



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

PROJETO

Data: 28/11/2022
Cidade: Afonso Cláudio

Nº páginas: 11

LINHA DE ATUAÇÃO: Geração de renda e/ou economia criativa

(em conformidade com item 05 do Edital)

1 IDENTIFICAÇÃO

Nome do Projeto: "Mãos que criam delicias da Apae"	
Instituição proponente: Apae Afonso Cláudio	
Endereço: Rodovia Sebastião Alves de Lima, KM 0, Bairro João Valim.	ES
Tel: (27) 3735 1144 Celular: (27)998771415	E-mail: afonsoclaudio@apaes.org.br
Responsável Técnico: Adney Nazaré Castro Cintra Schiavo – CRESS -5427- 17ª Região - ES	Formação: Serviço Social
Tel: (27) 99652 7364	E-mail: saúde.afonsoclaudio@apaees.org.br
Localização: Afonso Claudio-ES	Abrangência: Afonso Cláudio e Laranja da Terra
Duração do Projeto: 12 meses	Valor total do projeto (R\$): 12.000,00

2 APRESENTAÇÃO

A Apae de Afonso Cláudio-ES, foi fundada pela iniciativa do Sr. Elias Costa, pai de uma criança com síndrome de Down, que juntamente com amigos sensibilizados, viram a necessidade de implantar a APAE no município, para atender às pessoas com deficiência e oferecer qualidade de vida para essas pessoas, uma vez que o poder público não dispunha desses serviços. A ideia foi acolhida pela comunidade, pelos amigos e pelas famílias e seguindo todas as orientações da Federação Nacional foi realizado um levantamento para quantificar o número de deficientes residentes no município. O levantamento foi planejado e feito pelas professoras que atuavam nos distritos e assim contabilizaram 172 pessoas com deficiência na faixa etária de 4 a 24 anos de idade. Em 30 de setembro de 1978 de posse do levantamento e demais documentos foi realizada a reunião de fundação com a eleição e posse da primeira diretoria da APAE. Após a fundação da Apae, o trabalho permaneceu apenas administrativamente, pois não dispunha de local adequado e equipe para iniciar os atendimentos de fato. Somente em 1992 iniciou os primeiros atendimentos



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

num espaço cedido pela loja maçônica José Cupertino e pela Prefeitura municipal.

A partir dessa data a APAE foi conquistando espaço e apresentando um trabalho de qualidade através das equipes de profissionais que buscavam incansavelmente por formação e conhecimento.

A APAE foi crescendo, como também a demanda que a cada dia tornava mais expressiva, e com o passar dos anos o espaço não comportava mais o grande número de atendidos. Foi preciso investir em uma sede maior. Em 1998 a Apae comprou um terreno com recurso próprio e em 2003 iniciou a obra com terraplenagem do terreno e em seguida com o primeiro mutirão realizado pela comunidade denominada Vargedo. Vários outros mutirões foram realizados com a participação da comunidade local. Graças a esses voluntários que a construção pode ser iniciada e finalizada. Não foi utilizado recurso público para a construção, somente ajuda da comunidade através de festas, sorteios e leilões de gado que a obra foi finalizada em 2007. A nova sede foi construída em uma grande área de terra, onde foi possível executar atividades diversas para os usuários do serviço e suas famílias. No espaço foi construído, dois pavimentos: um para atender a área da assistência social e outro para a saúde e um ginásio de esportes que hoje atende os programas e serviços.

Apae de Afonso Cláudio, desde 1992 quando iniciou seus trabalhos, vem transformando vidas e gerando impactos sociais positivos. O nosso propósito é promover a qualidade de vida das pessoas com deficiência, em especial, Intelectual e/ou Múltipla e Transtornos Globais do Desenvolvimento -TGD, em seus ciclos de vida (crianças, adolescentes, adultos e idosos), buscando assegurar-lhes o pleno exercício da cidadania, dando oportunidades para que sejam incluídas e conquistem o seu espaço na sociedade.

A verdadeira inclusão das pessoas com deficiência e o pleno exercício da cidadania dependem de ações integradas que possibilitem a inserção do mesmo na sociedade. Nesse sentido o projeto será realizado em parceria com a Feapaes e vêm de encontro com a missão e a responsabilidade da inclusão da Pessoa com Deficiência no Mundo do Trabalho.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

JUSTIFICATIVA

A APAE atende nos serviços e programas, Pessoas com Deficiência Intelectual e/ou Múltipla e TGD, de 0 (zero) anos até 59 anos e 11 meses, de ambos os sexos, a maioria analfabeta ou com ensino fundamental incompleto, com renda mensal familiar de 1 salário mínimo. A maioria é beneficiária do Programa Bolsa Família e do Benefício de Prestação Continuada (BPC) e muitos sobrevivem de um salário mínimo, referente ao BPC.

