

ANEXO II - PROPOSTA DE PLANO DE TRABALHO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO - Edital de Chamamento Público - FUMCAD/2023
Organização da Sociedade Civil: ASSOCIAÇÃO FEMININA DE ESTUDOS SOCIAIS E UNIVERSITÁRIOS – AFESU
Projeto: Startup do Bem, empreendedorismo para meninas (AFESU Veleiros)
Eixo: 8 - Preparação e Introdução ao trabalho
Diretriz: 8.1 – Projeto de formação em novas tecnologias, ciências e profissões do futuro para adolescentes.
Nº total de beneficiários diretos: 25 (vinte e cinco) adolescentes
Nº total de beneficiários indiretos: 120 (cento e vinte) pessoas impactadas
Orçamento total: R\$ 153.532,60
Local de Execução: Rua Papa Gregório Magno, 597 – VI. Missionária, São Paulo – SP – CEP: 04430-130
Duração do projeto: 12 meses
2. APRESENTAÇÃO DA OSC
<p>A AFESU é uma instituição não governamental sem fins lucrativos, que há 60 anos oferece e promove para mulheres - crianças, adolescentes e adultas - a oportunidade de aprendizado e desenvolvimento, por meio de projetos sociais gratuitos com foco na profissionalização e na inclusão de mulheres no mundo do trabalho.</p> <p>A Instituição foi criada em 1963, na região do Jd. Taboão, por um grupo de voluntárias que visava ensinar técnicas de artesanato para mulheres de baixa renda. O objetivo era incentivar essas mulheres a trabalhar e contribuir com o sustento de suas famílias.</p> <p>Ao longo de sua jornada, a AFESU impactou mais de 15.000 mulheres, possibilitando, por meio da educação, seu crescimento pessoal e profissional, o aumento da renda familiar, a inclusão social e proporcionando experiências únicas de aprendizado e troca de conhecimentos.</p> <p>Atualmente, a AFESU atende nas suas três unidades (Jd. Taboão, Vila Missionária e Cotia), cerca de 1.000 meninas anualmente, com idades entre 8 a 24 anos e em situação de vulnerabilidade social em São Paulo.</p> <p>Uma pesquisa com 2.763 crianças e adolescentes no Brasil, realizada em 2021 pelo Alicerce Educação, demonstrou que após a pandemia da COVID-19, as crianças apresentam cerca de 2,2 anos de defasagem escolar em matemática, 1,9 anos em leitura e 1,7 anos em redação. Os jovens apresentam uma defasagem escolar média ainda maior, sendo de 4,5 anos em matemática, 3,3 anos em leitura e 4,2 anos em redação.</p> <p>Fonte: https://exame.com/bussola/apos-pandemia-brasileiros-apresentam-ate-4-anos-de-defasagem-educacional/</p> <p>Outro relatório, chamado <i>“Educação não é privilégio: Construindo a igualdade”</i> do Instituto Unibanco, aponta que meninas brasileiras são mais propensas a abandonar a escola do que os meninos. Em 2018, a taxa de abandono escolar para meninas foi de 12,9%, em comparação com 11,8% para meninos.</p> <p>Fonte: Instituto Unibanco. (2019). Educação não é privilégio: Construindo a igualdade.</p> <p>Além disto, de acordo com uma pesquisa feita pelo Instituto Brasileiro de Economia da Fundação Getúlio Vargas (FGV), as mulheres ocupam um espaço 20% inferior ao dos homens no mundo do trabalho. Desde 2012, quando a Fundação passou a registrar essa informação, o número de mulheres desempregadas é sempre maior em relação ao público masculino – sendo 16,45% em 2021, equivalente a mais de 7,5 milhões de mulheres.</p> <p>Fonte: https://www.cnnbrasil.com.br/business/participacao-de-mulheres-no-mercado-de-trabalho-e-20-inferior-a-dos-homens/</p> <p>Estes dados fomentam a importância de projetos e programas sociais gratuitos para crianças e adolescentes, que dediquem-se a promoção da Educação de qualidade (ODS 04), Igualdade de gênero (ODS 05), Introdução ao mundo do trabalho para crescimento econômico (ODS 08), estímulo ao Protagonismo juvenil e desenvolvimento de habilidades socioemocionais que resultem em melhorias no ensino e impacto direto à este público, no que tange principalmente, a Redução das Desigualdades (ODS 10) e a Erradicação da pobreza (ODS 01).</p> <p>Conforme previsto no ECA – Estatuto da Criança e Adolescente, Lei nº 8.069/90, Art. 53: “A criança e o adolescente têm direito à educação, visando ao pleno desenvolvimento de sua pessoa, preparo para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho, assegurando-lhes: I - igualdade de condições para o acesso e permanência na escola (...).”</p> <p>Os projetos desenvolvidos pela AFESU às suas beneficiárias se destacam por oferecerem oficinas</p>

de conhecimento que complementam o ensino da escola regular e preparam para o mundo do trabalho, utilizando da formação humana e cidadã como principal ferramenta de desenvolvimento e aprendizagem e garantindo, inclusive, o direito e acolhida, previstos na lei. Dentre estes projetos, temos Oficinas no Contraturno escolar, Projetos de Iniciação Profissional e Cursos Técnicos.

A AFESU acredita que a educação é a chave **para transformação de vidas**. Ela nos proporciona criar e construir oportunidades de alavancar e impulsionar o nosso futuro, a nossa mente, o nosso trabalho, as nossas interações tanto no âmbito pessoal quanto no profissional, e o nosso aprendizado. Assegurando assim, o sucesso nas nossas escolhas e decisões e colaborando com a construção de um mundo mais justo e igualitário.

