



CENTRO DE INICIALIZAÇÃO AO TRABALHO

Menino Gourmet- 2018

I. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE

CASA DO BOM MENINO

Rua Machado de Assis, 593 – Nova América

CNPJ: 54.407.838/0001-23

gabriela@cdbm.org.br

Telefone (19) 3401-2199

I. Objetivo Geral

Associar de forma interativa e participativa a produção de alimentos através de oficinas de culinária, promovendo o desenvolvimento da criança, do adolescente e de seus respectivos familiares no contato com as competências básicas sociais e profissionais na área da alimentação. O alimento servirá, portanto, de instrumento teórico-prático facilitador do despertar da curiosidade para o aprendizado, motivando a criatividade como um dos impulsos da produção do conhecimento e da compreensão das habilidades.

II. LOCALIZAÇÃO E ABRANGÊNCIA

A Casa do Bom Menino atenderá crianças, adolescentes e familiares de Piracicaba, encaminhadas de todo o município pela Vara da Infância e da Juventude e pelos Conselhos Tutelares por medida de proteção. No projeto Menino Gourmet, participarão usuários da Casa do Bom Menino seus respectivos familiares e também, adolescentes advindos de outros serviços de acolhimento ou instituições que atende adolescentes em situação de vulnerabilidade social, como o SEAME, CREAS, CRAS e LAR FRANCISCANO.

III. PÚBLICO ALVO

Crianças e Adolescentes de 03 a 18 anos, atendidos na Casa do Bom Menino, seus respectivos familiares e adolescentes advindos/encaminhados de outros serviços de acolhimento ou instituições que atende adolescentes em situação de vulnerabilidade social, como o SEAME, CREAS, CRAS e LAR FRANCISCANO.

IV. INTRODUÇÃO

A Casa do Bom Menino é um Serviço de Acolhimento Institucional (abrigo) para crianças e adolescentes de ambos os sexos, que se encontram afastados do convívio familiar, cujas famílias ou responsáveis encontram-se temporariamente impossibilitados de cumprir sua função de cuidado e proteção. Atualmente são oferecidas 106 vagas, divididas em 8 unidades de acolhimento. O atendimento deve ser personalizado e em pequenos grupos, favorecendo o convívio familiar e comunitário, bem como a utilização dos equipamentos e serviços disponíveis na comunidade local. A instituição deve oferecer condições adequadas de habitação, educação, vestuário, alimentação, escolaridade, preparação e encaminhamento para o mercado de trabalho. Além de promover a participação em atividades culturais e esportivas, conforme normas previstas no Estatuto da Criança e do Adolescente, nas Orientações Técnicas aos serviços de acolhimento e no Plano Nacional de Convivência Familiar e Comunitária. Uma das metas da Casa do Bom Menino é buscar o potencial dos abrigados para a superação de suas histórias passadas de vivências de traumas e sofrimento, para possibilitar a construção de novos caminhos, dando ênfase na educação, socialização, cultura, esporte, lazer, saúde física, mental e emocional, bem como, preparar todos os abrigados nos caminhos da profissionalização através da vivência que motiva e prepara para a autonomia.

Toda a criança ou adolescente em situação de acolhimento institucional inserido nesta entidade perpassa por um Plano Individualizado de Atendimento (PIA), tal como preconiza o Plano Nacional de Defesa dos Direitos à Convivência Familiar e Comunitária (CONANDA, 2006) e as Orientações Técnicas para Serviços de Acolhimento. Este plano é elaborado de forma coletiva e interdisciplinar, com a participação da equipe técnica, cuidadores, crianças e adolescentes e se baseia em parâmetros que contemplem as necessidades das crianças e adolescentes em situação de acolhimento institucional.

