

**PLANO DE TRABALHO PARA APLICAÇÃO DE RECURSO PÚBLICO
PROVENIENTE DE INDICAÇÃO POR EMENDA PARLAMENTAR
OPERACIONALIZADA PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA
E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DE SÃO PAULO (SMADS) EM PARCERIA
COM ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL**

***AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSUMO PARA AÇÕES
COMPLEMENTARES À PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA –***

EMPODERACHEF – COZINHA QUE TRANSFORMA

IDENTIFICAÇÃO ÓRGÃO GESTOR

Órgão Gestor: Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social – SMADS da Prefeitura Municipal de São Paulo

Titula da Pasta: Secretário Municipal Carlos Bezerra Jr.

Telefone: (11) 3291-9772

E-mail: carlosbezerrajr@prefeitura.sp.gov.br

IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)

Organização da Sociedade Civil Parceira: Aldeia do Futuro – Associação para Melhoria da Condição da População Carente

CNPJ: 74.137.126/0001-49

Endereço: Rua: Jorge Rubens Neiva de Camargo, 228 – Americanópolis - São Paulo/SP – CEP 04337-090

Telefone: (11) 5677-1204.

E-mail: aldeiadofuturo@aldeiadofuturo.org.br

Nome do responsável legal: Denis Willian de Oliveira

Serviço de destino: *Proteção Social Básica*

A ação proposta está tipificada como serviço de Proteção Social Básica, em conformidade com a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais, no eixo de Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). A ação será executada por meio de oficinas práticas de gastronomia saudável e inclusiva e formações em empreendedorismo feminino, como estratégia de fortalecimento da função protetiva das famílias e de ampliação do acesso a oportunidades de geração de renda.

As oficinas têm por objetivo promover o fortalecimento da autonomia, ampliação da renda, valorização dos saberes locais, além de fomentar o protagonismo feminino como estratégia de prevenção à violação de direitos, alinhando-se aos princípios da LOAS, do SUAS e às diretrizes de ações complementares de caráter continuado.

Número do Termo de Colaboração da Parceria:

Supervisão de Assistência Social de Abrangência: SAS JABAQUARA

Página 1 de 23

Região: SUL

Distrito de instalação do serviço/programa/projeto: Subdistrito de Jabaquara, Americanópolis.

Endereço do serviço/programa/projeto contemplado: Rua: Jorge Rubens Neiva de Camargo, 228 – Americanópolis - São Paulo/SP – CEP 04337-090

Telefone do serviço/programa/projeto contemplado: (11) 5677-1204.

E-mail do serviço/programa/projeto contemplado: projetos@aldeiadofuturo.org.br

Nome do responsável técnico pelo serviço/programa/projeto: Priscilla

Perfil do Público Alvo/Beneficiário:

Mulheres residentes no município de SP, especialmente da região da zona sul, distritos do Jabaquara e Adjacências, com prioridade àquelas que se encontrem em situação de vulnerabilidade socioeconômica, especialmente chefes de família, moradoras de territórios periféricos.

Quantidade Total de Pessoas/Famílias Atendidas/Beneficiadas pela Emenda: 60 beneficiários

Valor Total do Recurso Indicado: R\$ 200.000,00

1. APRESENTAÇÃO:

Apresente brevemente o histórico da organização e contextualize sua atuação em relação com a política pública de assistência social. **(ATÉ 350 PALAVRAS, APAGAR ESTE CAMPO APÓS O PREENCHIMENTO!)**

A Aldeia do Futuro é uma Organização da Sociedade Civil sem fins lucrativos, foi fundada em 30 de outubro de 1993 por empresários comprometidos com a solução de problemas sociais relacionados à educação, cultura e cidadania de adolescentes, jovens e mulheres de regiões populares urbanas com baixo IDH, sobretudo expostos a maior vulnerabilidade e risco social.

A organização localiza-se na região sul do município de São Paulo, no bairro de Americanópolis, Distrito do Jabaquara, região que apresenta uma população estimada de 224mil habitantes de acordo com o censo do IBGE de 2010, utilizando-se o índice de crescimento populacional estimado pela FIPE – Fundação Instituto de Pesquisa Aplicada em 2021, estima-se uma população de 247mil habitantes no distrito do Jabaquara. Ainda, de acordo com o Mapa da Vulnerabilidade Social do município de SP, o território caracteriza-se por ter um índice elevado de IDH, contudo, a região apresenta grandes desafios de acordo com os principais marcadores mensurados no Mapa de Desigualdades produzido pela Rede Nossa SP no ano de 2022, dentre eles: homicídios de jovens (15 a 29 anos); índice de mortalidade infantil; moradias de alto risco; oferta de emprego formal, entre outros.

Durante sua trajetória de quase 32 anos de atuação a Aldeia do Futuro vem ressignificando o seu trabalho a partir dos desafios do mundo contemporâneo e visando principalmente atender as demandas sociais, especialmente àquelas evidenciadas pelas crises globais econômicas e de saúde pública (COVID-19). Atualmente opera Programas e projetos nos seguintes eixos de atuação:

- Qualificação e inclusão profissional: oferta de cursos profissionalizantes nas áreas técnicas de gastronomia, cabeleireiro, estética e beleza, auxiliar administrativo, auxiliar de RH e mais recentemente no segmento do mercado da era digital, oferecendo cursos nas áreas de web front end e comunicação visual;

Página 2 de 23

- Incentivo ao empreendedorismo: oferta de atividades de formação e de incentivo ao empreendedorismo feminino e de jovens e adultos da Comunidade. Além do Projeto CooperAldeia - Aldeia das Mulheres, que teve início em março de 1998, a Organização constituiu uma sólida parceria com o SEBRAE-SP na oferta de cursos de fomento ao empreendedorismo.
- Convivência Intergeracional: oferta de atividades de proteção social preventiva, organizada em grupos heterogêneos de crianças, adolescentes, jovens, adultos e idosos a partir de interesses, demandas. Investe fortemente nas potencialidades dos usuários de modo a garantir aquisições progressivas por meio do desenvolvimento de competências, além de propiciar vivências para o alcance da sua autonomia, protagonismo e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

Objeto do projeto:

O projeto visa qualificar profissionalmente 60 mulheres, jovens, adultas e idosas em situação de vulnerabilidade social, com foco no empreendedorismo feminino na gastronomia saudável, vegana e inclusiva. Com duração de 12 meses e orçamento estimado em R\$ 200 mil, a iniciativa prevê a realização de duas turmas de 30 participantes cada, totalizando 60 mulheres em formações de 120h.

As atividades serão realizadas na cozinha pedagógica da organização proponente e incluem:

- oficinas práticas de gastronomia saudável, vegana e inclusiva;
 - mentorias sobre o mundo do trabalho e gestão de negócios;
 - rodas de conversa voltadas ao fortalecimento emocional, rede de apoio e identidade empreendedora.
- na cozinha pedagógica da organização proponente e incluem:
- oficinas práticas de gastronomia saudável, vegana e inclusiva;
 - mentorias sobre o mundo do trabalho e gestão de negócios;
 - rodas de conversa voltadas ao fortalecimento emocional, rede de apoio e identidade empreendedora.

2. OBJETIVO:

Objetivo Geral:

Promover a inclusão produtiva e o fortalecimento da autonomia de mulheres em situação de vulnerabilidade social, por meio da disponibilização de oficinas socioeducativas de gastronomia saudável e inclusiva, articuladas à formação cidadã e ao fomento do empreendedorismo feminino, com vista ao protagonismo, à geração de renda, acesso ampliado a direitos sociais e fortalecimento de vínculo.

Objetivos Específicos:

1. Aprimorar a formação técnica de mulheres na gastronomia saudável, vegana e inclusiva;
2. Apresentar fundamentos do empreendedorismo feminino, do cooperativismo e da economia solidária como caminhos para geração de renda;
3. Estimular o protagonismo das participantes, incentivando sua atuação ativa na formação, produção e gestão de seus próprios negócios;
4. Oferecer mentorias especializadas para apoiar a estruturação de negócios sustentáveis e com identidade própria, valorizando a produção local e o consumo consciente.

3. JUSTIFICATIVA:

O projeto de qualificação profissional “EmpoderaChef – Cozinha que Transforma” emerge como resposta estratégica à necessidade urgente de promover a inclusão produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade social, por meio do desenvolvimento de competências técnicas e empreendedoras na gastronomia saudável, sustentável e inclusiva.

Conforme dados do primeiro trimestre de 2025 da PNAD Contínua/IBGE, a taxa de desemprego no Brasil situou-se em 7,0%, sendo de 8,7% entre as mulheres, significativamente acima dos 5,7% registrados para os homens. Entre mulheres negras, a desocupação alcançou 8,4% e entre pardas 8,0%, também superiores à média nacional. Esses números revelam aceleração da informalidade e subutilização, 15,9% da força de trabalho está composta por trabalhadores desocupados, subocupados ou em condições potenciais. No estado de São Paulo, embora os dados específicos não separem por gênero, a informalidade atinge proporções significativamente elevadas, a taxa nacional de informalidade está em 38,0%, com São Paulo próxima a 29,3%, o que indica um cenário de subemprego que afeta desproporcionalmente as mulheres de periferia.

Além disso, a categoria “chefe de domicílio” compõe hoje mais da metade das mulheres no Brasil, 51,7%, segundo indicadores recentes, refletindo maior pressão por gerência familiar e necessidade de geração de renda.

Ainda, estudos recentes do Sebrae apontam que mais de 10 milhões de mulheres estão à frente de seus próprios negócios no Brasil, representando cerca de 46,8% dos empreendedores iniciais em 2024, um aumento de 6,6 pontos percentuais em relação ao ano anterior, após queda entre 2019 e 2023. Em 2023, 55% dos negócios liderados por mulheres estavam no setor de alimentação, mas enfrentavam barreiras como baixa formalização, precificação inadequada e dificuldade de posicionamento de marca. Na modalidade MEI, as mulheres correspondem a 48% dos registros, com forte presença nos setores de beleza, moda e alimentação.

4. AVALIAÇÃO:

Descreva os resultados que se espera da execução destes recursos e como esses resultados serão avaliados. Preenche a planilha a seguir com os detalhes sobre os tipos de recursos

adquiridos, o plano de ação para utilizá-los e os indicadores para avaliar se a verba foi utilizada corretamente. **(ATÉ 350 PALAVRAS, APAGAR ESTE CAMPO APÓS O PREENCHIMENTO!)**

Espera-se que a aplicação dos recursos provenientes da emenda parlamentar resulte na ampliação do acesso a oportunidades formativas e produtivas por parte das mulheres em situação de vulnerabilidade, com fortalecimento de sua autonomia, autoestima e vínculos comunitários. A aquisição de insumos, materiais e equipamentos adequados contribuirão para um ambiente de aprendizado seguro, estimulante e com qualidade técnica, essencial para o desenvolvimento das oficinas de gastronomia saudável e inclusiva.

A avaliação será realizada com base nos seguintes parâmetros: indicadores de presença, aproveitamento e certificação das participantes, entrega de kits empreendedores; pesquisa de satisfação, registro fotográfico das atividades e realização de evento de formatura com exposição dos produtos desenvolvidos pelas mulheres.

Recursos	Plano de ação	Indicadores
Equipamentos e utensílios	Aquisição de panela, jogo de facas, tábua, panela industrial, Livro de receitas.	Premiação dos 3 alunos destaques do curso, Com Kit Empreendedor
Insumos e materiais pedagógicos	Compra de alimentos, ingredientes e materiais de apoio para execução das receitas e atividades formativas	Realização de 120h de oficinas com aproveitamento mínimo de 80% das participantes
Impressão de Certificado	Certificar ao menos 48 participantes	(80% de efetividade);
Evento de Formatura	Mostra de produtos desenvolvidos	(80% de efetividade);

1. A tabela poderá ser completada de acordo com os indicadores e metas previstos.

Indicador	Meta	Período
Oferta de vagas (considerar a taxa de evasão)	60 vagas	Do mês 5 ao mês 12 de execução do Projeto; prestação de conta ao final do mês 12.
	02 turmas (30 participantes cada)	Do mês 5 ao mês 12 de execução do Projeto;

		prestação de conta ao final do mês 12.
Número mínimo de alunos certificados	80% de taxa de efetividade	Na prestação de contas final, ao final do mês 12.
	48 participantes	Na prestação de contas final, ao final do mês 12.
Número de alunos reconhecidos (kit Empreendedor)	3 alunos ganhadores dos kits	Na prestação de contas final, ao final do mês 12.
% de alunos formados com Instagram criados (por adesão)	24 alunos premiados com Instagram criados	Na prestação de contas final, ao final do mês 12.

5. ATIVIDADES

Estratégias de execução (Atividades)

A proponente deverá detalhar as estratégias e planos de ação adotados com vistas ao cumprimento do objeto e objetivos da parceria, de acordo com os modelos (quadros), considerando que as qualificações profissionais ofertadas serão gratuitas e de amplo acesso a todos os munícipes, com prioridade àqueles em situação de vulnerabilidade social.

