



**ASSOCIAÇÃO DAS OBRAS PAVONIANAS DE ASSISTÊNCIA
ESCOLA PROFISSIONAL "DELFIN MOREIRA"**

Rua Mons. José Paulino, 371 – Centro – 37550-099 - Pouso Alegre – MG – C. Postal 217
CNPJ - 62.382.395/0011-63 – telefone: (35) 3425-1196
e-mail: aopapousoalegre@pavonianos.org.br



PLANO DE TRABALHO

1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL		
RAZÃO SOCIAL: Associação das Obras Pavonianas de Assistência – Escola Profissional “Delfim Moreira”		CNPJ: 62.382.395/0011-63
ENDEREÇO COMPLETO: Rua Monsenhor José Paulino, nº. 371, Bairro Centro, Pouso Alegre/MG - CEP: 37550-099		
TELEFONE: (35) 3425-1196		E-MAIL: aopapousoalegre@pavonianos.org.br
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: Pe. Andrea Callegari		
FUNÇÃO: Diretor	RG: V1 [REDACTED] - X	CPF: 535 [REDACTED]-15
ENDEREÇO COMPLETO: Rua Monsenhor José Paulino, nº. [REDACTED], Bairro Centro, Pouso Alegre/MG - CEP: 37550-[REDACTED]		
TELEFONE: (035) [REDACTED]-1196	CELULAR: (031) [REDACTED] 0565	E-MAIL: c.andre@pavonianos.org.br
2. OBJETO DA PARCERIA		
Executar ações de assistência social para pessoas em situação de vulnerabilidade social através do serviço de convivência e fortalecimento de vínculos com a realização do Projeto de Integração no Mercado de Trabalho, em conformidade com o Termo de Referência de Proteção Social Básica nº. 01/2021/SMPS.		
3. PRAZO DE EXECUÇÃO		
Da publicação do Extrato do Termo de Colaboração no Diário Oficial até o dia 31 de dezembro de 2023.		
4. OBJETIVO GERAL		
Proporcionar a cerca de 160 adolescentes, jovens e adultos, provenientes de bairros pobres e em situação de vulnerabilidade social, uma experiência concreta de convivência interpessoal e de aprendizagem profissional através da participação aos cursos profissionalizantes, organizados pela Escola Profissional, e receber as informações necessárias sobre direitos e participação cidadã, permitindo assim aos adolescentes, jovens e adultos, inscritos nos cursos, de ter concretas possibilidades de se inserir com sucesso no mercado de trabalho e alcançar a própria independência financeira.		
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS		
1- Contribuir para a inserção, reinserção e permanência no mercado do trabalho de adolescentes, jovens e adultos, presentes na Escola Profissional, através da realização de cursos profissionalizantes de Panificação, Confeitaria e Salgado, de Corte e Costura - moda e de Customização (Fashion Teen), proporcionando também aos mesmos um ambiente de convivência e fortalecimento de vínculos e motivando-os a ter o gosto para ideias novas no setor da produção e criação de novos produtos que possam ser comercializados.		
2- Organizar palestras formativas durante a execução dos cursos com temas diversos como parte integrante do conteúdo programático com os temas, entre eles: elaboração de currículo, entrevista de emprego, ética profissional, leis trabalhistas, trabalho em equipe, dinâmicas de grupo e relacionamento interpessoal, além de		

higiene pessoal. Através destas palestras contribuir para que os alunos possam reconhecer o trabalho e a formação profissional como direito de cidadania, e ao mesmo tempo, através de palestras específicas sobre empreendedorismo, ajudá-los a descobrir a espírito empreendedor necessário para poder criar o próprio negócio com sucesso.

6.

JUSTIFICATIVA

Com a globalização e os constantes avanços tecnológicos destes últimos anos, se fez necessário ampliar os nossos princípios didáticos/pedagógicos, considerando-se que os perfis profissionais dos alunos assistidos tinham que estar adequados às novas exigências do mercado de trabalho.

Além disso, é importante não esquecer que ainda estamos vivenciando um período histórico que vive as consequências violentas de anos precedentes que foram marcados por uma pandemia que prejudicou fortemente a inserção no mundo do trabalho de centenas de famílias brasileiras em situação de vulnerabilidade e risco social, sobre tudo a causa dos problemas econômicos e organizativos que as empresas tiveram que enfrentar durante o período pandêmico.

