

# 1. Identificação

**a. Título da Proposta:** Formação Profissional em Gastronomia Social e Sustentável

**b. Instituição Proponente:**

Instituto Capim Santo (ICS). CNPJ: 17.394.510/0001-93.

Endereço: Rua Libero Badaró, número 101, andar 12, Centro, São Paulo, CEP: 01009-902.

Telefone: (11) 99883 1175.

Data de constituição: 03/10/2012

Data de início das atividades: 02/02/2010

**c. Responsável pela Instituição Proponente:**

Nome: Luccio Santos de Oliveira.

CPF: 902.389.155-49.

RG: 5.767.317-90 (SSP Bahia).

Endereço: Alameda Ministro Rocha Azevedo, número 482, apartamento 35, Cerqueira César, São Paulo - SP.

CEP: 01410-000. Telefone: (11) 998831175.

E-mail: [luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br](mailto:luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br)

**d. Responsável pelo Projeto:**

Nome: Mariana G R F Casarini.

Endereço: Avenida Bagiru, número 635, Alto de Pinheiros, São Paulo - SP.

CEP: 05469-020

Telefone: (11) 98465-7000.

E-mail: [mariana.fragoso@institutocapimsanto.org.br](mailto:mariana.fragoso@institutocapimsanto.org.br)

# 2. Descrição da organização

**a. Missão:** Conectar pessoas em situação de risco e vulnerabilidade por meio da democratização da gastronomia para gerar mobilidade social.

**Visão:** Ser o principal vetor de conexão no terceiro setor para ações na área de gastronomia que gerem mobilidade social para pessoas em situação de risco e vulnerabilidade.

**Valores:** Acolhimento, atuação como conectores, respeito à diversidade, valorização da cultura brasileira, comprometimento, gastronomia consciente e sustentabilidade.

**b. Atuação histórica e representatividade:** O ICS começou suas operações em 2010, com a abertura da primeira cozinha escola pela chef Morena Leite, em Trancoso - BA. Ao longo desses 12 anos foram abertas mais 3 escolas de gestão própria (São Paulo - SP, Itacaré - BA e Rocinha - RJ) e outras 2 escolas em parceria com ONGs (em São Paulo e Barra do Sahy - SP), formando e empoderando mais de 1600 jovens e adultos e tendo a gastronomia social e sustentável como ferramenta.

Hoje, o projeto de Formação em Gastronomia Social e Sustentável recebe o nome de Cozinha do Amanhã e visa oferecer para pessoas em situação de vulnerabilidade formação profissional de excelência na área de gastronomia, como ferramenta para gerar empregabilidade e mobilidade social a partir do despertar de talentos e do desenvolvimento de competências (conhecimentos + habilidades + atitudes). A metodologia de trabalho prevê a atuação do Instituto como Conector de pessoas, histórias, experiências, saberes e realidades, promovendo trocas enriquecedoras que permitam ampliar a visão de mundo e contribuam para a superação das condições de vulnerabilidade. A formação não trabalha a gastronomia com um fim em si, mas parte de sua democratização como ferramenta para geração de renda.

Desenvolvemos uma metodologia de ensino própria, na qual os encontros são presenciais, complementados com atividades online, visitas a estabelecimentos do ramo de Alimentos e Bebidas, vivências em restaurantes parceiros e participação dos alunos em outros projetos sociais parceiros, o que permite que, ao final do curso, os alunos e alunas estejam aptos e aptas a trabalharem em cozinhas profissionais no cargo de ajudante/auxiliar de cozinha ou cozinheiros, casas da família, eventos ou comercializando produções próprias e empreendendo. Além dos cursos de média e longa duração, o ICS também oferece oficinas com temas práticos como “Comida de Boteco”, “Panificação Básica”, “Bolos e Confeitaria”, “Comida de Festas”, “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos”, “Sustentabilidade na Cozinha”, “Empreendedorismo”, “Elaboração de Currículo”, “Postura Profissional”, “Posicionamento nas Redes Sociais”, dentre outros, capazes de serem aplicados diretamente na geração de renda.

O ICS adota como horizonte pedagógico a formação de Agrupamentos Produtivos de Ensino-Aprendizagem, ancorada nas pesquisas de Lev Vygotsky e de Anne Nelly Perret-Clermont. Esse horizonte orienta desde a organização da turma até a dinâmica de trabalho na cozinha durante as aulas a partir da identificação e valorização das potencialidades de cada aluno. Na prática, esta dinâmica se dá pela formação de agrupamentos constituídos por indivíduos com diferentes competências e habilidades, capazes de complementarem e colaborarem uns com os outros na construção coletiva do conhecimento. Para além de habilidades técnicas, o ICS busca, com essa metodologia, desenvolver outros valores agregados à gastronomia e que são necessários tanto para a convivência em aula quanto para o trabalho em cozinha, como trabalho em equipe, respeito às diversidades, comprometimento e organização.

Com o certificado em mãos, os concluintes dos nossos cursos são encaminhados para vagas de emprego em empresas parceiras ou para plataforma de empregabilidade, a qual compartilha os currículos com empresas do ramo de gastronomia. Com isso, cerca de 65% dos nossos jovens são absorvidos pelo mercado de trabalho até 3 meses após se formarem. O baixo índice de evasão ao longo do curso (cerca de 20%) também corrobora a efetividade e sucesso do projeto.