Informação sobre parcerias com a administração pública:

- TFM/086/2022/SMDHC/FUMCAD - Educar para Transformar
- TFM/083/2022/SMDHC/FUMCAD - Formando chefs
- TFM/082/2022/SMDHC/FUMCAD - Jovens na Tecnologia

3. OBJETO

Qualificar e instruir adolescentes em situação de vulnerabilidade social, por meio de oficinas de aprendizagem em conteúdos de empreendedorismo na gastronomia, e para preparação para o primeiro emprego e mundo do trabalho, estimulando principalmente, o empreendedorismo social e a solução de problemas sociais.

4. OBJETIVOS GERAL E ESPECÍFICOS

Objetivo Geral:

Propiciar o acesso ao mundo do trabalho e primeiro emprego, por meio da formação em empreendedorismo na gastronomia, para adolescentes de 14 a 17 anos, promovendo a criação de um projeto de empreendedorismo social e fomentando a formação humana, cidadã e profissional das beneficiárias.

Objetivo Específico:

Objetivo Específico 1 – Oferecer projeto de iniciação profissional para 25 adolescentes de 14 a 17 anos na área de Empreendedorismo na Gastronomia.

Objetivo Específico 2 – Contribuir para o desenvolvimento e protagonismo de 25 adolescentes, por meio de oficinas de aprendizagem para preparação para o primeiro emprego.

Objetivo Específico 3 – Facilitar o conhecimento e acesso ao mundo do trabalho por meio do projeto;

Objetivo Específico 4 – Contribuir para o fortalecimento da família, da comunidade e dos direitos dos adolescentes.

5. REALIDADE DOS BENEFICIÁRIOS DIRETOS E DO(S) TERRITÓRIO(S)

Beneficiários:

O público alvo do projeto são 25 meninas com idades entre 14 e 17 anos, residentes da região da Vila Missionária, distrito da Cidade Ademar, e proximidades, como os bairros de Pedreira, Jardim Selma, Jardim Apurá, Balneário Mar Paulista, Parque Primavera, Diadema, estudantes de escolas públicas e vivendo em situação de vulnerabilidade social.

As beneficiárias do projeto residem próximo da unidade da Afesu Veleiros, na Vila Missionária, zona sul de São Paulo, distrito da Cidade Ademar. Estas moram com os pais e/ou responsáveis diretos (avós e tios), que durante o projeto participam das atividades propostas pela unidade para envolvimento no processo educativo das meninas.

Conhecendo a preocupação e realidade das famílias da região, quanto a criminalidade e riscos sociais (drogas, gravidez precoce, entre outros), a Afesu Veleiros idealizou este projeto com o objetivo de ocupar o período de contraturno escolar, propiciando um espaço seguro e de

experiências positivas para as crianças e adolescentes da região. Outro ponto importante, é assegurar que as beneficiárias, além de participarem dos projetos na Afesu, estejam regularmente matriculadas na escola pública, preenchendo a maior parte do seu tempo.

A Afesu possui experiência na região desde 2004, quando a unidade iniciou suas atividades. Desde então, tornou-se referência em oficinas de apoio escolar e de qualificação profissional. A maior parte das beneficiárias se inscrevem nos projetos por indicação de mães, tias e primas que participaram de projetos da Afesu no passado.

As atendidas de projetos anteriores, chegaram na unidade, com uma grande defasagem em português e matemática, tendo uma média geral no começo do ano nessas matérias de 5,0. Sendo necessário, portanto, um apoio maior em interpretação de texto, leitura, raciocínio lógico e operações básicas.

As atendidas têm um perfil de renda familiar baixa, podendo em sua maioria, se enquadrar em um dos aspectos de vulnerabilidade social.

Dos projetos realizados na unidade da Afesu Veleiros, em 2023, 63,33% das atendidas se identificam como pretas e pardas, 1% como amarelos, 33% brancos e 2,66% indígenas.

De acordo com o IBGE, cerca de 250 mil crianças e adolescentes entre 4 e 17 anos estavam fora da escola em 2020 no estado de São Paulo. Dentre os principais motivos, destacam-se fatores socioeconômicos, como a falta de acesso à escola, a necessidade de trabalhar para ajudar no sustento da família e a pobreza.

Ainda neste contexto, outros dados do IBGE de 2020, apresentam a taxa de pobreza no Brasil, de 21,9%, o que demonstra que cerca de 46,6 milhões de pessoas vivem abaixo da linha da pobreza no país. A pandemia da COVID-19, só agravou a situação em relação aos dados de 2019. Em São Paulo, a taxa era de 19,8%, cerca de 2,4 milhões de pessoas.

A violência contra as crianças e adolescentes é outro problema enfrentado pela sociedade. Dados da Secretaria de Segurança Pública de São Paulo, expõem que em 2020, foram registrados mais de 10 mil casos de violência sexual contra crianças e adolescentes no estado, o que representa um aumento de 12,6% em relação a 2019. Além disso, casos de violência física e psicológica também são registrados na cidade

O projeto, além de capacitar as beneficiárias, também gera impacto na vida de seus familiares e/ou responsáveis, portanto, considerando uma média de 4 pessoas por família, o público indireto do projeto é de cerca de 100 pessoas.

Além disso, também consideramos como beneficiário indireto as educadoras e voluntárias do projeto e da unidade, bem como as empresas que se envolvem de alguma forma com as beneficiárias, sendo em palestras ou ações presenciais. Um público em torno de 20 pessoas, totalizando 120 beneficiários indiretos.

