refeitório, novas competências pessoais, coletivas, organização e de cooperação, influenciadoras na sua vivência em casa, mas também no seu percurso de vida.

Sustentabilidade

A JF Campolide continuará a acompanhar em proximidade a equipa do Refeitório, para garantir que as aprendizagens são implementadas monitorizadas ao longo do tempo.



Empreenderá esforços no seu envolvimento em actividades formativas de cariz pedagógico disruptivo e inovador, articulando com as formações profissionais obrigatórias e de reciclagem de conhecimento, promovidas pela CML. O recém criado Departamento de Inovação da JFC, assume como prioridade a prossecução de linhas de intervenção comunitária regenerativas e de envolvimento comunitário desde a base. Como tal, esta é desde logo uma premissa que garantirá a manutenção do novo conceito de território, assegurando a sustentabilidade do projecto. Também de referir o envolvimento da Coordenação da Escola MQL na dinamização de actividades em conjunto com as famílias, nomeadamente através de dias comemorativos, abertos às famílias que também passarão pelo refeitório, já que é por definição um local de excelência para a celebração.

A sustentabilidade deste objectivo está também garantida pela disseminação das boas práticas para replicação noutros territórios e escolas, mostrando como e qual o impacto directo nas famílias. Neste sentido, os técnicos, famílias e membros da comunidade envolvidos, farão parte desta divulgação, levando consigo a dimensão da aplicabilidade prática e monitorização dos níveis de satisfação e apoio.

Objetivo Específico de Projeto 3

Descrição

Através da participação ativa dos alunos nas valências comuns da escola, nomeadamente no refeitório, recreios e na produção alimentar em espaços como as hortas da escola ou agrofloresta da BelaFlor, cumpre-se a promoção da educação informal em competências para a vida. É objetivo específico fomentar a partilha de saber, cooperação, convívio e reforço das relações de vizinhança, no cuidado comum e bem-estar de cada um. Esta ideia ganha relevo quando a disponibilidade de interação com a Associação de Pais assume o envolvimento comprovado no projeto. Pretende-se assim, através das actividades, desenvolver competências pessoais e sociais que extrapolem a aprendizagem das disciplinas escolares, mas que as integrem, quer na cozinha ou horta, numa abordagem transversal e acima de tudo exercitando as relações pessoais e emocionalidade.

Procura-se quebrar preconceitos domésticos e sociais, ainda comuns em algumas franjas da comunidade, que ganham contornos indesejáveis no ambiente escolar e longo prazo impedem ao desenvolvimento pessoal em sociedade. Promover desde cedo, por exemplo, o contacto, a cozinha, na preparação de refeições, gestão da horta em cooperação com outros pares, pode ser muito importante no impacto positivo de relação em ambiente doméstico, preservação do espaço público e respeito pelos vários profissionais independente das hierarquias. O consórcio acredita que é da emoção, diversidade e confiança na rede relacional, que nasce a segurança para arriscar e inovar.

Sustentabilidade

Ao longo do projecto serão criadas "estruturas" e rotinas



organizativas, potenciadoras da educação informal, que sendo bem implementadas podem proporcionar aprendizagens informais mais consistentes de forma quase autónoma, sustentada e duradoura. É o caso da patrulha da cantina, um sistema tarefas desempenhadas em rotatividade entre os alunos, que lhes permite assumir pequenas responsabilidades no funcionamento do refeitório, desenvolvendo competências transversais que levam para o seio familiar. Pretende-se que os alunos mais velhos, orientem gradualmente os mais novos, neste sistema auto-organizativo de responsabilidade partilhada na gestão de um espaço comum e coletivo. Com a ajuda da restante comunidade este método garantirá o prolongamento deste objetivo no tempo podendo ser replicado em casa, na família e comunidade. De forma semelhante se prolongarão as atividades de gestão das hortas na escola, onde também se envolverá a associação de pais, nomeadamente através da cooperação para a manutenção dos espaços verdes. A educação informal aqui abordada com foco nos mais jovens, acabará também por verter indirectamente para a promoção de relação de cooperação entre adultos e famílias criando uma rede mais resiliente no território. A agrofloresta, já por definição, um local de partilha e educação informal, que perpetuará estes valores na BelaFlor. O foco está, aliás, no terreno fértil que surge do encontro entre pessoas e natureza, num equilíbrio dinâmico e produtivo.

