

1. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE		
Nome da Organização da Sociedade Civil: INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS – AMIS		
C.N.P.J.: 28.284.977/0001-05		
Endereço: Quadra 03, conjuntos 02, casas 05. Setor leste. Térreo.		
E-mail : mulherescriativas.amis@gmail.com		
Município: Brasília	U.F.: DF	C.E.P.: 71261210
DDD/Tel. Fixo	DDD/Tel. Cel. 61 99811-9571	
Nome do Responsável: Luciene Alves dos Santos		
C.P.F.: 00492080127	RG: 2031583	Orgão Emissor: SSP/DF
Endereço: Quadra 03, conjunto 02, casa 05. Setor leste. Apartamento 01.		
Cargo/Função: Presidente	E-mail: lucieneartessabiscuit@gmail.com	
Dados da Instituição Financeira Pública:		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

2. IDENTIFICAÇÃO DO ORGAO CONCEDENTE		
Nome do Orgão: SECRETARIA DE		
C.N.P.J.: 08.685.528/0001-53		
Endereço: SAIN - Estação Rodoferroviária - Ala Central		
U.F.: DF	C.E.P: 70.631-900	

3. DESCRIÇÃO DO PROJETO/ATIVIDADE/AÇÃO	
Título do Projeto/Atividade/Ação: Cozinha Criativa	
Identificação do Objeto: Oficinas de Cozinha Criativa, bolos, pães, biscoitos e doces.	
Público-alvo: PESSOAS- Mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família ,da Cidade Estrutural e Itapoã – DF.	Meta de atendimento: 140 pessoas
Período de Execução: Início: 15 /12 /2023 Término: 17/08/2024	Recursos da Parceria: R\$ 200.000 Recursos Próprios (OSC): R\$ Valor Total do Objeto: R\$ 199.959.32

4. JUSTIFICATIVA*

O SCIA-Estrutural é uma das regiões administrativas menos consolidadas do Distrito Federal, em razão de ser uma das mais recentes e das dificuldades legais para viabilizar sua fixação, decorrentes de suscetibilidades ambientais e urbanísticas, que necessariamente tiveram que ser equacionadas.

De acordo com o PDAD mais recente sobre os dados estatísticos da Cidade Estrutural foram observados alguns aspectos demográficos importantes, observou-se que o arranjo “mono parental (feminino)” foi o mais observado, em 19,3% dos domicílios, ou seja, são mães solteiras que além de cuidar de seu filho ainda tem que arcar com despesas da casa.

Uma questão relevante para o mercado de trabalho diz respeito à parcela da população que não estuda, nem trabalha, os chamados “nem-nem”. Para a população entre 18 e 29 anos, 36,1% se encontravam nesta situação (3.177 jovens), segundo o PDAD.

Porém, os problemas continuam e não param de se agravar como o início da pandemia foram muitas mulheres que foram praticamente obrigadas tentar outras formas de emprego para obter uma renda e esbarram na falta de conhecimento e na falta de mão de obra qualificada para trabalhar em frente de trabalho que se abre na própria cidade.

Para isso, **O INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS**, tem investido em conhecimentos, palestras educativas e empreendedorismo a fim de ofertar outras possibilidades de abrir portas para estas mulheres e jovens.

As oficinas de cozinha criativa têm elevado a auto estima delas que até então sabiam apenas ser “catadoras de recicláveis” uma profissão “inglória” que exige muito da pessoa e o tempo passa e elas que não tem outros conhecimentos acaba que se prendem a simplesmente catar recicláveis.

E foi justamente pensando neste vácuo que foi deixado com o fechamento do lixão da Estrutural que deixou centenas de pessoas desempregados que estamos mobilizadas em qualificar e oferecer conhecimentos principalmente as mulheres vítimas de violência doméstica, donas de casa, mães solteiras, e jovens. Com a oferta dessas oficinas nós estamos mudando esse paradigma, da falta de conhecimento, desemprego e autoestima baixa. E é dentro desse contexto que a nossa ideia se destaca como um norte para essas pessoas que não têm como pagar um curso, mas estão abertas para novas possibilidades de aprendizado e qualificação, para adquirirem sua autonomia financeira.

O Distrito Federal é considerado uma das cidades com maior renda per capita do Brasil, contudo permeada de grande desigualdade social. Composto por 31 (trinta e uma) regiões administrativas.

Estas regiões administrativas do DF vêm se desenvolvendo rapidamente e, com isso, enfrentando os problemas comuns dos grandes centros, um desses grandes problemas é a violência doméstica.

Dados mais recentes da Secretaria de Segurança Pública mostraram que, de janeiro a novembro, o número de ocorrências desse crime aumentou 50% em relação ao mesmo período de 2022. Entre tantos motivos, a falta de autonomia financeira, é um dos maiores motivos para silenciar mulheres dentro de seus lares. Pensando nessa problemática que o projeto Cozinha Criativa, visa ofertar oficinas de bolos, pães, biscoitos e doces para 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de famílias da Cidade Estrutural e Itapoã.

Itapoã é uma região administrativa do Distrito Federal brasileiro.

A ocupação da área, anteriormente pertencente a Sobradinho, mas mais próxima da região administrativa do Paranoá, começou como uma invasão irregular. Sem medidas por parte do Governo do Distrito Federal, a invasão cresceu, trazendo migrantes de várias partes do Brasil. Para legalmente poder atender à população, em 3 de janeiro de 2005, o Governo criou a região administrativa de Itapoã, oferecendo assim melhores condições.

Atualmente, há na região um posto de saúde e três escolas. Tem coleta de esgoto e áreas de lazer. O abastecimento de água e eletricidade, segundo a administração regional, atinge 100% da cidade, existe também cobertura telefônica fixa. A pista que margeia o Itapoã foi duplicada, diminuindo o índice de atropelamentos.

Na próxima década, a população do Distrito Federal chegará a 3,4 milhões, um aumento de 13%. Durante esse período, algumas regiões administrativas (RAs) terão um crescimento acelerado da população. Itapoã, Recanto das Emas, Samambaia e Planaltina estão entre as RAs que passarão a ter mais participação na taxa de crescimento populacional do DF. Os dados são do estudo *Projeções Populacionais para as Regiões Administrativas do Distrito Federal 2020-2030*, promovido pela Companhia de Planejamento do Distrito Federal (Codeplan).

“A população está se redistribuindo no território para onde há novas oportunidades de habitação e novos empreendimentos. Vamos ver o Itapoã crescer, graças ao Itapoã Parque. Políticas Sociais da Codeplan

No caso do Itapoã, a cidade passará de 64.747 habitantes (Censo de 2020) para 114.956 em 2030, um aumento de 77,5%. É o maior índice entre todas as 33 regiões administrativas. A estimativa impulsiona o crescimento da Unidade de Planejamento Territorial (UPT) Leste – que conta também com Paranoá, São Sebastião e Jardim Botânico – junto à UPT Norte – Sobradinho, Sobradinho II, Fercal e Planaltina.

“O Itapoã Parque também vai mudar a característica socioeconômica da cidade. Hoje é uma região de baixa renda. Com a inclusão da nova população, passará a ser de classe média baixa.