Nosso público é composto por pessoas em situação de vulnerabilidade social e/ou econômica com mínimo de 18 anos e renda familiar mensal máxima de 2,5 salários mínimos, com preferência para grupos minorizados em direitos e com baixa

representatividade, como mulheres, pessoas negras e indígenas, pessoas em situação de refúgio, egressos do sistema prisional e pessoas LGBTQIAP+. Para garantir essa diversidade, buscamos parcerias com instituições que atendem tais grupos, como a ONG Grupo Arco Íris (LGBTQIAP+), a ONG Bem Querer Mulher (mulheres que passaram por situação de violência) e ONG Flores do Cárcere e a ONG Casa Diversa (mulheres egressas do sistema prisional), ONG Germinar (pessoas em situação de refúgio), a ONG SP Invisível (pessoas em situação de rua ou abrigo), por exemplo.

Para mantermos nossas atividades e aumentarmos nosso impacto, buscamos também parcerias de fomento, como o Instituto Terra Firme, o Banco BTG, o Instituto Bia Rabinovich, dentre outros, além de doações e financiamentos de pessoas físicas que nos apoiam e lutam conosco na construção de uma sociedade mais igualitária. No ano de 2022 vencemos dois editais da Fundação Paulistana, vertente da Prefeitura Municipal de São Paulo com foco em qualificação profissional, e ficamos responsáveis pela execução do Programa Cozinha Escola, o qual oferece cursos de gastronomia em equipamentos públicos como os CEUs com o objetivo principal de gerar renda ao beneficiário.

Em 2023, vencemos o edital da Petrobrás com o projeto Energia que Alimenta o Amanhã, no qual oferecemos cursos de formação profissional em gastronomia e cursos de empreendedorismo para pessoas em situação de vulnerabilidade nas cidades de Ipojuca e Cabo de Santo Agostinho, em Pernambuco. Neste projeto, formaremos mais 3600 pessoas em 3 anos de trabalho aptas a gerarem renda a partir da gastronomia.

Ao longo destes quase 14 anos de existência, já entregamos mais de 6 mil certificados em cursos e oficinas em 3 estados brasileiros, impactando não só a vida dessas pessoas diretamente, mas as vidas dos seus próximos e a comunidade em seu entorno.

#### ***c. Estrutura organizacional:***

- Presidente: Luccio Oliveira
- Diretora executiva: Mariana Fragoso
- Gerente de projetos e impacto: Samantha Souza
- Gerente administrativo financeiro: Rodrigo Simões
- Coordenadora de educação: Maíra Portella
- Coordenador de gastronomia: Raul Godoy
- Coordenadora de sustentabilidade e voluntariado: Aline Petrilli
- Coordenadora de marketing e comunicação: Juliana Shimazu
- Coordenadora jurídica: Karen Ito
- Coordenadora de controle de qualidade: Camilla Santillo
- Coordenação de operações: Dirce Ribeiro

#### ***d. Estrutura organizacional prevista:***

- Assistente de comunicação (x1)
- Assistente de desenvolvimento comunitário (x1)
- Assistente pedagógico (x1)
- Assistente social/empregabilidade (x1)
- Assistente de gastronomia (x1)
- Auxiliar ADM (x1)
- Estoquista (x1)
- Gestor de projeto (x1)

- Coordenador de gastronomia (x1)
- Coordenador de comunicação e mkt (x1)
- Coordenador pedagógico (x1)
- Contador (x1)
- Instrutores (x2)
- Assistentes de instrutor (x2)
- 

### 3. Justificativa da proposta

O presente projeto está alinhado ao propósito do Instituto Capim Santo de atuar para o empoderamento de pessoas em situação de risco e vulnerabilidade, utilizando a gastronomia como ferramenta para geração de renda por meio do oferecimento de cursos profissionalizantes gratuitos.

Iniciativas que possuem como principal cerne de atuação a formação profissional gratuita são essenciais na construção de melhores oportunidades para populações que se encontram em situações de vulnerabilidade já que estas, em sua maioria, não têm acesso à educação básica e, como uma das consequências diretas disso, acabam também não tendo acesso a condições dignas de trabalho.

A Formação em Gastronomia Social e Sustentável do ICS tem como objetivo contribuir para a melhoria e superação do cenário de desigualdades sociais e econômicas, considerando que a gastronomia e suas áreas correlatas (turismo, hotelaria, hospitalidade etc) representam um mercado com alto potencial de geração de renda por meio de empregos formais e de atividades autônomas e empreendedoras. Oferecemos, além dos cursos extensivos, workshops e oficinas de curta duração, por entender que este formato tem impacto mais imediato, podendo, inclusive, ser um chamariz para todas as possibilidades que o mundo da gastronomia pode oferecer.

Nossas formações também contribuem para o desenvolvimento de competências e habilidades sociais e emocionais que ampliam as oportunidades profissionais em qualquer outra área ou segmento de atuação, identificando e valorizando as potencialidades de cada aluno e possibilitando maior fortalecimento de sua autonomia. As comunidades e territórios também são impactados por nossa ação, já que temos a sustentabilidade como pilar pedagógico, trazendo a valorização de produtores regionais como fornecedores e a expansão da economia local.

O apoio aos alunos continua mesmo após a conclusão dos cursos com acompanhamento e orientação para inserção, reinserção ou recolocação no mercado de trabalho. A partir das parcerias construídas com estabelecimentos contratantes e uma plataforma de empregabilidade, conseguimos que 80% dos nossos alunos, em média, estejam empregados na área até 3 meses após o término da formação.

O mercado gastronômico da cidade de São Paulo, assim como em muitas outras cidades, sofreu enormes perdas ao longo dos anos de pandemia, e mesmo vendo um retorno das atividades, os números de empregos formais ainda não atingiram os patamares de 2019.