Território(s):

O projeto será realizado na unidade da AFESU Veleiros, localizada na Rua Papa Gregório Magno, nº 597, na Vila Missionária, e atende a comunidade do entorno, compreendida pelos distritos administrativos da Cidade Ademar e Pedreira, pertencentes ao distrito Cidade Ademar, uma região com alta densidade populacional, localizada próxima à represa Billings e na divisa com o município de Diadema.

A Cidade Ademar é um bairro residencial, localizado na zona sul do município de São Paulo e tem uma população de cerca de 287.164 pessoas

Fonte: [Mapa da Desigualdade de 2022, rede Nova São Paulo](#)

A unidade da AFESU Veleiros iniciou suas atividades em 2002, colaborando com o desenvolvimento de mulheres e da comunidade do entorno. Os projetos oferecidos na unidade, além de terem como foco o ensino e a qualificação profissional, impactam diretamente a vida destas famílias e do meio ao qual estão inseridas. E se tornou, com o tempo, referência na formação técnica gratuita e de qualidade para jovens, além de atuar como centro assistencial para famílias e jovens em situação de alto risco social que encontram a oportunidade de desenvolvimento pessoal e educacional.

De acordo com o **Mapa da Desigualdade** de 2022, desenvolvido pela Rede Nova São Paulo, 50% da população da Cidade Ademar se declara preta e parda, e 52,4% da população é composta por mulheres.

Outros dados apontam o coeficiente de violência contra a mulher para cada dez mil mulheres residentes de 20 a 59 anos, da região, sendo em 214,5 e taxa de porcentagem de 10,5% de gravidez na adolescência.

A pesquisa “São Paulo diversa: uma análise a partir de regiões da cidade”, publicada em 2020 pelo Seade (Fund. Sistema Estadual de Análise de Dados), aponta que a zona Sul é a região que concentra a maior proporção de pessoas com fundamental incompleto (41,4%) e também o maior número de pessoas desempregadas. Cerca de 15,5% dos que moram em algum dos distritos longe do centro não possuem um emprego formal, e a renda máxima média na zona sul de São Paulo é de R\$2.020,00.

Outra pesquisa, realizada pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social para o G1, mostra um aumento de 30,82% em 2022 na quantidade de famílias em situação de miséria em São Paulo. As subprefeituras que possuem mais famílias na extrema pobreza ficam na Zona Sul, sendo 38.108 apenas na Cidade Ademar.

Muitas das beneficiárias da AFESU são oriundas de bairros como Jardim Selma, Jardim Apurá, Balneário Mar Paulista, Parque Primavera e Diadema.

6. JUSTIFICATIVA

O projeto **Startup do Bem, empreendedorismo para meninas** (AFESU Veleiros), visa inserir as jovens no mundo do trabalho, oferecendo oficinas teóricas e práticas de conteúdos introdutórios em gestão administrativa e empreendedorismo na gastronomia, que possibilitam o acesso ao primeiro emprego e a qualificação profissional.

O público-alvo do projeto são 25 adolescentes com idades entre 14 e 17 anos, residentes da região da Vila Missionária (distrito de Cidade Ademar) e proximidades, em situação de vulnerabilidade social e estudantes de rede pública de ensino.

As oficinas acontecem presencialmente na unidade da AFESU Veleiros, no contraturno escolar, e possuem duração de 12 meses, sendo uma turma com foco em empreendedorismo na gastronomia, trabalhando os pilares específicos da área, além da metodologia de aprendizagem baseada em projetos, que estimula a jovem a planejar e criar um projeto para resolução de um problema social.

A aprendizagem por projetos sugere a elaboração de ações, táticas e produtos, criando um plano de negócios estruturado com a ajuda de instrutores e parceiros, para a resolução de um problema social, identificado ou experienciado pelas beneficiárias na comunidade em que residem.

O projeto, portanto, além de focar na iniciação profissional, também possibilita o empreendedorismo social, que utiliza de ferramentas do mundo corporativo para transformar realidades, no que tange à educação, emprego, saúde, meio ambiente, direitos humanos, entre outros. Nele, as jovens são convidadas a criarem *Startups do Bem*, que propiciarão um entendimento aprofundado de como funciona a estrutura organizacional de uma empresa até o mundo do trabalho em si e suas possibilidades.

Durante a pandemia da covid-19, o setor gastronômico foi um dos mais afetados, cerca de 40% dos pisos de trabalho chegaram a ser perdidos na cidade de São Paulo, como afirma o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE). Ainda assim, o setor conseguiu recuperar em 2022, o patamar de empregabilidade na área.

Fonte: <https://expresso.estadao.com.br/bairros/2022/10/24/pesquisa-mostra-recuperacao-do-setor-gastronomico-paulistano/#:~:text=Considerados%20os%20empregos%20formais%20e,ao%20primeiro%20trimestre%20de%202020.>

Diante desta constância de empregos em gastronomia, o projeto, pretende instruir as jovens para este ramo de atividade, expandindo o conhecimento no mundo do trabalho e possibilitando que as atendidas trabalhem como chefs em restaurantes, em cozinhas industriais e até gerindo seu próprio negócio, por incentivar, principalmente, o empreendedorismo em si.

O projeto escrito neste Edital, se justifica, portanto, por ter um foco na iniciação profissional de adolescentes em situação de vulnerabilidade social e por trazer aspectos atuais para sua metodologia de ensino, como a aprendizagem baseada em projetos, que motivam a independência, a investigação e tomada de decisão de jovens, qualidades que são procuradas e valorizadas no profissional do futuro, e abordam questões e problemas enfrentados pela comunidade onde residem, aplicando na prática o empreendedorismo social.