Grande parte das famílias vivem em situação de vulnerabilidade social e são usuários potenciais dos serviços e projetos de proteção social, exigindo assim estratégias de trabalho que busquem a articulação com a rede socioassistencial pública do município. A instituição está localizada na região Serrana, atendendo pessoas com deficiência de todas as regiões (rural e urbana) do município Afonso Cláudio e Laranja da Terra.

O propósito do projeto é promover o protagonismo das PcD e suas famílias. A Apae, oferecerá estrutura física e tecnológica, apoio para divulgação dos produtos e serviços, relacionamento com clientes e interlocução com investidores dispostos a apadrinharem os novos empreendedores.

O projeto “Mãos que Criam delícias da Apae”, visa orientar, preparar, capacitar e qualificar a Pessoa com Deficiência Intelectual e/ou Múltipla para ter uma melhoria na sua qualidade de vida, e ainda se preparar para ser inserido no mercado de trabalho, seja ele autônomo, competitivo ou apoiado.

É um projeto de Culinária para produzir pães, bolos e biscoitos, como gerador de renda que visa associar de forma interativa e participativa a produção de alimentos por meio de oficinas teóricas e práticas que trabalham o desenvolvimento e a autonomia do jovem/adulto/família, em contato com habilidades e competências básicas para a área da culinária. O alimento servirá, portanto, como instrumento teórico-prático facilitador do despertar da curiosidade para o aprendizado, motivando a criatividade como um dos impulsos da produção do conhecimento e da compreensão das habilidades. A renda advinda da venda dos produtos, inicialmente 80% será para a instituição utilizar como suporte na alimentação dos usuários e 20%



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

será destinado aos usuários e famílias como forma de incentivo e valorização do trabalho.

A perspectiva é que após o término do projeto, as atividades de produção e venda permaneça e possa ser ampliado nas suas ações e público atendido, ultrapassando os muros institucionais, e ainda potencializar as ações de profissionalização e de inserção de adolescentes no mercado de trabalho.

Avaliar o perfil do público-alvo é essencial para identificar suas potencialidades e decidir qual deve ser a abordagem mais adequada, a ser utilizada na apresentação da parte teórica e nas atividades práticas do projeto. Além disso, é importante transmitir aos beneficiários noções de empreendedorismo, que incluem: composição adequada do preço de venda do produto ou serviço, escolha do local de instalação do negócio produtivo, conhecimento das técnicas de venda e de marketing e ênfase no comportamento para o mercado de trabalho. Gerar emprego e renda vai muito além de oferecer capacitação profissional e contabilizar número de usuários, é preciso investir para que usuários e famílias se engajem, e se profissionalizem para serem empreendedores do futuro. O investimento na formação teórica acontecerá através de dois workshop a seguir:

1º workshop

Tema: Noções de empreendedorismo.

- Planejamento;
- Composição adequada do preço de venda do produto ou serviço;
- Conhecimento das técnicas de venda e de marketing e ênfase no comportamento para o mercado de trabalho;
- Custo, apresentação dos produtos de forma correta para a venda.

2º Workshop

Tema: Uso de equipamentos, higiene e manuseio dos ingredientes.

Todos os elementos para fabricação de alimentos como: Importância da qualidade na fabricação dos produtos, o não desperdício de materiais e matéria-prima, o uso correto dos equipamentos e higiene, o cuidado no uso de aventais, luvas e



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

acessórios, a higienização dos materiais de uso, boas maneiras na cozinha, manuseio dos equipamentos e noções do trabalho em equipe e demais orientações necessárias.

4 OBJETIVOS

4.1 Geral

OBJETIVO GERAL

Desenvolver valores de cidadania, equidade, responsabilidade social e valores como competitividade habilidades, competências e destrezas imprescindíveis ao desempenho produtivo, no empreendedorismo e autonomia profissional.

4.2 Específicos

- Despertar nos usuários o gosto pelo aprendizado, discutindo questões éticas, estimulando o raciocínio e a responsabilidade através de workshop;
- Proporcionar trabalho e geração de renda coletiva, bem como a inclusão social e econômica desses usuários e representantes das famílias;
- Estimular o empreendedorismo e preparo para o mercado de trabalho;
- Desenvolver habilidades e competências básicas de higiene, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, comprometimento e educação financeira;
- Criar condições adequadas para o desenvolvimento saudável, estimulando hábitos de vida;
- Enfatizar a sensibilidade para degustação e preparação de novas receitas, de forma a valorizar novos sabores e saberes;
- Promover a geração de renda a partir do projeto, motivando-os para o trabalho;
- Motivar a autoestima, através do desenvolvimento dos workshops buscando superar os efeitos da exclusão no mercado de trabalho.
- Promover a participação de todos participantes na economia solidária, contribuindo para o fortalecimento de seu potencial de inclusão social e de sustentabilidade econômica, bem como de dimensão emancipatória;
 - Avaliar a própria atuação e a evolução do grupo.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa

UNIAPAE - ES

METAS

- Atender inicialmente 06 usuários na faixa etária de 18 a 59 anos e 11 meses e 04 famílias;
- Desenvolver habilidades, compromisso e responsabilidade dos participantes durante a execução do projeto;
- Capacitar através do workshop, quanto à economia, zelo, dedicação, organização do material utilizado e do ambiente de execução do curso;
- Orientar quanto ao reconhecimento e a valorização do seu trabalho;
- Destinar 20% da produção para o consumo dos alimentos no lanche (café) servido para usuários e famílias na instituição;
- Comercializar 80% dos produtos fabricados;

Destinar 10% do lucro da venda dos produtos para os usuários e famílias participantes do projeto e o restante será destinado para a instituição.

6 - ENTREGAS

- Relatório do estudo do perfil para participar do projeto;
- Realizar 02 (duas) reuniões da equipe para planejamento inicial;
- Realizar 02 (dois) workshops com temas específicos ao projeto;
- Listas de presenças das atividades teóricas e práticas;
- Realizar reuniões mensais de avaliação do projeto;
- Envolvimento dos demais usuários na divulgação dos produtos para venda;
- Divulgação dos produtos nas redes sociais referente ao projeto “Mãos que Criam delícias da Apae”;
- Comercialização dos produtos produzidos pelo projeto de culinária nas feiras municipais e na instituição.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

7 PÚBLICO-ALVO

O Público que estará participando no projeto de culinária “Mãos que Criam delícias da Apae”, serão 06 usuários inscritos no Programa Centro Dia de Referência no setor de Assistência social na Apae, com a idade acima dos 18 anos e 04 representantes das famílias referenciadas na instituição, onde serão utilizados critérios de seleção para os mesmos participarem.

Serão contemplados ambos os sexos, a maioria com ensino fundamental incompleto ou analfabetos, com renda mensal familiar de um salário mínimo. A maioria é beneficiária do Programa de transferência de renda (Auxílio Brasil) e do Benefício de Prestação Continuada (BPC), onde esta é a principal renda da família.

A maioria das famílias, residem em domicílios alugados ou cedidos e em sua maioria as residências possuem cômodos insuficiente para o número de pessoas que vivem no mesmo teto, que é em sua maioria núcleos com 4 e 6 pessoas. Em relação à idade dos responsáveis familiar a maioria das têm entre 40 a 60 anos.

Grande parte das famílias encontrasse em situação de vulnerabilidade social e são usuários referenciados e acompanhados pelos serviços e projetos de proteção social básica e especial do Sistema Único de Assistência Social - SUAS, fortalecendo o trabalho e a articulação com a rede socioassistencial do Município.

Nº de famílias:

04 (01 representante por família)

06 usuários

Total de pessoas:

10

8 PARCERIAS

Comércios (supermercados e padarias);
Secretaria Municipal de fiscalização;
Secretaria Municipal de Assistência Social;
Secretária de Vigilância Sanitária;
Secretaria de Agricultura;
Clube de Diretoras Lojistas - CDL;
Câmara Municipal de Afonso Cláudio;



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

Rádios locais;

9 METODOLOGIA

A execução do projeto, terá duração aproximada de um ano, com direito a um certificado ao final do projeto. As aulas teóricas são voltadas ao: Marketing pessoal, trabalho em equipe, vendas, mercado de trabalho, atendimento ao cliente e empreendedorismo. Nas aulas práticas, os alunos terão a oportunidade de aprender novas receitas, tendo uma relação direta com o preparo dos alimentos. Além disso, são oferecidos conhecimentos voltados a conservação de produtos, o processo de higienização, cuidados na utilização das embalagens e vendas dos produtos.

As etapas do projeto terão início pelo planejamento da equipe técnica, onde serão descritos todos os passos a partir de fevereiro/23 a seguir:

- Disponibilizar o espaço (área da cozinha) onde será executado o projeto, com os instrumentos necessários como, fogão, forno, geladeiras, freezer, mesas, eletrodomésticos, pias e armários para armazenar os produtos;
- Seleção dos participantes, através de uma análise do perfil, para que o projeto realmente seja executado pelos usuários e família que demonstre interesse e se disponibilizem o tempo necessário para o período de execução.
- Após a selecionar o público será realizada a inscrição através de fichas com dados pessoais e assinaturas;
- Entrega do calendário de execução do projeto, sendo: Segunda-feira para produção, Terça-feira venda na feira de rua, e quarta-feira venda na quitanda na APAE;
- Contratação de um profissional para realizar as palestras do workshop e um oficinairo para acompanhar a execução do projeto;
- Realizar dois workshops com palestras e atividades teóricas, objetivando o treinamento, escolha de receitas, embalagens, selo e produção de fato;
- Início das atividades práticas, para a produção de biscoitos, bolos e pães e divulgação do projeto nas redes sociais;



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

10 CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Objetivo Geral: Desenvolver valores de cidadania, equidade, responsabilidade social e valores como competitividade habilidades, competências e destrezas imprescindíveis ao desempenho produtivo, no empreendedorismo e autonomia profissional.

