



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

Data: 25/11/2021

PROJETO

Cidade: São Gabriel da Palha

LINHA DE ATUAÇÃO: GERAÇÃO DE RENDA E/OU ECONOMIA CRIATIVA
(em conformidade com item 05 do Edital)

Nº páginas: 13

0

1 IDENTIFICAÇÃO

Nome do Projeto: CULINÁRIA DO BEM	
Instituição proponente: Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais- APAE "CAEE Renascer"	
Endereço: Rua João Gabriel, nº 139	Município: São Gabriel da Palha ES UF:
Tel: 2799690-8615/273727-3658	E-mail:apaesgp@yahoo.com.br saogabrieldapalha@apaees.org.br
Responsável Técnico: Fernanda da Macena	Formação: Serviço Social
Tel: 2799766-3738	E-mail:assistenciasocial.saogabrieldapalha@apaees.org.br
Localização: São Gabriel da Palha	Abrangência: São Gabriel da Palha
Duração do Projeto: 12 meses	Valor total do projeto (R\$): R\$15.000,00



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

2 APRESENTAÇÃO

(Explicar brevemente do que trata o projeto, apresentar a Apae ou coirmã que irá desenvolver o projeto.

Caso o projeto esteja em execução mencionar os principais resultados alcançados, anexando os documentos comprobatórios.)

A Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de São Gabriel da Palha, fundada em 07 de novembro de 1989, destina-se ao atendimento a Pessoas com Deficiência Intelectual ou Múltipla e suas famílias da faixa etária de 0 (zero) a idosos de ambos os sexos. É Entidade de Assistência Social de nível Proteção Social Básica. Oferta atendimento nas áreas de saúde, educação e assistência social.

Atualmente, a Apae tem 120 pessoas com deficiência intelectual ou múltipla e suas famílias no território de São Gabriel da Palha recebendo atendimentos nas áreas de: Saúde (fisioterapia, equoterapia, fonoterapia e terapia ocupacional); Educação (atendimento educacional especializado- AEE); Assistência Social (serviço de convivência e fortalecimento de vínculos, orientação psicossocial, encaminhamentos para rede socioassistencial, garantia de direitos, escuta qualificada, dentre outros).

A Organização presta serviços especializados que contribuem para melhoria da qualidade de vida das pessoas com deficiência, inclusão social, acesso aos seus direitos, fortalecimento de vínculo familiar e comunitário, entre outros.

Este projeto social prevê a formação na área culinária para 20 jovens e adultos a partir dos 16 anos de idade com deficiência intelectual ou múltipla em situação de vulnerabilidade social inseridos na Apae de São Gabriel da Palha.

Será desenvolvido no espaço da própria Instituição através de um profissional preparado e experiente na área com o auxílio dos demais profissionais da Entidade.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

3 JUSTIFICATIVA

(Discorrer sobre a natureza da demanda, caracterizando-a e contextualizando o projeto no âmbito local. Apresentar estatísticas. Apontar a relevância social do projeto junto às pessoas com deficiência.)

Na Apae de São Gabriel da Palha, é realizada oficina de artesanato e educação física, os usuários não tiveram a oportunidade de desenvolver a culinária, sendo que os mesmos despertam esse desejo. Vale lembrar que essa proposta foi mediante pesquisa realizada com os participantes.

Mais do que vivenciar a prática culinária, o projeto visa preparar jovens e adultos com deficiência intelectual ou múltipla para uma vida profissional, possibilitando melhoria na renda familiar, visto que a maioria das famílias estão em situação de vulnerabilidade social, embora alguns recebam o Benefício de Prestação Continuada- BPC, não é suficiente para suprir as necessidades básicas da casa.

4 OBJETIVOS

4.1 Geral

(O que o projeto se propõe a realizar de maneira abrangente. Utilizar verbos no infinitivo. Deve ser sucinto, claro, objetivo, focado).

Promover capacitação na área de Culinária no período de (12) doze meses para 20 (vinte) jovens e adultos com deficiência intelectual ou múltipla, em condição laboral, que vivem em situação de vulnerabilidade socioeconômica no município de São Gabriel da Palha /ES. Por meio de ações socioeducativas de educação financeira, administrativo e oficinas prática de culinária. Favorecendo empreendedorismo e/ou oportunidade de emprego, promoção do protagonismo juvenil e consciência cidadã, a fim de contribuir para o crescimento pessoal e profissional, com vista à inserção no mercado de trabalho e/ou empreendedorismo.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

4.2 Específicos

(Detalham, desdobram o objetivo geral. São estratégias para o alcance do objetivo geral. Utilizar verbos (ações) no infinitivo. Devem ser sucintos, claros, focados e mais específicos do que o objetivo geral. Atentar para que os objetivos específicos possam transformar-se em metas. Evitar enumerar quantidade excessiva de objetivos).