Além disto, o projeto também assegura a convivência e formação integral na unidade da AFESU Veleiros, conforme previsto no ECA – Estatuto da Criança e Adolescente, Lei nº 8.069/90, Art. 4: “É dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do poder público assegurar com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária.”

Desta forma, a AFESU permanece na sua missão de transformar vidas com educação e formação

humana, possibilitando a inserção de mulheres no mundo do trabalho e contribuindo com a ampliação de seus conhecimentos e seu protagonismo.

7. ATIVIDADES E CRONOGRAMA

Atividade(s):

O mês 1 e 2 do Projeto, será dedicado à divulgação e matrículas das adolescentes interessadas, concomitante será realizado o planejamento anual das atividades. As oficinas terão início no mês 3 e término no mês 11. O mês 7 não haverá atividades com as beneficiárias, mas neste mês será reavaliado e ajustado o planejamento. O último mês do projeto é dedicado para o fechamento dos conceitos e avaliações por parte da equipe de profissionais, que deve ocorrer no mês 12.

As aulas são gratuitas e acontecem presencialmente, seguindo todos os protocolos de segurança e cuidados, a fim de evitar a disseminação da COVID-19, ocorrendo no contraturno escolar, na unidade da AFESU Veleiros, para 25 adolescentes, com idades entre 14 e 17 anos, residentes da Vila Missionária (Cidade Ademar) e proximidades.

1. Turmas:

Será formada uma turma totalizando 25 meninas, com foco em Empreendedorismo na Gastronomia.

Carga Horária: 400h/ano

2. Metodologia AFESU:

A metodologia proposta pela AFESU visa, além de trabalhar as competências básicas, focar também na formação humana e cidadã das beneficiárias, sendo facilitadora no desenvolvimento de habilidades e de potencialidades de cada uma.

A AFESU acredita, portanto, que a formação integral é essencial para o aperfeiçoamento das capacidades das alunas, no que tange principalmente as competências socioemocionais, como a ética, responsabilidades e empatia, principalmente na infância, quando estas ainda estão começando a traçar e construir seus valores pessoais.

Desta forma, o método de ensino da AFESU consiste em quatro pilares, sendo eles:

- a. Modelo de aprendizagem completo, com oficinas temáticas e aulas associadas ao conteúdo prático. Baseando-se em três fases: Inspirar, capacitar e consolidar;
- b. Habilidades socioemocionais, buscando transmitir valores éticos e morais, como o respeito, a empatia, o serviço à sociedade e as virtudes;
- c. Acompanhamento individualizado, com o propósito de auxiliar o adolescente em questões relacionadas com a escola, casa e família e a criar metas e objetivos para o desenvolvimento pessoal;
- d. Participação e envolvimento familiar efetivo no processo de desenvolvimento dos adolescentes, por meio de reuniões e palestras

3. Processo Seletivo e Divulgação do Projeto:

As vagas para o projeto serão divulgadas pela AFESU nas redes sociais, unidades e na própria comunidade, a fim de garantir uma quantidade significativa de adolescentes inscritas no projeto.

A divulgação na comunidade e entorno será feita por meio de colaboradores da Afesu nas escolas próximas, através de panfletos e cartazes. Na unidade, contamos com uma faixa nos portões de entrada, informando que as inscrições do processo seletivo estão abertas para o projeto.

Além disto, o “boca a boca”, realizado por pais e/ou familiares também é uma forma eficaz de divulgação.

A seleção das candidatas é feita por um processo seletivo, que consiste em três fatores:

- Renda familiar;
- Interesse em participar do projeto; e
- Maturidade de conhecimento.

Estes fatores são medidos, a partir da inscrição das meninas no projeto e o preenchimento da ficha de inscrição.

Após esta etapa, elas participam de uma entrevista com os responsáveis, a fim de compreender a situação socioeconômica familiar e o interesse no projeto.

A última etapa consiste em um teste de habilidades, não desclassificatório, que permite traçar o

perfil potencial da candidata e seu nível de conhecimento. Depois de realizadas todas estas etapas, as beneficiárias são selecionadas e integram as turmas do projeto.

Os nossos processos seletivos seguem as observações que se referem a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), temos um comitê interno para avaliação das políticas de tratamento de dados e treinamentos com empresas parceiras que estão sempre a frente profissionalmente sobre o tema para também acompanharmos essas atualizações.

4. Atividades Teóricas e Práticas (contraturno escolar) com objetivos específicos e metas:

As atividades teóricas e práticas do projeto, visam assegurar os objetivos específicos e metas, já mencionados.

As oficinas acontecem de segunda à sexta-feira, das 13h30 às 16h15, presencialmente, na unidade da Afesu Veleiros.

Neste projeto, as adolescentes terão aulas práticas e teóricas voltadas para a iniciação profissional, baseadas na Gestão de Projetos e de empreendedorismo na gastronomia, além de apoio em comunicação e expressão, postura profissional e em matemática e raciocínio lógico. Também serão oferecidas sessões de atendimento individualizado e rodas de discussão, convivência e encontros com os pais e/ou responsáveis das adolescentes, como forma de participarem efetivamente do processo educativo delas.