1. Captação e mobilização do público-alvo:

Ação	Como:
1. Articulação com equipamentos públicos da região (Zona Sul do município de SP) para busca ativa dos participantes nos territórios	<ul style="list-style-type: none"> • Mapeamento dos equipamentos públicos; • Realização de reuniões (presenciais ou online); • Envio de materiais de divulgação do projeto aos equipamentos mapeados, especialmente aos CRAS, CAPS e UBS com prioridade para mulheres cadastradas no CadÚnico;

2. Divulgação do Projeto nas redes sociais da Organização	<ul style="list-style-type: none"> • Criação de campanhas visuais e informativas para redes sociais, com linguagem acessível e engajadora
3. Celebração de parcerias com OSCs e movimentos/coletivos dos territórios	<ul style="list-style-type: none"> • Mapeamento das OSCs que trabalham com o público de mulheres; • Mobilização das organizações sociais do território para indicação de mulheres interessadas por meio de grupos de whatsapp e/ou realização de visitas in loco.

0. Aumento da capacidade de trabalho e incentivo a geração de renda das participantes:

Ação	Como
1. Criação de cardápio simples para venda	<ul style="list-style-type: none"> • Realização de oficinas práticas de gastronomia (1x vezes por semana das 17h às 19h por 10 semanas) • Acompanhamento na elaboração de um cardápio de até 5 produtos • Realização de testagens das receitas adaptadas à realidade de cada participante.
2. Realização de treinamento para vendas em feiras/eventos	<ul style="list-style-type: none"> • Simulação de atendimento e vendas direta ao consumidor; • Sugestão de dicas práticas de abordagem, acolhimento e atendimento dos clientes; • Sugestões de exposição de alimentos em espaços de consumo.
3. Simulação de vendas e apresentação do cardápio	<ul style="list-style-type: none"> • Dinâmicas práticas onde as participantes apresentam seus produtos e ideias de negócio, com feedback e sugestões construtivas para o mentor de empreendedorismo.

<p>4. Realização de evento de degustação com exposição de produtos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planejamento do evento, incluindo menus e convidados; • Realização de evento final (pós formação) com degustação, promovendo visibilidade, divulgação dos produtos e oportunidades futuras de vendas; • Avaliação dos produtos pelos convidados do evento.
<p>0. Reconhecimento das alunas com premiação de um Kit Empreendedor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de 3 kits com utensílios básicos de cozinha para as três alunas de cada turma que apresentarem o melhor desempenho técnico, participação ativa e assiduidade; • Apoio à presença digital no Instagram, com foco em fortalecer a identidade dos empreendimentos das participantes formadas, como forma de reconhecimento e estímulo à continuidade de suas trajetórias na gastronomia.

0. Contratação de equipe do Projeto:

Ação	Como
<p><i>Divulgação das vagas para seleção</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Elaboração dos perfis das vagas;</i> • <i>Divulgação nas redes sociais, canais oficiais da Organização e em sites de parceiros (vagas);</i> • <i>Busca por profissionais com experiência;</i> • <i>Envio de CVs para e-mail institucional do RH da Organização.</i>
<p><i>Contratação da equipe de acordo com critérios específicos de cada vaga</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Seleção dos currículos a partir dos critérios estabelecidos em cada vaga;</i> • <i>Realização de entrevistas (presenciais ou online);</i> • <i>Divulgação do resultado das entrevistas;</i> • <i>Comunicado de seleção dos candidatos para envio dos documentos para contratação.</i>
<p><i>Integração na equipe do Projeto</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Realização de Encontro Onboarding com todos os profissionais contratados para o</i>

	<i>projeto para alinhamento metodológico e planejamento da execução do Projeto.</i>
--	---

0. Estratégia para a definição dos espaços e salas de aula para ministrar as qualificações profissionais:

Ação	Como
1. Cozinha pedagógica própria para aulas práticas de gastronomia	A Organização já dispõe de cozinha pedagógica equipada e infraestrutura adequada para o desenvolvimento das oficinas práticas de gastronomia com capacidade de até 30 participantes por turma.
2. Salas para realização de mentorias	As mentorias e vivências serão realizadas em salas multiuso da própria Organização, com mobiliário adequado para a realização das atividades.
3. Evento de Formatura e mostra com degustação dos produtos desenvolvidos durante o curso	<ul style="list-style-type: none"> • Definir data, local (preferencialmente acessível e com cozinha), público-alvo e logística; • Convidar familiares, parceiros institucionais, possíveis apoiadores e lideranças locais; • Organizar estações de degustação com fichas técnicas dos produtos e elementos visuais; • Realizar a entrega formal dos certificados de conclusão, com breve fala institucional; • Fotografar, filmar e publicar nas redes sociais do projeto para ampliar a visibilidade.

0. Eixos e temas de qualificação profissional

1. A definição dos temas de qualificação deverá ser devidamente justificada e aderente às demandas e oportunidades do mercado. A organização da sociedade civil também poderá basear a escolha dos temas em temas de cursos já disponibilizados no mercado por instituições de ensino reconhecidas, por exemplo: SENAC, Centro Paula Souza, Fundação Vanzolini, dentre outras.

2. A organização da sociedade civil deverá preencher o quadro abaixo indicando os temas das qualificações profissionais podendo propor mais de um tema para um mesmo eixo, quando for o caso. As informações em vermelho são exemplificativas.

<i>Linha</i>	<i>Eixo</i>	<i>Tema</i>	<i>Número de turmas</i>	<i>Número de certificações</i>
1	Gastronomia	Gastronomia Saudável e Inclusiva	2	60
2	Mundo Trabalho	Cidadania e Direitos Humanos		
3	Economia Criativa	Empreendedorismo Feminino e Economia Solidária		
				Total: 60

0. O tamanho da turma deverá considerar o conforto dos alunos e a estrutura física adequada para a realização das ações de qualificação profissional.

As turmas foram organizadas com *30 participantes cada*, respeitando a estrutura física da Organização, garantindo conforto, segurança e aprendizagem adequada. Foram consideradas taxas médias de evasão de até 10% com substituições previstas, assegurando a certificação nos 3 temas acima para 60 mulheres ao final do projeto.

- 5.3.1. Ao propor a quantidade de turmas, a organização deverá considerar a taxa de evasão de alunos.

0. O conteúdo dos cursos deverá ser elaborado com base no quadro abaixo

- 5.4.1. Quadro de qualificações:

<i>Eixo: Gastronomia</i>				
<i>Curso: Gastronomia Saudável e Inclusiva, Economia Criativa e Empreendedorismo Feminino</i>				
<i>Item</i>	<i>Tópico</i>	<i>Duração</i>	<i>Formato</i>	<i>Carga mínima obrigatória para a</i>

		teórica		concessão de certificado
1	Gastronomia Saudável e Inclusiva	80h	Presencial	60h
2	Cidadania e Direitos Humanos	20h	Presencial	15h
3	Empreendedorismo Feminino e Economia solidária	20h	Presencial	15h
	TOTAL	horas		90 horas

0. Ementa dos cursos

1. A proponente deverá apresentar as ementas para cada tema proposto, adotando o modelo abaixo:

Modelo de Apresentação de Ementa
Eixo: Gastronomia
Tema: Gastronomia Saudável e Inclusiva
Atribuições e Responsabilidades
Os instrutores serão responsáveis por planejar e conduzir as oficinas práticas de gastronomia saudável, com foco em receitas veganas, fit, seletivas e acessíveis. Caberá aos profissionais adaptar os conteúdos à realidade das participantes, promovendo a autonomia e incentivando a aplicação de técnicas culinárias seguras e sustentáveis. Também deverão estimular a experimentação, o trabalho colaborativo e a aplicação dos saberes para a geração de renda.
Objetivos e Conteúdo Programático
(discorrer sobre o conteúdo e os objetivos da qualificação e sobre os aspectos importantes para o bom desenvolvimento da aula e aprendizado dos alunos – incluir a temática de Mundo do Trabalho*)

Página 11 de 23

O curso Gastronomia Saudável e Inclusiva + Empreendedorismo Feminino tem como objetivo capacitar mulheres em situação de vulnerabilidade social no preparo de receitas saudáveis, veganas, seletivas e funcionais, promovendo hábitos alimentares sustentáveis e ampliando suas possibilidades de geração de renda a partir da produção caseira de alimentos.

A qualificação combina atividades técnicas e práticas de culinária saudável com mentorias empreendedoras e formações cidadãs e socioemocionais, permitindo uma formação completa que valoriza o saber prático, o protagonismo feminino e a autonomia econômica.

O processo de ensino-aprendizagem será conduzido por instrutores(as) especializados(as), que adaptarão os conteúdos à realidade das alunas, respeitando os saberes prévios, estimulando a troca de experiências e promovendo a aprendizagem ativa, com metodologias participativas e linguagem acessível.

As aulas práticas de gastronomia abordarão desde boas práticas de manipulação e reaproveitamento de alimentos até a criação de cardápios simples e apresentação dos produtos para venda. As mentorias empreendedoras trabalharão temas como identidade de marca, estratégias de fidelização de clientes e simulação de vendas, preparando as participantes para atuar de forma autônoma ou coletiva.

Dentro dessa abordagem, o curso incorpora a temática do Mundo do Trabalho, compreendido como o conjunto de atividades realizadas pelos indivíduos em busca de sustento financeiro e realização profissional. A formação considera as transformações atuais nas relações profissionais, valorizando a economia solidária, a autogestão e o uso das redes sociais como meios de inserção produtiva.

Assim, a qualificação não apenas ensina a produzir, mas também estimula a autonomia, a autoestima e a visão de futuro das participantes, contribuindo para sua inclusão produtiva e protagonismo social.

Conteúdos:

Alimentação veganas, fit, seletivas e funcionais;
Aplicação de boas práticas de higiene e manipulação;
Aproveitamento integral de alimentos;
Noções de Congelamento e descongelamento de alimentos;

Objetivos da aprendizagem:

Automotivação e iniciativa na aplicação dos conteúdos;
Criatividade e adaptabilidade na cozinha;
Organização e responsabilidade com processos;

<p>Estética e embalagem para comercialização;</p> <p>Planejamento de cardápio saudável e de baixo custo;</p> <p>Noções básicas de nutrição e substituições alimentares acessíveis;</p> <p>Preparação para evento final e degustação</p>	<p>Trabalho em equipe e empatia entre as participantes;</p> <p>Comunicação clara e escuta ativa no contexto produtivo.</p>
<p>Formato da qualificação: Presencial</p>	<p>Carga horária total: 80h</p> <p>1 encontro por semana (2h por encontro)</p> <p>8 encontros/mês por 8 meses</p>
<p>Metodologia de Ensino</p>	
<p>A metodologia de ensino adotada será participativa, ativa e inclusiva, baseada em princípios da educação popular, da aprendizagem pela experiência e da valorização dos saberes prévios das participantes. A qualificação será organizada por meio de oficinas técnicas e práticas, mentorias temáticas e rodas de conversa, com atividades voltadas à realidade das mulheres atendidas e com foco na autonomia, geração de renda e protagonismo.</p>	
<p>Método de Avaliação da Qualificação (a ser aplicada junto ao beneficiário, quando houver)</p> <p>Avaliação formativa baseada em critérios como assiduidade, participação ativa, presença mínima de 75%, entrega do cardápio e plano de negócio, avaliação prática e comportamental da educadora, carga mínima obrigatória de 60 horas, apresentação de produto no evento final.</p>	
<p>Considerações Finais</p>	
<p>As oficinas visam o desenvolvimento de competências técnicas e a valorização da alimentação saudável como instrumento de inclusão produtiva e geração de renda.</p>	

<p>Modelo de Apresentação de Ementa</p>
<p>Eixo: Gastronomia</p>

Tema: Empreendedorismo Feminino e Economia Criativa

Atribuições e Responsabilidades

Os instrutores serão responsáveis por planejar, conduzir e avaliar o processo de ensino-aprendizagem nas oficinas práticas e mentorias temáticas. Suas atribuições incluem a facilitação de conteúdos voltados à alimentação saudável e ao empreendedorismo feminino, de forma acessível, participativa e alinhada à realidade das participantes.

Deverão promover a participação ativa das alunas, fomentar a troca de experiências entre gerações e perfis distintos e estimular práticas sustentáveis e economicamente viáveis na produção alimentar.

Cabe aos instrutores orientar as participantes na elaboração de cardápios personalizados, apoiar a precificação e apresentação de produtos, e integrar os conteúdos ao mundo do trabalho, com enfoque na economia criativa, autogestão, comercialização e geração de renda por meio do microempreendedorismo.

Objetivos e Conteúdo Programático

O curso Gastronomia Saudável e Inclusiva, Economia Criativa e Empreendedorismo Feminino tem como objetivo capacitar mulheres em situação de vulnerabilidade social no preparo de receitas saudáveis, veganas, seletivas e funcionais, promovendo hábitos alimentares sustentáveis e ampliando suas possibilidades de geração de renda a partir da produção caseira de alimentos.

A qualificação combina atividades técnicas e práticas de culinária saudável com mentorias empreendedoras e formações cidadãs e socioemocionais, permitindo uma formação completa que valoriza o saber prático, o protagonismo feminino e a autonomia econômica.

O processo de ensino-aprendizagem será conduzido por instrutores (as) especializados (as), que adaptarão os conteúdos à realidade das alunas, respeitando os saberes prévios, estimulando a troca de experiências e promovendo a aprendizagem ativa, com metodologias participativas e linguagem acessível.