Quando analisamos as áreas de atuação que mais demandam profissionais, destaca-se a necessidade por pessoas que atuem na cozinha (cozinheiro e assistente). Os anos de pandemia também trouxeram um grande engajamento no trabalho autônomo e empreendedor, alternativa vista como necessária por muitas pessoas, já que o desemprego alcançou níveis recordes e a fome voltou a assolar muitas famílias. A produção de marmitas

está entre as atividades que tiveram maior crescimento nesse cenário, já que não exige grandes investimentos e pode-se atingir um público interessante com o uso de plataformas de entrega.

Para gerir um negócio próprio em alimentação, contudo, só saber cozinhar não é suficiente e nem economicamente sustentável. São fundamentais conhecimentos técnicos e estratégicos como planejamento, boas práticas de manipulação de alimentos, precificação, controle de desperdício entre outros que aumentam a chance de sucesso do empreendimento.

Nosso portfólio de cursos e oficinas contempla todos os conhecimentos técnicos básicos necessários para que nossos alunos e alunas saiam aptos a trabalharem em qualquer ramo da área de Alimentos e Bebidas, aumentando suas chances de absorção pelo mercado.

A qualidade de nossas formações é garantida não só pelos resultados que apresentamos, mas também por todo o processo de construção dos cursos, que são pensados, produzidos e supervisionados por uma equipe altamente especializada.

Considerado o contexto, o Instituto Capim Santo mostra-se altamente qualificado para o trabalho, colocando-se como parceiro estratégico na conexão entre as necessidades das populações em situação de vulnerabilidade e as ações do poder público, contribuindo para a geração de emprego e renda e, conseqüentemente, colaborando para o desenvolvimento dos territórios, o fortalecimento da cultura local, a melhora das condições de vida dos beneficiários e a promoção do desenvolvimento econômico sustentável no Município de São Paulo.

#### 4. Descrição da realidade objeto de parceria e o nexos com a atividade/projeto proposto:

São Paulo é uma das cidades mais populosas do mundo, com mais de 12 milhões de habitantes em 2021 (IBGE) e, segundo o Instituto de Pesquisa Econômica e Aplicada (Ipea), é também uma das mais desiguais do país, principalmente em relação ao acesso ao emprego.

Apesar do Estado de São Paulo apresentar taxa de desemprego de 13,7% segundo dados do IBGE de 2021, o setor de restaurantes sofre com a escassez de mão de obra. Em São Paulo, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) estima que 30% das empresas estão tentando contratar, mas sem conseguirem. Faltam profissionais em diversas áreas como cozinheiros, garçons, maitres e gerentes. Já a indústria da panificação calcula que existam 160 mil vagas para serem preenchidas no Brasil, sendo um terço destes na produção dos alimentos.

O mercado atual, na cidade de São Paulo, enfrenta um grande desafio, visto que os índices de atividade econômica e emprego foram bastante abalados pela pandemia. Na comparação entre 2019 e 2021, o número de pessoas em atividades econômicas na área da gastronomia recuou 23,3%, chegando próximo a 300 mil pessoas. Restaurantes e similares continuaram sendo a atividade principal de postos de trabalho, com cerca de 72,7 mil em 2020 e redução de 25,1% no número de vínculos de empregos. Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares tiveram redução de 20,1%, com 63,1 mil no mesmo período e Padaria e confeitaria com predominância de revenda, teve um recuo de 14,7%, totalizando cerca de 28,0 mil empregos.

Dentre as ocupações com maior número de vínculos, atendente de lanchonete, auxiliar de cozinha, cozinheiro geral e garçom representavam, em 2020, praticamente a metade (49,8%) de todas as relações de trabalho na gastronomia.

O número de estabelecimentos formais em gastronomia, comparando-se 2019 e 2020, recuou e hoje representa cerca de 9% de todos os estabelecimentos na cidade de São Paulo, mas destaca-se o aumento do número de estabelecimentos na atividade de *Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar* (7,1%), ou seja, a produção de marmitas teve um aumento considerável. Somado a isso, verifica-se um crescimento da proporção de estabelecimentos, na gastronomia, com no máximo quatro empregados, o que é um indicativo do aumento da atividade empreendedora no ramo de alimentos, como pode ser comprovado pelo aumento no número de abertura de microempresas individuais (MEIs) relacionadas à gastronomia, que hoje correspondem a 9,8% de todos os MEIs do município.

Os cursos do ICS abrangem expertises dentro da cadeia de alimentação além do âmbito da cozinha, como oficinas de serviço e atendimento, empreendedorismo, boas práticas e sustentabilidade, munindo os alunos com conhecimentos mais amplos e maior possibilidade de inserção no mercado de trabalho. Outro ponto importante a ser levado em consideração é a possibilidade de aplicabilidade imediata dos conhecimentos adquiridos e a consequente geração de renda a partir das formações por meio do empreendedorismo. Temas como confeitaria, bolos, panificação, tortas, salgados, chocolates, dentre outros, associados aos temas de empreendedorismo permitem que o aluno desenvolva competências e habilidades que aumentam as chances de contratação pelo mercado de trabalho formal ou de sucesso em atividade empreendedora.

Segundo o Ipea (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada), na capital paulista os 10% mais ricos têm nove vezes mais oportunidades de empregos a uma distância de 30 minutos de caminhada de onde moram do que os 40% mais pobres, o que impacta diretamente na qualidade de vida das populações periféricas. Por isso, um dos objetivos do ICS é gerar maior empregabilidade e empreendedorismo também dentro das comunidades, o que se traduz em uma maior circulação de recursos na região, aumento do tempo de qualidade disponível para o cidadão, fortalecimento das comunidades e diminuição do impacto de transporte.