EMPREENDEDORISMO NA GASTRONOMIA

As oficinas serão compostas de conteúdos teóricos que visam resgatar a história das práticas da alimentação, desenvolvimento da gastronomia ao longo dos anos e as influências culturais na culinária ao redor do mundo, apresentando as origens de alguns pratos típicos, a sazonalidade dos alimentos, informações nutricionais básicas, elaboração de cardápios de acordo com ocasiões e pessoas, controle orçamentário de itens da cozinha e precificação do serviço.

Da mesma forma serão trabalhados conteúdos na prática, por meio do desenvolvimento de habilidades e técnicas culinárias que serão aprendidas na execução de atividades na cozinha semi-industrial da unidade. Além disto, serão trabalhados temas de empreendedorismo gastronômico com as beneficiárias, que visam incentivar a criação de negócios pessoais e/ou coletivos para resolver algum problema sugerido pelo grupo ou identificado pela comunidade.

Os conteúdos desenvolvidos nesta oficina serão:

- Disciplinas Básicas

- **Oficinas de Comunicação e Expressão:** Trabalham conteúdos que reforçam a disciplina de língua portuguesa, com o objetivo de facilitar o entendimento e criação de textos, bem como da interpretação e leitura.
- **Oficinas de Inglês aplicada na Gastronomia:** Vocabulário, textos e conversação, Alfabeto, como falar ao telefone e por e-mail, verbos, atividades em dupla e linguagem (dicas para conversação básica).
- **Oficinas de matemática e raciocínio lógico:** Pesos e medidas, leitura de receitas, proporção, média e formação de custos.
- **Oficinas de Formação Humana:** Destinada a trabalhar questões comportamentais, além de buscar desenvolver *soft skills*, abordando temas como respeito, confiança, relacionamento interpessoal, importância da concentração e postura profissional.

- Disciplinas Técnicas

- Cronograma, regras, ficha técnica e apresentação da cozinha;
- Apresentação do primeiro projeto: Projeto Verão (frutas, sucos e sorvetes);
- Aula prática, preparo de sucos, frutas e sorvetes e decoração das frutas para eventos e sobremesas de frutas;
- Recheios, bolos, tortas, uso do chantilly com frutas;
- Aula prática: Preparo de ovos de Páscoa, trufas, bombons;
- Aula prática: Preparo de pão de mel;
- Aula teórica: Molhos e massas e exposição de ervas frescas e desidratadas, temperos e especiarias (trabalhar as características sensoriais);
- Aula prática: Preparo e finalização de molhos para massas, saladas e carnes, pizza;
- Preparações de arroz, feijão, rocambole de carne moída, salada de macarrão;
- Aulas práticas: Pudim de leite condensado, gelatina colorida, bolo simples banana;
- Aula de massas, preparo de pastéis e lasanha de espinafre;
- História da gastronomia: Os centros gastronômicos no mundo, tradições e cultura gastronômica;

- Preparações com batatas, purê, escondidinho, aproveitamento das cascas;
- Aulas de comidas típicas juninas;
- Aula prática, preparo de pipocas saborizadas, chocolate, caramelizada e leite ninho, amendoim, bolo de milho, arroz doce e canjica, cocada com leite condensado, pé de moleque e moça, cuscuz de tapioca e bolo mandioca com coco, curau de milho verde, pamonha, suco de milho e cuscuz paulista;
- Aula Prática; Produção de curau com lactose e sem lactose.
- Aula teórica sobre carnes (bovina, aves, suína e pescados) - molhos específicos para carnes, e pesquisa dos projetos no laboratório de informática;
- Aula prática: Preparo de carne assada com batatas ao molho madeira. Bife à milanesa, à parmegiana, à rolé. Hambúrguer com cebolas caramelizadas;
- Aula prática: Como cortar um frango, coxa desossada assada, fricassé, salpicão e frango à passarinho;
- Aula prática: Lombo de porco com laranja, bisteca, costelinha assada. Embutidos (salsicha, linguiça, salame etc.);
- Aula prática: Lula grelhada, bolinho de bacalhau, moqueca peixe e camarão na moranga;
- Aula prática: Batatas bolinha em conserva, batata assada recheada, batata palha, batata frita, escondidinho com carne;
- Aula prática: Preparo e apresentação dos projetos carnes em grupo;
- Aula teórica: Leguminosas, expositiva (feijões, grão de bico, ervilha, lentilhas).
- Aula prática: Salada de grão de bico com frango desfiado, feijão tropeiro, farofa com feijão, lentilha com calabresa;
- Aula teórica: Cereais expositiva (vários tipos de arroz, quinoa, farelo etc.).
- Aula prática: Preparo de arroz integral, arroz a jardineira, arroz de forno, bolinho arroz, salada quinoa;
- Aula prática de salgados: preparo da massa, recheios e fritura, coxinhas, bolinha de queijo, croquetes de carne moída e quibe. Técnicas de congelamento dos salgados;
- Aula sobremesas: cheesecake, torta de limão e churros;
- Aula sobremesas: Pavê morango, petit gateau, torta holandesa e macaron;
- Projeto de Empreendedorismo das beneficiárias (Startup do Bem) com acompanhamento, execução, apresentação e fechamento.

Palestras sobre profissões e/ou visitas de aprendizagem (Visitas Técnicas)

Esta atividade ocorrerá 1 vez ao ano com a turma de Empreendedorismo na Gastronomia, durante a semana (segunda a sexta).

A visita será realizada em uma das empresas parceiras com foco em empregabilidade e mundo do trabalho, fomentando o conteúdo aplicado nas oficinas do projeto.

Para a aplicação destes conteúdos das oficinas, será necessário:

1 coordenador (meio período), 2 instrutores (meio período), 1 instrutor (12h/semana) e 1 psicóloga (meio período).