Com o aumento da população do Itapoã, o projeto cozinha criativa visa ofertar oficinas de bolos, pães, biscoitos e doces para 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família, da cidade Estrutural e Itapoã.

As oficinas hora, mencionadas já foram desenvolvidas com muito êxito em São Sebastião, Cidade Estrutural e Sol Nascente, Samambaia-Df e Recanto das Emas, através de emenda parlamentar e apoio de parceiros.

5.Histórico da Proponente

O instituto Mulheres Criativas – AMIS teve a sua fundação em 2017 na Cidade Estrutural, por várias mulheres que tinham o objetivo de unir forças, sabedoria e empreender; pessoas com vontade de repassar conhecimentos e aprendizado coletivo. Desta forma, tendo como principal propósito a busca de indivíduos criativos com uma trajetória profissional para repassar o conhecimento para pessoas em busca de novas oportunidades.

Os serviços ofertados vão desde o artesanato e aproveitamento de alimentos a cursos de gastronomia (Bolos, Paes, Biscoitos e Doces), atendimento jurídico gratuito, atendimento psicológico gratuito. Demonstrando como a capacitação de mulheres é uma iniciativa de extrema importância que melhora a qualidade de vida das famílias, por meio do incentivo ao aumento da autoestima, autonomia financeira e incentivo pessoal aos estudos.

Com essa proposta, já se atingiu mais de mil mulheres e famílias que através dessa conexão conseguiram construir novos saberes e alcançar novas oportunidades no mercado de trabalho formal informal ou empreendendo.

Foi por meio desse serviço ofertado que o Instituto Mulheres Criativas – AMIS destacou-se em vários cenários com premiações, participação em feiras, festivais, palestras, tendo como protagonismo o empoderamento feminino e apoio a família em todo o DF. Através do projeto elas na cozinha e cozinha criativa.

6. Metodologia*

Trata-se de proposta inclusiva de promover, capacitação profissional e social, por meio de oficinas práticas na área de culinária, de aprendizado rápido e de fácil compreensão. Através de recurso de emenda parlamentar.

Essas oficinas serão ofertadas para 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e mulheres chefes de família, de vulnerabilidade social, moradoras da Cidade de Estrutural – DF e Cidade Itapoã DF.

Divididas em 07 turmas de 20 alunas, sendo 3 turmas realizadas na Cidade de Estrutural – DF, e 4 turmas na Cidade Itapoã, com 22 aulas cada turma, com 4 horas de duração. E o 23º encontro será a certificação de cada turma que terá a duração de 4 horas, totalizando 88 horas cada. O último dia de aula será a produção de tudo o que as alunas aprenderam no curso, mix de todas as receitas do curso, para o dia seguinte da certificação, fazer uma mesa de apresentação de todos os produtos produzidos e elaborados.

Parâmetros de mensuração e avaliação de monitoramento das pessoas, será realizado por meio de fichas de inscrição, lista de presença diária, avaliação e desenvolvimento das mesmas nas oficinas, registro fotográfico e publicação no dia posterior da aula anterior no Instagram da instituição.

As oficinas de cozinha Criativa, serão ministradas de forma teórica e prática, com o auxílio de apostilas e caderno de receitas, as alunas aprenderão a manusear as massas, e aprenderão a desenvolver as técnicas mais modernas de modelagem de pães, biscoitos e confecção de doces, e calcular a matéria prima básica de custo baixo, embalar os produtos, fazer cálculo dos custos da produção, e preço dos produtos.

O projeto contemplará os seguintes profissionais para sua execução:

Assistente Social: Acolhimento e seleção das pessoas, fará a triagem das fichas de inscrição, para identificar se tem condições emocionais e plena de participação do curso, através de um breve relato feito pela assistente social, ao final do curso a mesma fará um relatório informando se houve evolução ou não. Relatando como cada aluna adentrou ao curso e como se encontra ao final. **SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL ATRAVÉS DE RPA, QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC.**

Com carga horária de 30 horas semanais, 20 horas diretamente no projeto e fará o complemento de 10 horas, trabalhando Home Office, produzindo os relatórios de evolução das mulheres que participarão do curso.

Coordenador : Profissional de nível superior, com formação conforme as categorias profissionais estabelecidas pela resolução CNAS n 17/2011 para gestão.

Com experiência em trabalhos comunitários e gestão de programas, projetos, serviços e benefícios Socioassistenciais. Desejável: Reconhecido ao longo da carreira pelo profissionalismo, rápido aprendizado e pelos resultados obtidos, capacidade de cumprir prazos, excelentes capacidades de análise, escrita, raciocínio e de tecnologia da informação, habilidade para gerir crises e manejar conflitos. Com a carga horária de 40 horas semanais.

A Presidente da instituição Luciene Alves dos Santos será contratada como coordenadora através de CLT.

Instrutor (a) de Culinária: O chef certamente é a ocupação mais conhecida dentro da área de Culinária ou Gastronomia. Ele é responsável pela cozinha e comanda todo o processo de preparação dos alimentos. Além disso, ensina aos participantes do curso, as normas de manipulação de alimentos, produção e preparação dos produtos do mais simples ao mais difícil preparo, além de bolos, pães, doces, massas e sobremesas de acordo com o cronograma do curso.

Esse profissional, vai trabalhar 30 horas diretamente no projeto, e 10 horas em casa, home office estudando as receitas do curso, para repassar para as alunas, vai chegar sempre 2 horas mais cedo para preparar a receita da aula para repassar com segurança as pessoas do curso. **SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC, TERÁ QUE SER MEI.**

Auxiliar Administrativo e Financeiro: Formação Nível Médio. Desejável, Organização de toda a documentação do projeto, agilidade e pró-atividade. Com a carga horária de 30 horas semanais. **SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC, TERÁ QUE SER MEI.**

Assessoria de comunicação: Responsável pela publicidade ao início das oficinas, divulgando o projeto através de cartazes em pontos estratégicos das duas cidades, produzir fotos dos participantes, produzir vídeos institucionais, produzir matérias jornalísticas e paper para a mídia local. Enviar sugestão de pautas para a grande mídia e alimentar com fotos e vídeos, todas os canais de comunicação do instituto, e administrar a comunicação institucional de um modo geral, alimentar o instagram da OSC diariamente para que o conteúdo e fotos sejam reutilizados na prestação de contas. E caso o gestor da parceria queira acompanhar as fotos das aulas que são publicadas diariamente, ao final de cada dia em sistema home office.

Esse profissional vai trabalhar 30 horas diretamente no projeto registrando início e fim das aulas, e 10 horas em casa, home office editando e publicando, fotos, vídeos e conteúdo do projeto, no Instagram da OSC.

SERÁ CONTRATADO UM PROFISSIONAL DA ÁREA DE PUBLICIDADE, SENDO MEI QUE NÃO FAZ PARTE DA DIRETORIA DA OSC. TERÁ QUE SER MEI.

Contabilidade prestação de serviços contábeis: Esse profissional fará a folha de pagamento da instituição, emitirá os boletos referente à impostos e tributos fiscais, declarações mensais e fará a prestação de contas desse projeto.

Será emitido nota fiscal de Empresa de contabilidade.