As aulas práticas de gastronomia abordarão desde boas práticas de manipulação e reaproveitamento de alimentos até a criação de cardápios simples e apresentação dos produtos para venda. As mentorias empreendedoras trabalharão temas como identidade de marca, estratégias

de fidelização de clientes e simulação de vendas, preparando as participantes para atuar de forma autônoma ou coletiva.

Dentro dessa abordagem, o curso incorpora a temática do Mundo do Trabalho, compreendido como o conjunto de atividades realizadas pelos indivíduos em busca de sustento financeiro e realização profissional. A formação considera as transformações atuais nas relações profissionais, valorizando a economia solidária, a autogestão e o uso das redes sociais como meios de inserção produtiva.

A qualificação não apenas ensina a produzir, mas também estimula a autonomia, a autoestima e a visão de futuro das participantes, contribuindo para sua inclusão produtiva e protagonismo social.

Conteúdo Formativo:

Fortalecer competências empreendedoras e promover o protagonismo feminino por meio de mentorias que abordem estratégias de negócio, marketing, identidade de marca, gestão financeira e inserção no mundo do trabalho.

Objetivos da Aprendizagem:

- Iniciativa e autoconfiança;
- Inteligência emocional e resiliência;
- Comunicação assertiva;
- Criatividade e solução de problemas;
- Empatia, colaboração e liderança;
- Visão de futuro e comprometimento com metas.

Formato da qualificação: Presencial

carga horária total: 40h

encontro por semana (1h por encontro)

1/mês por 8 meses

Metodologia de Ensino

A metodologia de ensino adotada será participativa, ativa e inclusiva, baseada em princípios da educação popular, da aprendizagem pela experiência e da valorização dos saberes prévios das participantes. A qualificação será organizada por meio de oficinas técnicas e práticas,

mentorias temáticas e rodas de conversa, com atividades voltadas à realidade das mulheres atendidas e com foco na autonomia, geração de renda e protagonismo.

Método de Avaliação da Qualificação (a ser aplicada junto ao beneficiário, quando houver)

Avaliação formativa baseada em critérios como assiduidade, participação ativa, presença mínima de 75%, entrega do cardápio e plano de negócio, avaliação prática e comportamental da educadora, carga mínima obrigatória de 30 horas, apresentação de produto no evento final.

Considerações Finais

A qualificação proposta articula gastronomia, cidadania, empreendedorismo e mundo do trabalho com um olhar atento ao empoderamento feminino e à autonomia financeira. O projeto reconhece e valoriza o saber popular como potência transformadora, promovendo inclusão produtiva por meio de práticas acessíveis e contextualizadas. Ao oferecer suporte prático e estratégico, fomenta a criação e o fortalecimento de iniciativas empreendedoras lideradas por mulheres alinhadas às tendências de mercado, socialmente responsáveis e sustentáveis. Mais do que capacitar, o projeto inspira protagonismo, fortalecendo redes de apoio e estimulando escolhas conscientes que reverberam na construção de uma sociedade mais justa e equitativa.

6. CRONOGRAMA DE PLANEJAMENTO E DESEMBOLSO:

Cronograma de Execução

Item	Ação	Início	Término
1	Processo de contratação da equipe (recursos humanos)	Mês 1	Mês 2
2	Divulgação do Projeto de Qualificação nas redes sociais	Mês 2	Mês 4
3	Mobilização dos equipamentos públicos dos territórios	Mês 2	Mês 4

4	Preparação das salas para a realização das qualificações profissionais e mentorias	Mês 3	Mês 4
5	Realização das oficinas formativas de gastronomia	Mês 5	Mês 12
6	Realização das oficinas de Cidadania e Direitos Humanos	Mês 5	Mês 12
7	Realização das oficinas de Empreendedorismo Feminino e Economia Criativa	Mês 5	Mês 12
8	Evento de Formatura dos alunos com mostra e degustação e exposição dos produtos	Mês 12	Mês 12

8. RECURSOS HUMANOS DISPONÍVEIS PARA EXECUÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO SERVIÇO/PROGRAMA/PROJETO:

Quadro proposto:

CARGO	FORMAÇÃO	ESCOLARIDADE	QUANTIDADE	ATRIBUIÇÃO	CARGA HORÁRIA	Remuneração Mensal	Remuneração Anual
Educador em Alimentação e Nutrição	Nutrição, Tecnólogo em Alimentos, Produção culinária, Engenharia de Alimentos, ou Extensão em Educação Alimentar ou Nutricional, Pedagogia com foco em Educação Alimentar e Nutricional	Ensino superior completo com experiência em alimentação saudável ou educação alimentar.	1 (mês 4 ao mês 12)	Condução das oficinas técnicas de alimentação saudável, vegana, seletiva e fit; Orientação sobre substituições alimentares, equilíbrio nutricional e cardápios funcionais.	08 horas semana	R\$ 1.200,00	R\$ 14.400,00

Técnico em Gastronomia	Gastronomia Chefe de Cozinha (Senac ou IGA)	Ensino Técnico ou Superior completo na área de Gastronomia	1 (mês 4 ao mês 12)	Realização de oficinas práticas em parceria com o(a) nutricionista; orientação sobre técnicas culinárias, preparo, congelamento, descongelamento, manipulação e apresentação dos pratos.	08 horas semana	R\$ 1.200,00	R\$ 14.400,00
Mentor para empreendedorismo	Ensino Superior	Ensino Superior completo em Administração, Empreendedorismo, Processos Gerenciais, Gestão ou áreas afins	1 (mês 5 ao mês 12)	Condução de mentorias temáticas, orientação sobre planejamento de negócios, precificação, marketing e estratégias de venda.	08 horas semana	R\$ 1.400,00	R\$ 16.800,00
Supervisor de Projetos	Ensino Superior	Ensino Superior completo em Gestão de Projetos,	1 (mês 1)	Responsável pela execução do projeto,	40 horas semana	R\$ 3.000,00	R\$ 36.000,00

		Administração. Processos Gerenciais ou áreas correlatas	ao mês 12	monitoramento de metas e resultados, articulação com parceiros e elaboração de relatórios de execução.			
Diretor Gente & Gestão	Administração, Gestão de Pessoas, Psicologia ou áreas afins	Ensino Superior	1 (mês 1 ao mês 12)	Responsável pela contratação da equipe de recursos e acompanhamento do desempenho da equipe.	20 horas semana	R\$ 2.000,00	R\$ 24.000,00
Supervisor Operacional I	Administração, Pedagogia, Gestão Pública ou áreas afins	Ensino Superior	1 (mês 1 ao mês 12)	Aquisição de equipamentos e materiais pedagógicos	10 horas semana	R\$ 1.000,00	R\$ 12.000,00
Supervisor Financeiro	Administração, Contabilidade, Economia, Gestão Financeira, Controladoria e áreas afins	Ensino Superior	1 (mês 1 ao mês 12)	Gestão da execução orçamentária do Projeto; aquisição de bens e utensílios	20 horas semana	R\$ 1.500,00	R\$ 18.000,00

				prestaçã o de contas do projeto			
							R\$ 135.600 ,00

7. ORÇAMENTO:

1. Apresente um resumo técnico sobre levantamento feito para identificar o valor dos recursos. Detalhar a demanda que será atendida do ponto de vista financeiro/orçamentário e se há algum estudo ou recomendação por parte da SAS ou da própria instituição, por exemplo.
2. Deverá ser feita a cotação de preço do mesmo produto (especificações idênticas) e ser escolhido aquele cujo fornecedor oferece o menor preço.
3. Este tópico deverá conter:
 - a. O preenchimento da tabela a seguir com: enumeração dos itens; produtos descritos com marca e especificidades; quantidade a ser adquirida; valor unitário do produto; valor total, multiplicando o valor unitário pela quantidade; loja de menor orçamento dentre as 3. Os produtos devem ser discriminados conforme a justificativa.
 - a. Fotos que comprovem a pesquisa de 3 valores para cada produto. O de menor valor deve ser o escolhido para formular o orçamento do plano de trabalho.
 - b. O valor do orçamento deve ser igual ao da emenda parlamentar. Caso a somatória dos produtos não dê o exato valor da emenda, é possível adicionar uma linha no orçamento intitulada “custos variáveis”, na qual a diferença entre a emenda e o orçamento poderá ser atribuída. O valor desse custo variável não deve superar R\$1.000,00.
 - c. No caso do valor da emenda parlamentar ser distribuído entre diferentes unidades da OSC, deverão ser enviados um Plano de Trabalho por unidade.

Quando se tratar de serviço:

Tabela 01: Relação entre proposta, iniciativa e valor estimado de recurso da emenda parlamentar:

Quadro tabela de Recursos Humanos

CATEGORIA	CARGOS	Vínculo Empregatício	CARGA HORÁRIA MÊS	PERÍODO	INVESTIMENTO TOTAL/ANO (R\$)
Recursos Humanos					
R\$ 1.200,00	EDUCADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	PJ	08h	mês 1 a 12	R\$ 14.400,00
R\$ 1.200,00	TÉCNICO EM GASTRONOMIA	PJ	08h	mês 1 a 12	R\$ 14.400,00
R\$ 1.400,00	MENTOR PARA EMPREENDEDORISMO	PJ	08h	mês 1 a 12	R\$ 16.800,00
R\$ 3.000,00	SUPERVISOR DE PROJETOS	PJ	40h	mês 1 a 12	R\$ 36.000,00
R\$ 2.000,00	DIRETOR DE GENTE E GESTÃO	PJ	20h	mês 1 a 12	R\$ 24.000,00
R\$ 1.000,00	SUPERVISOR OPERACIONAL	CLT	10h	mês 1 a 12	R\$ 12.000,00
R\$ 1.500,00	SUPERVISOR FINANCEIRO	CLT	20h	mês 1 a 12	R\$ 18.000,00
Sub-Total 1					R\$ 135.600,00
Recursos Estruturais					
R\$ 7.892,40	Material Pedagógico			mês 4 ao 12	R\$ 64.400,00
					R\$ 64.400,00
Total Geral					R\$ 200.000,00

Tabela 02: Material pedagógico para as oficinas

ITEM	PRODUTO E ESPEC. TÉCNICA	UN Medida	QD	LOJA DE MENOR ORÇAMENTO E CNPJ	PERÍODO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Material Pedagógico							
1	Luvas descartáveis	UN	120	E.dona Comércio Eletrônico de Produtos Descartáveis	MÊS 04 A 12	R\$ 10,00	R\$ 1.200,00
2	Potes e embalagens	UN	120	E.dona Comércio Eletrônico de Produtos Descartáveis	MÊS 04 A 12	R\$ 6,66	R\$ 799,20
3	Hortifruti orgânico	KG	69	Sacolão Cupecê LTDA (24.295.970/0001-20)	MÊS 04 A 12	R\$ 13,00	R\$ 897,00
4	Grãos e cereais	KG	66,5	Sete Irmãos Comércio de Alimentos Ltda (49.879.482/0001-)	MÊS 04 A 12	R\$ 6,75	R\$ 448,88
5	Leguminosas e farinhas	KG	32	Sacolão Cupecê LTDA (24.295.970/0001-20)	MÊS 04 A 12	R\$ 13,01	R\$ 416,32
6	Proteínas	KG	52	Master Carnes	MÊS 04 A 12	R\$ 45,50	R\$ 2.366,00
7	Ingrediente funcionais	KG	125	Sete Irmãos Comércio de Alimentos Ltda (49.879.482/0001-)	MÊS 04 A 12	R\$ 9,85	R\$ 1.231,25
8	Leites e bebidas vegetais	LT	50	Sete Irmãos Comércio de Alimentos Ltda (49.879.482/0001-)	MÊS 04 A 12	R\$ 6,55	R\$ 327,50
9	Óleos e gorduras boas	LT	25	Sete Irmãos Comércio de Alimentos Ltda (49.879.482/0001-)	MÊS 04 A 12	R\$ 8,25	R\$ 206,25
						R\$ 119,57	R\$ 7.892,40
SUB-TOTAL 2						R\$ 956,56	R\$ 63.139,16

Tabela 03: Material pedagógico

ITEM	PRODUTO E ESPECIFICAÇÃO	UN Medida	QD	LOJA DE MENOR ORÇAMENTO	PERIODO	VALOR	VALOR TOTAL
10	Kit de Panela	UN	3	Magazine Luiza	MÊS 12	R\$ 86,29	R\$ 258,87
11	Jogo de Facas	UN	3	Magazine Luiza	MÊS 12	R\$ 39,00	R\$ 117,00
	Tábua	UN	3	Magazine Luiza	MÊS 12	R\$ 19,99	R\$ 59,97
14	Panela industrial - Caçaroia Industrial Grande Linha Hotel	UN	3	Magazine Luiza	MÊS 12	R\$ 220,00	R\$ 660,00
15	Livro de receita	UN	3	Magazine Luiza	MÊS 12	R\$ 55,00	R\$ 165,00
SUB-TOTAL 3						R\$ 420,28	R\$ 1.260,84
TOTAL GERAL							R\$ 200.000,00