CALENDARIZAÇÃO DO PROJECTO

<i>Actividade 1</i>	Escola à Mesa
<i>Descrição</i>	Partindo da premissa que todos os intervenientes da escola são educadores, esta atividade centra-se na capacitação informal dos técnicos e em particular do refeitório. Esta capacitação assumirá 2 frentes: 1) Foco na capacitação da equipa do refeitório, através de formações específicas de cozinha, serviço e nutrição infantil, onde também se incluem melhorias na infraestruturas e recursos do refeitório. Compreende também reorganização de equipa, ementas, fluxos orgânicos e criação de momentos e formas de interação direta dos alunos nas tarefas do refeitório e da cozinha. Pretende-se aproximá-los ao universo alimentar, nutrição e valorizá-lo de forma fluida, divertida e integrando nos seus hábitos alimentares quotidianos, quer na escola quer com as famílias. 2) foco na capacitação dos auxiliares de apoio, professores e pais, nomeadamente em competências de descoberta e desenvolvimento pessoal, procurando explorar o potencial de cada um e o seu papel na educação das crianças e comunidade. Pretende-se capacitar a escola para melhorar o apoio às crianças e famílias, quer seja no período letivo como não letivo e informal. A alimentação, ponto nevrálgico na qualidade de vida das famílias, ganha relevo, num cenário crítico de pandemia. A atividade será dirigida pela equipa do Chef Fábio



Bernardino, no que toca à transformação do refeitório e pela Smile Dance, no desenvolvimento de competências pessoais de educação positiva.

Recursos humanos	Coordenadora de projeto; Chef Cozinha; Fábio Bernardino; Técnica Superior JFC, Coordenadora Refeitório Escola da JFC; Assistente Social Coordenadora do GIPS EMA; APEE; Formadora Smile Dance; Técnico Desenvolvimento Comunitário ADM Estrela
Local: morada(s)	JI/EB1 Mestre Querubim Lapa Travessa Estêvão Pinto, 1070-124 Lisboa, espaços interiores e exteriores
Local: entidade(s)	Instalações da Escola JI/EB1 Mestre Querubim Lapa
Resultados esperados	Espera-se conseguir: 1) equipa do refeitório motivada e capacitada não só tecnicamente, prestando um melhor serviço e acompanhamento às crianças e comunidade, mas também enquanto educadores parte integrante da escola 2) por outro lado, profissionais do refeitório/área alimentar e escolar mais competências e com melhores oportunidades de evolução na carreira 3) será criada uma rotina participativa (lista de tarefas dos alunos no refeitório) aproximando-os aos alimentos, confeção das refeições e ganhando competências de cooperação e partilha de recursos 4) cozinha da escola com mais qualidade e propostas mais atrativas para JI e 1º ciclo; mais adequadas à participação activa dos alunos e melhor comunicação com pais, alunos e professores 5) auxiliares, professores e pais com melhor desenvolvimento pessoal e mais capacitados enquanto educadores, depois de realizadas 25 horas de formação (acreditada para professores) Smile Dance (www.smiledance.pt)
Valor	8570 EUR
Cronograma	Mês 1, Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
Periodicidade	Mensal
Nº de destinatários	50
Objectivos específicos para que concorre	1, 2, 3
Actividade 2	Da terra ao prato
Descrição	Dando continuidade ao trabalho já desenvolvido no proj Alfazema e C ao Cubo, foram definidas, com a coordenação da Escola, novas oportunidades de ação para melhorar os recreios e potenciar as atividades em grupos pequenos no exterior, minimizando riscos em COVID. Estes espaços serão usados em sessões sobre agricultura, alimentação, biologia, co-criação de planos de trabalho fomentando a organização e