7.DESCRICÃO DO PROJETO/ ATIVIDADES

O projeto cozinha criativa visa ofertar oficinas de bolos, pães , biscoitos e doces para 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família, da Cidade de Estrutural e itapoã DF.

As oficinas serão divididas em 07 turmas de 20 alunas , sendo 3 turmas realizadas na Cidade de Estrutural – DF, e 4 turmas na Cidade itapoã, com 22 aulas cada turma, com 4 horas de duração. E o 23 º encontro será a certificação de cada turma que terá a duração de 4 horas, totalizando 88 horas cada. O último dia de aula será a produção de tudo o que as alunas aprenderam no curso, mix de todas as receitas do curso, para o dia seguinte da certificação, fazer uma mesa de apresentação de todos os produtos elaborados por elas.

A cerimônia de certificação contará com 20 alunas e 20 convidados, e a equipe gestora desse projeto.

Parâmetros de mensuração e avaliação de monitoramento das pessoas , será realizado por meio de fichas de inscrição, lista de presença diária, avaliação e desenvolvimento das mesmas nas oficinas, registro fotográfico e publicação no dia posterior da aula anterior no instagram da instituição.

Referente à aquisição de matéria prima ,Embalagens e tudo que for comprado o gestor da parceria designado por essa secretaria será informado e terá livre acesso para conferir tudo, conforme declaração assinada por esta OSC de livre acesso. também estará disponível ,as notas referente ás compras, e os insumos ,conforme forem sendo efetuadas as compras. que serão adquiridos com recurso da emenda parlamentar, para uso das oficinas.

8. OBJETIVOS

Objetivo Geral: Garantir autonomia financeira á mulheres vítimas de violência doméstica da Cidade Estrutural E Itapoã. Através de formação profissional.

Objetivos Específicos:

- Ofertar oficinas de bolos , pães , biscoitos e doces para 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família da Cidade Estrutural E Itapoã.
- Certificar 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família da Cidade Estrutural E Itapoã.
- Qualificar e disponibilizar recursos humanos e ambientes saudáveis para o trabalho em equipe de mulheres vítimas de violência doméstica e jovens chefes de famílias da cidade Estrutural e itapoã;
- Mobilizar e qualificar mulheres vítimas de violência doméstica e jovens chefes de família, para a participação política em espaços de debate e de deliberação dos seus direitos.

9. METAS A SEREM ATINGIDAS

Metas a serem atingidas	Indicadores de Aferição Cumprimento das Metas	Meios de verificação
-------------------------	---	----------------------

1- Realizar a estruturação técnica e operacional do projeto, a partir do recrutamento e seleção de profissionais e alinhamento das ações para o atendimento de 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família durante a execução do projeto.

- Divulgação do projeto e seleção da equipe de prestadores de serviços;
- Equipe do projeto contratada de acordo com cada carga horaria conforme cronograma de execução;
- Orçamentos e respectivas aquisições/contratações dentro do período de implementação e de acordo cronograma de execução e financeira;
- Toda a equipe de trabalho ciente das metas do projeto, habilitadas com o conhecimento de todo o projeto e de suas áreas específicas;
- orientação para execução do projeto e respectivos valores de convivência pré estabelecidos;
- Divulgação das inscrições e de início das atividades, nas redes sociais.
- fichas de inscrição de 20% de alunas do quadro total do projeto

- Contratos de trabalho e ou cadastro de possíveis prestadores de serviços; - Documentos fiscais da execução financeira;
- Folha de ponto, relatório de atividades, registros fotográficos;
- listas de presenças registro e fotos no processo de implementação do projeto;
- Fichas de inscrição e seleção de 20% das alunas do quadro total do projeto.

<p>2- Ofertar oficinas de bolos,paes,biscoitos, e doces e de convivência coletiva através através das mesmas temática para 140 mulheres vitimas de violencia domestica,jovens e maes chefe de familia no período de sete meses de execução do projeto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Atendimento do público alvo de 20% no primeiro mes de execução do projeto - Fornecimento de lanche para 100 % dos participantes nas atividades com 50% dos produtos fabricados e os outros 50% as mesmas levam para suas casas, devidamente embalados como forma de fortalecimento da segurança alimentar; - Oficinas executadas em conformidade com a programação mensal e cronograma de atividades; - Foco no desenvolvimento de execução do trabalho em equipe ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Fichas de matrícula, xerox da documentação das alunas, lista de frequência e fotos. - Notas fiscais, fotos e ou relatórios; - Plano de execução mensal de oficinas; - mensal/ lista de presenças, relatórios individualizados de execução de oficinas, registro fotográfico; - Relatório de acompanhamento ou ficha de atendimento individual / coletivo;
--	--	--

<p>3 – Promover durante a execução do projeto a participação das alunas específicos tais como: 2 palestras sobre empreendedorismo, 1 palestra sobre competências socioemocionais, e 1 sobre historia da negociação e marketing.</p>	<p>-Aumento da satisfação e da demanda para participação das palestras propostas pela coordenadora do projeto; - formação e qualificação da estrutura pessoal e profissional das alunas</p>	<p>- Inscrições realizadas, listas de frequências, certificados, com registros fotográficos; - Relatório de participação eventual nas palestras e ou relatório de execução do objeto. - As palestras serão ministradas pela coordenadora do curso.</p>
--	---	---

10. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO						
Nº ordem da Meta	Descrição da Meta	Descrição das Atividades para o cumprimento da Meta	Indicador Físico		Início	Término
			Un.	Qt.		
1-	Realizar a estruturação técnica e operacional do projeto, a partir	Divulgar os editais de seleção da equipe e dos prestadores de serviços nos meios de comunicação da OSC e da rede local;		01	1º mês	1º mês

de aquisições, do recrutamento e seleção de profissionais e alinhamento das ações para o atendimento de 140 Mulheres vítimas de violência doméstica, durante a execução do projeto.	Realizar a contratação da equipe de trabalhadores direta do projeto e cadastrar os possíveis prestadores de serviços conforme editais e cronograma de execução	01	1º mês	1º mês
	Mobilização de orçamentos e aquisições/contratações dentro do período de implementação e de acordo cronograma de execução e financeira;	01	1º mês	1º mês
	Treinamento e capacitação da equipe de trabalho, construção de toda documentação para execução do projeto.	07	1º mês	7º mês

	Publicação do início das inscrições nos meios virtuais da OSC e da rede socioassistencial, realização das inscrições e matrículas de 140 mulheres vítimas de violência doméstica, público alvo do projeto.	01	1º mês	7º mês
--	--	----	--------	--------

2-	Ofertar oficinas de bolos ,pães , biscoitos e doces para 140 mulheres vítimas de violência doméstica.	Disponibilizar o ambiente com capacidade para o atendimento de 140 mulheres vítimas de violência doméstica, de segunda á sexta feira á tarde. Sendo 20 mulheres por cada turma.		07	1º mês	7º mês
		Disponibilizar o material das oficinas E demais insumos e embalagens, necessários à execução das receitas,		07	1º mês	7º mês
		Disponibilizar oficinas nas áreas e técnicas de culinária nas temáticas pretendidas, pelo projeto diariamente, bem como, preparar e entregar toda documentação de gestão e execução das mesmas periodicamente conforme cronograma pré- estabelecido de oficinas.	88 h	7 meses	1º mês	7º meses
		Realizar reuniões de equipe do projeto para preparar, avaliar o relatório de evolução e participação, bem como, proporcionar momentos de trabalho em grupo.		07	1º mês	7º meses