A preocupação de favorecer a criação de uma sociedade mais justa e solidária, que facilite a inserção social das famílias em situação de vulnerabilidade e risco social, sobre tudo nesta época de contínua emergência global, tornou-se um objetivo concreto da Escola Profissional "Delfim Moreira". De fato, a Instituição Pavoniana, há muitos anos, proporciona na cidade de Pouso Alegre e arredores ações de qualificação profissional, apoia com muito afinco políticas de educação para o trabalho do município e capacita profissionalmente adolescentes, jovens e adultos para o padrão tecnológico, vigente no mercado de trabalho, proporcionando várias oportunidades que permitam a independência financeira de adolescentes, jovens e adultos em situação de risco social.

Continuando nesta ação de apoio aos grupos sociais, menos favorecidos da cidade, a Escola Profissional "Delfim Moreira" organizou ao longo destes últimos anos vários cursos profissionalizantes, entre eles cursos de corte e costura, de customização e de panificação, confeitaria e salgado. Estes cursos têm como meta a criação de mão-de-obra qualificada, que pudessem preencher esta urgência de encontrar oportunidades concretas por parte de adolescentes, jovens e adultos a procura de uma inserção no mercado de trabalho com o aprendizado destas profissões. Ao mesmo tempo a Escola Profissional quer ser também um apoio concreto para pessoas que perderam o próprio trabalho e procuram uma chance para se reinserir outra vez neste mercado de trabalho tão exigente. Através deste projeto, as empresas terão à disposição profissionais que preencham os pré-requisitos necessários para um bom desempenho profissional.

Desta maneira em um clima ainda de emergência no mercado do trabalho formal, este projeto se faz relevante para os alunos participantes, porque, além da profissionalização dos alunos, como possíveis funcionários de uma empresa, abre oportunidades concretas para alunos dinâmicos e criativos para que os mesmos possam realizar o próprio negócio, qual proposta de trabalho autônomo. Assim sendo, os participantes dos cursos têm a possibilidade de crescer na sua formação humana e cidadã, na perspectiva da busca da autonomia e melhoria da própria qualidade de vida, através da realização do próprio sonho empreendedor.

A preocupação da instituição é que esta proposta profissionalizante, seja a nível formal que a nível autônomo, possa atender pelo menos 160 participantes entre adolescentes, jovens e adultos, provenientes de bairros pobres e em situação de vulnerabilidade social.

Finalizando, este projeto de capacitação profissional fortalece a proposta da Instituição Pavoniana de criar estratégias concretas com o objetivo de promover a emancipação de pessoas menos favorecidas da nossa cidade, através de programas sociais que consigam englobar as contradições societárias na perspectiva do superamento das desigualdades sociais.

Ao mesmo tempo este projeto quer ser também uma proposta que acompanha a política do município de

ASSOCIAÇÃO DAS OBRAS PAVONIANAS DE ASSISTÊNCIA

ESCOLA PROFISSIONAL "DELFIN MOREIRA"

Rua Mons. José Paulino, 371 – Centro – 37550-099 - Pouso Alegre – MG – C. Postal 217

CNPJ - 62.382.395/0011-63 – telefone: (35) 3425-1196

e-mail: aopapousoalegre@pavonianos.org.br



Pouso Alegre através do Termo de Referência de Proteção Social Básica nº01/2021/SMPS – Serviços de Convivência e Fortalecimento de vínculo e através do Plano Decenal 2020-2030 da Prefeitura de Pouso Alegre, que estimula procurar caminhos que permitam a erradicação da pobreza em nosso município com a de ofertas de cursos profissionalizantes de qualidade (Eixo 1, diretriz 2, objetivo estratégico 2.12 e meta 2.12.1).

7. METODOLOGIA

Objetivo Específico	Atividade	Metodologia de execução	Profissional responsável pela execução
1	1	<p>Cursos de Panificação, Confeitaria e Salgado com 15 vagas destinadas para jovens e adultos, realizados de segundas as sextas-feiras, no período da tarde e da noite, no primeiro semestre de março a julho e no segundo semestre de agosto a dezembro de 2023, com carga horária, de aproximadamente 300 horas para cada curso, com o seguinte conteúdo programático:</p> <p>Introdução básica: Higiene do ambiente, higiene dos equipamentos e utensílios, higiene dos alimentos, higiene pessoal. Prevenção de toxi-infecção alimentar.</p> <p>Panificação: Teoria e Prática</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos básicos da panificação. Ingredientes enriquecedores, métodos de produção, equipamentos e utensílios. • História do pão, tipo de trigo e farinhas, processos de fabricação e avaliação de farinhas. <p>Vários produtos a serem trabalhados na área da panificação: pão francês, iniciação à fermentação natural e diversas receitas.</p> <p>Confeitaria: Teoria e Prática</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos e utensílios para confeitaria • Conceito internacional de confeitaria <p>Vários produtos a serem trabalhados na área da confeitaria: bolos caseiros, broas e diversas receitas.</p> <p>Salgados: Teoria e Prática</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos e utensílios para salgados <p>Vários produtos a serem trabalhados na área de salgados: Risoles, empadas, pastéis e diversas receitas.</p> <p>Os cursos acontecerão na sede da Escola Profissional "Delfim Moreira", na cidade Pouso Alegre.</p>	<p>Instrutor de Panificação</p> <p>Instrutora de Cursos de Alimentos.</p>
	2	<p>Cursos de Corte e Costura – moda com 20 vagas para cada curso, realizados de segundas as quintas-feiras, no período da tarde e da noite, no primeiro semestre de março a julho e no segundo semestre de agosto a dezembro de 2023, com carga horária de aproximadamente 220 horas para cada curso, com o seguinte conteúdo programático:</p> <p>Teoria e Prática</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e utilizar com segurança os princípios básicos da costura. 	<p>Instrutora de Costura industrial e básica e Customização.</p> <p>Instrutora de Costura industrial e básica</p>