cooperação em grupo, etc. Ao cultivar estas zonas esquecidas da escola, criam-se condições de ensombramento e estímulo sensorial do recreio, próprias à exploração e aprendizagem informal, tão relevante neste contexto COVID. Os Enc de Educação também serão convidados a participar, não só na escola, mas também na Agrofloresta da Bela Flor, explorando a agricultura urbana para produzir alimento, mas também compreendendo a poupança na gestão doméstica e ativando a participação pública. Na Agrofloresta da BelaFlor, serão realizados momentos de celebração para cozinha, workshops de agricultura, cozinha, novos alimentos, etc. Pretende-se estimular a produção de alimento local e resiliência territorial, de forma concertada e plural. Serão também dinamizadas Assembleias de Escola sobre alimentação e produção alimentar, envolvendo os técnicos do refeitório, para avaliação periódica do projeto e adequação às necessidades reais das famílias. As famílias serão convidadas a tomar parte activa na gestão destes espaços quer pela reprodução de plantas em casa quer pelas visitas regulares às hortas.

Recursos humanos

Coordenadora de projeto; Técnica de Educação Ambiental ADM Estrela; Assistente Social Coordenadora do GIPS EMA; APEE; Especialista em Agricultura Sintrópica da Agrofloresta; Técnica Superior da JFC; Técnico Desenvolvimento Comunitário ADM Estrela

Local: morada(s)

JI/EB1 Mestre Querubim Lapa Travessa Estêvão Pinto, 1070-124 Lisboa, espaços exteriores
Agrofloresta - Rua
Pedreira do Fernandinho, Bela Flor

Local: entidade(s)

Instalações da Escola JI/EB1 Mestre Querubim Lapa
O espaço da Agrofloresta é um espaço público onde se promovem muitas atividades com os residentes da Bela Flor.

Resultados esperados

1) Aumentar o espaço de cultivo na escola, com a instalação de agrofloresta, pequenas hortas e 1 jardim vertical no gradeamento frontal da escola, para melhoria estética e barreira de segurança à via pública. Instalação de sistema de rega automática em articulação com grupo de pais/avós/voluntários identificado para manutenção e continuidade em período não letivo.
2) Serão realizadas, 3 vezes/semana sessões nas hortas da escola, total de 144, procurando envolver todos os alunos, de acordo com a sua área de interesse e em articulação com o ensino formal. Estas funcionarão como importante recurso de apoio aos professores em tempos de COVID, na separação de alunos.
3) Serão realizadas, 1 vez por semana, ações de manutenção na agrofloresta, acompanhadas por um especialista e em interação com grupos de voluntários locais (48 sessões), incluindo-se ainda 6 sessões aos sábados, para inclusão de mais pessoas do bairro num total de 54 sessões.
4) Realização de 3 assembleias da escola para avaliação e co-criação dos



processo de participação, incluindo pais e crianças, nas várias atividades. Nestas assembleias serão também tratados temas como a alimentação saudável, autossuficiência e definidas prioridades de ação.

5) Famílias a saber

reproduzir vegetais em casa, para produção de alimento e interessadas na manutenção das hortas e agrofloresta e como tal capacitados com formas mais eficientes de gerir rendimento ao tempos de crise.

