



INSTITUTO EMPREENDEDOR SUSTENTAVEL

APRESENTA O PROJETO

COZINHANDO COM ARTE - 2022

Período inicial

01/04/2022

Período final

30/11/2022

Todos os direitos reservados:

Instituto Empreendedor Sustentavel

Endereço: Avenida Senador Vitorino Freire, 1, Qd. 41, Edf. Com. São Luis Office, Sala 1306

Areinha - São Luís/ MA

(98) 98757-5236

Projeto elaborado dentro do Sistema Bússola Social

www.bussolasocial.com.br



SOBRE

O Instituto Empreendedor Sustentável - IES é uma associação civil sem fins econômicos, de caráter organizacional, filantrópico, assistencial, promocional, recreativo e educacional especializada em consultoria, assessoria e gerenciamento de projetos sociais, culturais, esportivos, tecnológicos e ambientais. O IES é responsável por realizar sonhos através do desenvolvimento de ações, com abrangência Nacional viabilizadas por Leis de Incentivo Fiscal e Fontes de Recursos Privado e Público de origem Nacional e Internacional.

INSTITUTO EMPREENDEDOR SUSTENTÁVEL

Associação

CNPJ: 43.076.932/0001-20

<https://iesbrasil.org.br>

(98) 9875-75236

ENDEREÇO

Avenida Senador Vitorino Freire, 1, Qd. 41, Edf.
Com. São Luis Office, Sala 1306
Areinha - São Luís/ MA

RESPONSÁVEL

Maeme da Silvia Menescal

maememenescal@iesbrasil.org.br

(98) 9875-75236

PESSOA DE CONTATO

Maeme da Silvia Menescal

maememenescal@iesbrasil.org.br

(98) 98757-5236

1. Apresentação do Projeto

Cozinhando com Arte - 2022

**Período
de execução**

01/04/2022

30/11/2022

PROGRAMA

Lei Estadual de Incentivo a Cultura

DESCRIÇÃO DO PROJETO

Cozinhando com arte é um projeto que visa atender Agenda 2030 promovendo 06 (seis) Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), formando 02 turmas de 20 alunos (+18 anos), de forma intensiva, proporcionando o desenvolvimento de habilidades na culinária e empreendedorismo, através de oficinas de Panificação e Confeitaria com o reaproveitamento sustentável de alimentos e o Curso de Empreendedorismo Digital, na Associação dos Moradores da Vila Luizão, durante o mês de julho e agosto de 2022.

RESUMO

O Projeto proporciona o desenvolvimento de habilidades na culinária e empreendedorismo, através de oficinas de Panificação e Confeitaria com o reaproveitamento sustentável de alimentos e o Curso de Empreendedorismo Digital. A comunidade da Vila Luizão será beneficiada com o conhecimento de profissionais do setor de gastronomia e Marketing Digital, visando à inclusão no mercado de trabalho e a geração/complementação de renda familiar. Serão 40 alunos beneficiados: pela oficina de culinária, distribuídos em 02 turmas quinzenais no turno vespertino de segunda a sexta com a carga horária de 40h; e pelo Curso de Empreendedorismo Digital que acontecerá no mês subsequente com as duas turmas que concluíram no mês anterior com a carga horária de 16h no turno vespertino de terça a sexta.

Após a conclusão de cada turma, o conhecimento adquirido, será aplicado durante um final de semana a feirinha gastronômica aberta a comunidade da Vila Luizão e adjacentes, para que os alunos possam aplicar suas estratégias empreendedoras na comercialização de seus produtos e serviços.

O projeto acontece na Associação dos Moradores da Vila Luizão, durante o mês de julho e agosto de 2022.

PÚBLICO BENEFICIADO

Externo - visa beneficiar a comunidade em geral, externa a organização.