O foco do trabalho na Casa do Bom Menino deve ser desde o momento de inserção da criança ou adolescente: o seu desligamento. Desde o reconhecimento da história de vida e das trajetórias individuais e familiares, o objetivo é construir um prognóstico e elaborar um plano de ação de forma a promover a saída da criança da forma mais segura e protegida. Sendo assim, a profissionalização, e o desenvolvimento da autonomia, possibilitam a projeção de um futuro concreto e plausível.

Neste sentido, a Casa do Bom Menino busca dar continuidade a um projeto de capacitação e profissionalização de jovens no setor da alimentação. Trata-se manutenção de um local apropriado com equipamentos necessários para a produção de um serviço de Buffet, incentivando o aprendizado de forma lúdica para as crianças, além de estimular a educação, o aprendizado e a profissionalização de adolescentes com foco no encaminhamento do jovem para o mercado de trabalho. É preciso trabalhar a auto-estima desses jovens, fazendo com que eles se sintam capazes de mudar e transformar a realidade social em que vivem.

Além das crianças e adolescentes acolhidas na instituição e seus familiares, o projeto pretende ampliar seu atendimento para população de baixa renda, encaminhados pela rede sócio-assistencial, com o

intuito de promover aos acolhidos uma convivência comunitária, que possibilite a socialização e o conhecimento de outras pessoas, serviços e realidades. Dessa forma, o projeto buscará ampliar a visão de mundo dos atendidos, para que não se fechem apenas no contato e no olhar institucional, além disso, permitirá que outras crianças e adolescentes da comunidade, que se encontram em situação de vulnerabilidade social possam ter acesso a esta oportunidade.

V. JUSTIFICATIVA

Podemos dizer que o desemprego, a desigualdade, a exclusão social e também a inclusão social são frutos da política globalizada. A competitividade, a exclusão social, a precariedade na educação dificultam o acesso dos jovens ao mercado de trabalho.

Tendo em vista que as crianças e adolescentes atendidos na Casa do Bom Menino sofrem diretamente os efeitos da exclusão social por terem seus direitos violados, todos os esforços devem ser mantidos a fim de proporcionar estratégias de estímulo e preparação desses jovens para que possam buscar construir seu projeto de vida.

Ao chegarem à instituição, a população acolhida apresenta usualmente as seguintes características: vínculos familiares e comunitários fragilizados ou rompidos, dificuldades de elaboração da realidade, alterações de comportamento, efeitos psicológicos e emocionais negativos devido a vivência e histórico de abandono. Nota-se também com muita frequência uma crônica defasagem escolar, reflexo de um sistema de ensino precário que avança os alunos sem que estes tenham desenvolvido adequadamente as etapas de aprendizagem, além de uma baixa auto-estima bastante característica em função dos históricos de abandonos, rupturas e rejeições.

Em relação à aprendizagem, o que se identifica é que na maioria dos casos, a efetivação do direito básico à educação foi negligenciado ou de certa forma não incentivado ou estimulado pelos pais e/ou responsáveis. Sem entrar no mérito de buscar justificativas para esse diagnóstico, pois tal situação envolve questões históricas, políticas e sociais, a realidade que o abrigo enfrenta neste âmbito diz respeito a:

- Defasagem escolar - idade incompatível com o grau ou nível de aprendizagem,
- Falta de estímulo para aprendizagem,
- Problemas de comportamento resultantes de sua história e vivência;
- Dificuldades na interlocução com a escola - as crianças e adolescentes abrigados são com muita frequência revitimizadas dentro do ambiente escolar, pois o sistema de ensino e seus operantes, desconhecem a natureza e os objetivos de um serviço de acolhimento, assim como, seu papel, dentro da recente configuração estrutural preconizada pelo Estatuto da Criança e do Adolescente.

Assim, o projeto Menino Gourmet se propõe a auxiliá-los na formação, com auxílio pedagógico e a oferta de um curso técnico na área da gastronomia e vendas, contribuindo para sua formação acadêmica, dando assim oportunidades de fortalecerem seus currículos, bem como de adquirirem experiências positivas de superação.