<i>Valor</i>	16610 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 1, Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Semanal
<i>Nº de destinatários</i>	310
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1, 2

Actividade 3 Chefs de família

Descrição Promover a interação direta das famílias e comunidade com a escola, principalmente, através da Associação de Pais, ADMEstrela, Associação Viver Campolide, mas também levando conhecimento e experiência da escola à agrofloresta da Bela Flor, um local aberto sem vedações e de encontro e criação no bairro. Serão promovidos workshops sobre alimentação e cozinha, criadas e partilhadas receitas económicas e nutritivas, sem desperdício, adaptadas às restrições culturais e religiosas, partilhando processos para melhor gestão da economia familiar. Haverá 2 dias abertos à partilha de receitas de família na cozinha da escola, valorizando o saber dos mais velhos, tipicamente dos avós, trazendo também um lastro emocional ao espaço. 4 workshops realizados pelo Chef Bernardino e equipa, 2 na Agrofloresta e 2 na escola. Serão realizadas 2 Assembleias da Bela Flor para co-criação do plano de atividades e sua monitorização,, com a APEE e comunidade Bela Flor. Um especialista estará todas as 5^{as} feiras disponível para receber a comunidade para sessões práticas na agrofloresta, desde compostagem à preparação e propagação de sementes, etc, articulando com a escola, mas também com o CAF no apoio às famílias nas férias. Em cada sessão será partilhado com todos os participantes cabazes de alimentos colhidos, desde legumes, a aromáticas e fruta. Haverá também partilha de receitas com alimentos esquecidos desde as urtigas aos cardos, nêspersas, etc, tão abundantes no bairro e muito subvalorizadas.

Recursos humanos Coordenadora de projeto; Técnica de Educação Ambiental ADM Estrela; Assistente Social Coordenadora do GIPS EMA; Chef Cozinha Fábio Bernardino; Técnica Superior JFC; APEE;



Coordenadora Refeitório Escola da JFC; Especialista em Agricultura Sintrópica da Agrofloresta; Técnico Desenvolvimento Comunitário ADM Estrela, Equipa Técnica CAF VC

Local: morada(s) JI/EBI Mestre Querubim Lapa Travessa Estêvão Pinto, 1070-124 Lisboa, espaços interiores e exteriores Agrofloresta - Rua Pedreira do Fernandinho, Bela Flor

Local: entidade(s) Instalações da Escola JI/EBI Mestre Querubim Lapa O espaço da Agrofloresta é um espaço público onde se promovem muitas atividades com os residentes da Bela Flor.

Resultados esperados Desenvolvimento de 6 sessões práticas gratuitas com o chef e equipa, dirigidas à comunidade, técnicos escolares e pais.
2 assembleias da Bela Flor, para criação de dinâmica participativa e co-criativa. Irá estimular-se o encontro destas assembleias com as já existentes assembleias de cocriação da própria Agrofloresta da Bela Flor, onde mensalmente os voluntários, residentes e parceiros se reúnem para definição do plano de ação e atividades
Envolvimento de pelo menos 10 pais da APEE e 30 novos voluntários do território na agrofloresta da Bela Flor, resultado das dinâmicas das 5^{as} feiras em articulação com a APEE e os alunos da escola.
Realização de 12 atividades com o CAF na agrofloresta da bela Flor, como resultado do apoio às famílias nas interrupções letivas (3 x natal, carnaval, páscoa, verão).

Valor 10790 EUR

Cronograma Mês 1, Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12

Periodicidade Semanal

Nº de destinatários 112

Objectivos específicos para que concorre 1, 3

Actividade 4 Copo de Medida

Descrição Atividade focada na aferição do próprio projecto, não só internamente através do olhar crítico dos parceiros, mas também pelos alunos, pais ,profissionais escolares e comunidade. Integram-se aqui 2 ações: -A Monitorização do projeto e atividades, através da aplicação de questionários e entrevistas aos vários intervenientes, antes e depois da implementação, aplicados pela APEE em articulação com a ADM Estrela, focando em cada pilar de ação, desde a agrofloresta, hortas, ao refeitório. As respostas e

entrevistas serão compiladas num relatório final de aferição de impacto. 2) Será realizado um documentário, onde todos intervenientes tomarão parte, numa co-criação comunitária, assumindo-o como ferramenta de intervenção social e monitorização constante com a comunidade. Funcionará como ponto focal entre equipa projecto e comunidade, para que a adequação das ações faça sentido aos beneficiários, e surjam resultados úteis e bem divulgados. A apresentação do documentário fará parte da dinâmica de envolvimento comunitário, usando o registo de testemunhos e de imagem como uma relação de continuidade com os destinatários finais através do lastro identitário. O doc será utilizado como ferramenta de apoio à transformação de outros sistemas escolares e comunidades, potenciando a replicabilidade noutros territórios. Será apresentado no Agrupamento de Escolas ML e na Bela Flor, projetado no exterior, num evento de celebração.