3 -	Promover durante a execução Das oficinas a participação integral das alunas , tornando cada aula única, pois cada uma traz técnica e uma receita diferente. De acordo com o cronograma.	Estabelecer e pactuar cronograma de participação interna e externa com as mulheres atendidas Viabilizar meios de acesso e metodologia com técnicas na prática na preparação de cada receita , para participação qualitativa das mulheres entro do projeto.		07	1º mês	7º mês
4	Início da 1º turma	Assinatura diária da lista de presença, Registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila		22 aulas	1º Mês	1º Mês
5	Entregar Certificados da 1º turma	Cerimônia de certificação, para 20 alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso.		4 horas	1 dia	1 dia
6	Início da 2º turma	Assinatura diária da lista de presença, Registro fotográfico. Serão ministradas aulas		22 aulas	1º Mês	1º Mês

		teóricas epráticas, com uso de apostila				
7	Entregar Certificados da 2º turma	Cerimônia de certificação, para 20 alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso.		4 horas	1 dia	1 dia
8	Início da 3º turma	Assinatura diária da lista de presença, Registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas epráticas, com uso de apostila		22 aulas	1º Mês	1º Mês
9	Entregar Certificados da 3º turma	Cerimônia de certificação, para 20 alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso.		4 horas	1 dia	1 dia
10	Início da 4º turma	Assinatura diária da lista de presença, Registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas epráticas, com uso de apostila		22 aulas	1º Mês	1º Mês

11	Entregar Certificados da 4ª turma	Cerimônia de certificação, para 20 alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso.		4 horas	1 dia	1 dia
12	Início da 5ª turma	Assinatura diária da lista de presença, Registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila		22 aulas	1º Mês	1º Mês
13	Entregar Certificados da 5ª turma	Cerimônia de certificação, para 20 alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso.		4 horas	1 dia	1 dia
14	Início da 6ª turma	Assinatura diária da lista de presença, Registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila		22 aulas	1º Mês	1º Mês
15	Entregar Certificados da 6ª turma	Cerimônia de certificação, para 20 alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso.		4 horas	1 dia	1 dia

16	Início da 7ª turma	Assinatura diária da lista de presença, Registro fotográfico. Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila		22 aulas	1º Mês	1º Mês
17	Entregar Certificados da 7ª turma	Cerimônia de certificação, para 20 alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso.		4 horas	1 dia	1 dia
18	Encerrar o projeto	Juntada de toda documentação do curso		7º meses	1 mês	7º meses

11 - RESULTADOS ESPERADOS

Ao final de sete meses, espera-se que 140 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens chefes de família da cidade Estrutural e Itapoã-DF estejam capacitadas e certificadas, prontas para empreender ou acessar o mercado de trabalho em padarias, confeitarias ou lanchonetes.

Também é esperado que as mulheres e jovens estejam apropriados sobre seu papel cidadão na comunidade, tanto para transformações como para manutenção das culturas já presentes, assim como aumento na conscientização da importância do Controle Social para a efetivação das Políticas Públicas. Através das oficinas que irão se capacitar.

espera-se a contribuição no desenvolvimento psicomotor, nas habilidades sociais coletivas, nos processos cognitivos envolvidos no processamento das atividades e de uma maneira geral, melhora nas relações interpessoais dentro e fora do projeto.

Nesse sentido, a partir das ações do Projeto Cozinha Criativa, estima-se que em média, 560 pessoas sejam impactadas indiretamente e beneficiadas com as ações do projeto, considerando 140 pessoas diretamente no projeto, onde cada família têm no mínimo 4 pessoas em sua casa, se uma mulher ou um jovem têm a capacidade de mudar de vida através da capacitação ela arrasta toda sua família junta é o efeito de multiplicação do conhecimento.

12- MÉTODO DE MONITORAMENTO/AVALIAÇÃO

Metodologia proposta sempre buscará priorizar modelos de participação coletiva presenciais nas oficinas, de forma orientada e subsidiada por meio de instrumentais, sendo as metas, indicadores e meios de verificações diretrizes para o acompanhamento das ações e posterior avaliação.

Serão entregues em cada certificação instrumentais físicos, pesquisa de satisfação de fácil interpretação possíveis de aferição do grau de satisfação para o público alvo, familiares dentre outros que estejam ligados diretamente ou indiretamente no projeto para que possamos avaliar a forma de execução do projeto.

O que será avaliado?	Qual a periodicidade?	Quem participará?	Responsável
Cumprimento da meta	Mensalmente	Coordenadora e equipe de trabalho.	Coordenadora
Cumprimento dos objetivos			
Cumprimento das ações			
Participação das mulheres vítimas de violência doméstica jovens e chefes de família da cidade Estrutural e itapoã DF.		Coordenadora e alunas (os) equipe MEI	
Satisfação dos usuários em relação às atividades/ações através de pesquisa de satisfação		Mulheres e Familiares que estiverem na certificação.	

Local: : INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS - ESTRUTURAL

Horário: 13:30 às 17:30

AULAS	CONTEUDO	DATA	CARGA HORARIA
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	15/12/2023	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	16 E 17/12/2023	FINAL DE SEMANA
2º Aula Prática	Panetones de frutas cristalizadas	18/12/2023	4 horas
3º Aula prática	Panetone de chocolate	19/12/2023	4 horas

4º Aula Prática	Bolotone com frutas cristalizadas	20/12/2023	4 horas
5º Aula Prática	Biscoitos amanteigados decorados para natal	21/12/2023	4 horas
6º Aula Prática	Bolo de chocolate com cobertura de ganash de chocolate branco	22/12/2023	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	23 E 24/12/2023	FINAL DE SEMANA
FERIADO	FERIADO DE NATAL	25/12/2023	FERIADO
RECESSO	RECESSO DE NATAL	26/12/2023	RECESSO DE NATAL
7º Aula Prática	Rosca húngara com leite condensado e coco	27/12/2023	4 horas

8º AulaPrática	Brownie de chocolate	28/12/2023	4 horas
9ª AulaTeórica	Copo da felicidade de brownie	29/12/2023	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	30 E 31/12/2023	FINAL DE SEMANA
FERIADO	FERIADO DE ANO NOVO	01/01/2024	FERIADO DE ANO NOVO
RECESSO	RECESSO DE ANO NOVO	02/01/2024	RECESSO DE ANO NOVO
10ª AulaPrática	Biscoitos finos decorados	03/01/2024	4 horas
11ª AulaTeórica	Pão careca , pão para hamburguer	04/11/2024	4 horas

12ª AulaPrática	Biscoitos sequilhos de polvilho com coco	05/11/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	06 E 07/01/2024	FINAL DE SEMANA
13ª AulaPrática	BISCOITOS AMANTEIGADOS COM GOIABADA	08/01/2024	4 horas
14ª Aula Prática	BISCOITOS AMANTEIGADOS DE CHOCOLATE	09/01/2024	4 horas
15ª Aula prática	Bolo caseirinho natural e formigueiro	10/01/2024	4 horas
16ª AulaPrática	Pão de mel com recheio de doce de leite	11/01/2024	4 horas
17ª Aula Prática	PÃO BAGUETE COM FERMENTAÇÃO NATURAL.	12/01/2024	4 horas

FINAL DE SEMANAS	SABADO E DOMINGO	13 E 14/01/2024	FINAL DE SEMANA	24
18ª Aula Prática	Biscoitos sequilhos de polvilho	15/01/2024	4 horas	
19ª Aula Prática	Pão palito com coco ralado	16/01/2024	4 horas	
20ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de Goiabada	17/01/2024	4 horas	
21ª Aula Prática	Pão de milho	18/01/2024	4 horas	
22 Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	19/01/2024	4 horas	
		TOTAL	88HORAS	

Certificação: 20/01/2024 Sábado.