Trajetória do projeto e resultados obtidos

O projeto Menino Gourmet nasceu no ano de 2012, e desde o ano de 2014 vêm sendo contemplado via FUMDECA. Com o passar dos anos o projeto vem ampliando suas ações e público atendido, ultrapassando os muros institucionais, no oferecimento do curso para a população de baixa renda do município de Piracicaba. De 2012 a 2016, o projeto formou cerca de 120 alunos, que participaram de aulas práticas e teóricas. A cada novo ano, observamos o crescimento, a transformação e principalmente o alcance do projeto frente aos objetivos que ele propõe atingir. Os alunos reconhecem a relevância do mesmo, manifestam prazer, assiduidade e percepção do desenvolvimento de suas habilidades na área da gastronomia.

No ano de 2014, fizemos parcerias com o Colégio Polibrasil e com o SEBRAE e criamos um curso profissionalizante, oferecido para os adolescentes e seus familiares. Neste curso os alunos passaram a ter aulas teórico e práticas, semanalmente, no período de 5 meses e saíram com um certificado de conclusão de curso.

Em 2015, demos seguimento ao oferecimento do curso: o principal objetivo alcançado foi a **estimulação da convivência** entre acolhidos e familiares, culminando, em alguns casos, no **retorno familiar da criança/adolescente**. Em relação à encomendas, **augmentamos nossa clientela** e passamos a realizar **produções semanais** para vendas externas. Todo lucro das vendas é dividida entre os adolescentes (de 16 a 18 anos) que participaram ativamente das produções, podendo eles, fazer coisas que a instituição não consegue possibilitar, como ir ao cinema, tomar um sorvete, etc. Importante salientar que a participação dos adolescentes nas produções é optativa, ou seja, eles não são, de forma alguma, obrigados a participarem e sim convidados. Outro fator importante de ser frisado é que essas produções acontecem de forma aleatória e a participação de adolescentes nas atividades também é variável, não se configurando como uma situação de trabalho infantil, conforme orientação do SEREST. Outra grande conquista do ano de 2015 foi a inauguração de uma **cozinha-escola** altamente equipada para atender a necessidade dos nossos alunos, apresentando para estes o real funcionamento de uma cozinha industrial.

Em 2016, o curso ampliou seu atendimento para os familiares e para a população de baixa renda, encaminhados pela rede sócio-assistencial, com o intuito de **aproximar as famílias e promover aos acolhidos uma convivência comunitária**, que possibilite 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 outras crianças e adolescentes da comunidade**, que se encontram em situação de vulnerabilidade social pudessem ter acesso a esta **oportunidade**. Tivemos a contratação de 3 adolescentes egressos do projeto em empresas do gênero alimentício que tinham em seu currículo, apenas a experiência no curso do Menino Gourmet. Outro resultado importante foi que duas familiares, também egressas do curso, abriram seu próprio negócio, fazendo encomendas de alguns produtos para a vizinhança.

No ano de 2017, continuamos oferecendo o curso aos adolescentes externos e tivemos uma quantidade importante de inscrições. Foram 64 inscritos, dos quais, cerca de 50% encaminhados pelos serviços sócio-assistenciais. Essas aulas acontecem duas vezes na semana, com duração de 5 meses e temos como parceiros, empresas renomadas no município de Piracicaba, que nos “cedem” professores de alta qualidade, como o colégio Polibrasil e a empresa Masterplan. Nas aulas práticas, convidamos chefs dos principais restaurantes e doçarias da cidade para ensinar um prato de sua especialidade. Esse ano tivemos, ainda, a contratação de 3 adolescentes egressos do curso em grandes empresas de Piracicaba. Outro fator extremamente valioso possibilitado pelo projeto em 2017 é a integração de familiares dos acolhidos em nossas aulas. Atualmente, temos 6 familiares, inseridos no curso, desenvolvendo habilidades, aproximando de seus filhos e principalmente vislumbrando um futuro mais harmonioso e saudável. Assim como, tivemos a contratação de uma psicopedagoga para trabalhar o reforço escolar com os adolescentes, com o objetivo de que cada um alcance a série escolar compatível com sua idade cronológica e as crianças possam ter acesso a oficinas lúdicas e pedagógicas na cozinha.