Despertar o interesse pela culinária;

Desenvolver habilidades e potencialidades da pessoa com deficiência intelectual ou múltipla;

Aumentar a autonomia do usuário;

Contribuir no aumento da geração de renda da família;

Proporcionar a descoberta de sabores e texturas;

Desenvolver noções de cálculo, de tempo no preparo das receitas, noções de peso e tamanho dos ingredientes e a noção de frio e calor;

Promover a inclusão para o mercado de trabalho.

Promover práticas de educação inclusiva ensino-aprendizagem, através de curso de Culinária;

Realizar rodas de conversas sobre formação cidadã e projeto de vida;

Realizar atendimentos e acompanhamento, para análise da evolução cognitiva e aprendizagem.

5 METAS

(Quantificam os objetivos. Devem acrescentar ao texto dos objetivos específicos os parâmetros de quantidade e prazo. Utilizar verbos (ações) no infinitivo. Desdobram-se nos indicadores de avaliação).

(44) encontros/aulas na área de Culinária: Estimular o desenvolvimento de habilidades e potencialidades dos participantes para compreender e vivenciar a prática em uma cozinha experimental, onde o usuário aprenderá os conhecimentos básicos e técnicas culinárias, regras de higiene; bases da cozinha; confeitaria básica.

(01) Aula de Educação financeira: Desenvolver capacidades de compreensão da importância da educação financeira; conhecimento de instrumentos básicos de controle e organização das finanças pessoais; a reflexão sobre suas atitudes e comportamentos em relação à educação financeira.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

(01) Encontro para Formação cidadã: Conceitos básicos e elementos fundamentais para a consolidação da cidadania e da ética, além de capacidades potenciais empreendedores que podem aprender como organizar as finanças pessoais tendo em vista as metas pessoais, e fortalecimento individual e coletivo por meio do associativismo e do cooperativismo.

Atender 20 jovens e adultos com deficiência intelectual ou múltipla acima de 16 anos de idade inseridas na Apae de São Gabriel da Palha.

Capacitar 20 jovens e adultos com deficiência acima de 16 anos de idade.

Ofertar oficina de culinária no período de 12 meses para 20 jovens e adultos com deficiência intelectual ou múltipla inseridas na Apae de São Gabriel da Palha.

Registrar a participação por meio de lista de presença e registro fotográfico.

6 ENTREGAS

(Representam as saídas obtidas pelo alcance das metas previstas. Descrevem o que será entregue de resultado pelo projeto. O detalhamento das entregas facilita a elaboração do orçamento/memória de cálculo do projeto.)

(20) vinte jovens e adultos com deficiência intelectual ou múltipla capacitados em oficina de culinária;

(20) vinte jovens e adultos com deficiência intelectual ou múltipla estimulados e orientados sobre as possibilidades de inclusão no mundo do trabalho por meio do trabalho empreendedor;

(20) famílias com possibilidade de ampliação de renda por meio da confecção e venda dos produtos aprendidos na oficina.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

7 PÚBLICO-ALVO

(A quem se destinam às ações do projeto. Apresentar a caracterização socioeconômica da população beneficiada – renda, ocupação, escolaridade, composição familiar, procedência, gênero e principais demandas existentes ou manifestadas pelos beneficiários e outras variáveis consideradas importantes para esta caracterização.

Podem ser desdobrados em público alvo diretos e indiretos, desde que tenham sido previstas ações para ambos os públicos. Quantificar a demanda, (explicitando a quantidade de pessoas e de famílias a serem beneficiadas).

Nº de famílias: 20 famílias indiretamente

Total de pessoas: 20 usuários diretamente

A Apae atende exclusivamente pessoas com deficiência intelectual e múltipla e suas famílias, na faixa etária de 0 a idosos, atualmente temos 110 pessoas com deficiência intelectual ou múltipla inseridas na Apae sendo que 90% das famílias possuem rendimento de até 02 salários mínimos e 60% delas possuem moradia própria. Estão matriculados na rede de ensino regular 34,6% dos usuários, cursando o ensino fundamental e médio.