Ao fim do projeto proposto espera-se entregar 2000 certificações, desenvolvendo conhecimentos, habilidades e atitudes de excelência para atuar em diversos ramos da área de alimentação, fomentando o seu empoderamento e gerando maior empregabilidade e mobilidade social, de forma que passem a ter mais domínio sobre suas escolhas profissionais e pessoais. Para a certificação, os alunos formados devem, de acordo com o aqui proposto, ter cumprido no mínimo 75% das formações.

Essa inserção no mercado de trabalho será feita a partir de parcerias com empreendimentos no ramo de Alimentos e Bebidas, as quais permitem que empregadores tenham acesso aos currículos dos beneficiários formados. Os comércios locais também poderão ser acionados por meio da equipe de comunicação e relacionamento e suas vagas serão divulgadas aos concluintes de nossos cursos.

A comunicação e o apoio aos alunos formados se dará enquanto o projeto estiver em atuação, a partir de informações colhidas em questionários e, quando possível, entrevistas por telefone. A partir destas informações, poderemos apoiar, por meio da equipe de assistência social e empregabilidade, no entendimento de quais as necessidades que não conseguem ser contempladas na busca por trabalho e o que pode ser feito de imediato (como construção de currículo, preparação para entrevistas, apoio para abertura de CNPJ

etc.) e o que precisa de ações estruturais a longo prazo (destino de verba para transporte/alimentação, políticas públicas de assistência ao empreendedor, ampliação de rede de cuidado etc.).

Esperamos, como consequência, estimular a geração de renda e maior fortalecimento e desenvolvimento do território através de iniciativas empreendedoras, que valorizem a sustentabilidade e a cultura alimentar regional, além de democratizar a gastronomia e oferecer acesso ao conhecimento técnico nesta área.

Para atingirmos a meta de 2.000 certificados entregues em 12 meses, teremos 68 oficinas de 8h de duração, 18 turmas de cursos de curta duração (20h) e 18 turmas de cursos de média duração (60h). com 20 vagas em cada turma e taxa de evasão média prevista de 15%. Dentro das oficinas, os alunos poderão seguir trilhas de construção de conhecimento, combinando temas até atingir número de horas que os tornem aptos a receberem certificação de 64h de formação técnica. Para isso, precisarão participar de 8 oficinas de temas diferentes ao longo do projeto. Entendemos essa estratégia como fundamental para aumentarmos a qualidade das qualificações, já que grande parte da evasão nos cursos de curta (20h) e média (60h) duração se dá por não conseguirem se manter nos 75% de frequência mínima (motivos de cuidado, saúde, transporte etc), pois nesta modalidade as aulas acontecem sequencialmente em dias corridos (5 dias para os cursos de 20h e 15 dias para os cursos de 60h). Com as oficinas, os beneficiários podem fazer as formações em dias específicos e de forma mais espaçada ao longo dos 13 meses de Programa, aumentando a chance de certificação de qualidade.

Para as oficinas, propomos temas específicos, como chocolates, pizzas, hambúrgueres, bolos e confeitaria entre outros, com o objetivo de produções rápidas e acessíveis para venda imediata por meio de atividades empreendedoras. Os cursos de curta duração (20h) terão temas como Panificação, Confeitaria e Produção de Marmitas, com o objetivo de trazer maior conhecimento técnico nestas áreas tanto para quem se interessa pelo empreendedorismo como para quem precisa se aperfeiçoar para o trabalho em cozinha profissional. Já o curso de média duração (60h) em Auxiliar de Cozinha tem como principal foco a formação técnica para o trabalho formal em cozinha profissional.

Todos os cursos apresentarão carga teórica em Mundo do Trabalho e Cidadania, ambas as temáticas necessárias para o desenvolvimento de competências e habilidades importantes para o trabalho na área de gastronomia. Neste módulo, serão abordados temas que envolvem a relação entre os conceitos de cidadania e mundo do trabalho com situações cotidianas dos alunos com o objetivo de promover o desenvolvimento do indivíduo a partir de leitura de mundo ampla e crítica, com maior compreensão de seus direitos e responsabilidades como cidadão e trabalhador.

No que diz respeito à formação técnica, os conteúdos abordados são específicos para cada tema proposto. Serão oferecidos no formato presencial, divididos em aulas de 4 horas cada. Nos cursos de Panificação, o objetivo é desenvolver competências que permitam ao munícipe a produção, comunicação e venda de pães e produtos de panificação assim como sua inserção no mercado de trabalho formal a partir de técnicas como fermentação simples e longa, produção e uso de levain, produção de itens básicos de padaria, massas folhadas e propriedades do glúten. O beneficiário sai deste curso pronto para aplicar para vagas na área de padaria, uma das áreas da gastronomia com maior defasagem de trabalhadores. De acordo com estudo feito pela Associação Brasileira das Indústrias de Panificação em 2024, há 10 mil vagas abertas na área no país, sendo 40 mil só no estado de São Paulo.

No curso de Confeitaria serão trabalhadas competências fundamentais para a produção de itens de confeitaria como as técnicas de caldas e pontos de açúcar, produção de bolos

simples e aerados, coberturas e recheios, biscoitos, tortas, chocolates e sobremesas. De posse desse conhecimento, o munícipe qualificado por este curso está preparado para a inserção no mercado de trabalho numa das áreas mais prósperas da gastronomia, com previsão de chegar a render 25 bilhões de dólares pelo mundo até 2025, de acordo com levantamento feito em 2023 pela WiseGuy Reports, agência internacional especializada em relatórios de pesquisa e análise de dados. A Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB) corrobora essa projeção ao publicar análise no mesmo ano que constata que o setor é responsável por cerca de 10% do PIB nacional, empregando mais de 10 milhões de pessoas, direta ou indiretamente, e representa cerca de 12% do faturamento da indústria de alimentos no Brasil.

