

CNPJ: 54.407.838/0001-23

RUA MACHADO DE ASSIS, 593 - PIRACICABA - SP - CEP: 13.417-540 - Fone: 19 34012199 - e-mail:financeiro@casadobommeninopiracicaba.org.br

PRESTAÇÃO DE CONTAS

RELATÓRIO CONSUBSTANCIADO 201

01 - NOME DO ÓRGÃO OU ENTIDADE PROPONENTE, conforme contido no Cartão do CNPJ:

CASA DO BOM MENINO

02 - Nº DA INSCRIÇÃO DE ÓRGÃO/ENTIDADE NO CNPJ: 54.407.838/0001-2**03 - PROCESSO DE CONCESSÃO Nº :** 10720/1**04 -** 201**05 - LEI AUTORIZADORA:** 6246/2008**06 -** S**07 - NOME DO** CENTRO DE INICIALIZAÇÃO AO TRABALHO - MENINO GOURMET**07.1 - PROTEÇÃO SOCIAL:** ESPECIAL DE AC**07.2 - TIPO DE SERVIÇO:** AI - Serviço de Acolhimento**08 - LOCAL DE FUNCIONAMENTO DO PROJETO:****Endereço** RUA MACHADO DE ASSIS,593**Bairro** NOVA AMERICA**Telefone** 19**Fax****e-mail** financeiro@casadobommeninopiracicaba.org.br**09 - TIPO DE PRESTAÇÃO DE CONTAS:****09.1 - ANUAL****D** 01/03/201 **A** 31/12/201**10 - Usuários atendidos no ano:**

Público	Total	Total	Total
FEMININO 0 A 05 ANOS E 11 MESES	0	0	3
FEMININO 06 A 11 ANOS E 11 MESES	10	4	117
FEMININO 12 A 14 ANOS E 11 MESES	17	4	170
FEMININO 15 A 17 ANOS E 11 MESES	27	3	348
MASCULINO 0 A 5 ANOS E 11 MESES	0	0	1
MASCULINO 06 A 11 ANOS E 11 MESES	14	4	127
MASCULINO 12 A 14 ANOS E 11 MESES	16	7	170
MASCULINO 15 A 17 ANOS E 11 MESES	15	2	162
Total	1.00	6	10.97

CNPJ: 54.407.838/0001-23

RUA MACHADO DE ASSIS, 593 - PIRACICABA - SP - CEP: 13.417-540 - Fone: 19 34012199 - e-mail:financeiro@casadobommeninopiracicaba.org.br

11 - ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E AVALIAÇÃO DO ANUAL:**Nº**

Menino Gourmet infantil: O público infantil atendido foi condizente com as expectativas do projeto. De forma geral as crianças se sentem bastante estimuladas em participar das atividades, e na maioria das vezes que não participam, se deve ao fato de se não encontrarem na instituição ou terem outros compromissos agendados.

Menino Gourmet empreendedor: Doze adolescentes da Casa do Bom Menino começaram a fazer o curso, mas somente 4 conseguiram concluir e participar da formatura. Os demais alunos que finalizaram o curso foram encaminhados pela rede sócio-assistencial, sendo identificados como uma população de baixa renda e em situação de vulnerabilidade e risco social. Dentre o público atendido nesta modalidade do projeto, tivemos também a participação de uma educadora da Casa do Bom Menino que concluiu com êxito o curso. No total, foram 84 inscritos no curso do Menino Gourmet, porém somente 54 iniciaram o curso. Destes, 20 alunos conseguiram concluir com êxito os seis meses de aula, recebendo o certificado. No dia da formatura, 18 compareceram ao evento

Menino Gourmet gerador de renda - Os adolescentes acolhidos deram prioridade para a participação nas produções, uma vez que ela gerava renda e foi realizada na cozinha do Bom Menino, foram atendidos vinte e cinco crianças e adolescentes para estas atividades.

Participação

No Menino Gourmet empreendedor tivemos uma participação maior dos adolescentes em situação de vulnerabilidade e risco social do município do que dos acolhidos da Casa do Bom Menino. Os acolhidos tiveram maior participação nas produções do que nas aulas

Já o Menino Gourmet infantil foi direcionado somente ao público da Casa do Bom Menino.