8 PARCERIAS

(Descrever as parcerias propostas e potenciais, enumerando os parceiros e suas respectivas responsabilidades/competências - o que caberá a cada um e/ou áreas das organizações envolvidas)

- Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha através da Secretaria Municipal de Agricultura para disponibilizar a barraca e espaço de vendas na feira;
- Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de São Gabriel da Palha disponibilizando espaço e envolvimento da equipe para auxiliar;
- Diretoria da Apae no apoio do projeto;
- Comunidade no apoio e compra dos produtos;
- Famílias dos usuários apoiando o envolvimento do usuário no projeto.

9 METODOLOGIA

(Descrever as estratégias a serem utilizadas na intervenção, as etapas do trabalho a ser desenvolvido, os instrumentos, técnicas previstas e registros de sistematização a serem utilizados, justificando e fundamentado a escolha adotada. Deve haver compatibilidade entre o público alvo do projeto - características do grupo - e a metodologia adotada, indicando o potencial do projeto para a sustentabilidade, para o desenvolvimento e para a participação efetiva da comunidade no processo. O enfoque deve basear-se em metodologia participativa, envolvendo o usuário e sua família. Justificar a escolha da abordagem metodológica proposta no projeto).



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

Para elaboração desse projeto, primeiramente foi realizada uma pesquisa com os usuários a fim de ouvir seus desejos e sugestões.

As famílias foram informadas e aceitaram a participação do usuário em todo processo do projeto.

Será desenvolvido no espaço da própria Instituição através de um profissional preparado e experiente na área com o auxílio dos demais profissionais da Entidade.

A oficina em técnicas culinárias vai ser possível capacitar a pessoa com deficiência intelectual ou múltipla para inserção ao mundo do trabalho, promovendo sua própria geração de renda e receita própria, além da inclusão para o mercado do trabalho.

Serão divididos em dois grupos composto por 10 pessoas. Vale destacar que a seleção desses 20 participantes se deu através de famílias que estão em situação de vulnerabilidade social,

O primeiro encontro será apresentado o projeto, seus objetivos e o convênio firmado com a Federação da Apaes do Espírito Santo.

Posteriormente, o/a profissional vai trabalhar uma teoria informando sobre a higiene pessoal, os cuidados com os alimentos e seu armazenamento. Em seguida darão início as oficinas práticas, onde serão produzidas diversas receitas, os usuários receberão no final um livro com cada receita produzida e outras semelhantes.

Todo material utilizado para a execução da oficina desde o material de higiene, pedagógico e insumos, será adquirido com o recurso disponibilizado desta parceria.

A produção de culinária, será vendida pelos usuários em feira livre na praça pública que acontece uma vez na semana, sendo que com o dinheiro arrecadado, parte dele será adquirido a compra de mais insumos necessários para a continuidade da execução destas oficinas após o termino da vigência do convênio firmado com a Federação das Apaes do Espírito Santo e com a outra parte



APAE - ES



arrecadada do valor será distribuída entre os usuários participantes desse projeto e a Instituição, sendo 50% para cada.

A Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha disponibilizou a barraca e o espaço para a venda da culinária, através de cadastro realizado em nome da Instituição sem custo algum.

Ao fim do projeto os participantes receberão certificado fornecido pela a Entidade. Em parceria com a oficina de artesanato da Apae, os usuários irão confeccionar as embalagens personalizadas para os produtos a serem vendidos.

O projeto contará com a estratégia de encaminhamento ao mercado de trabalho, por meio da identificação de potenciais parceiros para encaminhamento do usuário bem como em parceria com o programa “Emprega Mais” do município, além de estimular o empreendedorismo.

A oficina será ministrada (01) uma vez por semana com carga horária de 05 hs, sendo 02hs e meia com cada grupo de 10 pessoas.

10 CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Objetivo Geral: Promover capacitação na área de Culinária para 20 (vinte) jovens e adultos com deficiência intelectual ou múltipla, em condição laboral, que vivem em situação de vulnerabilidade socioeconômica no município de São Gabriel da Palha /ES. Por meio de ações socioeducativas de educação financeira, administrativo e oficinas pratica de culinária. Favorecendo empreendedorismo e/ou oportunidade de emprego, promoção do protagonismo juvenil e consciência cidadã, a fim de contribuir para o crescimento pessoal e profissional, com vista à inserção no mercado de trabalho e/ou empreendedorismo.