Recursos humanos

Coordenadora de projeto; Técnica de Educação Ambiental ADM Estrela; Assistente Social Coordenadora do GIPS EMA; Chef Cozinha Fábio Bernardino; Técnica Superior JFC; APEE; Coordenadora Refeitório Escola da JFC; Especialista em Agricultura Sintrópica da Agrofloresta; Técnico Desenvolvimento Comunitário ADM Estrela, Formadora Smile Dance

Local: morada(s)

JI/EB1 Mestre Querubim Lapa Travessa Estêvão Pinto, 1070-124 Lisboa
EB 2,3 Marquesa de Alorna Rua Doutor Júlio Dantas, 1070-095 Lisboa
Agrofloresta - Rua Pedreira do Fernandinho, Bela Flor
JFC - Rua de Campolide 24b, 1070-036 Lisboa,
Espaço público Bairro da Bela Flor

Local: entidade(s)

Instalações da Escola JI/EB1 Mestre Querubim Lapa
Instalações da EB 2,3 Marquesa de Alorna
O espaço da Agrofloresta é um espaço público onde se promovem muitas atividades com os residentes da Bela Flor.
Instalações da sede JFC

Resultados esperados

1-Relatório de satisfação do refeitório e monitorização de aplicabilidade do projecto, realizado pela APEE em articulação com a Escola QLapa e ADM Estrela. O relatório será resultado da aplicação de questionários de satisfação do refeitório aos alunos e pais, em 2 momentos, um no início e outro no fim do projecto. A APEE fará também entrevistas para monitorização das ações investidas e sua adequação constante. Este relatório fará parte das recomendações "Refeitório Escolar - Saber que Alimenta" produzido na atv 5
2- Documentário Da Terra ao prato e respectiva divulgação no Agrupamento de Escolas ML e numa projeção exterior no Bairro da Bela Flor em celebração com



	a comunidade.
Valor	6590 EUR
Cronograma	Mês 1, Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
Periodicidade	Semanal
Nº de destinatários	425
Objectivos específicos para que concorre	1, 2
Actividade 5	Receitas para todos
Descrição	<p>Serão criados os instrumentos necessário à replicabilidade deste piloto noutros BIP, escolas e também incentivar à criação de novas dinâmicas de cultivo em novos espaços abandonados da Bela Flor e da cidade. Participam os principais beneficiários do projeto, pais educadores, técnicos do refeitório e auxiliares de educação, envolvendo-os não só no processo em si, mas também na apresentação dos resultados e divulgação.</p> <p>Como produto final e formal, será elaborado um documento resumo com as orientações para a replicação deste piloto: "Refeitório Escolar - Saber que Alimenta", onde constará o caminho feito para a transformação do refeitório escolar, tornando-o mais sustentável, inclusivo, activo na educação das crianças e aglutinador no apoio à comunidade. Para o documento contribuirão todo os parceiros, chef Bernardino e equipa e Smile Dance. Serão desenvolvidos diversos produtos de apoio à gestão doméstica, nomeadamente na alimentação, das famílias, como é o caso do livro de receitas e dicas para a poupança na cozinha e a rentabilização dos bens alimentares disponíveis no território, entre outros a definir com o grupo.. Com o objectivo de dar visibilidade aos envolvidos na transformação da escola, será dinamizado um showcooking com o envolvimento dos alunos, técnicos do refeitório e pais, numa formato a co-criar com o grupo. Pretende-se divulgar os resultados num momento de celebração do final do ano com degustação, no Agrupamento de Escolas , para toda a comunidade.</p>
Recursos humanos	Coordenadora de projeto; Técnica de Educação Ambiental ADM Estrela; Assistente Social Coordenadora do GIPS EMA; Chef Cozinha Fábio Bernardino; Técnica Superior JFC; APEE; Coordenadora Refeitório Escola da JFC; Especialista em Agricultura Sintrópica da Agrofloresta; Técnico Desenvolvimento Comunitário ADM Estrela, Formadora Smile Dance
Local: morada(s)	Agrupamento de Escolas Marquesa de Alorna - Rua Doutor Júlio Dantas, 1070-095 Lisboa