M

		<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o funcionamento da máquina de costura e as suas funções. • Aprender com perfeição as tomadas de medidas e como tirá-las • Confeccionar com segurança e perfeição peças do vestuário, planejado para o curso. • Conhecer técnicas de modelagem dos traçados básicos. • Saber diferenciar tecidos naturais e sintéticos - prática. • Conhecer com segurança os recursos do maquinário e materiais da costura. • Conhecer como diferenciar trajés de vários gêneros: Esporte, Academia, Esporte fino, Rigor e Gala <p>Os cursos acontecerão na sede da Escola Profissional "Delfim Moreira", na cidade de Pouso Alegre.</p>	
3		<p>Cursos de Customização (<i>Fashion Teen</i>) com no máximo 15 vagas disponíveis, destinadas para adolescentes, jovens e adultos. O curso é realizado nas terças e quintas-feiras, no período da tarde no primeiro semestre de março a julho e no segundo semestre de agosto a dezembro de 2023, com carga horária de aproximadamente 80 horas para cada curso, com o seguinte conteúdo programático:</p> <p><i>Teoria e Prática</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básico de moda • Conhecer o funcionamento da máquina de costura e as suas funções. • Noções básicas de moda; construção de fichas técnicas, definição de padronagem, cores e peças. • Tecidos – composição, estrutura e usos. • Cromatização – tons, tonalidade e combinações cromáticas. • Coordenação de peças: combinação, sobreposição e harmonização. • Noções básicas de customização. • Materiais e aviamento: 	Instrutora de Costura industrial e básica e Customização.

		<p>descrição e utilidade.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de bordados diversos. • Técnicas básicas de costura “à mão”. • Técnicas básicas de costura “à máquina”. • Confecção de peças. <p>Os cursos acontecerão na sede da Escola Profissional “Delfim Moreira”, na cidade de Pouso Alegre.</p>	
2	1	<p>* Palestras ministradas ao longo do semestre sobre <i>Direitos e participação cidadã na sociedade</i>. (Duas palestras)</p> <p>* Palestras ministradas ao longo do semestre da <i>Vigilância Sanitária e da Nutricionista da Instituição - higiene pessoal, cuidados com a saúde e legislação sobre a produção e manipulação de alimentos</i>. (Duas palestras)</p> <p>* Palestras ministradas por uma Empresaria sobre <i>Empreendedorismo - elaboração de currículo, entrevista de emprego, ética profissional e leis trabalhistas</i>. (Quatro palestras)</p> <p>* Palestras ministradas ao longo do semestre sobre <i>segurança do trabalho, trabalho em equipe, dinâmicas de grupo e relacionamento interpessoal</i>. (Duas palestras)</p> <p>* <i>Palestra Motivacional</i> ministrada ao longo do semestre, atenta a <i>qualidade de vida</i> dos nossos alunos, e ao mesmo tempo à <i>construção da pessoa nos seus aspectos individuais e comunitários</i>, necessários para a realização do próprio empreendimento. (Uma palestra)</p> <p>As palestras acontecerão na sede da Escola Profissional “Delfim Moreira”, na cidade de Pouso Alegre.</p>	<p>Fiscal da Vigilância Sanitária, nutricionista da Escola Profissional e profissionais voluntários convidados pela coordenação de cursos</p>

8. METAS E RESULTADOS ESPERADOS

Objetivo Específico	Metas (descrição)	Tempo de duração estimado	Resultados esperados
1	Capacitar a 15 pessoas em cada um dos 04 cursos de panificação, confeitaria e salgado - realizados ao longo do ano, totalizando 60 participantes .	Duração de 5 meses para cada curso (de março a julho e de agosto a dezembro de 2023).	Desenvolvimento das habilidades necessárias que possam facilitar a inserção no mercado de trabalho do aluno no setor alimentício.
	Capacitar a 20 pessoas em cada um dos 04 cursos de corte e costura - moda, realizados ao longo do ano, totalizando 80 participantes .	Duração de 5 meses para cada curso (de março a julho e de agosto a dezembro de	Desenvolvimento das habilidades necessárias que possam facilitar a inserção no mercado de trabalho do aluno e a criação do próprio negócio.

