Câmara Municipal de Pompéia

- ESTADO DE SÃO PAULO -

Requerimento Nº 505/97 **Proc.** 21.957

AUTOR: Francisco Colabono Filho

ASSUNTO: Informações ao Executivo Municipal sobre o Projeto UNISOPA

EXMO. Senhor Presidente da Câmara Municipal de Pompéia

Requeiro, nos termos regimentais, que esta Casa envie ofício ao Senhor Prefeito Municipal solicitando que informe a este Legislativo se há possibilidade da Municipalidade entrar em contado com a UNIMAR, no sentido de cadastrar o Município de Pompéia no Projeto UNISOPA (vide cópia anexa). Tal cadastramento tem como objetivo proporcionar às famílias carentes de nossa cidade, mais um complemento alimentar.

Sala das Sessões,
Pompéia, 29 de setembro de 1997.

Francisco Colabono Filho
Vereador - PMDB

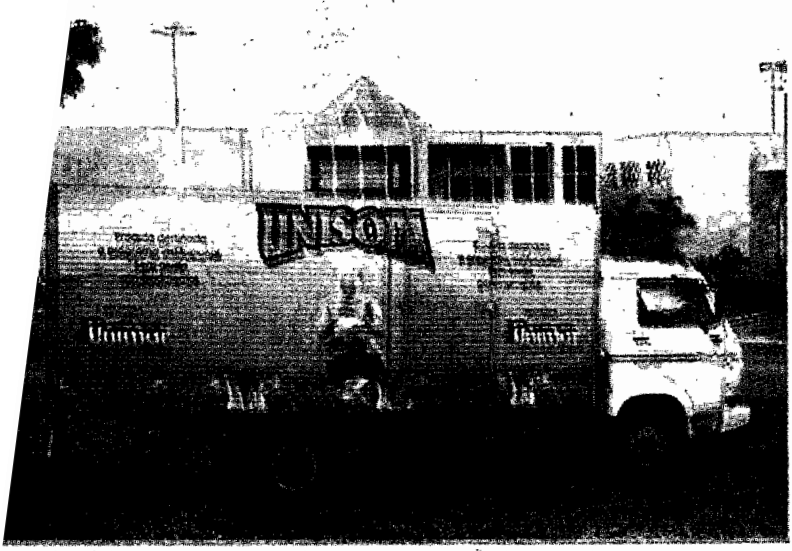
Câmara Municipal de Pompéia
Aprovado por ..... a ..... votos
Rejeitado por ..... a ..... votos
Pompéia, 29 / 9 / 97

..... PRESIDENTE

Of. 1065/97

Unisopa cria estrutura modelo para atendimento

Arquivo Diário



Caminhão exclusivo para distribuição e divulgação do projeto Unisopa

Em abril deste ano, a Unimar oficializou a implantação do projeto Unisopa, que vai produzir 30 mil refeições por dia. O alimento está sendo distribuído às famílias carentes cadastradas nas entidades assistenciais de Marília. Prefeituras da região também se cadastraram para serem atendidas pelo programa.

A fábrica implantada na Unimar está produzindo cerca de 12 mil pratos de refeições por dia. O Unisopa foi criado a partir do projeto "Sopão", desenvolvido pelo Instituto Mauá de Tecnologia, a pedido da Fundação Ayrton Senna.

A Unimar produz uma sopa concentrada, utilizando legumes e tubérculos da Fazenda Experimental "Marcello Mesquita Serva", onde os alunos dos cursos de Ciências Agrárias desenvolvem suas pesquisas.

A sopa é embalada em forma de pasta, em latas de 4,2 quilos, que, misturada com 70% de água, garante até 35 refeições à base de vegetais e proteínas.

CANJA

O projeto Unisopa está preparando o lançamento de um segundo produto: a canja. Um alimento concentrado que vem passando por pesquisas na fábrica de alimentos da Unimar, através dos cursos de Nutrição e Engenharia de Alimentos.

O objetivo é produzir outros tipos de refeições populares, para atender as entidades assistenciais e merenda escolar (em convênios com as prefeituras), melhorando a nutrição das comunidades carentes.

O vice-reitor da Unimar, Nery Porchia, disse que o Unisopa envolve atividades didáticas, pedagógicas e de pesquisas, aliando a prática assistência social e treinamento para os futuros profissionais.

"O mais importante nesse contexto é o atendimento entidades assistenciais, com prestação de serviços dentro do programa de extensão Unimar", observou.