1 Objetivo Específico	Metas	Atividades	Período (meses)
Despertar nos usuários, o gosto pelo aprendizado, discutindo questões éticas, estimulando o raciocínio e a responsabilidade através de workshop;	Atender inicialmente 06 usuários. jovens e adultos e 4 mães.	Através da participação no workshop	Fevereiro/23
Proporcionar trabalho e geração de renda coletiva, bem como a inclusão social e econômica desses usuários e representantes das famílias;	Desenvolver habilidades, compromisso e responsabilidade durante a execução do projeto	Através da participação no workshop e aulas práticas	Fev a Dez/23
Estimular o empreendedorismo e preparo para o mercado de trabalho	Reconhecimento e valorização do trabalho;	Através da participação no workshop e aulas práticas	Fev. a Dez/23
Desenvolver habilidades e competências básicas de higiene, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, comprometimento e educação financeira;	Capacitar quanto à economia, zelo, dedicação, organização do ambiente de execução do projeto.	Através da participação no workshop e aulas práticas.	Fev. a Dez/23
. Criar condições adequadas para o desenvolvimento saudável, estimulando hábitos que melhore sua condição de vida	Treinamento teórico e prático aos participantes	Através da participação no workshop e aulas práticas	Fev. a Dez/23



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

Promover a geração de renda a partir do projeto, motivando-os para o trabalho.	Destinar 10 do lucro na venda dos produtos para usuários e famílias;	Através da participação no workshop e prática	Fev. a Dez/23
Motivar a autoestima, através do desenvolvimento nos treinamentos, buscando superar os efeitos da exclusão no mercado de trabalho;	Qualificar e valorizar cada indivíduo no decorrer do curso e o desempenho em equipe.	Decorrer das aulas teóricas no Workshop e aulas práticas	Fev. a Dez/23

11 RESULTADOS ESPERADOS

- 80% dos participantes aptos a serem encaminhados para o emprego apoiado;
- Divulgação dos produtos e serviços através dos canais de comunicação da instituição;
- Vendas online pelo watsap privado da instituição e nos grupos de famílias referenciadas nos setores da Asssitencia Social e Saúde.;
- Adaptação dos produtos para atender as vendas em datas importantes como: páscoa, dia da mulher, dia das mães, dos namorados , dos pais etc
- Participantes estimulados e empoderados para produção própria.

12 AVALIAÇÃO

Avaliação será realizada de forma Contínua e sistemática através do grupo a ser inserido no projeto e famílias com baixa renda. Buscar por meio da observação e fichas preenchidas pelo orientador (a) das oficinas em todas as atividades realizadas pelo aluno com Deficiência Intelectual e Múltipla, não sendo considerado somente o produto final, mas, o esforço de cada um em realizar as atividades propostas na oficina de Culinária. E chegando ao resultado esperado e através do certificado de qualidade de aproveitamento no curso para cada participante.



APAE - ES



Instituto de Ensino e Pesquisa
UNIAPAE - ES

13 COMPOSIÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA

Nome	Formação Acadêmica	Atribuição na Equipe	Número de Horas Semanais
Vanusa Lelles Barboza	Curso do Magistério; Graduação em Pedagogia/Administração Escolar e Inspeção. Técnico em Contabilidade Graduação em Artes Visuais EAD - UFES	Diretora Administrativa	40h
Adney Nazaré Castro Cintra Schiavo	Serviço Social Especialista Pós - graduada em Saúde Pública- UNINTER	Assistente Social	30h
Euridice de Oliveira Monteiro	Serviço Social	Assistente Social	30h

14 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Manual de gestão e governança/ Federação das Apaes do Estado do Espírito Santo, Vitória ES: Federação das APAEs do Estado do Espírito Santo, 2021.

Federação das APAES DO Estado do Espírito Santo. Boas Práticas em assistência social/ Federação das APAEs do Estado do Espírito Santo; organizador Alciones Ennes de Oliveira Nascimento, Washington Luiz Sieleman Almeida. – Vitória ES: APAE ES, 2018.

Treinamento do Edital – Fundo Mais Inclusão – Sala de Projetos – Instituto de Ensino e Pesquisa UNIAPAE-ES, 2022.

TUDO RECEITAS. Disponível em: < <https://www.tudoreceitas.com/> >. Acesso em: 28 de nov. de 2022.

15 ANEXOS

Afonso Cláudio, 28 de novembro de 2022.

Responsável Técnico pelo projeto