		2023).	
	Capacitar ao máximo 15 pessoas em cada turma do curso de Customização (<i>Fashion Teen</i>) realizado, ao longo do ano, totalizando 30 participantes.	Duração de 5 meses para cada curso (de março a julho e de agosto a dezembro de 2023).	Desenvolvimento de habilidades que possibilite ao participante de aprofundar os conhecimentos no ramo de corte e costura.
2	<i>Realizar pelo menos 11 palestras</i> com a participação de todos os alunos de todos os cursos, contando com a presença mínima de 70% do total dos alunos participantes, sendo que as duas palestras, realizadas pela Vigilância Sanitária e pela Nutricionista da instituição serão ministradas somente para o curso de panificação, confeitaria e salgado.	<i>Durante todo o período da parceria.</i>	<i>Aumentar o autoconhecimento, desenvolver autonomia</i> de forma que o aluno possa ser o protagonista de sua própria vida, e proporcionar uma socialização saudável.


8.1 AFERIÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS

Indicadores de Aferição	Meios de Verificação dos Indicadores
1- Aferir o conhecimento adquirido durante o curso de Panificação, Confeitaria e Salgado, e, verificar se o usuário está apto para entrar no Mercado de Trabalho.	1- Relatórios semestrais dos instrutores para avaliar o desenvolvimento e o conhecimento adquirido durante o curso, lista de presença, relatórios mensais dos instrutores sobre os conteúdos ministrados, pesquisa de satisfação, relatórios de reuniões com a equipe profissionalizante e relatórios fotográficos.
2- Aferir o conhecimento adquirido durante o curso de Corte e Costura, e, verificar se o usuário está apto para entrar no Mercado de Trabalho.	2- Relatórios semestrais dos instrutores para avaliar o desenvolvimento e o conhecimento adquirido durante o curso, lista de presença, relatórios mensais dos instrutores sobre os conteúdos ministrados, pesquisa de satisfação, relatórios de reuniões com a equipe profissionalizante e relatórios fotográficos.
3- Aferir o conhecimento adquirido durante o curso de Customização, e, verificar se o usuário está apto para entrar no Mercado de Trabalho.	3- Relatórios semestrais dos instrutores para avaliar o desenvolvimento e o conhecimento adquirido durante o curso, lista de presença, relatórios mensais dos instrutores sobre os conteúdos ministrados, pesquisa de satisfação, relatórios de reuniões com a equipe profissionalizante e relatórios fotográficos.
4- Aferir o conhecimento adquirido pelos participantes durante as palestras ofertadas.	4-Rodas de conversas com os participantes dos cursos explanando os conteúdos abordados nas palestras.

9.

PREVISÃO DE RECEITAS

A previsão anual de receitas é de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) a serem repassadas conforme cronograma de desembolso via Lei Municipal nº 6.766, de 15 de dezembro de 2022.

10. DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DE RECURSOS FINANCEIROS					
ESPECIFICAÇÃO					VALOR
	Profissional	Quantidade	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Total
Folha de pagamento	Instrutora de Costura Industrial e básica e Customização	01	R\$1.475,22	R\$1.475,22	RS11.801,76
	Instrutora de Costura Industrial e básica	01	R\$1200,93	R\$1.200,93	RS9.607,44
	Instrutor de Panificação	01	R\$2.139,48	R\$2.139,48	RS17.115,84
	Instrutora de Cursos de Alimentos	01	R\$1.241,24	R\$1.241,24	RS9.929,92
TOTAL DE DESPESAS COM FOLHA DE PAGAMENTO:					RS48.454,96
Insumos para realização dos cursos de corte e costura e também customização como tecidos e aviamentos.					RS1.545,04
VALOR TOTAL:					RS50.000,00
11. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO					
1º Mês		2º Mês		3º Mês	
Valor: RS8.000,00		Valor:RS7.000,00		Valor:RS7.000,00	
4º Mês		5º Mês		6º Mês	
Valor: RS7.000,00		Valor: RS7.000,00		Valor: RS7.000,00	
7º Mês					
Valor: RS7.000,00					
12. DATA E ASSINATURA					
Pouso Alegre/MG, 20 de janeiro 2023					
 Pe. Andrea Callegari Diretor					