A AFESU também oferece, além do conteúdo técnico do projeto, a preceptoria para as beneficiárias, que consistem em conversas individualizadas, entre aluna e preceptora, para trabalhar pequenas metas pessoais de desenvolvimento de habilidades e de virtudes, sendo por exemplo: Rotina de estudo, organização, projetos futuros e assim por diante.

A conversa varia de acordo com a necessidade de cada aluna e com as questões que ela traz durante estes momentos, sendo oportunas também para a troca de vivências e experiências entre elas. Este diferencial permite que as beneficiárias se conectem mais com os projetos e seus instrutores, além de impactar diretamente suas vidas, por incentivar o protagonismo juvenil.

As conversas individualizadas serão realizadas pela psicóloga e coordenadora do projeto. Estas separam as beneficiárias atendidas de forma aleatória. Se necessário, faz-se ajustes ao longo do projeto. Algumas instrutoras que possuem a capacitação nas Preceptorias também auxiliam nestes atendimentos, dada a necessidade.

A frequência das conversas será de 2 vezes por mês com duração de 1h.

Os encontros acontecem habitualmente antes ou depois das atividades dos projetos, de acordo a disponibilidade da beneficiária e seu preceptor, de segunda a sexta-feira.

Os assuntos tendem a tratar temas simples como os estudos, ocupação do tempo, entre outros.

Para manter e reter as beneficiárias até o final do projeto, a AFESU prevê que o conteúdo será

ministrado de forma dinâmica e aberta pelas educadoras, estimulando a participação das alunas nas atividades e a busca ativa do conhecimento.

É importante trabalhar em conjunto com as famílias e/ou responsáveis das beneficiárias, impactando diretamente no bom aproveitamento do projeto e na retenção das alunas até o final do curso.

Nas atividades e palestras estão previstos temas que reforçam a importância dos estudos e do apoio familiar, bem como que estimulam a disseminação do conteúdo aplicado e desenvolvido pelo projeto para amigos e familiares, aumentando ainda mais a quantidade de pessoas impactadas pelo projeto.

As jovens que aceitam o desafio de aprender e crescer com cursos extracurriculares, se tornam agentes multiplicadoras do conhecimento, impulsionando a família e amigos a buscarem e criarem metas e objetivos pessoais e profissionais. Muitas se engajam na comunidade com trabalhos voluntários e servindo de inspiração para outras jovens.

5. Fornecimento de certificado

Ao final do projeto as adolescentes recebem um Certificado de Conclusão do Curso, com foco em empreendedorismo na Gastronomia, uma vez que tal documento é de grande importância para que consigam a inserção no mercado de trabalho com o diferencial de uma capacitação profissional.

6. Inserção no mercado de trabalho

Após a finalização do projeto, a Afesu mantém o contato com as ex-alunas, se tornando facilitadora na conexão destas com oportunidades de emprego, através do contato direto com as empresas parceiras e com uma base de currículos atualizadas.

Essas empresas parceiras acionam a Afesu com as vagas disponíveis em São Paulo, e que possuem um foco em jovens aprendizes e/ou estagiários, solicitando o encaminhamento destes para o processo seletivo. Deste modo, as ex-alunas recebem, por meio das mídias sociais, as informações e links para cadastro de seus currículos e envio de informações.

Cronograma/Calendário:

Será formada uma turma totalizando 25 beneficiárias, com atividades todos os dias da semana, na unidade da AFESU Veleiros, presencialmente, das 13h30 às 16h15.

Atividade	Turma/grupos e número de participantes	Duração, frequência e carga horária (diária, semanal, mensal,...)	Mês de execução
Mobilização da comunidade para divulgação do projeto, realização de matrículas e seleção das candidatas	Psicóloga Coordenação Pedagógica	5 dias por semana, com duração de 6 horas 5 dias por semana, com duração de 8 horas	Mês 01 e 02
Planejamento das atividades (*)	Coordenação Pedagógica e Instrutores	5 dias por semana, com duração de 6 horas (e as outras 2 horas dedicadas ao Processo Seletivo).	Mês 02 e Mês 07
Oficinas teóricas e práticas sobre Gastronomia e Empreendedorismo	25 beneficiárias	2 dias por semana, com duração de 2h30	Mês 03 a 06, 08 a 11
Aulas complementares de apoio escolar em comunicação e expressão, matemática, inglês e formação humana	25 beneficiárias	3 dias por semana, com duração de 2h30	Mês 03 a 06, 08 a 11
Palestras sobre profissões e/ou visitas de aprendizagem	25 beneficiárias	1 vez no ano, com 3 horas de duração	Mês 09 e 10
Recesso Escolar	25 beneficiárias	1 vez ao ano	Mês 07
Sessões de atendimento individual personalizado com as beneficiárias	25 beneficiárias	2 vezes por mês, com 1h de duração, durante a semana.	Mês 03 a 06, 08 a 11

Rodas de discussão, palestras e encontros com os pais e/ou responsáveis ^(*)	Cerca de 25 famílias	3 vezes no ano, com 1h30 de duração, aos sábados.	Mês 03, 08 e 11
Encerramento do projeto e entrega dos Certificados	25 beneficiárias	Evento de Encerramento do Projeto	Mês 12

(¹) As atividades do projeto referem-se ao conteúdo do curso, com foco em gastronomia e empreendedorismo. A carga horária totaliza: 400h
(²) As rodas de discussões acontecem na Unidade da AFESU Veleiros e são pautadas em assuntos basilares para a educação das beneficiárias, com temas como: importância da educação; papel de atividades de lazer e de cultura; educação financeira, entre outros.