Em relação ao **menino gourmet infantil**, temos avaliado que estes grupos semanais têm sido extremamente educativos, aonde as crianças de 4 a 12 anos vêm desenvolvendo coordenação motora fina, habilidades de memorização e raciocínio, além de se integrarem de forma lúdica e respeitosa, favorecendo o convívio social e estimulando a comunicação não violenta, baseada na cultura de paz.

Com os atendimentos psicoeducacionais, conseguimos diminuir exponencialmente a defasagem escolar de alguns adolescentes. A mensuração dessa atuação está nos aumentos de notas escolares, na permanência do adolescente em sala de aula, diminuindo os índices de evasão escolar a quase 0% dos casos de adolescentes em situação de acolhimento institucional.

A psicopedagoga se utiliza de muitos instrumentais que captam a atenção da criança/adolescente e isso gerou grande adesão aos atendimentos semanais. Também houve a diminuição das lacunas na aprendizagem, a partir da identificação, por parte da profissional, da raiz do problema. Outro fator que vimos observando é que a percepção de mundo desses adolescentes, se amplia de acordo com que o aprendizado acontece, gerando possibilidades concretas de reconhecer e lutar por oportunidades que se apresentam. É trabalhado, ainda, nesses atendimentos, a resistência a frustração, pois a medida que a profissional vai aumentando o grau de dificuldade dos exercícios a tendência dos adolescentes é desistir,

porém o conceito da perseverança é trabalhado a exaustão nesses momentos. Habilidade essa que será útil em qualquer esfera de suas vidas, como família, trabalho, esporte, lazer, etc.

Enfim, através de 4 diferentes metodologias, temos garantido a participação efetiva de crianças, adolescentes e familiares no projeto. Além disso, há 2 anos e meio, vimos **estendendo a oferta do projeto** para adolescentes em situação de vulnerabilidade social, atendidos pela rede sócio-assistencial do município de Piracicaba. Alguns dados quantitativos se fazem importante para explicitarmos a magnitude do projeto, sua abrangência e sobre a relevância da continuidade do mesmo.

De fevereiro a agosto do ano de 2017, atendemos uma média de 53 pessoas/mês, sendo oferecido um total de 413 atividades, dentre as quais:

Número	Tipo de atendimento	Resultados
243	Atendimentos psicopedagógicos grupais e individuais;	<ul style="list-style-type: none"> - Aumento das notas escolares -Permanência em sala de aula e diminuição da evasão escolar; - Ampliação da percepção de mundo; -Resistência a frustração;
21	Grupos do Menino Gourmet Infantil	<ul style="list-style-type: none"> -Aprendizagem através de atividades lúdicas; -integração do grupo; -maior aceitação de diferentes alimentos;
7	Saídas Culturais	<ul style="list-style-type: none"> - Ampliação do repertório Cultural; -Possibilidade de ver o funcionamento/dinâmica de feiras gastronômicas e restaurantes;
10	Aulas profissionalizantes	<ul style="list-style-type: none"> -Preparação para mercado de trabalho; -Inserção de 3 adolescentes no mercado de trabalho; -integração com familiares e comunidade;
132	Produções e aprendizagem de novas receitas	<ul style="list-style-type: none"> - Geração de Renda imediata; - exercício da prática da venda; - conhecimento de novos alimentos;

Para finalizar, é importante frisar que o Menino Gourmet é um projeto antigo que carrega em si um potencial muito grande para se transformar em um programa do município, já que vimos vendo seu crescimento, abrangência, procura e desenvolvimento, bem como resultados concretos no sentido de trabalho da autonomia do adolescente, bem como sua inserção no mercado de trabalho. Importante ressaltar que o município de Piracicaba oferece pouquíssimos projetos para adolescentes dos 16 aos 18 anos e que esse projeto vem cumprindo uma demanda (em pequena proporção) municipal.