	Agrofloresta - Rua Pedreira do Fernandinho, Bela Flor
<i>Local: entidade(s)</i>	Agrupamento de Escolas Marquesa de Alorna O espaço da Agrofloresta é um espaço público onde se promovem muitas atividades com os residentes da Bela Flor.
<i>Resultados esperados</i>	São esperados os seguintes resultados Livro de receitas co-criado chef, pais e equipa do refeitório físico e digital- Alimentar a poupar; receitas económicas; alimentos esquecidos do bairro conteúdos sobre o projecto na webpage da ADM Estrela e todos os parceiros, nomeadamente do Agrupamento de Escolas e JFC, assim como partilha de conteúdos em contínuo através das redes sociais Showcooking realizado no final do ano, no Agrupamento de Escolas Marquesa de Alorna, numa refeição preparada com a equipa do refeitório da Querubim Lapa com o Chef e alguns alunos, para divulgação do projecto junto de toda a comunidade escolar do Agrupamento Divulgação das Recomendações " Refeitório Escolar - Saber que Alimenta" - apresentado pelos alunos à comunidade para replicação noutras escolas e BIP, evidenciando a metodologia de envolvimento da comunidade no ambiente da escola através do refeitório e espaço público -espaços verdes.
<i>Valor</i>	7390 EUR
<i>Cronograma</i>	Mês 1, Mês 2, Mês 3, Mês 4, Mês 5, Mês 6, Mês 7, Mês 8, Mês 9, Mês 10, Mês 11, Mês 12
<i>Periodicidade</i>	Semanal
<i>Nº de destinatários</i>	1427
<i>Objectivos específicos para que concorre</i>	1, 2, 3

MONITORIZAÇÃO DE PROJETO

Rede (resultados)

Nº de parceiros mobilizados 7

Constituição da equipa de projeto

Função Coordenadora



<i>Horas realizadas para o projeto</i>	1800
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Técnico Desenvolvimento Comunitário Tempo parcial ADM Estrela
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	9000
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Técnica de Educação Ambiental ADM Estrela
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	9000
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Técnica de Educação Ambiental ADM Estrela
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	80
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Coordenação refeitório Escola JI/EB1 MQL - JFC
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	504
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não
<i>Função</i>	Técnico Superior JFC
<i>Horas realizadas para o projeto</i>	420
<i>Tipo de afetação ao BIP/ZIP</i>	Não Financeira
<i>Morador no bairro do projeto</i>	Não

Função Assistente Social Coordenadora GIPS - EMA
Horas realizadas para o projeto 240
Tipo de afetação ao BIP/ZIP Não Financeira
Morador no bairro do projeto Não

Função Especialista em Agricultura Sintrópica - GI Agrofloresta
Horas realizadas para o projeto 192
Tipo de afetação ao BIP/ZIP Não Financeira
Morador no bairro do projeto Não

Função APEE JI/EB1 MQL
Horas realizadas para o projeto 0
Tipo de afetação ao BIP/ZIP Não Financeira
Morador no bairro do projeto Não

Função Formadora Smile Dance
Horas realizadas para o projeto 25
Tipo de afetação ao BIP/ZIP Não Financeira
Morador no bairro do projeto Não

Função Chef de Cozinha
Horas realizadas para o projeto 30
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 0