2. Contextualização do projeto

2.1. OBJETIVO GERAL

Formação e Capacitação técnica de jovens e adultos da comunidade em geral, através de acesso gratuito as oficinas de gastronomia, panificação e confeitaria, com orientação de estratégias no mercado digital para iniciarem suas atividades empreendedoras na área da Cultura Gastronômica Maranhense. O conteúdo será apresentado como forma de conclusão de curso durante uma Feirinha Gastronômica no final de cada Mês, onde os alunos irão comercializar seus produtos e poderão

aplicar o Marketing Digital em suas redes sociais.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1 • Promover cursos de Gastronomia regional, Panificação e Confeitaria;
- 2 • Desenvolver e valorizar o intercâmbio sócio cultural;
- 3 • Mostrar que o bairro tem potencialidade para gerar renda e abrir novos caminhos;
- 4 • Mostrar a importância da cozinha como arte e fonte de renda e lazer;
- 5 • Desenvolver o Empreendedorismo Digital.

2.3. COMPROMISSOS



Erradicação da pobreza



Fome zero e agricultura sustentável



Educação de qualidade



Igualdade de gênero



Trabalho decente e crescimento econômico



Redução das desigualdades



Consumo e produção responsáveis

2.4. PERFIL DO PÚBLICO BENEFICIADO

FAIXA ETÁRIA	NÚMERO DE PESSOAS	CARACTERÍSTICA
Jovens (18 - 29 anos)	16	COMUNIDADE DA VILA LUIZÃO E ADJASCENTES
Adultos (30 - 59 anos)	25	COMUNIDADE DA VILA LUIZÃO E ADJASCENTES
Idosos (60 ou + anos)	2	COMUNIDADE DA VILA LUIZÃO E ADJASCENTES

2.5. ABRANGÊNCIA AMBIENTAL

Biomias

Amazônia e Ecossistema Marinho e Costeiro

2.6. JUSTIFICATIVA GERAL

Contextualização e Justificativa

O projeto vem proporcionar ações de capacitação para a manutenção do saber culinário, através de oficinas gratuitas na comunidade mais populosa da grande ilha de São Luis, a Vila Luizão, com mais de 15mil famílias. Além das oficinas de culinária será oferecido a oficina Empreender no Digital e a Feira Gastronômica da Vila para que os alunos possam praticar e expor todo o conteúdo adquirido no projeto aplicando suas estratégias empreendedoras na comercialização de seus produtos e serviços. Portanto, o projeto visa atender a Agenda 2030 promovendo 06 (seis) Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), nas dimensões sociais (ODS1, ODS4, ODS5), dimensões econômicas (ODS8, ODS10) e dimensões ambientais (ODS12).

A comunidade da Vila Luizão será beneficiada com o conhecimento de profissionais do setor de gastronomia e Marketing Digital, visando à inclusão no mercado de trabalho e a geração/complementação de renda familiar. O projeto oferecera 80 vagas, onde atenderá 20 alunos/oficina com carga horária de 30h/oficina, no período de julho e agosto de 2022, na sede da Associação dos Moradores da Vila Luizão em São Luís - Maranhão, capacitando 40 a 80 alunos. A Feira Gastronômica contara com estrutura para no mínimo 20 expositores a ser realizado em logradouro público, cujo fluxo comercial é intenso.

As oficinas de panificação, confeitaria e gastronomia maranhense, pretende oferecer 80 vagas com capacidade de 20 alunos/oficina, podendo capacitar de 20 até 40 alunos/mês durante 2 meses, de forma intensiva, proporcionando o desenvolvimento de habilidades na culinária e empreendedorismo, através de oficinas de panificação (CH 15h), confeitaria (CH 15h), incentivando o aproveitamento consciente e sustentável dos alimentos, e a

Relevância do projeto para o território

A gastronomia maranhense além de saborosa, é rica em nutrientes, e esse fator foi muito bem explorado pelos Chefes de Cozinha do Maranhão, que buscaram compor temperos, sabores e saberes em seus pratos. Essa variedade juntamente com a criatividade do nosso povo, orientados da forma adequada, a arte de cozinhar ganhará novas perspectivas. Nesse contexto, buscamos proporcionar um compartilhamento de saberes entre o profissional da gastronomia, panificação, confeitaria e especialistas em Marketing Digital com a comunidade o qual o projeto está inserido. Criar meios para que jovens e adultos possam explorar a arte de cozinhar promovendo o crescimento econômico criativo, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente.