No caso de adolescentes e familiares em situação de acolhimento institucional, observamos que as atividades na cozinha se transformaram em um espaço potencial de aproximação de familiares a seus filhos e também num espaço de escuta e de alívio, onde o profissional do setor da alimentação necessita ser altamente capacitado para receber uma demanda que muitas vezes não aparece em atendimentos com psicólogos e assistentes sociais. De maneira alguma o objetivo dessa escuta é substituir o trabalho técnico existente, mas acaba sendo um espaço de acolhimento onde é importante que o profissional se mostre aberto a escutar a demanda que chega e assim orientar com uma visão descolada do senso comum.

Temos feito ainda, algumas conversas e parcerias com o CIEE (Centro de Integração Empresa-Escola), porém, no setor da alimentação não há possibilidade de inserir adolescentes de 16 a 17 anos, como “menor” aprendiz, o que dificulta a assimilação destes participantes do projeto de forma concomitante ao ingresso no curso profissionalizante. O que vimos observando é que ao completar 18 anos, lançamos mãos de parcerias construídas entre o projeto e padarias, restaurantes e buscamos o encaminhamento destes nesses espaços.

Isto posto, buscamos a manutenção do projeto, com vias a uma possibilidade de transformá-lo em um programa municipal no ano de 2019, podendo assim, aumentar ainda mais sua abrangência e transferi-lo para outro espaço onde a proposta fique ainda mais desvinculada de um Serviço de Acolhimento Institucional, cumprindo com seu objetivo principal que é o de associar de forma interativa e participativa a produção de alimentos através de oficinas de culinária, promovendo o desenvolvimento da criança, do adolescente e de seus respectivos familiares no contato com as competências básicas sociais e profissionais na área da alimentação.

VI. OBJETIVOS ESPECIFICOS

OBJETIVO	Atividade	Resultado/meta	Ferramenta
Oferecer oficinas lúdicas-gastronomicas para crianças, despertando nelas o gosto pelo aprendizado.	<ul style="list-style-type: none"> - Receita do dia com pratos diversos; - Elaboração de cadernos de receitas; - Aula de pesos e medidas, dando-se noções de quantidade, divisão, subtração, frações, soma e etc. - Aulas sobre ética, higiene e trabalho em equipe. 	<p>Ampliação do repertório gastronômico, cultural e pedagógico das crianças;</p> <p>Desenvolver a sensibilidade sensorial para degustação de preparações novas ao hábito alimentar, de forma a valorizar novos sabores e saberes.</p> <p>Promoção do estímulo à leitura e escrita;</p> <p>Aprendizado da matemática de forma lúdica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estimulo do raciocinio, responsabilidade e conhecimento pedagógico. - Associar de forma interativa e participativa à produção de alimentos e nutrição. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de presença; - Questionários de avaliação; - Discussão dos métodos e práticas; - Relatório de evolução; - Avaliação da participação e desenvolvimento; - Reuniões sistematizadas em equipe.
Estimular a educação e o aprendizado;	<ul style="list-style-type: none"> -Atendimentos pedagógicos individuais; - Oficinas lúdicas-pedagógicas; - Interlocução com a escola 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuição da defasagem escolar; - Diminuição das faltas, suspensões e evasão escolar; 	<ul style="list-style-type: none"> - Avaliações; - Relatos; - Plano de ação - Observações;