Cronograma de Desembolso

Cronograma de Desembolso													
	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Total Geral
Recursos Humanos	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 135.600,00
Sub-total-1				R\$ 7.892,40	R\$ 7.892,40	R\$ 7.892,40	R\$ 7.892,40	R\$ 7.892,40	R\$ 7.892,40	R\$ 7.892,40	R\$ 7.892,40	R\$ 1.240,84	R\$ 64.400,00
Recursos Estruturais													
Sub-total-2													
Total Geral	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 11.300,00	R\$ 18.355,26	R\$ 18.355,26	R\$ 18.355,26	R\$ 18.355,26	R\$ 18.355,26	R\$ 18.355,26	R\$ 18.355,26	R\$ 18.355,26	R\$ 19.257,92	R\$ 200.000,00

DENIS WILLIAM DA SILVA:2534567985
1

Assinado de forma digital
por DENIS WILLIAM DA SILVA:25345679851
Dados: 2025.07.21 11:42:27 -03'00'

São Paulo, 21 de julho de 2025.
Denis William de Oliveira
Presidente

Kit de Panela

Orçamento 1: Magazineluiza



magazineluiza.com.br/jogo-de-panelas-eirilar-antiaderente-de-aluminio-grafite-14-pecas-especial/p/235128200/ud/cjpn/?&seller_jd=magazineluiza&utm_sou...

magalu Informe seu CEP

Buscar no Magalu

Tem no magalu Ofertas do dia Celulares Eletrodomésticos TV e Vídeo Informática Móveis Saldo

Utilidades Domésticas > Panelas > Jogo de Panelas > Jogo de Panelas Eirilar Antiaderente de Alumínio Grafite 14 Peças Especial

Jogo de Panelas Eirilar Antiaderente de Alumínio Grafite 14 Peças Especial
Código 235128200 | Ver descrição completa | Fimjar

Full 4,6 (4159) Avaliar produto

Cor: Grafite

Peças: 14

Vendido e entregue por **magalu**

R\$ 499,90

R\$ 279,99 em 6x de R\$ 46,67 sem juros

ou **R\$ 268,79** no Pix


Cartão de crédito R\$ 279,99 (sem juros)

COMPRAR AGORA

ADICIONAR À SACOLA

Kit de Panela

Orçamento 2: CasasBahia



CASASBAHIA

o que você tá procurando?

Informe seu CEP

Acesso sua conta

Departamentos Telefonias Eletrodomésticos TVs e Vídeo Móveis Eletroportáteis Informática

casasbahia.com.br > Utilidades Domésticas > Panelas > Conjuntos de Panela

Estamos exibindo produtos para a sua região. Informe seu CEP para ter uma melhor experiência.

Digital Cartão Casas Bahia Serviços Bancos

Conjunto de Panelas 10 Peças Tramontina Turim com Revestimento em Alumínio e Tampa de Vidro Temperado - Vermelho
(Cód. Item: 55059808) | Outros produtos: [Tramontina](#)

Vendido e entregue por **Casas Bahia**

5.0 822 avaliações 11 perguntas

R\$ 292,95 **Baixou 5%**

R\$ 279,00

ou em até 6x de R\$ 55,80 sem juros

Ver mais opções de pagamento >

Comprar

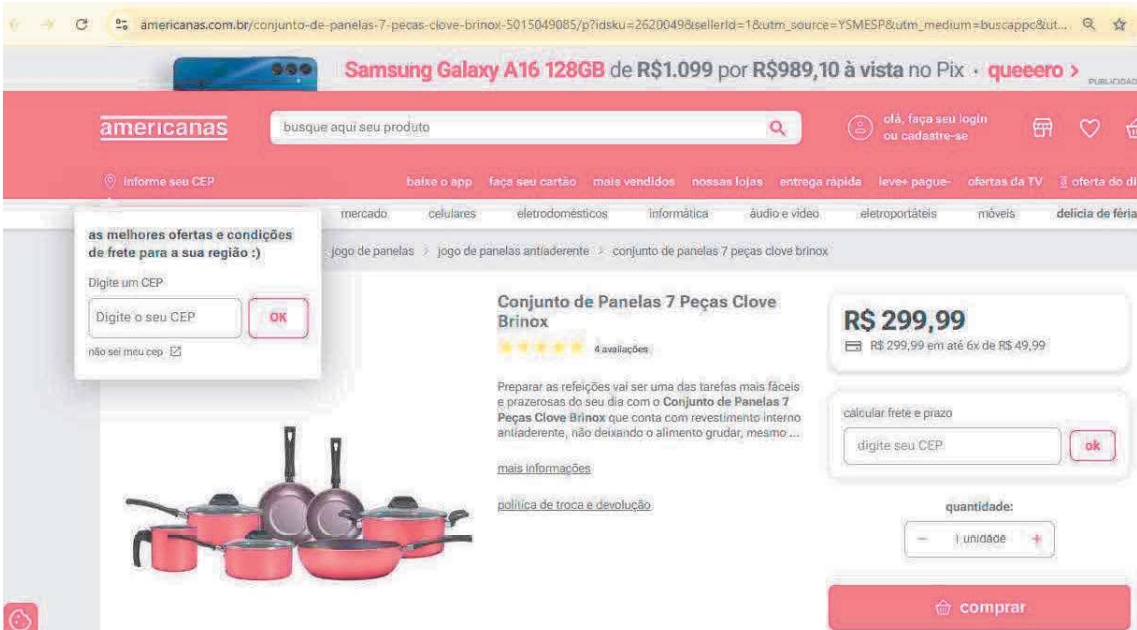
Retira Rápido

Financiamento Digital Parcela em até 24x Use agora

Calcule o frete e prazo de entrega Consultar

Kit de Panela

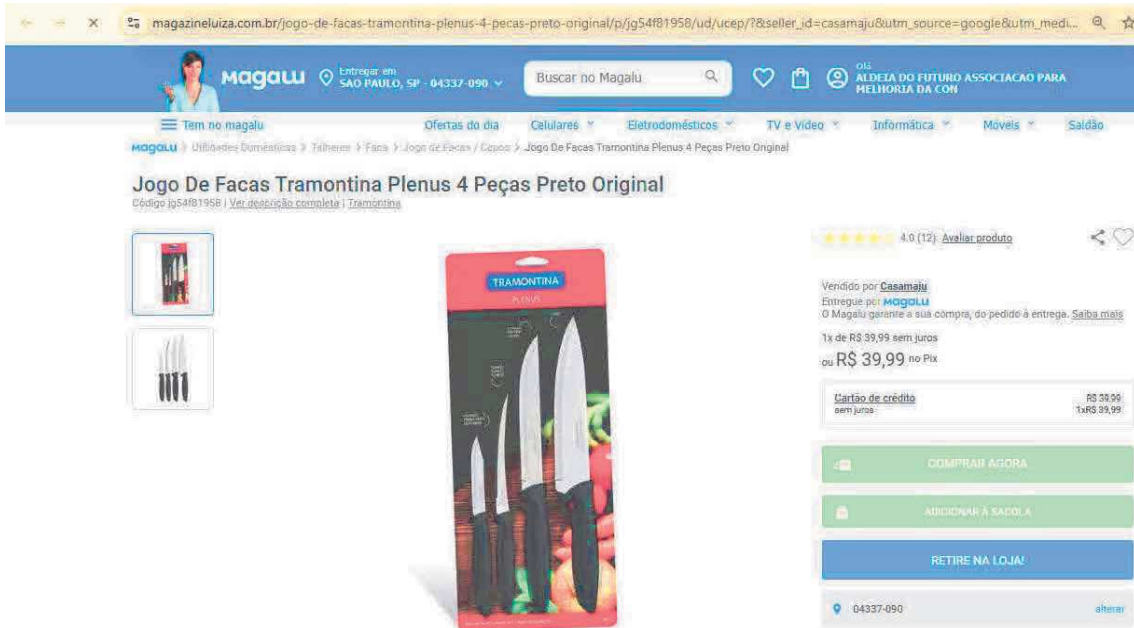
Orçamento 3: Americanas



The screenshot shows the Americanas website interface. At the top, there's a navigation bar with the Americanas logo and a search bar. Below that, there's a promotional banner for a Samsung Galaxy A16 128GB. The main content area features a product listing for 'Conjunto de Panoelas 7 Peças Clove Brinox'. The product is priced at R\$ 299,99, with a note that it can be paid in 6 installments of R\$ 49,99. There are 4 star ratings and a 'comprar' button. A sidebar on the left contains a CEP (postal code) input field and a 'calcular frete e prazo' section.

Jogo de Facas

Orçamento 1: Magazineluiza



magazineleiza.com.br/jogo-de-facas-tramontina-plenus-4-pecas-preto-original/p/jg54f01958/ud/ucep/?&seller_id=casamaju&utm_source=google&utm_med...

magalu Entregar em: SAO PAULO, SP - 04337-090

Buscar no Magalu

ALDEIA DO FUTURO ASSOCIACAO PARA MELHORIA DA COM

Tem no magalu Ofertas do dia Celulares Eletrodomésticos TV e Vídeo Informática Móveis Saldão

magalu Utilidades Domésticas Faixas Jogos de Facas / Copos > Jogo De Facas Tramontina Plenus 4 Peças Preto Original

Jogo De Facas Tramontina Plenus 4 Peças Preto Original
Código jg54f01958 | Ver descrição completa | Tramontina

4.0 (12) Avaliar produto

Vendido por **Casamaju**
Entregue por **Magalu**
O Magalu garante a sua compra, do pedido à entrega. Saiba mais

1x de R\$ 39,99 sem juros
ou **R\$ 39,99** no Pix

Cartão de crédito
sem juros: R\$ 39,99
1x R\$ 39,99

COMPRAR AGORA

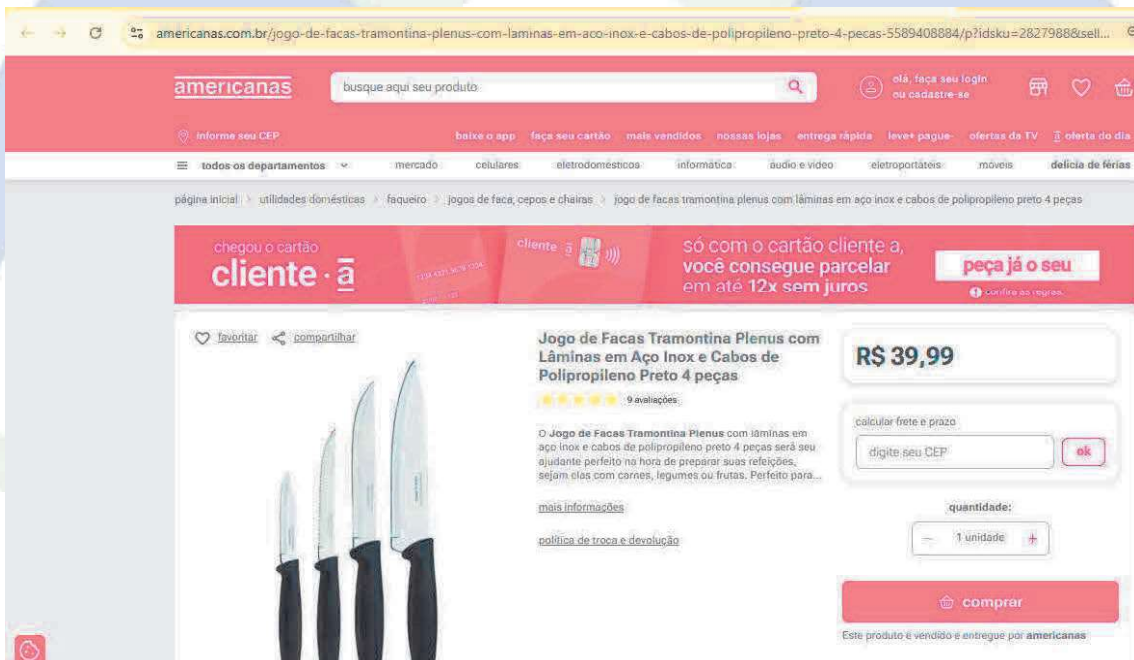
ADICIONAR À SACOLA

RETIRE NA LOJA

04337-090 [alterar](#)

Jogo de Facas

Orçamento 2: Americanas



americanas.com.br/jogo-de-facas-tramontina-plenus-com-laminas-em-aco-inox-e-cabos-de-polipropileno-preto-4-pecas-5589408884/p?idsku=2827988&sell...

americanas busque aqui seu produto

olá, faça seu login ou cadastre-se

Informe seu CEP baixe o app faça seu cartão mais vendidos nossas lojas entrega rápida leve e pague ofertas da TV oferta do dia

todos os departamentos mercado celulares eletrodomésticos informática áudio e vídeo eletroportáteis móveis delicia de férias

página inicial utilidades domésticas faqueiro jogos de faca, cepos e chais > jogo de facas tramontina plenus com lâminas em aço inox e cabos de polipropileno preto 4 peças

chegou o cartão **cliente .ã** cliente

só com o cartão cliente a, você consegue parcelar em até 12x sem juros **peça já o seu**

R\$ 39,99

9 avaliações

O Jogo de Facas Tramontina Plenus com lâminas em aço inox e cabos de polipropileno preto 4 peças será seu ajudante perfeito na hora de preparar suas refeições, sejam elas com carnes, legumes ou frutas. Perfeito para...