1 Objetivo Específico	Metas	Atividades	Período (meses)
------------------------------	--------------	-------------------	------------------------



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

Despertar o interesse pela culinária	20 jovens e adultos	Roda de conversa incentivando e estimulando a participação na culinária	Fevereiro/2022
Desenvolver habilidades e potencialidades da pessoa com deficiência intelectual ou múltipla;	20 jovens e adultos	Realizar oficina de culinária	Fevereiro/2022 A Janeiro/2023
Aumentar a autonomia do usuário	20 jovens e adultos	Apoiar no desenvolvimento das atividades	Fevereiro/2022 a janeiro/2023
Contribuir no aumento da geração de renda da família	44 encontros/ aulas	Promover oficina de culinária através de um profissional experiente na área	Fevereiro/2022 a janeiro/2023
Proporcionar a descoberta de sabores e texturas	20 jovens e adultos	Degustar receitas produzidas pelos participantes	Fevereiro/2022 a janeiro/2023



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

Desenvolver noções de cálculo, de tempo no preparo das receitas, noções de peso e tamanho dos ingredientes e a noção de frio e calor	20 jovens e adultos	Realização de receitas culinárias	Fevereiro/2022 a janeiro/2023
Promover a inclusão para o mercado de trabalho	20 jovens e adultos	Estimular e orientar sobre as possibilidades de inclusão no mundo do trabalho por meio do trabalho empreendedor	Fevereiro/2022 a janeiro/2023
Promover práticas de educação inclusiva ensino-aprendizagem, através de curso de Culinária	20 jovens e adultos	Aulas práticas de culinária	Fevereiro/2022 a janeiro/2023



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

Realizar rodas de conversas sobre formação cidadã e projeto de vida	01 aula	Roda de conversa através da psicóloga	Março/2022
Realizar atendimentos e acompanhamento, para análise da evolução cognitiva e aprendizagem.	20 jovens e adultos	Relato dos participantes junto à psicóloga e assistente social	Janeiro/2023 Abril/2022 agosto/2022 dezembro/2022

(Listar todas as atividades necessárias à realização do projeto em seqüência lógica e cronológica, agrupando-as em fases, se necessário. Distribuir as atividades no tempo, definindo prazos para sua realização.)

11 RESULTADOS ESPERADOS

(Enumerar os resultados esperados após a execução do projeto. Explicitar os ganhos e benefícios auferidos pelo público-alvo e impactos mais imediatos constatados na realidade alvo da intervenção. Descrever as mudanças pretendidas mais imediatas).

Melhoria em pelo menos 20% da renda familiar das pessoas com deficiência intelectual ou múltipla atendidas pela Apae a partir da venda da culinária de modo a saírem da condição de vulnerabilidade social e terem melhor qualidade de vida econômica e social.

Desenvolver as habilidades das pessoas com deficiência, estimulando sua capacidade individual, estimulando o empreendedorismo e economia local.



APAE - ES

12 AVALIAÇÃO

(Definir quais serão os tipos de avaliação utilizados, quem irá avaliar, quando e como irão ocorrer as avaliações – periodicidade, explicitar os indicadores para cada fase – indicadores de processo, de resultado e de impacto e definir o responsável, a periodicidade, o modo de verificação, para cada meta definida. Sugere-se a periodicidade trimestral)

Para avaliar o grau de satisfação do público-alvo, o serviço social e a psicologia ficarão responsáveis em elaborar e aplicar trimestralmente um formulário de pesquisa de satisfação com os usuários no decorrer da execução do projeto e ao fim do projeto aplicar o formulário de avaliação com as famílias.

13 COMPOSIÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA

(Apresentar a equipe técnica – profissionais responsáveis pela elaboração e execução do projeto – explicitando a qualificação, papel na equipe e total de horas de trabalho.)

Nome	Formação Acadêmica	Atribuição na Equipe	Número de Horas Semanais
Fernanda da Macena	Serviço social	Elaborar e executar o projeto	30hs
Maria Lucimar Ximenes de Souza	Pedagogia	Orientar, articular e tomar as decisões cabíveis sobre o projeto	25hs
Beatriz Nunes	Administração	Articular e negociar com os comércios para aquisição das compras dos produtos a utilizar no projeto	30hs
Vera Lúcio Barreto	Ensino fundamental	Oficineira de artesanato	25hs
Marli da Silva	Ensino Médio	Instrutora de oficina de culinária	05hs
Jéssica Pelissari	Psicologia	Orientar e estimular frequentemente os usuários quanto ao compromisso e participação no projeto	10hs