Local: INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS - ESTRUTUTAL

Horário: 14:00 às 16:00

Local: Sede do instituto Mulheres Criativas

Horário: 13:30 às 17:30

Aulas	Conteúdo	DATA	Carga horária
1º Aula prática	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	22/01/2024	4 horas
2º Aula prática	Bolo caseirinho tradicional	23/01/2024	4 horas
3º Aula prática	Pão brioche massa doce	24/01/2024	4 horas
4º Aula prática	Massa doce pão careca e pão de hamburguer	25/01/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

5 ° Aula prática	Rosca trançada com creme de confeitiro	26/01/2024	4 horas	2
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	27 E 28/01/2024	FINAL DE SEMANA	
6 ° Aula prática	Reheios para bolo no pote e mousse	29/01/2024	4 horas	
7º Aula prática	Bolo no pote com mousse de chocolate	30/01/2024	4 horas	
8º Aula prática	Doce de leite caseiro, leite condensado fake	31/01/2024	4 horas	
9ª Aula prática	Banoffe no copo	01/02/2024	4 horas	
10ª Aula prática	Slaice cake (Bolo fatia) Dec	02/02/2024	4 horas	

DESCRICÃO

FINAL DE SEMANAS	SABADO E DOMINGO	03 E 04/02/2024	FINAL DE SEMANA	2
-------------------------	-------------------------	------------------------	------------------------	---

11ª Aula prática	Pão lua de mel com recheio de creme confeiteiro	05/02/2024	4 horas
12ª Aula prática	Bolo de mandioca	06/02/2024	4 HORAS
13ª Aula prática	Condensado fake , preparo para recheios.	07/02/2024	4 horas
14ª Aula prática	Bolo bombom	08/02/2024	4 horas
15ª Aula prática	Pirulito de biscoito amanteigado recheado	09/02/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	10 E 11/02/2024	FINAL DE SEMANA 2
16ª Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	12/02/2024	4 horas

17º Aula prática	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	13/02/2024	4 horas
18º Aula prática	Bolo de limão com mouse de limão	14/02/2024	4 horas
19º Aula prática	Bolo de chocolate com cobertura de chocolate branco	15/02/2024	4 horas
20ª Aula prática	Bolo de fubá com cobertura de goiabada	16/02/2024	4 horas
FINAL DE SEMANAS	SABADO E DOMINGO	17 E 18/02/2024	FINAL DE SAMANA
21ª Aula prática	Sequilhos de Polvilho com coco	19/02/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

22° Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação	20/02/2024	4 HORAS
			Total 88 horas

Certificação: 21/02/2024 Quarta feira

Local: Sede do instituto Mulheres Criativas

Horário: 14:00 às 16:00.

Turma 03

Local: Sede do instituto Mulheres Criativas.

Horário: 13:30 às

17:30HRS

AULAS	CONTEUDO	DATA	CARGA HORARIA
--------------	-----------------	-------------	----------------------

1º Aula Prática	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	22/02/2024	4 horas
2º Aula Prática	Bolo de chocolate com cobertura de ganash de chocolate branco	23/02/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	24 E 25/02/2024	FINAL DE SEMANA
3º Aula Prática	Bolo caseirinho tradicional	26/02/2024	4 horas
4º Aula Prática	Recheio de doce de leite, Leite condensado fake.	27/02/2024	4 horas
5º Aula Prática	Slace cake (bolo fatia)	28/02/2024	4 horas
6º Aula Prática	Bolo no pote	29/02/2024	4 horas

7º Aula Prática	Sequilhos de polvilho com coco	01/03/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	02 E 03/03/2024	FINAL DE SEMANA
8º Aula Prática	Biscoito amanteigado de castanha decorado	04/03/2024	4 horas
9ª Aula Prática	Biscoito amanteigado de chocolate	05/03/2024	4 horas
10ª Aula Prática	Trufas e bombons	06/03/2024	4 horas
11ª Aula Prática	Pão de mel com doce de leite	07/03/2024	4 horas
12ª Aula Prática	Banoffe no copo	08/03/2024	4 horas

FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	09 E 10/03/2024	FINAL DE SEMANA
------------------------	-------------------------	------------------------	------------------------

13ª Aula Prática	Alfajor Tradicional	11/03/2024	4 horas
14ª Aula Prática	Pão careca e pão para hamburguer	12/03/2024	4 horas
15ª Aula Prática	Pão brioche	13/03/2024	4 horas
16ª Aula prática	Pão palito massa doce	14/03/2024	4 horas
17ª Aula prática	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	15/03/2024	4 horas
FINAL DE SEMANAS	SABADO E DOMINGO	16 E 17/03/2024	FINAL DE SEMANA
18ª Aula prática	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	18/03/2023	4 horas
19ª Aula prática	Bolo de limão com cobertura de mouse de limão	19/03/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

20ª Aula prática	Bolo Red Velvet com recheio de leite ninho	20/03/2024	4 horas	33
21º Aula Prática	Bolo amanteigado com gotas de chocolate	21/03/2024	4 horas	
22º Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	22/03/2023	4 horas	
		TOTAL	88 HORAS	

Certificação: 23/03/2024 Sábado.

Local: Sede do instituto Mulheres Criativas.

Horário: 14;00 AS 16 Horas

Local: Itapoã , local cedido pela administração regional, HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ

Horário: 13;30 AS

17;30 HRS

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	25/03/2024	4 horas
2º Aula prática	Massa doce pão brioche.	26/03/2024	4 horas
3º Aula Prática	Pão careca e pão para Hamburguer	27/03/2024	4 horas
4º Aula prática	Pão baguete rústico	28/03/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

5 ° Aula Prática	Pão palito	29/03/2024	4 horas	35
------------------	------------	------------	---------	----

FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	30 E 31/03/2024	FINAL DE SEMANA
6 ° Aula prática	Bolo de chocolate com ganash , cobertura de chocolate	01/04/2024	4 horas
7º Aula prática	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	02/04/2024	4 horas
8º Aula prática	Bolo caseirinho tradicional	03/04/2024	4 horas
9ª Aula prática	Bolo de limão com mouse de limão	04/04/2024	4 horas
10ª Aula prática	Sequilhos de polvilho	05/04/2024	4 horas

FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	06 E 07/04/2024	FINAL DE SEMANA	36
11ª Aula prática	Biscoitos amanteigados decorados	08/04/2024	4 horas	