mais informações política de troca e devolução

calcula frete e prazo digite seu CEP

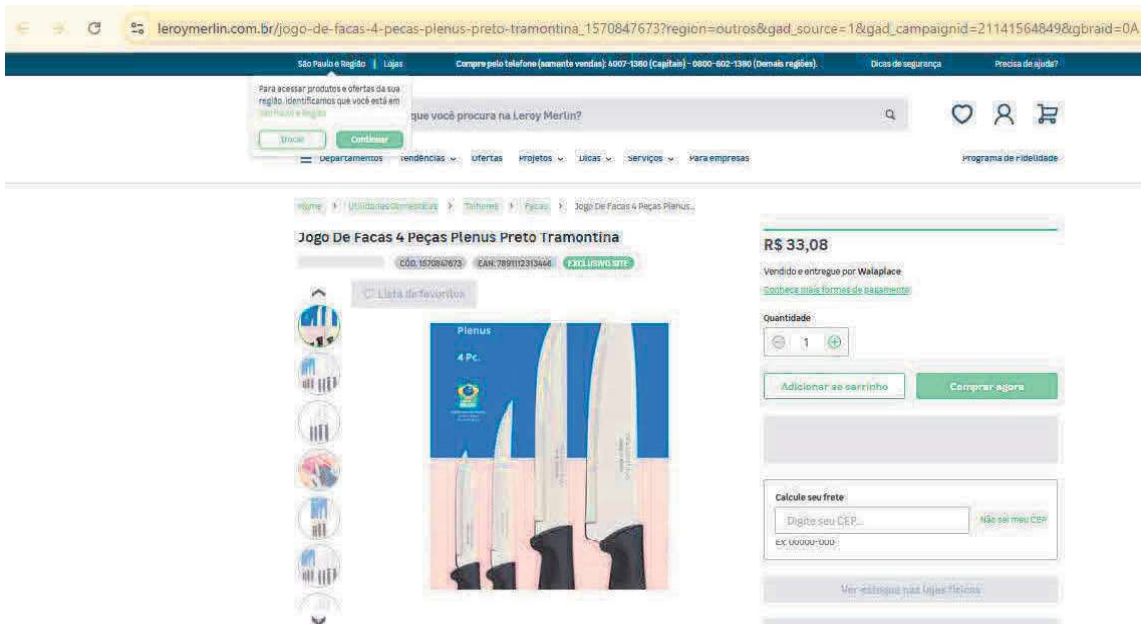
quantidade: 1 unidade

comprar

Este produto é vendido e entregue por americanas

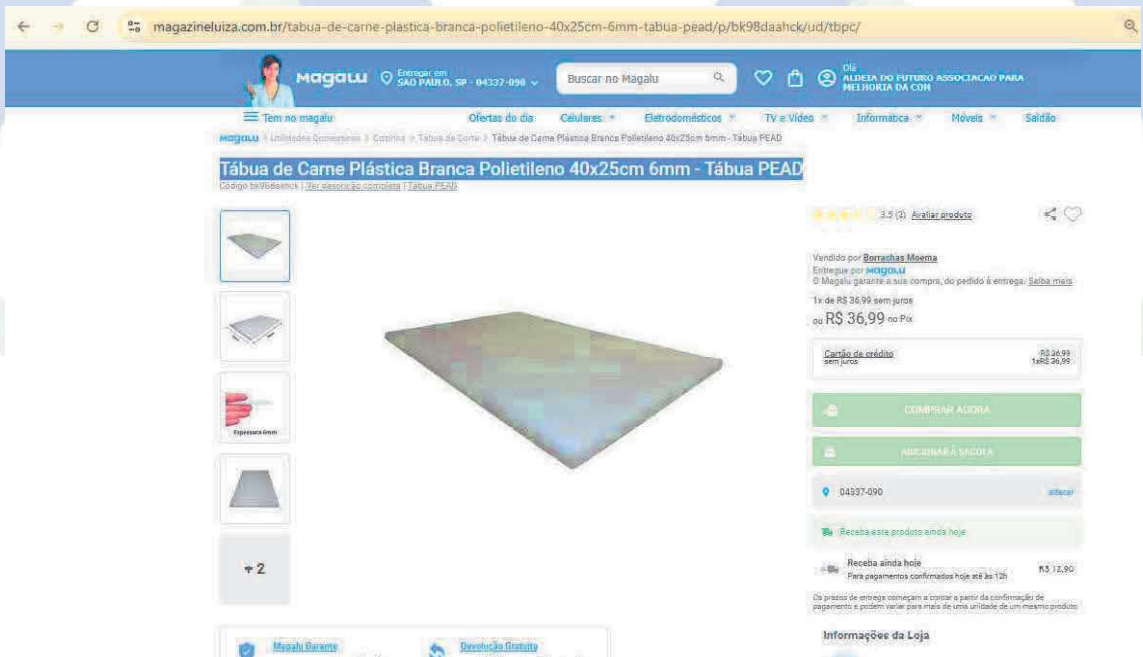
Jogo de Facas

Orçamento 3: Leroymerlim




Tábua

Orçamento 1: magazineluiza



Tábua

Orçamento 2: americanas



The screenshot shows the Americanas website product page for a cutting board. The URL is americanas.com.br/tabua-de-corte-em-poliestileno-branca-grande-canaleta-60682544/p?tdsku=3153336&utm_source=YSME&utm_medium=buscapp&utm.... The page features a navigation bar with categories like 'mercado', 'celulares', and 'eletrodomésticos'. The product is titled 'Tabua de Corte em polietileno Branca Grande canaleta' and is priced at R\$ 98,82, marked down from R\$ 116,26 (15% off). It is available for purchase via Pix, with a total of R\$ 116,26 in 2x payments of R\$ 58,13. The page includes a 'comprar' button and a 'saiba mais' link.

Tábua

Orçamento 3: Leroymerlim

leroymerlin.com.br/tabua-de-corte-polietileno-p-delinia_92166410?store_code=1&gad_source=1&gad_campaignid=17895955907&gclid=DA4AAADkzL...

São Paulo e Região | Lojas | Compra pelo telefone (somente vendas): 4007-1380 (Capitais) - 0900-802-1380 (Demais regiões) | Dicas de segurança | Precisa de ajuda?

LEROY MERLIN O que você procura na Leroy Merlin?


Departamentos | Tendências | Ofertas | Projetos | Dicas | Serviços | Para empresas | Programa de Fidelidade

Home > Cozinha e Área de Serviço > Utensílios da Cozinha > Tábuas de Corte > Tábua de Corte Polietileno P...

Tábua de Corte Polietileno P Delinia

CÓD: 92166410 | EAN: 3276007654363

Lista de Favoritos



R\$ 99,90 à vista
R\$ 106,28 a prazo (2)
em até 5x no cartão Celebre!

Vendido e entregue por Leroy Merlin
[Confira mais formas de pagamento](#)

Quantidade:

[Adicionar ao carrinho](#) [Comprar agora](#)

Calcule seu frete
 [Não sei meu CEP](#)
Ex: 00000-000

[Ver estoque nas lojas físicas](#)

Preço válido para o dia 17/07/2025 na região em compras realizadas pelo Site, Televendas ou Whatsapp (11 4007-1380). Para comprar em nossas lojas, verifique a disponibilidade de estoque. O valor do frete não está incluso. Todas as imagens ilustrativas.

Panela Industrial

Orçamento 1: Americanas

Samsung Galaxy A16 128GB de R\$1.099 por R\$989,10 à vista no Pix • [queero](#)

americanas busque aqui seu produto

Informe seu CEP | baixe o app | faça seu cartão | mais vendidos | nossas lojas | entrega rápida | leve e pague | ofertas da TV | oferta do dia

todos os departamentos | mercado | celulares | eletrodomésticos | informática | áudio e vídeo | eletroportáteis | móveis | delícia de Tênis

página inicial > utilidades domésticas > jogo de panelas > jogo de panelas alumínio > jogo caçarola industrial 26/28/30 alumínio restaurante hotel

chegou o cartão **cliente ai** [veja o primeiro a avaliar](#) [peça já o seu](#)
só com o cartão cliente a, você consegue parcelar em até 12X sem juros [confira as regras](#)

Jogo Caçarola Industrial 26/28/30 Alumínio Restaurante Hotel

R\$ 244,17 no Pix
R\$ 287,26 em até 5x de R\$ 57,45

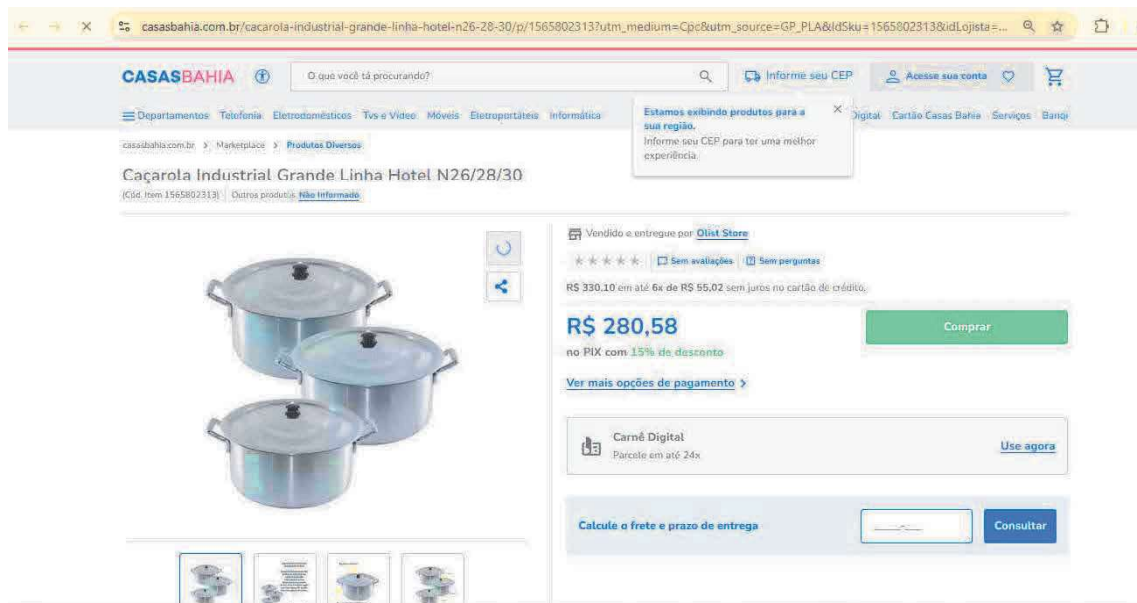
calcule seu frete e prazo
 [ok](#)

quantidade:

Página 6 de 20

Panela Industrial

Orçamento 2: CasasBahia



Panela Industrial

Orçamento 3: Magazineluiza



magazineleiza.com.br/caçarola-industrial-grande-linha-hotel-restaurante-26-28-30-panela-industrial/pi/cdh9f4599/pi/paid/?&seller_id=vitrinebrasili&utm_sour...

magalu Olá, ALDEIA Meu perfil

Magalu > Comércio e indústria > Cozinha Industrial > Panela Industrial > Caçarola Industrial Grande Linha Hotel Restaurante 26/28/30 - Panela Industrial

Caçarola Industrial Grande Linha Hotel Restaurante 26/28/30 - Panela Industrial
Código cdh9f4599 | Ver descrição completa | Panela Industrial

★★★★★ 3,9 (22) [Avaliar produto](#)

Vendido por **Vitrine Online**
Entregue por **MAGALU**
O Magalu garante a sua compra, do pedido à entrega. [Saiba mais](#)

1x de R\$ 242,00 sem juros
ou **R\$ 217,80** no Pix
[\(R\\$ 24,19 de desconto em pix\)](#)

Cartão de crédito sem juros R\$ 242,00 1x R\$ 242,00

COMPRAR AGORA

ADICIONAR À SACOLA

04337-090 [alterar](#)

Receba até terça-feira, 22 de julho
Para pagamentos confirmados hoje [Pagar Pix](#)

Os prazos de entrega começam a contar a partir da confirmação do pagamento e podem variar para mais de uma unidade de um mesmo produto.