Atividade

No ano de 2014, o projeto Menino Gourmet desenvolveu suas ações baseadas em 3 tipos de abordagem:

1 Menino Gourmet infantil: Oficinas lúdicas – gastronômicas direcionadas ao público estritamente infantil, contemplando crianças de 06 à 12 anos, com o intuito de despertar o gosto pela aprendizagem, associando de forma interativa e participativa à produção de alimentos e a nutrição. Buscou-se uma ampliação do repertório culinário, cultural, social e sensorial, em que o alimento serviu para estimular a aprendizagem em diferentes aspectos. Da matemática, por exemplo, através de noções de quantidade, divisão, subtração, frações e soma. Da história, na qual cada receita passada tem sua origem e sua cultura. Da biologia, uma vez que cada alimento tem seus nutrientes e benefícios para o corpo humano. Da escrita e da leitura, por meio da elaboração de receitas. Além disso, as crianças também tiveram acesso ao lúdico, já que o brincar favorece a socialização das crianças, oferecendo-lhes oportunidades de realizar atividades coletivas e livres. Nesse contexto, elas aprenderam a dividir, a compartilhar, a internalizar regras, a respeitar a si e o outro, estimulando o desenvolvimento de habilidades motoras, cognitivas e psíquicas, as quais contribuem para a aquisição de novos conhecimentos. Pelo projeto, as crianças puderam se desenvolver e minimizar os efeitos da defasagem educacional e social que a maioria carrega, oriundos de seu processo de exclusão, violência e discriminação social.

Para a execução das oficinas, efetivamos uma parceria com uma estagiária de nutrição e dois professores responsáveis por supervisionar o trabalho realizado.

2 Menino Gourmet empreendedor: Aulas teóricas - práticas para os jovens, visando à capacitação e profissionalização por meio de um curso preparatório para o mercado de trabalho, no setor da alimentação. O curso teve a duração aproximada de seis meses, por meio de aulas teóricas e práticas, realizadas quatro vezes por semana, das 14h às 17h, com direito a um certificado e formatura. As aulas teóricas foram voltadas ao: marketing pessoal, trabalho em equipe, vendas, mercado de trabalho, atendimento ao cliente e empreendedorismo. Para isso, contamos com o apoio dos educadores do Projeto e dos parceiros interessados em contribuir com este trabalho. Nas aulas práticas, foram oferecidos conhecimentos voltados ao aprimoramento de produtos, conservação, higiene e etc. Este módulo também foi aberto para toda população de baixa renda, acima dos 14 anos, encaminhados pela rede sócio-assistencial. O intuito desta ampliação do público, é de aproximar as famílias e promover aos acolhidos uma convivência comunitária, possibilitando a socialização e o conhecimento de outras pessoas, serviços e realidades. Dessa forma, o projeto buscou ampliar a visão de mundo dos atendidos, para que não se fechem apenas no contato e no olhar institucional, além disso, permitiu que outros adolescentes da comunidade, que se encontra em situação de vulnerabilidade social possam ter acesso a esta oportunidade de prevenção e preparo integral ao mercado de trabalho.

Com o recurso do FUMDECA, foi possível contratar um técnico em alimentação responsável por administrar os recursos do projeto e um educador responsável por acompanhar as turmas. Também foram efetivadas parcerias com o instituto SEBRAE e Colégio Polibrasil que disponibilizaram o know-how de professores em

Objetivos

Objetivo 1 - Desenvolver habilidades e competências básicas de higiene, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, comprometimento e educação financeira:

- Os adolescentes tiveram aulas de higienização pessoal e da cozinha, todos antes de começar e ao final das aulas cumpriam com as normas de higiene.
- Foram realizadas várias dinâmicas de socialização e trabalho em grupo, houve algumas discussões e brigas dos alunos durante o curso, mas gradualmente, os adolescentes foram desenvolvendo o sentimento de pertença ao grupo e o trabalho em equipe foi possível
- Em relação à educação financeira, os adultos tiveram mais facilidade e compreensão da matéria, os adolescentes não conseguiram absorver todo o conteúdo

Objetivo 2 - Criar condições adequadas para o desenvolvimento saudável, estimulando hábitos saudáveis de vida e estimulando o estudo e o aprendizado:

- Os adolescentes ampliaram o universo gastronômico, bem como foram despertados para a possibilidade de serem empreendedores. Uma adolescente voltou a estudar e outra foi motivada a procurar um curso paralelo à escola. Muitos alunos realizaram em casa o que aprendiam nas aulas.

Objetivo 3 - Despertar talentos e potencialidades; assim como desenvolver habilidades no preparo de alimentos:

- Uma aluna teve a iniciativa de vender bolos e salgados pelo facebook. Muitos adolescentes demonstraram o interesse pela cozinha, como uma alternativa ao mercado de trabalho. Outra aluna está fazendo, em casa, salgados sob encomendas.
- Quatro alunos se destacaram mais nos preparos dos alimentos, demonstrando mais aptidão.
- Todos os alunos tiveram aulas de como arrumar e servir os quitutes preparados. Um adolescente em especial, da Casa do Bom Menino, foi muito elogiado por um coffee break realizado para a Esalq, pois arrumou as bandejas de forma muito bonita e criativa.