A comunidade da Vila Luizão abrange cerca de 15 mil famílias, onde a principal fonte de renda vem do bolsa família (R\$ 400,00) cuja renda per capita é de US\$ 0,52 por dia, onde 75% das mulheres da comunidade consideram-se chefe de família, tendo que distribuir tarefas entre cuidar do lar, filhos e conjugues (quando os tem), sempre almejando a oportunidade de empreender e complementar a renda familiar com habilidades que permitam trabalhar de suas casas. Portanto, entendemos que a gastronomia tem forte potencial na geração de renda para a economia familiar e oportunizar adultos na aquisição de uma qualificação e profissionalização de habilidades na nossa gastronomia e a rica culinária Maranhense servira de facilitador para o seu desenvolvimento global como cidadãos intérpretes da sua própria cultura, contribuindo com a ampliação da dimensão socioeducativa da arte e da culinária e seus desdobramentos virtuais.

2.7. METODOLOGIA

Princípios e experiências em que baseia a metodologia

A oficina culinária foi planejada seguindo a proposta pedagógica idealizada por Freire (1977), constituindo-se como uma prática crítico-educativa, privilegiando o diálogo, o respeito pelos saberes do educando, e o reconhecimento da identidade cultural, levando em consideração a apropriação do conhecimento por ambas as partes.

A ação contou com as etapas de planejamento da oficina culinária, pesquisa e elaboração do material de apoio e didático, execução da oficina e avaliação. A equipe de orientadores da oficina foi composta por dois Chefes de Cozinha da área de Panificação e Confeitaria.

A oficina foi aberta à comunidade da Vila Luizão, composta em sua maioria por moradores do bairro da Vila Luizão e adjacentes.

Na etapa de planejamento, foram definidos os temas disparadores para uma roda de conversa inicial, as receitas que seriam executadas e o conteúdo a ser abordado nos materiais didáticos. Para a definição das preparações culinárias foi realizada busca na literatura científica sobre a chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*), teste no laboratório culinário das receitas propostas, e elaboração das fichas técnicas de preparo.

Além disso, foram desenvolvidas as apostilas com as receitas. A roda de conversa foi utilizada como ferramenta metodológica inicial para comunicação dinâmica e produtiva entre os participantes (Sampaio et al., 2014).

Experiência na execução deste tipo de projeto

Após a execução das receitas, os participantes degustarão as preparações culinárias e avaliarão cada preparação em relação ao aspecto, consistência, aroma e sabor.

2.8. LOCAIS DE REALIZAÇÃO

ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DA VILA LUIZÃO

Rua Luís Eduardo, 185. Vila Luizão, São Luís/MA

2.9. SUSTENTABILIDADE

2.10. COMUNICAÇÃO

🌐 iesbrasil.org.br

📘 <https://www.facebook.com/IESBrasil>

📷 @iesbrasil_

🐦 @IESBrasil_

3. Plano de Execução

3.1. PLANO DE AÇÕES DOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1

- Promover cursos de Gastronomia regional, Panificação e Confeitaria;

04/07/2022 até **15/07/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: C-CA2022-001 - Oficina de Confeitaria e Panificação

Resultado esperado: Profissionalizar 20 alunos

01/08/2022 até **12/08/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: C-CA2022-002 - Oficina de Confeitaria e Panificação

Resultado esperado: Profissionalizar 20 alunos

- 3** • Mostrar que o bairro tem potencialidade para gerar renda e abrir novos caminhos;

01/11/2022 até **30/11/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: C-CA2022-002 - Feira Gastronômica - Cozinhando com Arte na Vila

Resultado esperado: Formação de 10 Bancas de Alunos

- 4** • Mostrar a importância da cozinha como arte e fonte de renda e lazer;

01/04/2022 até **30/11/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: Publicação em Redes Sociais

01/05/2022 até **30/06/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: Entrevista

01/06/2022 até **30/06/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: Carro de Som

- 5** • Desenvolver o Empreendedorismo Digital.