	em casos específicos;	<ul style="list-style-type: none"> - Ampliação do repertório de conhecimento dos acolhidos; - Maior rendimento escolar; - Desenvolvimento de uma relação positiva e de parceria com a escola; - Maior número de ações em parceria com as escolas (reuniões, atividades, eventos) 	<ul style="list-style-type: none"> - Relatórios mensais; - Boletim escolar; - Frequência escolar; - Reuniões escolares; - Encaminhamentos;
Promover o resgate da auto-estima através do desenvolvimento pedagógico, buscando superar os efeitos da defasagem escolar;	<p>Atendimentos pedagógicos individuais;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oficinas lúdicas-pedagógicas; 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificação de potenciais e habilidades; - Promover o gosto pela aprendizagem de maneira dinâmica; 	<ul style="list-style-type: none"> - Avaliações; - Relatos; - Observações; - Relatórios mensais; - Encaminhamentos;
Contribuir para a inserção e manutenção do adolescente no mercado de trabalho;	<ul style="list-style-type: none"> - Atendimentos pedagógicos voltados ao treinamento de sua função no mercado de trabalho (interpretação de texto, contribuição na oralidade, aquisição de repertório financeiro – soma, 	<ul style="list-style-type: none"> - Inserção e manutenção do adolescente no mercado de trabalho; - ampliação do repertório; 	<ul style="list-style-type: none"> Avaliações; - Relatos; - Observações; - Relatórios mensais; - Encaminhamentos

	<p>divisão, subtração);</p> <p>- Realização de currículos;</p>	<p>-Melhora da auto-estima;</p> <p>- Maior segurança em relacionar-se num ambiente de trabalho;</p>	
<p>Oferecer aulas teóricas</p> <p>- práticas para os jovens, visando a capacitação e profissionalização através de um curso preparatório para o mercado de trabalho, dentro do setor da alimentação</p>	<p>- Aulas teóricas voltadas ao: marketing pessoal, trabalho em equipe, vendas, mercado de trabalho, atendimento ao cliente e empreendedorismo.</p> <p>- Mídia Social</p> <p>- Aulas práticas de: aprimoramento de produtos, conservação, higiene e etc...</p>	<p>- Ampliação do repertório gastronômico, cultural, pedagógico, social e profissional dos jovens;</p> <p>- Preparo integral para o mercado de trabalho;</p> <p>- Desenvolvimento da autonomia e empreendedorismo dos jovens;</p>	<p>- Lista de presença;</p> <p>- Questionários de avaliação;</p> <p>- Discussão dos métodos e práticas;</p> <p>- Relatório de evolução;</p> <p>- Avaliação da participação e desenvolvimento;</p> <p>- Reuniões sistematizadas em equipe.</p>
<p>- Fornecer para vendas os produtos fabricados no Projeto, através de encomendas realizadas por funcionários ou comunidade local</p>	<p>- Oficinas de produção;</p> <p>- Retirada de pedidos e encomendas;</p> <p>- Recebimento;</p> <p>- Divisão dos lucros aos participantes.</p>	<p>- Oferecer uma inicialização ao trabalho e uma geração de renda ao participantes;</p> <p>- Estimulo para a continuidade no projeto;</p> <p>- Maior aproximação com a comunidade e possíveis parceiros;</p> <p>- Promoção da prevenção social;</p>	<p>- Lista de presença;</p> <p>-Devolutiva dos clientes quanto aos produtos fornecidos;</p> <p>- Interesse dos participantes nas produções;</p> <p>- Relatório de vendas;</p> <p>- Relatório de participação;</p> <p>- Retorno financeiro aos participantes;</p> <p>- Reuniões sistematizadas em equipe.</p>
<p>Desenvolver através do projeto habilidades,</p>	<p>- Oficinas lúdicas;</p> <p>- Oficinas teóricas;</p>	<p>- Criar condições adequadas para o</p>	<p>- Lista de presença;</p> <p>- Questionários de</p>

talentos e competências básicas de higiene, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, comprometimento e educação financeira;	- Produções; - Elaboração de cardápio; - Participação em eventos.	desenvolvimento saudável, estimulando a autonomia, o trabalho em equipe e hábitos saudáveis. - Despertar talentos e potencialidades; - Desenvolver habilidades no preparo e no servir alimentos;	avaliação; - Discussão dos métodos e práticas; - Relatório de evolução; - Avaliação da participação e desenvolvimento; - Reuniões sistematizadas em equipe.
---	---	--	---