O setor de produção de marmitas teve, em 2022, 80 mil negócios abertos no país, de acordo com levantamento realizado pelo Sebrae, perdendo apenas para os 112 mil registros na mesma área em 2021. O ramo passou, nos últimos anos, a ser considerado uma interessante forma de gerar renda a partir de pequenos empreendimentos. Em nosso curso de produção de marmitas, o beneficiário será qualificado na produção, comunicação e venda de marmitas frescas e congeladas a partir de técnicas que envolvem conhecimentos básicos de nutrição e composição de pratos, porcionamento e custos, manipulação de vegetais, carnes e aves, massas e molhos e resfriamento e congelamento, entre outras competências e habilidades necessárias para a geração de renda com essa produção.

De acordo com a PNAD Contínua (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios) em análise feita pela Abrasel, o setor de alimentos e bebidas emprega quase 5,6 milhões de pessoas no Brasil com faturamento estimado de R\$ 414 bilhões no ano de 2023, configurando aumento de 4,5% em relação ao ano anterior. Apesar dessa representatividade na economia do país, pesquisa realizada pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR) mostrou que 85% dos restaurantes têm dificuldade para contratar e reter trabalhadores, com abertura de mais de 21 mil vagas no ano de 2023 somente no estado de São Paulo.

Qualificar-se para o trabalho na área de alimentos e bebidas como auxiliar ou ajudante de cozinha pode ser um grande diferencial no mercado, proporcionando a oportunidade de crescimento rápido dentro da empresa. No curso de Auxiliar de Cozinha, trabalha-se com a promoção do desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para esse cargo: são 60h que envolvem técnicas básicas de cozinha, como cortes, saladas, massas, molhos, grãos, proteínas e bases de panificação e confeitaria, dentre outros conhecimentos fundamentais para o bom desempenho do trabalhador em cozinha.

Todos os cursos oferecidos tem como princípios básicos o controle de qualidade a partir das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e a Sustentabilidade, priorizando o uso integral dos alimentos e a redução da produção de resíduos, valores estes que são pilares do Instituto Capim Santo e que regem todas as nossas ações. A partir destes dois pilares, cuidamos não apenas da qualidade do que consumimos e oferecemos como alimento, mas também do ambiente em que vivemos.

Como forma de encerramento dos cursos de média duração (60h), há um trabalho de conclusão, no qual os alunos apresentam o que aprenderam ao longo de sua formação. O TCC compreende produções de autoria própria no tema do curso, avaliadas pelos próprios instrutores e, às vezes, na presença de convidados, como os coordenadores do projeto, por exemplo.

Após conclusão do curso, os alunos com interesse em vagas formais ou eventuais no mercado de gastronomia terão seus currículos encaminhados com preferência para vagas de emprego de estabelecimentos com os quais construímos parceria. Serão criados grupos



de WhatsApp para que estas vagas sejam oferecidas aos interessados. A equipe de empregabilidade e assistência social fará acompanhamento destes beneficiários por meio de questionários e entrevistas por telefone, a partir das quais coletaremos informações para posterior análise.

É importante ressaltar que tanto as respostas aos questionários/entrevistas quanto o interesse por vagas no mercado de trabalho formal e a contratação pelos estabelecimentos são variáveis que fogem ao controle e supervisão do projeto. Durante os meses de execução do Programa, foi notória a dificuldade em conseguir respostas ao questionário de empregabilidade após fim do vínculo entre os alunos formados e os cursos oferecidos. Tivemos, neste tempo, 526 respostas ao questionário de empregabilidade, o que corresponde a aproximadamente 1/3 dos formados nos cursos de média duração (60h ou 64h). Para esta proposta, pretendemos estreitar a relação entre alunos dos cursos mais longos (60h) e equipe de assistência social/empregabilidade para aumentar as chances de conseguirmos mais informações. Os instrutores também terão a responsabilidade de, em aula, sensibilizar os alunos acerca da importância de responderem aos questionários/entrevistas. Com a continuidade do Programa e adoção desta nova estratégia, pretendemos receber mais respostas e encaminhar o questionário também aos formados em oficinas e cursos de curta duração (20h). Desta forma, conseguiremos, ao final, dados mais robustos que poderão embasar com mais qualidade a construção de novas estratégias para o objetivo de geração de renda pela população em situações de vulnerabilidade na cidade de São Paulo.

O cenário se repete em relação ao encaminhamento de currículos para vagas: não conseguimos muitas respostas ou encaminhamentos após corte do vínculo com os cursos. De acordo com as respostas que temos até o presente momento, cerca de 50% dos alunos formados nos cursos de 60h ou 64h seguem desempregados ou sem atividade geradora de renda (como empreendedorismo, por exemplo). Usaremos a mesma estratégia de estreitamento de vínculo com equipe de assistência social/empregabilidade com os selecionados para os cursos com 60h de duração e sensibilização em aula por intermédio dos instrutores, objetivando maior engajamento dos alunos formados. Aqui, contudo, há variáveis em outras esferas que não conseguiremos acessar. O interesse dos alunos formados pelas vagas oferecidas não está sob nosso controle e considera faixa salarial, condições de trabalho, acesso a benefícios, horário etc. Da mesma forma, a contratação dos alunos formados pelos estabelecimentos depende de análises de perfil e experiências anteriores que são determinadas pelos empregadores e sobre as quais não temos influência.