Luva de Vinil Lisa Sem Pó Medix

1º orçamento



Tem no magalu [Ofertas do dia](#) [Celulares](#) [Eletrodomésticos](#) [TV e Vídeo](#) [Informática](#) [Móveis](#) [Saldão](#)

magalu > Saúde e Cuidados Pessoais > Primeiros Socorros > Luvas Descartáveis > Luva de Vinil Lisa Sem Pó Medix Tamanho P - 100 Unidades

Luva de Vinil Lisa Sem Pó Medix Tamanho P - 100 Unidades
Código kbg48g25f | [Ver descrição completa](#) | Medix

★★★★★ 4,0 (1) [Avaliar produto](#)

Vendido por **Mbmed**
Entregue por **MAGALU**
O Magalu garante a sua compra, do pedido à entrega. [Saiba mais](#)

1x de R\$ 15,99 sem juros
ou **R\$ 15,99** no Pix

Cartão de crédito sem juros R\$ 15,99 1x R\$ 15,99

COMPRAR AGORA

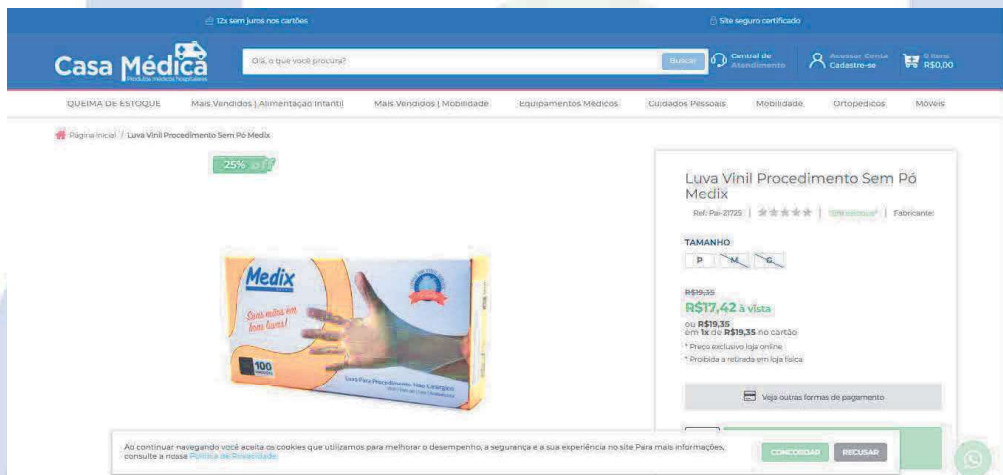
ADICIONAR À SACOLA

RETIRE NA LOJA!

2º orçamento

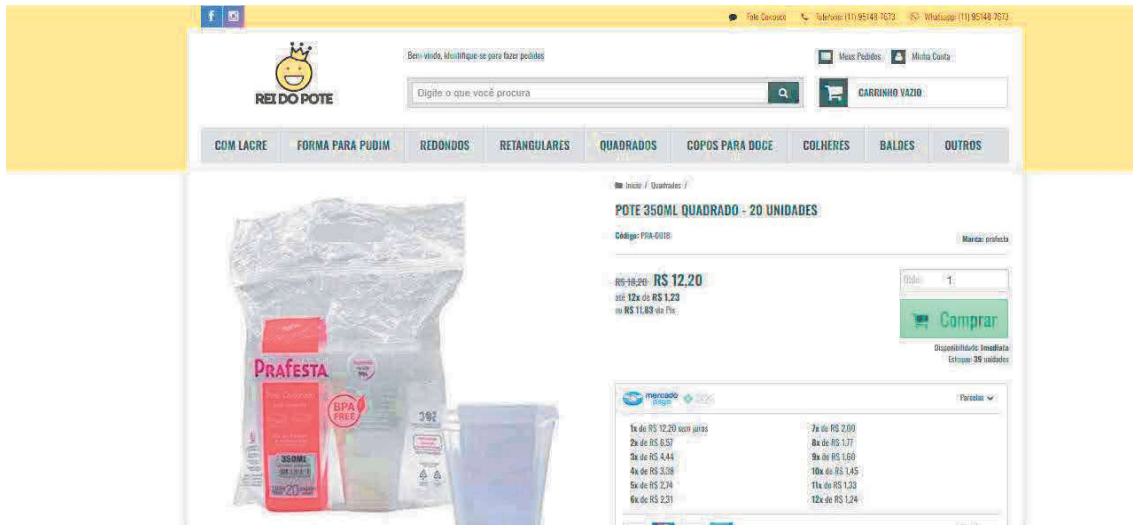


3º orçamento



Potes e embalagens

1º Orçamento



REI DO POTE

Bem-vindo, **Usuário** que se para fazer pedidos

Meus Pedidos | Minha Conta

Digite o que você procura

CARRINHO VAZIO

COM LACRE | FORMA PARA PUDIM | REDONDOS | RETANGULARES | QUADRADOS | COPOS PARA DOCE | COLHERES | BALDES | OUTROS

Insira / Quantidade /

POTE 350ML QUADRADO - 20 UNIDADES

Código: PRA-0018

Marcar produto

RS-18-20: **RS 12,20**

até 12x de RS 1,23
ou RS 11,83 via Pix

Quantidade: 1

Disponibilidade: Imediata
Estoque: 39 unidades

Comprar

Parcelar

1x de RS 12,20 sem juros	7x de RS 2,09
2x de RS 6,57	8x de RS 1,77
3x de RS 4,44	9x de RS 1,69
4x de RS 3,58	10x de RS 1,45
5x de RS 2,74	11x de RS 1,30
6x de RS 2,31	12x de RS 1,24

2° Orçamento



LIMAPLAST

Digite o que você procura

Central de Atendimento | Bem-vindo(a) | Entrar ou Cadastrar

Todas as categorias | Bebidas | Descartáveis | Doce e Salgadas | Embalagens | Higiene | Limpeza

Embalagens Freezer e Microondas | Embalagens Galvânico | Embalagens Sturpack | Materiais para Escritório

Itens: Descartáveis > Para freezer e microondas

PRAFESTA

POTE Quadrado 350ml c/ tampa Prafeستا

Cod: 710474

Selecione a opção de Pote Prafeستا Quantidade:

Pote Quadrado 350ml com tampa - 12x20 unid.

Pote Quadrado 350ml com tampa - 20 unid.

RS 17,43

RS 17,08 no pix com 2% de desconto

mais formas de pagamento

Comprar

Calcule o frete

3° Orçamento



Loja Santo Antonio

O que você está procurando?

Ofertas do Clube CURSOS ENTRAR 100

CHOCOLATES CONFEITARIA FORMAS EMBALAGENS UTENSÍLIOS E BICOS FESTA GULOSIMAS POR ÉPOCA

Embalagens > Potes > Descartáveis

Pote Quadrado com Tampa 350ml com 20 un - PRAFESTA

Marca: PRAFESTA Código: 99957
Código EAN: 7896343084684

★★★★★

Características do produto

Pote Quadrado com Tampa
Ideal para colocar doces para venda, como bolos.

[Veja descrição completa](#)

R\$ 18,99

adicionar ao carrinho

Calcule o frete e prazo de entrega

Digite seu CEP **Calcular**

* Os valores e prazos podem ser alterados de acordo com a quantidade de produtos no carrinho.
***Prazo de entrega conforme aprovação do pagamento.

Utilizamos cookies para garantir a melhor experiência em nosso site. Os cookies nos permitem fornecer funcionalidades como segurança, gerenciamento de redes e acessibilidade. Ao clicar nos botões, você pode aceitar todos os cookies ou, se quiser saber mais sobre os cookies que usamos e como gerenciá-los, acesse nossa [Política de privacidade](#).

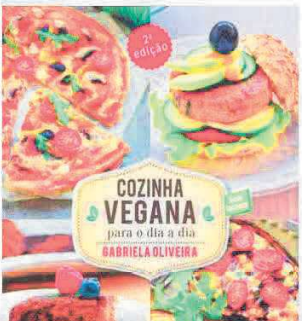
Concordar e fechar

Livro de Receita
1º Orçamento

Ative para garantir a compra a partir de R\$ 10

Livros Físicos Revistas Outros

Livros, Revistas e Gammas > Livros Físicos



Cozinha Vegana Para O Dia A Dia - Editora Alta Books

R\$ 132
em 13x R\$ 11⁹⁰

[Ver as formas de pagamento](#)

- Ano de publicação: 2022.
- Com índice: Sim.
- Capa do livro: Mole.
- Número de páginas: 916.
- Idade mínima recomendada: 10 anos.
- Dimensões: 16cm largura x 23cm altura.

Chegará grátis entre 1 e 6/ago.

Chegará entre 25 e 30/jul por R\$ 26
R\$ 65⁹⁰

[Mais formas de entrega](#)

Quantidade: **1 unidade** (3 disponíveis)

Processamos sua compra pelo Mercado Pago.

Comprar agora

Adicionar ao carrinho

2º Orçamento

FRETE GRÁTIS PARA A CIDADE DO RIO DE JANEIRO | SAIBA MAIS



LIVRARIA DA TRAVESSA

NACIONAIS IMPORTADOS VINIL DVDS PAPELARIA EVENTOS LOJAS Busca

Livros > **Saúde, Esporte e Lazer** > **Gastronomia e Culinária**



COZINHA VEGANA PARA O DIA A DIA

AUTOR: Gabriela Oliveira
 EDITORA: Aldeia | Saiba Mais...

PRODUTO SOB ENCOMENDA SAIBA MAIS

Previsão de entrega:
 digite o CEP OK

Por: **R\$ 132,00**
 Em até 3x sem juros

3º Orçamento

Home Loja Têxtil e Acessórios Regulamentar Aceiteabilidade Segurança e Privacidade Atendimento Contate pelo tel 0800 773 2858 Meus pedidos

magalu Saiba Mais


Home Loja Têxtil e Acessórios Regulamentar Aceiteabilidade Segurança e Privacidade Atendimento Contate pelo tel 0800 773 2858 Meus pedidos

Tudo os departamentos Ofertas do Dia Celulares Móveis Eletrônicos TV e Vídeo Informática Internacional Bateria SuperApp Curtido Magalu

magalu > Livros > Gastronomia > Livro - Cozinha vegana para o dia a dia

Livro - Cozinha vegana para o dia a dia

Código 66346949 | Ver descrição completa | Aldeia



★★★★★ Avaliar produto

Vendido por **M. De Lier**
 Entregue por **magalu**
 O Magalu garante a sua compra, do pedido à entrega: Saiba mais

até 11/11/2024
 1x de R\$ 94,30 sem juros
 ou **R\$ 94,30** no Pix

Cartão de crédito: R\$ 94,30 sem juros 1x em 11/11/2024

Veja mais opções de preço e entrega desse produto

COMPRAR AGORA

CONTATAR A LOJA

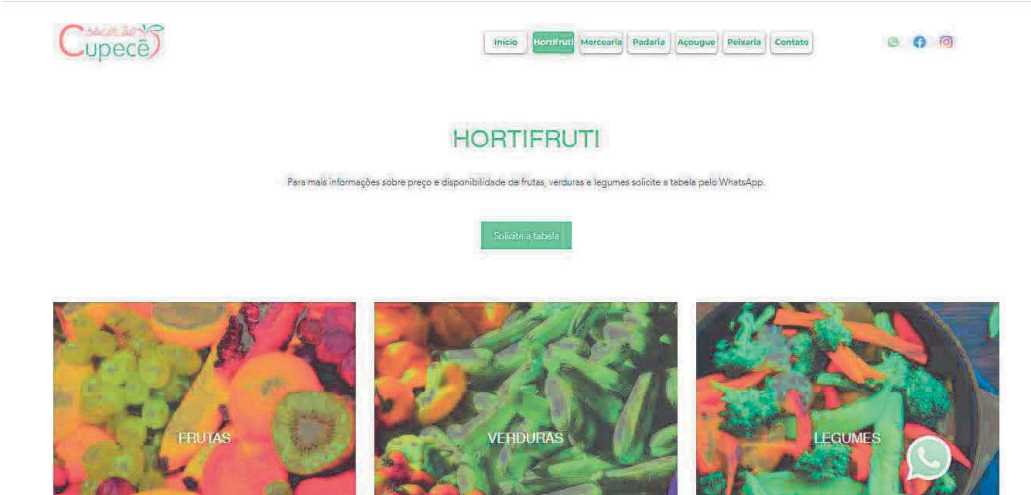
04337-090 **Atende**

Receba até quarta-feira, 06 de agosto
 Para pagamento confirmado hoje **Entrega grátis**

Os preços de entrega contêm a taxa e pagam a partir da confirmação de pagamento e podem variar para cima de uma unidade de um mesmo produto.

Hortifruti

1° Fornecedor



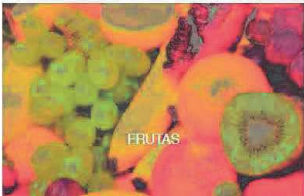
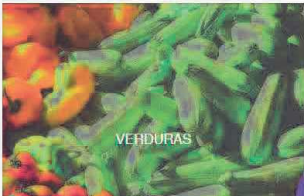

Cupecê

[Início](#)
[Hortifruti](#)
[Mercado](#)
[Padeira](#)
[Açougue](#)
[Peixaria](#)
[Contato](#)

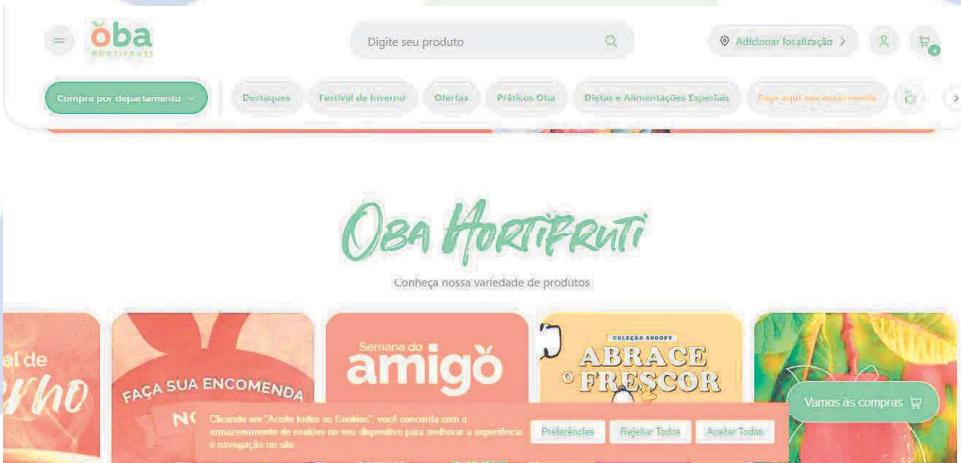
HORTIFRUTI

Para mais informações sobre preço e disponibilidade de frutas, verduras e legumes solicite a tabela pelo WhatsApp.

