

RELATÓRIO DE EXECUÇÃO - AGOSTO 2025

De 01/08/2025 a 31/08/2025

Projeto: TF - 3552205.404.00005958/2025-00 - Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Sorocaba - (APAE)

Sumário Gerencial

1| Metas Propostas

- Desenvolvimento da autoestima e confiança dos participantes;
- Melhora nas habilidades como comunicação, interação;
- Estímulo à expressão individual e colaboração com coletivo;
- Melhoria na qualidade de vida e bem-estar.
- Aumento do engajamento com atividades coletivas dos participantes;
- Melhora na qualidade nutricional e alimentar dos participantes.

2| Resultados Alcançados

A oficina de culinária tem se mostrado uma prática enriquecedora para os residentes, promovendo ganhos significativos em diferentes dimensões. A participação favoreceu a socialização, o trabalho em equipe e a convivência coletiva, ampliando a corresponsabilização pelo cuidado com o espaço e com os outros. O manuseio de ingredientes e utensílios possibilitou o desenvolvimento da coordenação motora fina, da organização cronológica das etapas e da experimentação sensorial de sabores, aromas e texturas, fortalecendo habilidades cognitivas e funcionais.

O engajamento observado demonstrou que o ambiente da cozinha mobiliza afetos e memórias, permitindo que os residentes compartilhassem histórias pessoais e referências familiares, o que contribuiu para vínculos mais fortes entre eles, a equipe e até familiares convidados, afim de mantermos a atuação do fortalecimento de vínculos sociofamiliares e ampliação da rede de apoio/cuidado . O caráter aberto e não obrigatório da atividade possibilitou diferentes níveis de envolvimento, respeitando a autonomia de cada participante, mas ainda assim mantendo alto índice de adesão, com entusiasmo crescente ao longo do mês.

Outro aspecto relevante foi a oportunidade de exercitar a autonomia no preparo de alimentos, desde a escolha coletiva de receitas até a execução de cortes, higienização e organização do espaço. O fato de o lanche da tarde ser produzido pelos próprios residentes agregou sentido de pertencimento e reconhecimento do esforço coletivo. As rodas de conversa ao final das oficinas permitiram reflexões sobre processos, acertos e sabores, criando um espaço dialógico de avaliação e planejamento para as próximas etapas.

A participação de familiares e colaboradores no planejamento das receitas para o próximo mês ampliou a rede de afetos e diversificou o repertório culinário, fortalecendo ainda mais a dinâmica de inclusão e protagonismo. Assim, os resultados evidenciam que a oficina de culinária não apenas alcançou seus objetivos iniciais, mas também potencializou a autonomia, a integração comunitária, o fortalecimento de vínculos e a valorização das singularidades de cada residente, consolidando-se como uma estratégia importante no processo de habilitação, reabilitação e inclusão social no âmbito da Residência Inclusiva.

3| Impacto das Ações nos Indicadores do Projeto

Com base nos resultados alcançados é possível dizer que a atividade tem cumprido com os objetivos, especialmente no desenvolvimento psicossocial, engajamento e bem-estar –, aumentando a qualidade nutricional, de engajamento e relacional dos participantes. Para além disso, também gerou impactos profundos em áreas complementares, como habilidades funcionais, fortalecimento de vínculos e autonomia.

Atividades Desenvolvidas

Indicadores de Projeto

Galeria de Fotos

Outros Documentos

Nome	Observações	
SA RI lista nominal AGOSTO.pdf		
SA RI relatório de atividades - AGOSTO 25.pdf		

Próximas Atividades

#	Atividade	Meta	Etapa	Descrição
---	-----------	------	-------	-----------

FABIO NOBUHIRO UMEZU
Responsável pela Entidade
CPF ***.07.668-**