12ª Aula Prática	Biscoitos amanteigados de chocolate	09/04/2024	4 horas	
13ª Aula prática	Recheio de doce de leite, leite condensado fake	10/04/2024	4 horas	
14ª Aula prática	Montagem dos bombons e trufas.	11/04/2024	4 horas	
15ª Aula	Bolo bombom	12/04/2024	4 horas	

FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	13 E 14/04/2024	FINAL DE SEMANA	37
16ª Aula prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	15/04/2024	4 horas	
17ª Aula prática	Brownie	16/04/2024	4 horas	

18ª Aula prática	Copo da felicidade de brownie	17/04/2024	4 horas	
19ª Aula prática	Banoffe no copo	18/04/2024	4 horas	
20ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	19/04/2024	4 horas	

DESCRIÇÃO

FINAL DE SEMANAS	SABADO E DOMINGO	20 E 21/04/2024	FINAL DE SEMANA 38
21ª Aula	Red velvet com recheio de leite ninho	22/04/2024	4 horas
22ª Aula	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	23/04/2024	4 Horas
		TOTAL	Total 88 horas

Certificação: 24/04/2024. Quarta feira

Local: Itapoã , local cedido pela administração do itapoã, HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

ESTRUTURAL.Horário: 14:00 AS 16 HRS

Turma 05

Local: itapoã , local cedido pela administração regional da cidade, HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

Horário: 13:30 às 17:30

DESCRIÇÃO

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
--------------	-----------------	-------------	----------------------

1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	25/04/2024	4 horas
2º Aula Prática	Massa doce pão brioche.	26/04/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	27 E 28/04/2024	FINAL DE SEMANA
3º Aula Prática	Pão de chocolate	29/04/2024	4 horas
4º Aula Prática	Pão de milho	30/04/2024	4 horas

FERIADO	FERIADO DO DIA DO TRABALHADOR	01/05/2024	FERIADO	40
5º Aula Prática	Pão Lua de mel	02/05/2024	4 horas	
6º Aula Prática	Massa doce rosca húngara	03/05/2024	4 horas	
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	04 E 05/05/2024	FINAL DE SEMANA	
7º Aula Prática	Banoffe no copo	06/05/2024	4 horas	
8º Aula Prática	Brownie	07/05/2024	4 horas	
9ª Aula Prática	Copo da felicidade de brownie	08/05/2024	4 horas	

10ª Aula Prática	Recheio de doce de leite e leite condensado fake	09/05/2024	4 horas	41
11ª Aula Prática	Bolo no pote	10/05/2024	4 horas	
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	11 E 12/05/2024	FINAL DE SEMANA	
12ª Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	13/05/2024	4 horas	
13ª Aula Prática	Alfajor	14/05/2024	4 horas	
14ª Aula Prática	Bolo de chocolate com cobertura de ganash de chocolate branco	15/05/2024	4 horas	

15ª Aula Prática	Bolo caseirinho tradicional	16/05/2024	4 horas
16ª Aula Prática	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	17/05/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	18 E 19/05/2024	FINAL DE SEMANA
17ª Aula Prática	Biscoito amanteigados decorados	20/05/2024	4 horas
18ª Aula Prática	Biscoitos sequinhos de polvilho	21/05/2024	4 horas
19ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	22/05/2024	4 horas
20ª Aula Prática	Pé de moleque com amendoim	23/05/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

21ª Aula Prática	Bolo red velvet com recheio de leite ninho	24/05/2024	4 horas	43
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	25 E 26/05/2024	4 HORAS	
22 AulaPrática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa paraa certificação.	27/05/2024	4 HORAS	
		TOTAL	88 Horas	

Certificação: 28/05/2024 terça feira .
Local: HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.
Horário: 14:00 AS 16:00hrs

DESCRIÇÃO

Turma 06

Local: HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

Horário: 13:30 às 17:30.

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, e normas de manipulação de alimentos.	29/05/2024	4 horas
2º Aula Prática	Massa doce pão brioche	30/05/2024	4 horas
3º Aula prática	Bolotone com frutas cristalizadas	31/05/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	01 E 02/05/2024	FINAL DE SEMANA
4º Aula Prática	Biscoitos sequilhos de polvilho.	03/06/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

5º Aula prática	Panetone de frutas cristalizadas.	04/06/2024	45 4 horas
6º Aula Prática	Chocotone de chocolates	05/06/2024	4 horas
7º Aula prática	Brownie de chocolate	06/06/2024	4 horas
8º Aula Prática	Bolo de limão	07/06/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	08 E 09 /2024	FINAL DE SEMANA
9º Aula Prática	Bolo amanteigado	10/06/2024	4 HORAS
10ª Aula Prática	Bolo de chocolate	11/06/2024	4 HORAS
11ª Aula Prática	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate.	12/06/2024	4 HORAS

12ª Aula prática	Bolo de mandioca	13/06/2024	46 4 HORAS
13ª Aula Prática	Bolo de laranja	14/06/2023	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	15 E 16/2024	FINAL DE SEMANA
14º Aula prática	Biscoitos amanteigados natural	17/06/2024	4 horas
15º Aula Prática	Biscoitos amanteigados de chocolate	18/06/2024	4 horas
16ª Aula Prática	Preparo de doce de Leite e Leite condensado fake para recheios.	19/06/2024	4 horas

17ª Aula prática	Broa de milho	20/06/2024	4 horas
18º AULA PRATICA	Banoffe no copo	21/06/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	22 E 23/2024	FINAL DE SEMANA
19ª Aula Prática	Alfajor	24/06/2024	4 horas
20ª Aula Prática	Pão careca	25/06/2024	4 horas
21º aula Prática	Pão para hamburguer	26/06/2024	4 HORAS
22º aula prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	27/06/2024	4 HORAS
		TOTAL	88 HORAS

Certificação: 28/06/2024 sexta
Local: HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

Horário: 14:00 às 16:00.

Turma 06
Local: HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

Horário: 13:30 às 17:30.

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	01/07/2024	4 horas
2º Aula Prática	Massa doce pão brioche.	02/07/2024	4 horas

3º Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	03/07/2024	49 4 horas
4º Aula	BISCOITOS AMANTEIGADOS COM GOIABADA	04/07/2024	4 horas
5º Aula Prática	Bolo de limão com calda de mousse de limão.	05/07/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	06 e 07/2024	FINAL DE SEMANA
6º Aula Prática	Bolo amanteigado tradicional	08/07/2024	4 horas
7º Aula Prática	Bolo de chocolate com cobertura de ganash de chocolate branco	09/07/2024	4 horas
8º Aula prática	Panetone de frutas cristalizadas	10/07/2024	4 horas
09ª Aula Prática	Panetones com gotas de chocolate	11/07/2024	4 horas
10 º Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	12/07/2024	4 horas