Assim sendo, pretendemos, a partir destas ações de sensibilização de alunos ao longo dos cursos e estreitamento de relações com equipe de assistência social e empregabilidade, entregarmos 50% de resposta ao questionário de empregabilidade e encaminhar 50% de currículos de alunos formados às vagas oferecidas por estabelecimentos parceiros. Essa porcentagem será relativa, conforme descrito, ao número total de alunos qualificados por este presente projeto, o que difere do número de certificados entregues, já que uma mesma pessoa pode participar de mais de uma formação oferecida pelo Programa.

Faz-se relevante trazer o ponto de que o contato com estabelecimentos empregadores na área de alimentos e bebidas e o encaminhamento de currículos para vagas por estes oferecidas não está prevista em edital, mas julgamos como uma ação de empregabilidade importante para os beneficiários e de maior efetividade no objetivo geral do projeto de gerar renda,

## 5. Benefício aos participantes

Os cursos e oficinas ministrados pelo ICS tem como objetivo desenvolver conhecimentos e habilidades capazes de contribuir para empregabilidade, melhora da renda e mobilidade social dos munícipes atendidos.

O maior tempo de nossas aulas é dedicado às práticas, em que são trabalhadas as técnicas em gastronomia necessárias para cada tema específico, além de competências e habilidades sociais e emocionais, como criatividade, autoconfiança, raciocínio rápido, autonomia, proatividade, comunicação, organização e planejamento, responsabilidade, cooperação, criatividade e liderança.

Dentre as habilidades técnicas, temos cortes, métodos de cocção, harmonia entre texturas e sabores, conservação e armazenamento de alimentos, uso integral dos alimentos, boas práticas de manipulação de alimentos e competências necessárias ao trabalho na área de gastronomia.

Ao final dos cursos, os alunos podem ter seus currículos encaminhados a oportunidades de vagas oferecidas por estabelecimentos parceiros ou, se for do interesse de cada um, inseridos em plataformas de empregabilidade. Com isso, fecha-se um ciclo de formação profissional com objetivo em geração de renda e impacto indireto nas comunidades atendidas.

## 6. Objetivo geral e objetivos específicos

O presente projeto tem como principal objetivo entregar o mínimo de 2000 certificações profissionais em cozinha e áreas conexas à gastronomia por meio de cursos e oficinas oferecidos em cozinhas localizadas em Centros de Educação Unificadas (CEU's) ou em Instituições e Organizações da Sociedade Civil certificadas pela Fundação Paulistana localizadas nas zonas Leste e Oeste da Cidade de São Paulo. Como objetivos específicos, pretendemos:

- levar conhecimentos técnicos em gastronomia
- possibilitar o desenvolvimento de competências e habilidades necessárias para a elevação de sua empregabilidade com consequente geração de renda
- fornecer conhecimentos e competências para a formalização de negócio próprio e promover autonomia do munícipe por meio de incentivo ao empreendedorismo
- incentivar a ocupação e apropriação do espaço público de forma produtiva, integrativa e inclusiva
- estimular a produção e o consumo consciente e sustentável
- promover o desenvolvimento local e municipal de forma sustentável
- valorizar a cultura local, a culinária brasileira e a cadeia de produção de alimentos
- oferecer oportunidades de formação e empregabilidade a populações vulneráveis e minorizadas

## 7. Metas e Indicadores

### Metas e Indicadores das atividades obrigatórias

INDICADOR	META	PERÍODO
Certificados	2000	Na prestação de contas ao final de 12 meses

### Metas e Indicadores específicos por atividade

INDICADOR	META	ATIVIDADE
Certificados	1.360	Oficinas (8h)
	320	Cursos de curta duração (20h)
	320	Cursos de média duração (60h)

### Metas e Indicadores de ações de sensibilização e empregabilidade

INDICADOR	META	ATIVIDADE
Ações	6	Ações de sensibilização regionais (formaturas, aulas show etc.)
	50%	Respostas aos questionários de empregabilidade encaminhados ao final dos cursos
	50%	Número de currículos encaminhados para vagas de empregos

## 8. Estratégias de execução

### 8.1. Captação e mobilização do público-alvo

O público-alvo do projeto é constituído por pessoas em situação de vulnerabilidade social e/ou econômica com o objetivo de usar a qualificação profissional em gastronomia para geração de renda. Ao longo da execução do Programa, as turmas foram compostas, principalmente, por mulheres (94,1%) e pessoas pretas (71,3%) com ensino médio completo (62,7%).

Para atingir esse público, contamos com plano de comunicação e captação de alunos a partir de estratégias que envolvem:

- Divulgação em mídias especializadas nas comunidades onde acontecem os cursos

- Criação de conteúdo com pessoas que vivem nas comunidades atendidas para divulgação de inscrições, aulas e formaturas
- Anúncios em mídias sociais - Facebook e Instagram
- Eventos de pequeno porte para demonstração e divulgação dos cursos
- Aulas demonstrativas (show) com chefes e cozinheiros convidados
- Mapeamento dos negócios na comunidade e integração com os estabelecimentos para panfletagem e distribuição de material de divulgação
- Construção e fortalecimento de vínculo com líderes comunitários
- Desenvolvimento de materiais específicos de divulgação como vídeos e conteúdos para internet
- Construção e consolidação de relação com organizações sociais e instituições de atendimento a grupos minorizados: mulheres, pessoas pretas e indígenas, comunidade LGBTQIAPN+, pessoas em situação de refúgio e pessoas em situação de abrigo

O processo de seleção de alunos realizar-se-á a neste grupo de pessoas atingidas pelas ações de divulgação e captação e inscritas em formulário previamente preenchido com dados pessoais e socioeconômicos, de acordo com o seguintes critérios:

- Idade: maiores de 18 anos apenas, por questões de segurança em cozinha profissional
- Escolaridade: ensino médio completo como máxima escolaridade
- Renda familiar mensal: abaixo de 2,5 salários mínimos