8. METAS, INDICADORES E MEIOS DE AFERIÇÃO

As metas do projeto estão alinhadas com os objetivos específicos, e visam garantir a participação das beneficiárias durante as atividades e período do projeto, bem como o aproveitamento do conteúdo apresentado.

São elas:

Meta 01 - Matricular e reter 25 adolescentes durante o projeto.

Meta 02 - Realizar capacitação em Empreendedorismo na Gastronomia para 25 adolescentes.

Meta 03 - Orientar 25 adolescentes sobre o desenvolvimento na construção de um projeto de crescimento pessoal e profissional.

Meta 04 - Acompanhar a participação das 25 famílias no processo de formação dos beneficiários durante o projeto.

META	ATIVIDADES	INDICADOR	MEIO DE AFERIÇÃO	PERÍODO DE VERIFICAÇÃO
Meta 01 - Matricular e reter 25 adolescentes durante o projeto.	a. Mobilização da comunidade para divulgação do projeto, realização de matrículas e seleção das candidatas;	a. Qtde. de beneficiárias matriculadas;	a. Ficha de matrícula;	Mês 01 e 02
Meta 02 - Realizar capacitação básica em Empreendedorismo na Gastronomia para 25 adolescentes.	a. Oficinas teóricas e práticas sobre Gastronomia e Empreendedorismo; b. Aulas complementares de apoio escolar em comunicação e expressão, matemática, inglês e formação humana.	a. Avaliação individual das beneficiárias. b. Acompanhamento de frequência das jovens no projeto.	a. Fichas de Avaliação; b. Fotos; c. Relatório de Atividades d. Lista de Presença	Mês 03 a 06 e 08 a 11
Meta 03 - Orientar 25 adolescentes sobre o desenvolvimento na construção de um projeto de crescimento pessoal e profissional.	a. Palestras sobre profissões e/ou visitas técnicas	a. Avaliação positiva, cerca de 50%, das beneficiárias sobre as palestras e visitas realizadas	Questionário de avaliação	Mês 10
Meta 05 - Acompanhar a participação das 25 famílias no processo de formação das beneficiárias durante o projeto.	a. Rodas de discussão, palestras e encontros com os pais e/ou responsáveis	50% de pais e/ou responsáveis que participam das oficinas e palestras.	a. Lista de presença; b. Foto dos encontros	Mês 03, 08 e 11

9. RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS

9.1. Estimativa de materiais de consumo

Para a realização do projeto será necessário:

Material de escritório (Aquisição conforme demanda):

- Papel sulfite
- Toner PB e colorido
- Crachá
- Caneta e/ou pincel marcador para quadro branco
- Apagador
- Cola bastão
- Fita crepe
- Post-it
- Caixa organizadora

Material de limpeza (Aquisição mensal):

- Papel higiênico
- Papel toalha (interfolha)
- Sabonete líquido
- Alcool em gel e líquido
- Água sanitária
- Multiuso
- Vassoura
- Rodo
- Sacos de lixo
- Luva de borracha
- Detergente

9.2. Estimativa de material pedagógico

Para a realização das oficinas, estimamos o uso dos itens mencionados abaixo, para aquisição conforme demanda:

Aquisição de Material Pedagógico - Descartável		
Qtde.	Medida	Descrição
50	unidades	MANGA E SACO (CONFEITARIA)
4	c/ 50 unidades	BEXIGAS (CORES DIVERSAS)
1	unidade	TOALHA DECORADA FESTA JUNINA
30	unidades	MINI BANDEIRINHAS DE PAÍSES DIVERSOS (DECORAÇÃO DE PRATO)
10	unidades	CHAPÉU DE PALHA GRANDE E MINI
12	unidades	PAPEL DECORADO E GUARDANAPO TEMÁTICO
5	embalagens	PALITO DE CHURRASCO, SORVETE
10	unidades	ROLO DE PAPEL ALUMINIO E FILME (EM BOBINA)
4	unidades	POTES DE ISOPOR COM TAMPA
10	embalagens	PAPEL CELOFANE E MANTEIGA
10	unidades	PRATO ACRÍLICO
40	unidades	TOUCA PROTEÇÃO COZINHA DESCARTÁVEL E DE PANO
4	c/ 100 unidades	PAPEL CHUMBO CORTADO PARA ENROLAR BOMBONS
20	unidades	FORMA DE OVO DE PÁSCOA
1	c/ 10 unidades	GARFO PARA BANHAR BOMBONS
24	unidades	CAIXINHAS DE BOMBONS LAMINADAS
5	c/ 2 unidades	MINI LOUSA
5	c/ 100 unidades	SACOS PLÁSTICO PARA FREEZER

9.3. Transporte dos beneficiários diretos

- **Locação de ônibus para visita técnica** - Será alugado 01 ônibus, que já inclui seguro, que será utilizado para as adolescentes da turma de empreendedorismo na Gastronomia irem da sede até as empresas, restaurantes e Instituições.

9.4. Alimentação para os beneficiários diretos

Nas oficinas de Gastronomia, as beneficiárias degustam 100% dos pratos elaborados.