Objetivo 4 - Desenvolver a sensibilidade sensorial para degustação de preparações novas ao hábito alimentar dos jovens de forma a valorizar novos sabores e saberes:

- As aulas de gastronomia proporcionaram a degustação de vários alimentos e temperos que os adolescentes não conheciam, como ricota, pães de beterraba e cenoura, bem como os temperos alecrim, hortelã, e manjericão. Os alimentos e temperos antes desconhecidos foram bem aceitos pelo paladar dos alunos.

Objetivo 5 - Desenvolver o interesse de produção artesanal de alimentos para a geração de renda aos jovens motivando-os para o trabalho

- Notou-se que o interesse e a participação aumentou muito depois que os alunos começaram a receber em dinheiro parte das vendas dos produtos confeccionados pelo Menino Gourmet.

Dificuldade

No Menino Gourmet empreendedor, uma das dificuldades se deve ao fato das aulas terem ocorrido no período da tarde, impossibilitando a participação de muitos adolescentes no projeto, por que estudarem no mesmo período. Outro ponto que dificultou a participação dos acolhidos, foi o fato das aulas terem ocorrido no Seame. Devido à falta de infra-estrutura da instituição da Casa do Bom Menino, efetivamos uma parceria com o SEAME, que cedeu o espaço para a realização das aulas práticas e teóricas do projeto. Contudo, os adolescentes acolhidos demonstraram resistência em se deslocar até o SEAME para participarem do Projeto. Outra dificuldade se refere aos conteúdos das aulas. Notou-se que a população atendida, no geral, tem dificuldades com conteúdos teóricos, devido à defasagem escolar e baixa capacidade para concentração.

A falta de limites e regras também foram um dificultador para a realização das aulas e para a utilização do espaço do Seame, pois recebemos algumas reclamações dos professores e do coordenador do Seamae. O problema foi solucionado junto com a coordenação do projeto menino gourmet e com o Seame, depois de duas aulas específicas para falarmos das reclamações e das construções das normas, conseguimos restabelecer as regras e o respeito pelo lugar e pelos profissionais.

Resultado

O projeto Menino Gourmet obteve uma valorização perante a comunidade piracicabana, desde o almejo de muitas pessoas em participar do curso, bem como o interesse da mídia, dos parceiros e dos patrocinadores. O projeto também obteve seu reconhecimento perante os acolhidos, que se sentiam entusiasmados em participar das produções e conseguir gerar uma renda. Os resultados do projeto ganharam visibilidade na mídia tendo várias matérias de destaque no jornal Gazeta, G1, Jornal Piracicaba e TV Record

A formatura foi outro resultado importante, pois pela primeira vez, adolescentes e adultos puderam estar num lugar reconhecido perante a sociedade, em destaque com a mídia e recebendo prêmios. O ato simbólico de receber um certificado foi muito importante, já que muitos não concluíram nem o ensino fundamental. Com certeza foi um evento que os estimulou a voltarem a estudar e a trabalhar

No que se refere às aulas, a matéria de Marketing e Vendas acrescentou além dos conteúdos teóricos, muito o autoconhecimento de como são e de como se portam em grupo, pois a população que atendemos tem muita dificuldade em se relacionar em grupo e auto percepção de suas qualidades e defeitos. Diante disso conseguiram fazer seus currículos e treinarem para uma entrevista de emprego, bem como percepção do outro para um melhor atendimento nas vendas.

Nas aulas de empreendedorismo, o que mais os alunos internalizaram foram o conhecimento técnico de como montar um negócio, pois a maioria não tinha noção dos custos e do capital de giro para que a pequena empresa se sustente no começo, bem como calcular o preço dos produtos.

Já nas aulas de gastronomia, a maior parte dos alunos conseguiu internalizar bem os conhecimentos, por serem mais práticos e operacionais

Atualmente, os alunos que concluíram o curso do Menino Gourmet, estão colocando em prática seus conhecimentos, pois uma aluna voltou a estudar, outra está fazendo um curso de inglês, duas estão fazendo encomendas de bolos e salgados para fora, uma conseguiu um emprego numa lanchonete. Já o restante utilizou seus conhecimentos para cozinhar em casa, assim como ter uma experiência e um certificado no currículo, melhorando seu desempenho profissional. Também foi passível de mensurar através das avaliações que os alunos escreveram que o curso proporcionou autoconhecimento, confiança, superações de medos, vontade de aprender, internalização de postura profissional e convivência em grupo para os alunos.

Técnico

ALEXANDRE APARECIDO DAVID

Nome do Presidente