VII. METODOLOGIA

O Projeto terá quatro tipos de modalidades:

1) Menino Gourmet infantil: Oficinas lúdicas – gastronômicas direcionadas ao público estritamente infantil, contemplando crianças de 04 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. Através de uma ampliação em seu repertório culinário, cultural, social e sensorial, o alimento servirá para estimular a aprendizagem em diferentes aspectos. Da matemática, por exemplo, através de noções de quantidade, divisão, multiplicação, 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, através da elaboração de receitas. Além disso, as crianças também teriam acesso ao lúdico, já que o brincar favorece a socialização das crianças, oferecendo-lhes oportunidades de realizar atividades coletivas e livres. Nesse contexto, elas aprendem 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. Teóricos e educadores ressaltam a importância da brincadeira no processo de aprendizagem e socialização, pois acreditam que o lúdico é o berço obrigatório das atividades intelectuais da criança, não sendo, apenas, uma forma de entretenimento para gastar energia, mas meios que contribuem e enriquecem seu desenvolvimento.

Através do projeto, as crianças poderão 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.

2) Menino Gourmet profissionalizante: Oferecer aulas teóricas - práticas para os jovens, visando à capacitação e profissionalização através de um curso preparatório para o mercado de trabalho, dentro do setor da alimentação. O curso terá a duração aproximada de seis meses, com direito a um certificado e formatura. As aulas teóricas serão voltadas ao: marketing pessoal, trabalho em equipe, vendas, mercado de trabalho, atendimento ao cliente e empreendedorismo, auto-estima e mídia social. Para isso, contaremos com o apoio dos educadores do Projeto e dos parceiros interessados em contribuir com este trabalho. Nas aulas práticas, serão oferecidos conhecimentos voltados à execução de receitas, ao aprimoramento de produtos, conservação, embalagem, higiene e etc. Este módulo também será 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, que possibilite a socialização e o conhecimento de outras pessoas, serviços e realidades. Dessa forma, o projeto buscará ampliar a visão de mundo dos atendidos, para que não se fechem apenas no contato e no olhar institucional, além disso, permitirá que outras crianças e 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.

3) Menino Gourmet gerador de renda: A equipe trabalhará na produção de Coffee Break e encomendas de pães, pizzas, bolos, tortas, salgados, doces e lanches. A renda arrecadada será revertida para os integrantes, dividida conforme com o desenvolvimento e dedicação de cada um.

4) Menino Gourmet pedagógico: Teremos a atuação de um psicopedagogo que auxiliará as crianças e adolescentes do Projeto em suas dificuldades de aprendizado, contribuindo para seu desenvolvimento pedagógico e inserção e manutenção dos mesmos no mercado de trabalho. A atuação deste profissional buscará promover espaços lúdicos e pedagógicos, individuais e coletivos, por meio de oficinas, jogos e atendimentos, objetivando a superação da defasagem escolar e das dificuldades de aprendizagem, estimulando-os para aprender e assim resgatar a auto-estima por meio da experiência coletiva e cidadã. Esse profissional contribuirá de maneira significativa para a inserção do adolescente no mercado de trabalho, já que observamos que muitas vezes, o adolescente que possui significativa defasagem escolar, não consegue permanecer no ambiente de trabalho, por dificuldades em compreender as orientações passadas, não conseguindo, por exemplo, interpretar um recado, se relacionar com o outro (devido à insegurança), seguir uma norma, etc.