Qtde.	Medida	kg	Descrição do Item
Insumos para as oficinas de Gastronomia			
15	PCT	1 kg	FARINHA DE TRIGO
15	CX	1 dz	OVOS
5	CX	1 dz	LEITE: IN NATURA, EM PÓ
20	Kit	-	LEGUMES: BATATA, CENOURA, TOMATE, ABOBRINHA, PIMENTÃO, BERINGELA E OUTROS VERDURAS: FOLHAGENS EM GERAL (ALFACE, ACELGA, BROCOLIS, COUVE, ESPINAFRE, ETC)
10	Kit	-	FRUTAS: VARIADAS (LARANJA, MAÇA, BANANA, MAMÃO, MANGA, ETC)
4	PCT	1	ARROZ E AVEIA
2	PCT	1	FEIJÃO E LENTILHA
20	Kit	-	CARNE BOVINA E DE FRANGO
25	CX/LT	1	CREME DE LEITE E CREME DE LEITE FRESCO
24	CX/LT	1	LEITE CONDENSADO
10	UNID	500g	CHOCOLATES EM BARRA, EM PÓ E GRANULADO
12	CX	12g	GELATINAS EM PÓ E SEM SABOR
15	UNID	340g	MOLHO DE TOMATE
20	UNID	500g	MARGARINA E MANTEIGA
5	UNID	500ml	AZEITE
5	Kit	-	FRUTAS SECAS: NOZES, UVAS PASSA, AMEIXA, DAMASCO, CASTANHAS, AMENDOIM, ETC
10	UNID	-	FERMENTOS: QUÍMICOS E BIOLÓGICOS
15	Kit	-	FRIOS: MUSSARELA, PRESUNTO E OUTROS
10	UNID	100g	LEITE DE COCO E COCO RALADO
6	PCT	500g	MACARRÃO: PENNE, SPAGHETI E DEMAIS VÁRIOS TIPOS
8	PCT	400g	MASSA PARA PASTEL E MASSA FOLHADA
10	LT	1	MILHO VERDE, ERVILHA, COGUMELO E PALMITO
10	Kit	-	TEMPEROS, ERVAS E MOLHOS: SALSA, CEBOLINHA, ALHO, COMINHO, ALECRIN, MANJERICÃO, ETC
-	-	-	OUTROS ITENS CONFORME RECEITA EM QUESTÃO

9.5. Espaços

Todas as atividades do projeto são gratuitas para as beneficiárias e realizadas nas dependências da Unidade AFESU Veleiros, na Vila Missionária (Cidade Ademar).

9.5.1 Recursos materiais existentes na unidade:

- 1 Sala de Aula com quadro branco;
- 1 Cozinha Semi Industrial;
- Banheiros com cabines individuais para as beneficiárias;
- Bebedouros;
- Refeitório;
- EPI's e produtos para seguir os protocolos de higiene para o combate ao COVID-19;

As salas são compostas por mesas e carteiras adequadas para as faixas etárias atendidas, o que possibilita a boa execução das oficinas, além da configuração da sala para atividades em grupos e

exposições, quando necessário. Além disso, as salas possuem quadros brancos para exposição de conteúdos e espaço para projeção.

Outro ponto importante é a área externa, que conta com área verde e possibilita a troca de experiências e convivência.

A unidade também conta com uma sala maior que é utilizada para os encontros com os pais/responsáveis, bem como para atividades que mesclam as diferentes turmas do projeto.

Vale destacar ainda que a unidade conta com área de recepção dos beneficiários e biblioteca

9.5.2 Equipamentos permanentes existentes:

- Projetor/TV Smart;
- Armário para material de sala de aula;
- Mesas e cadeiras nas salas de aula e cozinha;
- Fogão semi industrial;
- Refrigerador;

9.6. Recursos Humanos

A OSC possui o CEBAS na área da Educação e da Assistência Social.

Quadro 1 - Profissionais do quadro de RH da OSC que participarão do projeto:

Cargo/Função	Atribuição	n° de hs/semana	n° de hs/mês	Vínculo*	Valor da Remuneração
1 Coordenador do projeto	Coordenar horários e atividades referentes ao projeto, atendimento de instrutores e pais/ responsáveis pelos beneficiários, realizar planejamento e acompanhamento das metas e objetivos do projeto.	20h	120h	CLT	R\$ 3.295,74
1 Instrutor de Gastronomia	Elaborar e conduzir oficinas teóricas e práticas de gastronomia, auxiliar adolescentes na produção de pratos, orientar projetos e tirar dúvidas. Adquirir os ingredientes e os insumos das aulas.	12h	72h	CLT	R\$ 2.163,45
1 Psicólogo	Desenvolver e elaborar atividades em diferentes espaços no âmbito da assistência social e educação. Atendimento individualizado as beneficiárias e pais e/ou responsáveis. Profissional terá uma dedicação de 50% neste projeto.	20h	120h	CLT	R\$ 2.925,74
1 Instrutor de Comunicação e Inglês	Elaborar o plano de atividades das oficinas de Comunicação e Expressão e Inglês. Ministrará a oficina, acompanhar o desenvolvimento das atividades, solucionar dúvidas e realizar os devidos encaminhamentos. Profissional terá uma dedicação de 50% neste projeto.	20h	120h	CLT	R\$ 1.767,23
1 Instrutor de Matemática e Formação Humana	Elaborar o plano de atividades das oficinas de Matemática e raciocínio lógico. Ministrará a oficina, acompanhar o desenvolvimento das atividades, solucionar dúvidas, realizar os devidos encaminhamentos. Formação Humana, dinâmicas e atividades para o desenvolvimento de habilidades interpessoais, ética e autoconhecimento. Profissional terá uma dedicação de 50% neste projeto.	20h	120h	CLT	R\$ 1.767,23

São Paulo, 15 de junho de 2023.

.....
SOFIA FERREIRA DE MAGALHÃES
CPF: 303.794.478-19