Destinatários (Resultados)

Nº de moradores no bairro BIP/ZIP destinatários de atividades em que é possível a identificação dos participantes (formativas, pedagógicas, lúdicas) 300

Nº total acumulado de destinatários de atividades onde não é possível a identificação clara dos participantes 600

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

Equidade

Nº de destinatários com deficiência / doença mental 5

Nº de destinatários mulheres 150

Nº de destinatários desempregados 10

Nº de destinatários jovens (- de 30 anos) 445

Nº de destinatários idosos (+ de 65 anos) 20

Nº de destinatários imigrantes 5

Produtos/Elementos tangíveis da intervenção

Nº de produtos concebidos para venda / demonstração 1

Nº de intervenções em edifício para criação de serviços ou atividades dirigidas à Comunidade 0

Nº de intervenções no espaço público 0

Nº de publicações criadas 20

Nº de páginas de Internet criadas 1

Nº de páginas de facebook criadas 2

Nº de vídeos criados 3

Nº de artigos publicados em jornais / revistas 5



Nº de novas organizações criadas
(associações / empresas, outros) 0

Livro de receitas 1

Relatório de satisfação 1

Guia de Recomendações 1

ORÇAMENTO TOTAL DO PROJECTO

Financiamento BIP/ZIP solicitado

<i>Encargos com pessoal interno</i>	37200 EUR
<i>Encargos com pessoal externo</i>	4000 EUR
<i>Deslocações e estadias</i>	150 EUR
<i>Encargos com informação e publicidade</i>	3000 EUR
<i>Encargos gerais de funcionamento</i>	2000 EUR
<i>Equipamentos</i>	3600 EUR
<i>Obras</i>	0 EUR
<i>Total</i>	49950 EUR

Montante de apoio financeiro por entidade promotora

<i>Entidade</i>	ADM Estrela - Associação Social e Desenvolvimento
<i>Valor</i>	49950 EUR

Outras fontes de financiamento e respectivos montantes

<i>Entidade</i>	ADM Estrela - Associação Social e Desenvolvimento
<i>Tipo de apoio</i>	Não financeiro
<i>Valor</i>	2100 EUR
<i>Descrição</i>	Recursos materiais e equipamentos de jardinagem e informáticos. Afetação Técnica de Educação Ambiental 2h/semana x 20€/hora.
<i>Entidade</i>	Junta de Freguesia de Campolide
<i>Tipo de apoio</i>	Não financeiro
<i>Valor</i>	10207 EUR



FORMULÁRIO DE CANDIDATURA

<i>Descrição</i>	Recursos materiais e equipamentos de jardinagem e de cozinha e refeitório. Material gráfico (impressões). Afetação Técnico Coordenação Refeitório (10,5h/semana x7,80/h) e Afetação Técnico Superior (8,75h/semana a 7,80€/hora)
<i>Entidade</i>	GI Agrofloresta
<i>Tipo de apoio</i>	Não financeiro
<i>Valor</i>	1997 EUR
<i>Descrição</i>	Recursos materiais e equipamentos de jardinagem. Afetação Especialista em Agricultura Sintrópica 4h/semana x7,80€/h
<i>Entidade</i>	Smile Dance
<i>Tipo de apoio</i>	Não financeiro
<i>Valor</i>	200 EUR
<i>Descrição</i>	Formação acreditada para professores na área de desenvolvimento pessoal, 25h. 10€/pessoa
<i>Entidade</i>	APEE JI/EB1 Mestre Querubim Lapa
<i>Tipo de apoio</i>	Não financeiro
<i>Valor</i>	1872 EUR
<i>Descrição</i>	Afetação de um responsável pela Associação, em regime de voluntariado 1h/semana.

TOTAIS

<i>Total das Actividades</i>	49950 EUR
<i>Total de Outras Fontes de Financiamento</i>	16376 EUR
<i>Total do Projeto</i>	66326 EUR
<i>Total dos Destinatários</i>	2324