[Solicite a tabela](#)

2° Fornecedor








oba
HORTIFRUTI

[Comprar por departamento](#)
[Destacados](#)
[Festival de Inverno](#)
[Ofertas](#)
[Práticos Oba](#)
[Dieta e Alimentações Especiais](#)
[Pague aqui sua encomenda](#)

Oba Hortifruti

Conheça nossa variedade de produtos:

[Preferências](#)
[Rejeitar Todos](#)
[Aceitar Todos](#)

3° Fornecedor



Empresa Lojas Produtos  Receitas Ofertas Contato

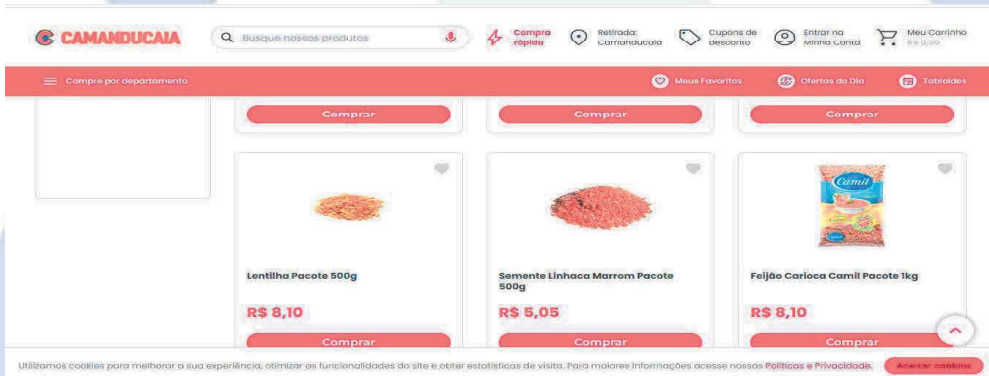
Estamos prontos para atendê-los


Loja 1
De Segunda a Domingo das 7:00 às 20:00h
Feriados das 7:00 às 14:00h

Loja 2
De Segunda a Sábado das 7:00 às 20:00h
Domingo e Feriados das 7:00 às 14:00h




Grãos e cereais

1° Fornecedor



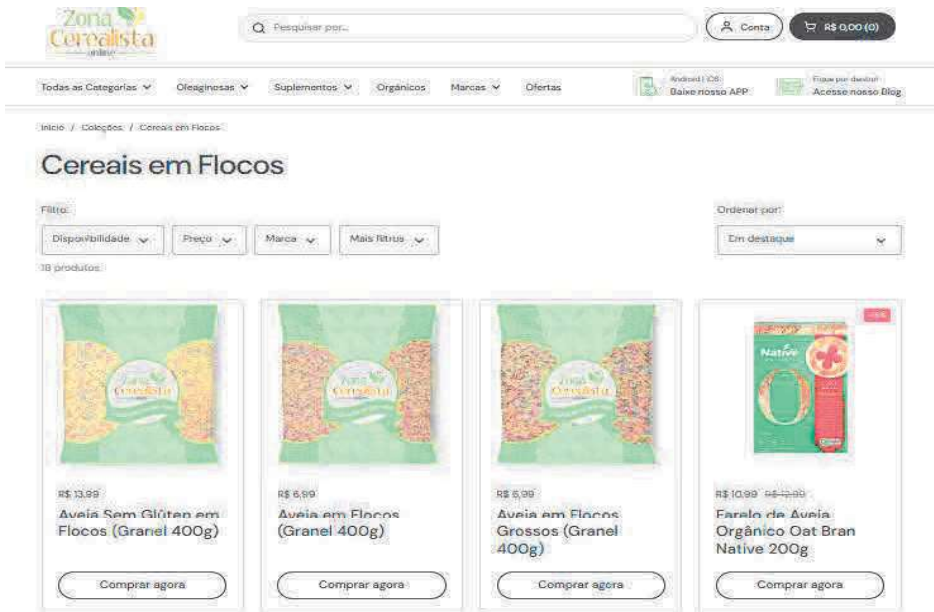
 [Compra rápida](#) [Retirada Camanducaia](#) [Cupons de desconto](#) [Entrar na minha conta](#) [Meu Carrinho](#)

[Comprar por departamento](#) [Meus Favoritos](#) [Ofertas do Dia](#) [Tabuleiros](#)

 Lentilha Pacote 500g R\$ 8,10 Comprar	 Semente Linhaca Marrom Pacote 500g R\$ 5,05 Comprar	 Feijão Carioca Camil Pacote 1kg R\$ 8,10 Comprar
--	--	---

Utilizamos cookies para melhorar a sua experiência, otimizar as funcionalidades do site e obter estatísticas de visita. Para maiores informações acesse nossas [Políticas e Privacidade](#). [Aceitar cookies](#)

2° Fornecedor



Zona Cerealista

Q: Pesquisar por...

Conta R\$ 0,00 (0)

Todas as Categorias | Oleaginosas | Suplementos | Orgânicos | Marcas | Ofertas

Android / iOS | Faça por celular | Baixe nosso APP | Acesso nosso Blog





Início / Coleções / Cereais em Flocos

Cereais em Flocos

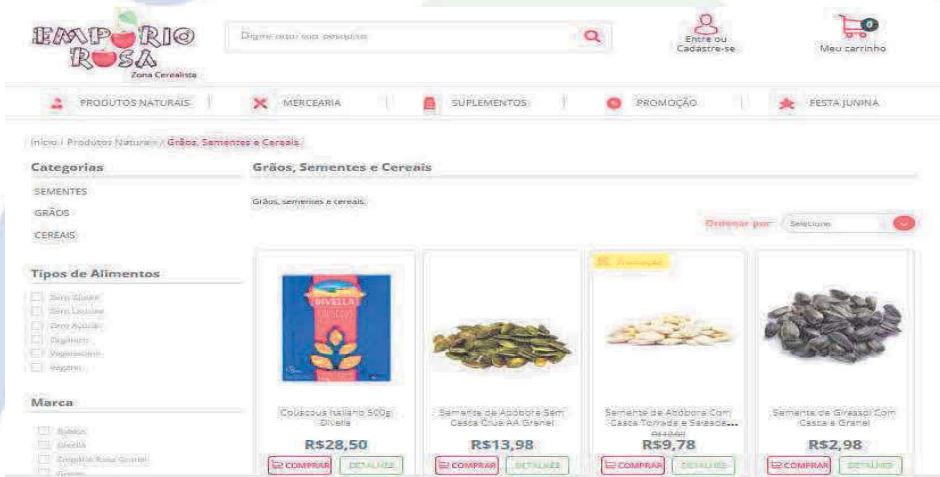
Filtros: Disponibilidade | Preço | Marca | Mais Filtros

Ordenar por: Em destaque

18 produtos

 <p>R\$ 13,99</p> <p>Aveia Sem Glúten em Flocos (Granel 400g)</p> <p>Comprar agora</p>	 <p>R\$ 6,99</p> <p>Aveia em Flocos (Granel 400g)</p> <p>Comprar agora</p>	 <p>R\$ 6,99</p> <p>Aveia em Flocos Grossos (Granel 400g)</p> <p>Comprar agora</p>	 <p>R\$ 10,99</p> <p>Farinha de Aveia Orgânica Oat Bran Native 200g</p> <p>Comprar agora</p>
--	--	--	---

3º Fornecedor



IMPERIO ROSA

Entre ou Cadastre-se

Meu carrinho

PRODUTOS NATURAIS | MERCADORIA | SUPLEMENTOS | PROMOÇÃO | FESTA JUNINA

Início / Produtores Naturais / Grãos, Sementes e Cereais

Grãos, Sementes e Cereais





SEMENTES

GRÃOS

CEREAIS

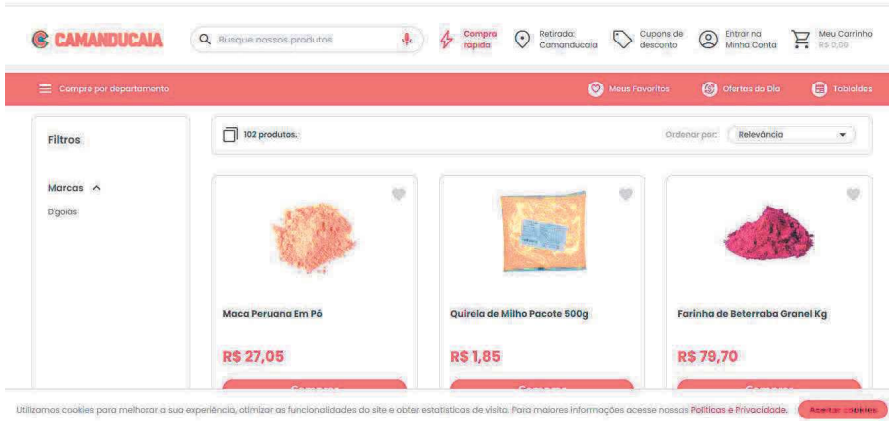
Tipos de Alimentos

Marca

 <p>Cuscuz Nativo 500g</p> <p>R\$28,50</p> <p>COMPRAR DETALHES</p>	 <p>Semente de Abóbora Sem Casca</p> <p>R\$13,98</p> <p>COMPRAR DETALHES</p>	 <p>Semente de Abóbora Com Casca</p> <p>R\$9,78</p> <p>COMPRAR DETALHES</p>	 <p>Semente de Girassol Com Casca</p> <p>R\$2,98</p> <p>COMPRAR DETALHES</p>
---	---	--	--

Leguminosas e farinhas

1º Fornecedor



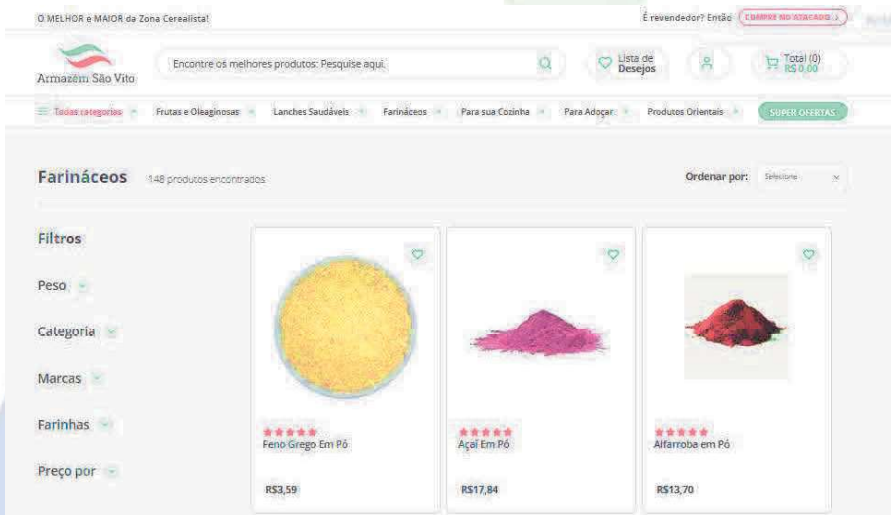
CAMANDUCAIA [Comprar repetido](#) [Retirado: Camanducaia](#) [Cupons de desconto](#) [Entrar na Minha Conta](#) [Meu Carrinho](#) 103 produtos [Meus Favoritos](#) [Ofertas do Dia](#) [Tabeladas](#)

Ordernar por: Relevância

Produto	Preço
Maca Peruana Em Pó	R\$ 27,05
Quirela de Milho Pacote 500g	R\$ 1,85
Farinha de Beterraba Granel Kg	R\$ 79,70

Utilizamos cookies para melhorar a sua experiência, otimizar as funcionalidades do site e obter estatísticas de visita. Para maiores informações acesse nossas [Políticas e Privacidade](#). [Aceitar cookies](#)

2º Fornecedor



O MELHOR e MAIOR da Zona Cerealista! É revendedor? Então: [CLIQUE NO LOGO AQUI](#)