Em caso de alto número de candidatos por vaga selecionados após o filtro, usamos os seguintes critérios para desempate:

- Pessoas de grupos minorizados: mulheres, pessoas pretas e indígenas, pessoas com deficiência, comunidade LGBTQIAPN+, pessoas em situação de refúgio e pessoas em situação de abrigo
- Empregabilidade: preferência para pessoas desempregadas
- Número de pessoas sustentadas pela renda familiar mensal: quanto mais pessoas sustentadas por tal renda, provavelmente mais desfavoráveis são as condições de vida da família em questão

Os selecionados nesta etapa serão comunicados por email, mensagem ou telefonema. Para os candidatos aos cursos de curta e média duração (20h e 60h respectivamente), os selecionados serão convocados para a segunda etapa do processo de seleção, a qual consiste em entrevistas de 10 a 15 minutos com cada candidato para avaliar motivação, objetivos de empregabilidade, engajamento e comprometimento com o curso. Com essas estratégias, pretende-se diminuir a probabilidade de evasão ao longo do curso.

## **8.2. Sensibilização do público-alvo**

Para aumentarmos a qualidade dos inscritos nas formações oferecidas, ações de sensibilização se fazem necessárias. Ao decorrer da execução do Programa e da nossa jornada como organização social, entendemos que algumas ações podem não surtir o efeito desejado. Palestras de apresentação do Programa, por exemplo, não geram engajamento e não atingem o público que gostaríamos de atingir. Com a continuidade do Programa, pretendemos organizar eventos de maior proporção, em escala regional, trazendo chefes/cozinheiros parceiros do Instituto para ministrarem aulas show, evento que pode atrair mais pessoas que se encaixem no perfil que buscamos atender com o projeto.

Além disso, pretendemos também transformar o encerramento de algumas turmas do curso de média duração (60h) em evento de sensibilização, chamando toda a comunidade e o entorno para a entrega dos certificados.

Entregaremos, no total do Programa, 6 ações de sensibilização distribuídas pelas regiões atendidas. O relacionamento com líderes de comunidade e influenciadores regionais também será necessário para consolidar a presença do Programa no território.

Com a colaboração das equipes de comunicação do Instituto Capim Santo e da Fundação Paulistana, pretendemos que o alcance das nossas ações seja potencializado, além de coletarmos dados que poderão embasar com maior confiança as escolhas dos territórios em que tais ações deverão acontecer.

### **8.3. Trabalhabilidade e empregabilidade dos alunos egressos.**

O objetivo principal do projeto proposto é proporcionar formação profissional de qualidade para que o cidadão atendido possa gerar renda a partir dos conhecimentos obtidos, seja por meio de vínculo formal de trabalho, seja por meio de trabalho eventual ou empreendedorismo. Pretendemos que egressos interessados sejam encaminhados para oportunidades de vagas ou sigam no caminho do empreendedorismo após formação e para isso se faz necessário apoio na construção de um plano de ação estruturado.

Os tópicos de Cidadania e mundo do Trabalho trarão conteúdos como conceitos de ética, postura profissional, mercado de trabalho em gastronomia, modalidades de trabalho, plano de carreira, postura em entrevistas e confecção de currículo. Estes temas também estarão presentes em todas as horas de formação técnica em momentos específicos durante as aulas, a partir das trocas entre alunos e instrutores.

Após formação, os egressos são adicionados a grupos de divulgação de vagas de parceiros empregadores no ramo de alimentos e bebidas para que tenham seus currículos encaminhados para oportunidades de interesse.

A partir das informações coletadas nos questionários e entrevistas de empregabilidade, poderemos entender melhor a relação e os interesses específicos dos egressos e propor ações com maior impacto na geração de renda.

### **8.4. Contratação de equipe e instrutores**

O processo de seleção de equipe institucional para execução do projeto é bastante rigoroso. Após a divulgação da vaga, os currículos são selecionados a partir da definição de perfil. Para além da formação técnica, é importante ter experiência anterior em terceiro setor, a fim de se construir uma equipe com visão social e entendimento prévio do público atendido.

Realiza-se, então, uma primeira entrevista com o Rh, na qual se avalia se o perfil do candidato se alinha ao perfil institucional almejado. Em caso positivo, há uma segunda entrevista, desta vez com a coordenação técnica responsável pela área em que o profissional está sendo contratado.

Se aprovado, o contratado passa por embarque com apresentação institucional e de projeto, alinhamento de tarefas e funções, apresentação para equipe e período de treinamento e adaptação de até 2 semanas a depender do cargo.

Para profissionais que não terão contato direto com o público-alvo ou que prestarão serviços pontuais, como construção de material didático ou panfletagem ou até analista financeiro e estoquista, por exemplo, as competências e habilidades técnicas tem maior

peso no processo, sendo a experiência em terceiro um critério de pouca influência na decisão, apesar de desejável e possível critério de desempate.

#### **8.5. Espaços e salas de aula para ministrar as qualificações profissionais.**

Para que as oficinas e cursos aconteçam com qualidade e conforto, são necessárias cozinhas equipadas, com espaço suficiente para 20 alunos e utensílios em quantidades suficientes para que todos possam exercer seus papéis ao longo das aulas.

As cozinhas utilizadas deverão estar em CEUs qualificados ou em organizações sociais credenciadas pela Fundação Paulistana.

#### **8.6 Cronograma de Execução do Objeto**

O projeto se inicia imediatamente após assinatura de termo aditivo com estruturação de corpo de funcionários, contemplando processo de seleção, contratação e treinamento. Neste primeiro momento há também organização e estruturação dos espaços de aula a serem utilizados para as formações, assim como produção de material didático e de divulgação.