18/07/2022 até **20/07/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: C-CA2022-001 - Oficina de Empreendedorismo Digital

Resultado esperado: Capacitar 20 alunos no Empreendedorismo Digital

22/08/2022 até **24/08/2022**

Monitoramento: Único (1 etapa)

Ação planejada: C-CA2022-002 - Oficina Empreendedorismo Digital

Resultado esperado: capacitar 20 alunos

3.2. EQUIPE DO PROJETO

NOME	ÁREA DE ATUAÇÃO	FUNÇÃO	REMUNERADO COM RECURSOS DO PROJETO	SALÁRIO
ADRIANA PERGENTINO	Equipe técnica	INSTRUTOR	Sim	
CLEUDENIR SOBREIRA SOUSA	Equipe técnica	INSTRUTOR	Sim	
MAEME DA SILVA MENESCAL	Coordenador	GESTORA DE PROJETOS	Sim	
MARGARIADA MOTA CAMINHA	Coordenador	SUPERVISORA	Sim	
RAFAEL BRUNO	Equipe técnica	CURADOR	Sim	
WELLINGTON COELHO FEITOSA JUNIOR	Equipe técnica	INSTRUTOR	Sim	

3.3. PARCEIROS DO PROJETO

NOME DO PARCEIRO	PESSOA PARA CONTATO	PARCERIA FORMALIZADA
M DIAS BRANCO S A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS		Sim
M DIAS BRANCO S A INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS		Sim

3.4. ITENS DE DIVULGAÇÃO UTILIZADOS

CATEGORIA	ITENS	QUANTIDADE
Digital	1	12

CATEGORIA	ITENS	QUANTIDADE
Falada	2	22

3.5. MATRIZ DE AVALIAÇÃO DOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS

<p>1 - • Promover cursos de Gastronomia regional, Panificação e Confeitaria;</p>	<p>Pergunta de avaliação</p> <p>A Quantidade vagas foram preenchidas?</p> <p>Indicador quantitativo: 40 Indicador qualitativo: BOM</p> <p>Meio de verificação: Formulário</p>
<p>2 - • Desenvolver e valorizar o intercâmbio sócio cultural;</p>	<p>Pergunta de avaliação</p> <p>Alunos contratados pelo currículo da Oficina</p> <p>Indicador quantitativo: 2 Indicador qualitativo: bom</p> <p>Meio de verificação: entrevista</p> <hr/> <p>Pergunta de avaliação</p> <p>Alunos que iniciaram a Empreender com MEI</p> <p>Indicador quantitativo: 4 Indicador qualitativo: bom</p> <p>Meio de verificação: entrevista</p> <hr/> <p>Pergunta de avaliação</p> <p>Alunos que iniciaram a Empreender de forma Autônoma</p> <p>Indicador quantitativo: 27 Indicador qualitativo: bom</p> <p>Meio de verificação: entrevista</p>
<p>3 - • Mostrar que o bairro tem potencialidade para gerar renda e abrir novos caminhos;</p>	<p>Pergunta de avaliação</p> <p>Houve adesão entre os alunos para exposição de produto?</p>

Indicador quantitativo:

28

Indicador qualitativo:

bom

Meio de verificação:

Formulário

4 - • Mostrar a importância da cozinha como arte e fonte de renda e lazer;

Pergunta de avaliação

Qual o alcance das publicações?

Indicador quantitativo:

13.870

Indicador qualitativo:

bom

Meio de verificação:

insights

Pergunta de avaliação

Qual a Visualização de Reels?

Indicador quantitativo:

1.938

Indicador qualitativo:

bom

Meio de verificação:

insights

Pergunta de avaliação

Qual o Engajamento das publicações?

Indicador quantitativo:

2.575

Indicador qualitativo:

bom

Meio de verificação:

insights

Pergunta de avaliação

Qual a permanência do Carro de Som

Indicador quantitativo:

15h

Indicador qualitativo:

bom

Meio de verificação:

in loco

5 - • Desenvolver o Empreendedorismo Digital.

Pergunta de avaliação

A Quantidade vagas foram preenchidas?

Indicador quantitativo:

40

Indicador qualitativo:

bom

Meio de verificação:

Formulário