Armazém São Vito [Lista de Desejos](#) [Total \(0\)](#) R\$ 0,00

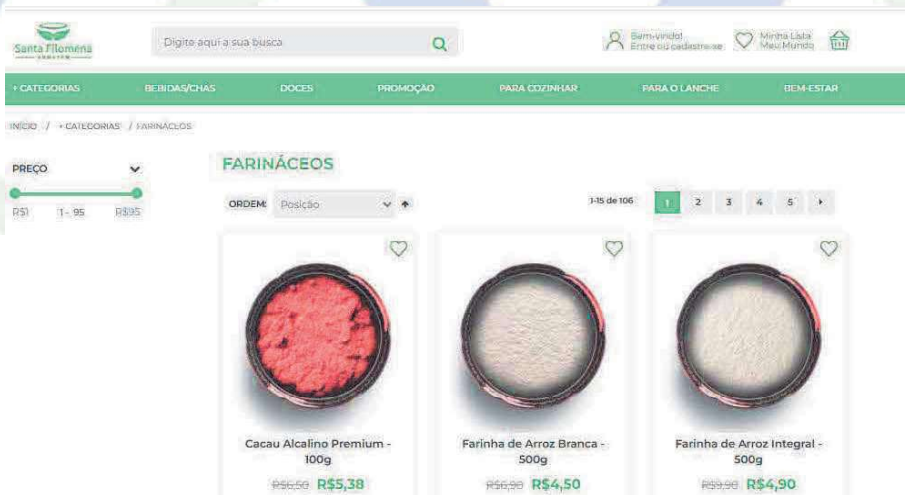
Todas categorias: Frutas e Oleaginosas, Lanches Saudáveis, Farináceos, Para sua Cozinha, Para Adoçar, Produtos Orientais, **SUPER OFERTAS**

Farináceos 148 produtos encontrados. Ordenar por: Seleção

Filtros: Peso, Categoria, Marcas, Farinhas, Preço por

Produto	Preço
Feno Grego Em Pó	R\$3,59
Açul Em Pó	R\$17,84
Alfarroba em Pó	R\$13,70

3º Fornecedor



Santa Filomena [Bem-vindo! Entre sua cadastrese](#) [Minha Lista Meu Mundo](#)

CATEGORIAS: BEBIDAS/CHÁS, DOÇES, PROMOÇÃO, PARA COZINHAR, PARA O LANCHE, BEM-ESTAR

INÍCIO / CATEGORIAS / FARINÁCEOS

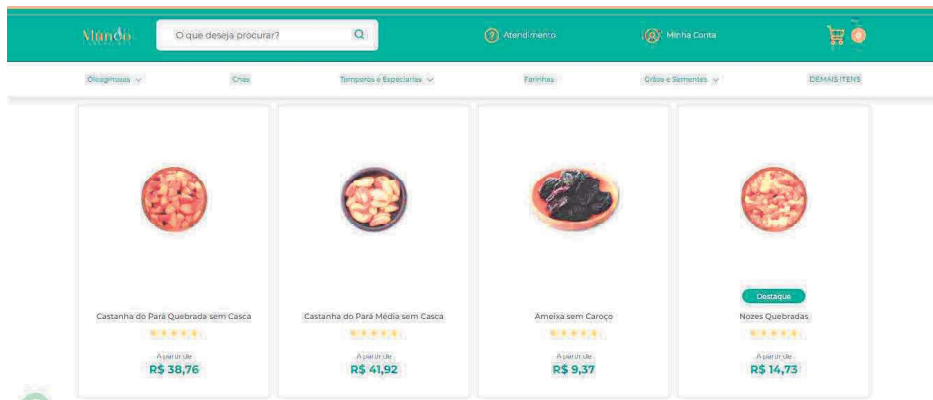
PREÇO: R\$1 - R\$95 - R\$395

FARINÁCEOS 1-15 de 106

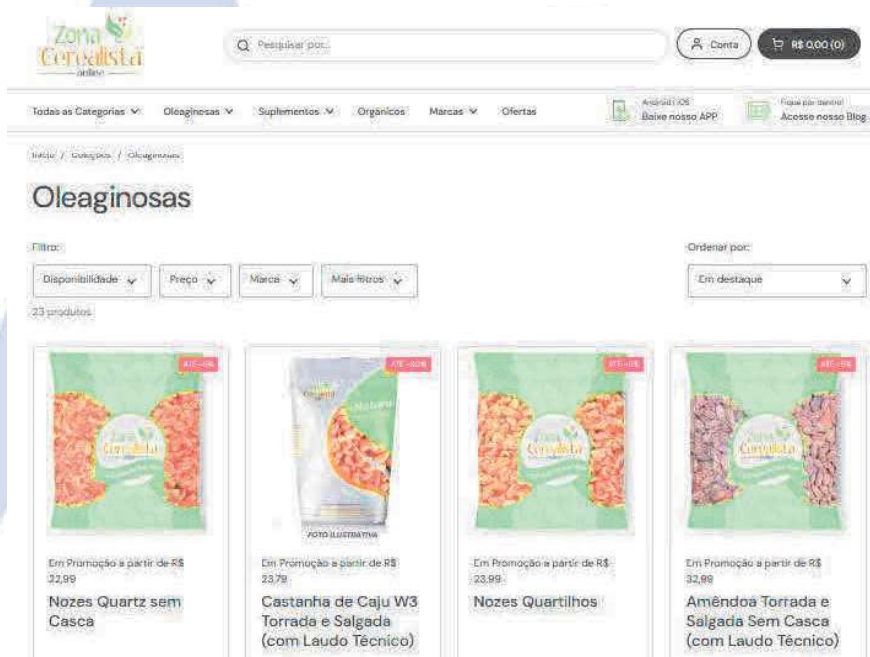
Produto	Preço
Cacau Alcalino Premium - 100g	R\$5,38
Farinha de Arroz Branca - 500g	R\$4,50
Farinha de Arroz Integral - 500g	R\$4,90

Oleaginosas

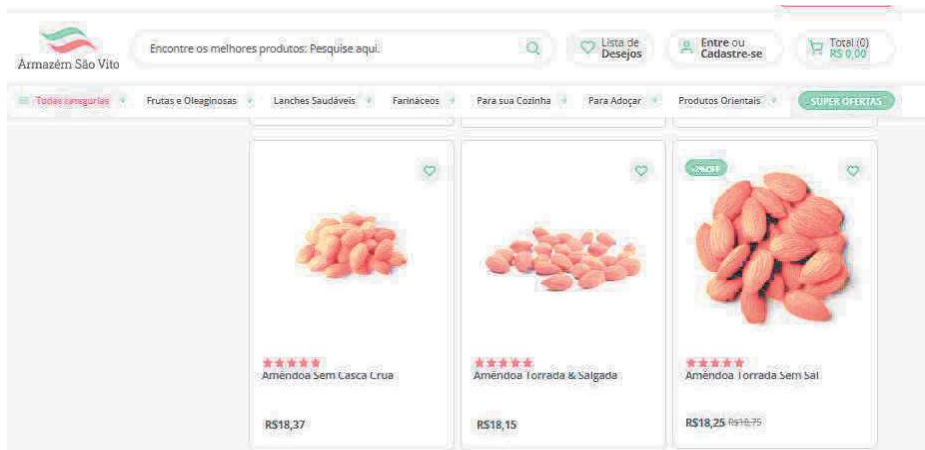
1º Fornecedor



2º Fornecedor

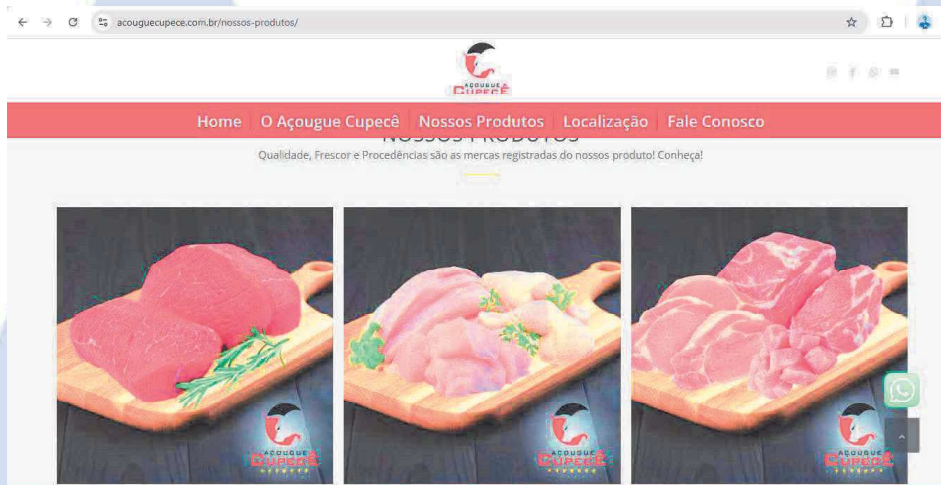


3º Fornecedor



Proteínas

1° Fornecedor



2° Fornecedor



Sobre Nós - Master Carnes

Qualidade e Sabor

Com mais de 6 anos de experiência, estamos localizados na Zona Sul de São Paulo, focados em oferecer carnes de alta qualidade e um serviço de delivery ágil e personalizado para nossos clientes.

Experiência Única

Nosso compromisso é com a excelência e a satisfação do cliente, proporcionando carnes selecionadas e um atendimento excepcional, sempre prontos para entregar o melhor na sua casa.

3° Fornecedor



Início Hortifruti Mercaria Padaria Açougue Pékaria Contato



AÇOUGUE

Os melhores cortes da nossa loja direto para sua casa, solicite a tabela de preços através do Whatsapp:

Solicite a tabela

AVES, SUÍNOS E BOVINOS.

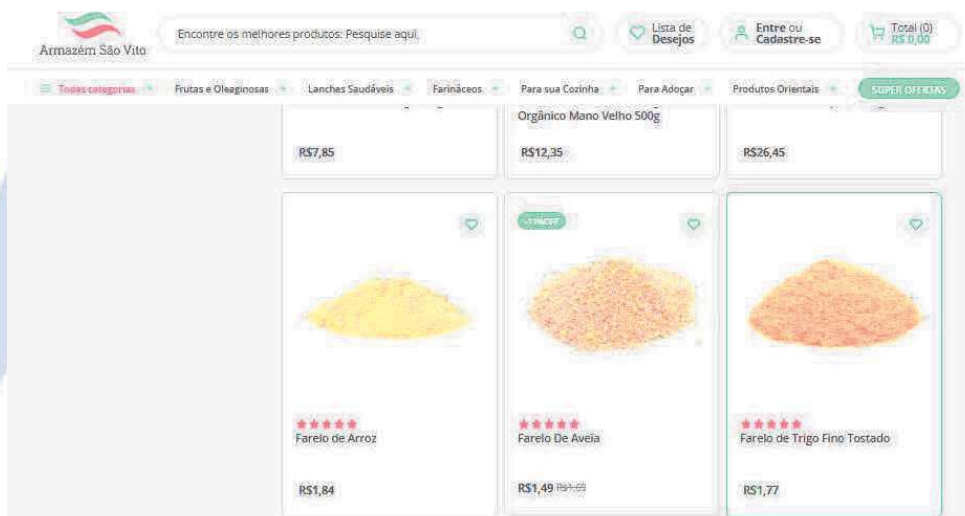


SACOLÃO CUPECÊ LTDA



Ingredientes funcionais

1° Fornecedor



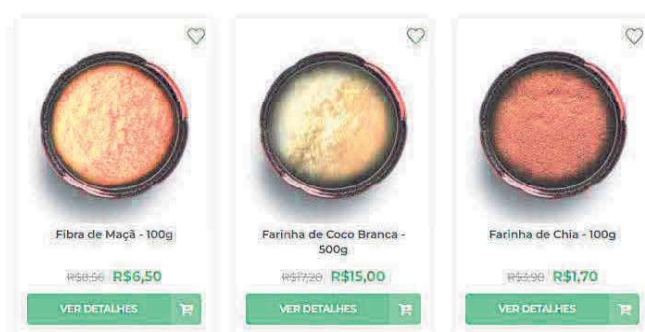
2° Fornecedor



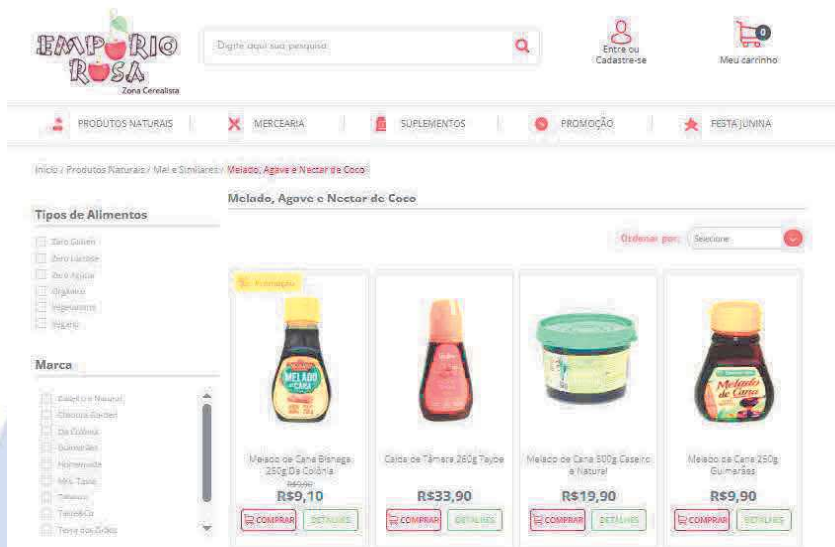
Digite aqui a sua busca

Bem-vindo!
Entre ou cadastre-se

Minha Lista
Meu Mundo



3º Fornecedor



DENIS WILLIAM DA
SILVA:2534567985
1

Assinado de forma digital
por DENIS WILLIAM DA
SILVA:25345679851
Dados: 2025.07.21
11:38:02 -03'00'

São Paulo, 21 de julho de 2025.
Denis William de Oliveira
Presidente