O início dos cursos está previsto para 1 mês após a celebração da parceria, já com a estruturação da equipe e dos espaços concluída. Pretende-se encerrar as últimas turmas previstas em até 10 meses após início das formações, sobrando assim um mês de parceria para análise dos dados coletados e escrita de relatório e prestação de contas final.

<b>ATIVIDADE</b>	<b>PRAZO</b>
<b>Seleção, contratação e treinamento da equipe</b>	Até final do 1º mês
<b>Aquisição de equipamentos e utensílios e estruturação dos espaços</b>	Até final no 1º mês
<b>Produção e revisão de material didático referente aos cursos</b>	Até final do 1ª mês
<b>Produção de material de divulgação</b>	Até final do 1º mês
<b>Início de divulgação e captação de alunos</b>	Início do 2º mês
<b>Início das formações</b>	2º mês
<b>Término das formações</b>	12º mês
<b>Análise de dados finais e escrita de relatório</b>	Até final do 13º mês

## 9. Contrapartida

Declaro, que O Instituto Capim Santo dispõe de contrapar/da, na forma de bens e serviços economicamente mensuráveis, no valor total de R\$ R\$ 211.550,00 (duzentos e onze mil, quinhentos e cinquenta reais), conforme identificados abaixo:

<b>Identificação do bem ou serviço</b>	<b>Valor econômico</b>	<b>Outras informações relevantes</b>
Coordenação Jurídica	R\$ 4,000.00	3 horas por mês por 12 meses
Assessoria Financeira	R\$ 12,000.00	8 horas por mês por 12 meses
Horas dedicadas ao projeto da fundadora Morena Leite	R\$ 3,750.00	1 hora por mês por 12 meses
Horas dedicadas ao projeto do presidente Luccio Oliveira	R\$ 3,000.00	2 horas por mês por 12 meses
Coordenação de qualidade	R\$ 4,000.00	3 horas por mês por 12 meses
Coordenação de Pessoas	R\$ 4,000.00	3 horas por mês por 12 meses
Coordenação de Sustentabilidade	R\$ 4,000.00	3 horas por mês por 12 meses
Coordenação de Voluntariado	R\$ 4,000.00	3 horas por mês por 12 meses
Contabilidade (serviço)	R\$ 36,000.00	12 mensalidades
Infraestrutura Adm	R\$ 36,000.00	internet, sistema adm, sistema compras, sistema DP office 360
Despesas Operacionais ( água, luz, iptu )	R\$ 96,000.00	aluguel de estrutura adm
Deslocamento equipe Adm	R\$ 2,400.00	Uber, gasolina e estacionamento
Manutenção site e instagram	R\$ 2,400.00	

## 10. Orçamento

Para a execução dessa proposta e conseqüente cumprimento de metas e objetivos, é fundamental a gestão dos recursos por meio de previsão orçamentária.

O valor do projeto será de R\$ 1.000.000,00 ( um milhão de reais), contemplando os salários e encargos dos recursos humanos planejados para a operação, assim como gastos com

material didático, material de divulgação, verbas de comunicação e marketing insumos, equipamentos, utensílios e eventuais serviços de manutenção.  
Os orçamentos foram construídos de acordo com valor previsto em Edital.

Recursos humanos	Oficinas ( insumos, apostilas, certificados, logística, aluguel, outras despesas)	Comunicação ( eventos de sensibilizações e divulgação)	Equipamentos e utensílios (valor médio total)	TOTAL
R\$ 679,294.11	R\$ 221,705.89	R\$ 49,000.00	R\$ 50,000.00	R\$ 1,000,000.00

São Paulo - SP, 19 de abril de 2024

.....

Luccio Oliveira  
Presidente Instituto Capim Santo



## Proposta de trabalho Renovação de Proposta ICS - Leste e Oeste.pdf

Documento número #97a245bb-1ae3-4d20-8971-b9cf788ac610

Hash do documento original (SHA256): acc378526543f0d2d16178f20a86bf00730491fe924fe23bb834c834cf44d5c2

### Assinaturas

 **Luccio Santos de Oliveira**

CPF: 902.389.155-49

Assinou em 19 abr 2024 às 14:52:45

### Log

- 19 abr 2024, 14:44:27 Operador com email samantha.souza@institutocapimsanto.org.br na Conta 4f652299-477d-4c05-9557-0bcad9e2ecd3 criou este documento número 97a245bb-1ae3-4d20-8971-b9cf788ac610. Data limite para assinatura do documento: 19 de maio de 2024 (14:41). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
- 19 abr 2024, 14:44:27 Operador com email samantha.souza@institutocapimsanto.org.br na Conta 4f652299-477d-4c05-9557-0bcad9e2ecd3 adicionou à Lista de Assinatura: luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Luccio Santos de Oliveira e CPF 902.389.155-49.
- 19 abr 2024, 14:52:45 Luccio Santos de Oliveira assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br. CPF informado: 902.389.155-49. IP: 191.201.148.59. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -33.393110885660754 e longitude -70.79485922797384. URL para abrir a localização no mapa: <https://app.clicksign.com/location>. Componente de assinatura versão 1.834.0 disponibilizado em <https://app.clicksign.com>.
- 19 abr 2024, 14:52:45 Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número 97a245bb-1ae3-4d20-8971-b9cf788ac610.



**Documento assinado com validade jurídica.**

Para conferir a validade, acesse <https://validador.clicksign.com> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo e deve ser considerado parte do documento nº 97a245bb-1ae3-4d20-8971-b9cf788ac610, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign, disponível em [www.clicksign.com](http://www.clicksign.com).