Independentemente das modalidades e do público atendido (infantil/ jovem /adulto), as oficinas serão divididas em atividades semanais de planejamento e capacitação teórica, oficinas coletivas e atendimentos individuais lúdico-pedagógicos e atividades práticas de produção de

alimentos. Apesar das modalidades do projeto ter diferentes focos e faixas etárias, haverá momentos em comum durante as produções, em que cada criança ou adolescente poderão fazer atividades condizentes com sua etapa de desenvolvimento, evitando riscos e sobrecarga de funções.

VII – AVALIAÇÃO

Serão elaborados relatórios mensais que elencarão o número de participantes e de atividades do projeto, bem como os resultados alcançados. Ao final de cada semestre uma ficha de avaliação do projeto será submetida a todos os participantes e funcionários da instituição, com o intuito de buscar feedbacks do projeto.

VIII- CRONOGRAMA

ATIVIDADE	MÊS DE REFERÊNCIA	INDICATIVOS DE AVALIAÇÃO
PLANEJAMENTO DAS AÇÕES	FEVEREIRO	ACORDOS DE METAS;
MENINO GOURMET INFANTIL	FEVEREIRO A DEZEMBRO (SEMANALMENTE)	ÍNDICE DE PARTICIPAÇÃO NAS OFICINAS; DESENVOLVIMENTO DA APRENDIZAGEM;
FORTALECIMENTO PEDAGÓGICO COM CRIANÇAS E ADOLESCENTES	FEVEREIRO A DEZEMBRO (SEMANALMENTE)	ÍNDICE DE PARTICIPAÇÃO NOS ENCONTROS INDIVIDUAIS E GRUPAIS; DESENVOLVIMENTO DA APRENDIZAGEM
INSERÇÃO DE ADOLESCENTES DESTAQUES NO MERCADO DE TRABALHO	FEVEREIRO A DEZEMBRO	ÍNDICE DE INSERÇÃO DE ADOLESCENTES NO MERCADO DE TRABALHO, PREFERENCIALMENTE EM EMPRESAS DO GENERO ALIMENTÍCIO
TREINAMENTO PSICOPEDAGÓGICO COM FOCO NA INSERÇÃO E	FEVEREIRO A DEZEMBRO	ÍNDICE DE INSERÇÃO E DE PERMANÊNCIA DE ADOLESCENTES NO MERCADO

MANUTENÇÃO NO MERCADO DE TRABALHO		DE TRABALHO, PREFERENCIALMENTE EM EMPRESAS DO GENERO ALIMENTÍCIO
PRODUÇÃO SEMANAL DE ENCOMENDAS	FEVEREIRO A DEZEMBRO	TABELA DE GERAÇÃO DE RENDA DE ACORDO COM A PARTICIPAÇÃO INDIVIDUAL DE CADA UM NAS OFICINAS DE PRODUÇÃO;
PLANEJAMENTO CURSO	ABRIL E MAIO	CRONOGRAMA DO CURSO
PARCERIAS PARA O CURSO	ABRIL E MAIO	CRONOGRAMA DE AULAS RÁTICAS E TEÓRICAS DO CURSO, DEVIDAMENTE PREENCHIDO;
DIVULGAÇÃO DO CURSO	MAIO E JUNHO	ÍNDICE DE ENTIDADES E FAMILIARES CONVIDADOS PARA PARTICIPAREM DO CURSO
INÍCIO DO CURSO	JULHO	ESTABELECIMENTO DA TURMA DE 2017;
PARTICIPAÇÃO EM FEIRAS E EVENTOS	FEVEREIRO A DEZEMBRO	TABELA DE GERAÇÃO DE RENDA DE ACORDO COM A PARTICIPAÇÃO INDIVIDUAL DE CADA UM NA PRODUÇÃO;
FORMATURA	DEZEMBRO	ÍNDICE DE ALUNOS FORMADOS (QUE FREQUENTARAM O MÍNIMO DE 70% DAS AULAS)