DESCRIÇÃO

FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	13 e 14/2024	FINAL DE SEMANA	50
11 °Aula Prática	Brownie de chocolate	15/07/2024	4 horas	
12ª Aula Prática	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	16/07/2024	4 horas	
13ª Aula Prática	Montagem de bombons e trufas.	17/07/2024	4 horas	
14ª Aula Prática	Biscoitos sequinhos de polvilho com coco	18/07/2024	4 horas	
15ª Aula Prática	Biscoitos amanteigados de chocolate	19/07/2024	4 horas	
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	20 e 21/2024	FINAL DE SEMANA	
16ª Aula Prática	Alfajor com recheio de doce de leite	15/07/2024	4 horas	
17ª Aula Prática	Bannoffe no copo	16/07/2024	4 horas	
18ª Aula prática	Pão careca e pão para hamburguer	17/07/2024	4 horas	

DESCRIÇÃO

19ª Aula Prática	Broa de milho	18/07/2024	4 horas	51
20ª Aula Teórica	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	19/07/2024	4 horas	
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	20 e 21/2024	FINAL DE SEMANA	
21ª Aula prática	Rosca trançada com coco e leite condensado.	22/07/2024	4 horas	
22ª Aula prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	23/07/2024	4 HORAS	
			Total 88 horas	

Certificação:

24/07/2024

Quarta feira

Local: HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

Horário: 14:00 às 16:00

Turma 07

Local: HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

Horário: 13:30 às 17:30.

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	25/07/2024	4 horas
2º Aula Prática	Massa doce pão brioche.	26/07/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	27 e 28 /2024	FINAL DE SEMANA
3º Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	29/07/2024	4 horas

4º Aula	BISCOITOS AMANTEIGADOS COM GOIABADA	30/07/2024	53 4 horas
5º Aula Prática	Bolo de limão com calda de mousse de limão.	31/07/2024	4 horas
6º Aula Prática	Bolo amanteigado tradicional	01/08/2024	4 horas
7º Aula Prática	Bolo de chocolate com cobertura de ganash de chocolate branco	02/08/2024	4 horas
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	03 e 04/2024	FINAL DE SEMANA
8º Aula prática	Panetone de frutas cristalizadas	05/08/2024	4 horas
09ª Aula Prática	Panetones com gotas de chocolate	06/08/2024	4 horas
10 °Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	07/08/2024	4 horas
11 °Aula Prática	Brownie de chocolate	08/08/2024	4 horas
12ª Aula Prática	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	09/08/2024	4 horas

FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	10 e 11/2024	FINAL DE SEMANA	54
13ª Aula Prática	Montagem de bombons e trufas.	12/08/2024	4 horas	
14ª Aula Prática	Biscoitos sequinhos de polvilho com coco	13/08/2024	4 horas	
15ª Aula Prática	Biscoitos amanteigados de chocolate	14/08/2024	4 horas	
16ª Aula Prática	Alfajor com recheio de doce de leite	15/08/2024	4 horas	
17ª Aula Prática	Bannoffe no copo	16/08/2024	4 horas	
FINAL DE SEMANA	SABADO E DOMINGO	10 e 11/2024	FINAL DE SEMANA	
18ª Aula prática	Pão careca e pão para hamburguer	12/08/2024	4 horas	
19ª Aula Prática	Broa de milho	13/08/2024	4 horas	
20ª Aula Teórica	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	14/08/2024	4 horas	

DESCRIÇÃO

21º Aula prática	Rosca trançada com coco e leite condensado.	15/08/2024	4 horas	55
22º Aulaprática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	16/08/2024	4 HORAS	
			Total 88 horas	

Certificação:

17/08/2024

Quarta feira

Local: HORTA COMUNITÁRIA ITAPOÃ.

Horário: 14:00 às 16:00

12.. DESPESAS com RECURSOS HUMANOS (Folha de pagamento, encargos sociais e trabalhista)															
Relação da equipe (mão de obra) vinculada à parceria durante a vigência do Termo de Fomento.															
Qtz	Profissionais Cargo/Função	Carga Hrs.	Regime Trabalho	Salário Base (S.B) R\$	Provisão			Subtotal R\$ (S.B. + 13º e 1/3 Férias)	Encargos Sociais e Trabalhistas					TOTAL R\$ (Subtotal + Encargo s)	TOTAL R\$ 7 Meses (Incluindo Verbas Rescisorias)
					13º Sal. R\$	Férias + 1/3 Férias R\$	Aviso Previo R\$		INSS 26,5 % CLT R\$	INSS 20% RPA R\$	FGTS 8% R\$	MULTA 40% R\$	PIS 1%		
1	Assistente Social CBO 251605	30h	RPA	1.500,00	-	-				300,00	-	-	-	1.800,00	12.600,00
1	Coordenador geral CBO 4101-05	40h	CLT	3.300,00	275,00	366,67	-----	874,50	874,50		264,00	114,40	33,00	5.848,52	37.301,97
1	Auxiliar administrativo(a) e financeiro CBO 4110-05	30 h	MEI	1.000,00										1.000,00	7.000,00
1	Instrutor de Culinária, Chefe de cozinha CBO 2711	40 h	MEi	1.500,00											10.500,00
1	Assessoria de comunicação	40h	MEI	2.500,00	-	-					-	-	-	2.500,00	17.500,00
1	Serviço de	40h	Nota fiscal	1.320,00							-			1.320,00	9.240,00

DESCRIÇÃO															
	contabilidade		Empresa	0	-	-			-			-	-		59
1	Serviços Gerais de limpeza MEI – diária de limpeza geral – CNAE 9700-5/00 (diarista independente diária 03 vezes por semana, 6 horas por dia)	30 h	Mei	1.320,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9.240,00
	TOTAL			11.200,00	275,00	366,67			874,75	300,00	337,33	114,40	42,17	14.048,52	103.381,97 Valor corrigido.

Informo que foi acrescentado um funcionário para limpeza que estava listado no plano de trabalho e não constava na planilha .

Informo que foi alterado a forma de contratação do do auxiliar administrativo, de contrato por prazo determinado para mei, e ao invés de 2 profissionais será apenas 1 pessoa.

1 - Contrato por prazo determinado sem incidência de Aviso Prévio e Multa de FGTS2 – Detalhamento de INSS (Empresa – 20%, Terceiros -4,5%, RAT – 2% e Fat1%

*Declaro que os trabalhadores acima relacionados não recebem em duplicidade ou sobreposição de fontes de recursos e que a carga horária disposta no quadro corresponde tempo dedicado exclusivamente a esta parceria.

*Mesmo que os encargos sociais e/ou trabalhistas não sejam pagos com os recursos da parceria, eles devem estar evidenciados (conforme sombreamento da coluna de “Outrecargos”) na planilha acima. Considere na coluna do “Total” somente o somatório do que será pago com os recursos da parceria. Logo abaixo do quadro, coloque a observação quais valores não estão inclusos na parceria

Cálculos trabalhistas :

SALÁRIO BRUTO (codordenador Geral)	Encargos					INSS empregado
		FGTS 8%	INSS empresa 26,5%	pis 1%	total encargos	
3.300,00		264	874	33	1.171,50	
7	7	7	7	7	7	7
23.100,00	1.848,00	6.121,50	231	8.200,50		

A - Salário

A- Salário **23.100,00**

B - Total Encargos

B-Total de encargos **8.200,50**

C - Total Verbas Rescisórias

C-Total ver rescisórias **6.001,47**

Total Coordenador Local =

37.301,97

IRRF	Verbas Rescisórias											
	13º	Férias+ 1/3		Férias13º	INSS 13º	PIS 13º sobre férias		PIS 13º Salário		Multa 40%		TOTAL Verba Rescisória
	275	366,67		22	72,87	3,67		2,75		114,4		857,35

DESCRIÇÃO											61
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
	1.925,00	2.566,67	154	510,09	25,67		19,25		800,8		6.001,47

13. DESPESAS DE CUSTEIO: SERVIÇOS DE TERCEIROS

Relação dos Serviços Contratados (telefone, água, energia, internet, licenças, treinamentos, mão de obra, eventos etc.)

Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade (Ex.: meses, cursos, und)	Valor Unitário	Valor total do plano de trabalho
01	Aluguel de veículo , 5 lugares. Sedan ou hatch de acordo com valor da categoria que o mesmo se enquadrar. Será utilizado para o transporte das alunas que moram mais longe e tem dificuldade para vir ou voltar para o curso, Será utilizado também para comprar embalagens, insumos e outros materiais que necessitarão ser utilizados no projeto. 10 dias antes do início do projeto, E transporte de equipamentos.Será comprovado com fotos e notas fiscais dos produtos adquiridos.	220	Diárias	R\$125,00	R\$ 27.500,00

DESCRIÇÃO

02	Combustível mensal/ gasolina. Ponto de partida será da cidade estrutural, da sede do instituto para o Recanto das Emas local que serão ministrados as oficinas. De acordo com o percurso também levarei alguns dos colaboradores contratados do projeto.	900	Litros	R\$ 6,00	62 R\$ 5.400,00
03	Aluguel de mesas quadradas ou redondas de plástico branca para certificação mensal, 1 mesa utiliza 4 cadeiras	70	7 und	R\$ 10,00	R\$ 700,00
04	Aluguel diária de cadeiras brancas de plástico para cada certificação	280	7 und	R\$ 3,00	R\$ 840,00
05	Aluguel de toalhas para cobrir as mesas no dia da certificação 1 x 1.	70	70 und	R\$ 10,00	R\$ 700,00
06	Aluguel de toalhas grandes para cobrir mesa de buffet 2 x 1	14	14 und	20,00	280,00

10	Apostila com 30 páginas preto e branco , capa colorida com as receitas formato A 4	140	140 und	R\$ 15,00	R\$ 2.100
11	Toucas de tecido de cozinheiro	140 + 18 da equipe 158	158 und	R\$ 25,00	R\$ 3.950,00 Corrigido
12	Certificado das alunas colorido frente e verso	140	140 und	R\$ 7,18 corrigido	R\$ 1.005,20
13	Avental de Cozinha colorido uma cor por turma	140	140 und	R\$ 35,00	R\$ 4.900.00
14	Banners médios 120 x 80, para divulgação da parceria da cidade da Cidade Estrutural e Itapoã	2	2 und	R\$ 127,40 Corrigido	R\$ 254,80

15	Camisetas Brancas de malha fria com logo estampada para divulgação do projeto para alunas e equipe	140 + 18 equipe 158	158 und Tamanhos P,M,G,GG	R\$ 35,00	R\$ 5.530
17	Aluguel de 1 mesa grande de madeira para montar o mix de produtos para cada certificação. QUANTIDADE DIMINUIDA	07 mesas	7 locações unidades	R\$ 200,00	R\$ 1.400,00 VALOR DIMINUIDO
18	Aluguel de uma mesa grade de madeira com 10 cadeiras para autoridades no dia da certificação.	07 mesas com 70 cadeiras de acrílico.	07 Locações	R\$ 300,00	R\$ 2.100,00
19	Internet fibra ótica	7 meses	7 meses	140,00	R\$ 980,00
Após alguns ajustes de preços e acrescentar a internet , aluguel de mesas e cadeiras o valor passou para Total R\$					R\$ 57.640,00 Corrigido

14 DESPESAS DE CUSTEIO : MATERIAL DE CONSUMO

Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade	Valor unitário	Valor total do plano de trabalho
			(Ex.: und, pote, cxs, kg, resmas		

DESCRIÇÃO

01	Farinha de trigo enriquecida com ácido Fólico.	20 pcts.	25 kg cada	R\$ 110,00	64 R\$ 2.200
02	Açúcar cristal	70 pcts	Saco 5kg	R\$ 19,00	R\$ 1.330,00
03	Fécula de mandioca	20 pcts	Saco de 25 kg	R\$ 125,00	R\$ 2.500
04	Fermento Biológico Instantâneo para pão	35 Pcts	Pcts de 500 Gramas	R\$ 15,00	R\$ 525,00
05	Balde de margarina 70 á 85 % lipídio	14 baldes	Balde de 15 kg cada	R\$ 170,00	R\$ 2.380
06	Óleo de soja	40	900 ml	R\$ 8,00	R\$ 320,00
07	Coco ralado seco	11	Pacote de 5 kg cada	R\$ 90,00	R\$ 990,00
08	Chocolate em pó 50 %	35	Pacote de 1kg cada	R\$ 25,00	R\$ 875,00
09	Amido de milho 5 kg.	20	Pact de 5 kg	R\$ 50,00,00	R\$ 1.000

10	Leite em pó integral	50	Pacote de 1kg cada	R\$ 40,00	R\$ 2.000
11	Leite condensado	140	Unidade 395 gramas cada	R\$ 6,00	R\$ 840,00
12	Cravo em pó	10	Pcte de 1kg Cada	R\$ 20,00	R\$ 200,00

DESCRIÇÃO

13	Creme de leite caixinha	140	Embalagem de 200 gramas	R\$ 4,00	65 R\$ 560,00
14	Caixas de ovos Valor Diminuido	16	Caixa com 360 ovos	R\$ 220,00	R\$ 3.520
15	Barra de chocolate ao leite e meio amargo	50	Embalagem de 1,01 kg	R\$ 30,00	R\$ 1.500
16	Papel manteiga	50	Rolo 4m x28cm	R\$ 4,68 corrigido	R\$ 234,00
17	Plástico Filme , filme pvc 38 cm por 800 cm	60	Rolo com 38 cm por 800cm	R\$ 5,62 corrigido	R\$ 337.20
18	Rolo para massas profissional com articulação prolipropileno	06	Unidade	R\$ 120,00	R\$ 720,00
19	Saco de confeitaria descartável 30 centímetros	05	Pacote com 50 unidades	R\$ 35,00	R\$ 175,00
20	Saco de confeitaria reutilizável 30 cm por 17 cm	18	Pacote com 10	R\$ 21.88 Corrigido	R\$ 393,84
21	Corante em Geo várias cores	70	Unidades	R\$ 4,00	R\$ 280,00
22	Bicos para confeitaria de inox profissional	20	Unidades	R\$ 14.00	R\$ 280,00

DESCRIÇÃO

23	Bicos para confeitaria de inox semi profissional	20	Unidades	R\$ 10,00	R\$ 200,00
24	Embalagem mini torta Retangular-G45	2	Emb. C/50 Unid.	R\$ 220,00	R\$ 440,00
25	Detergente líquido lava louças. 500 ml	150	Unidades	R\$ 2,50	R\$ 375,00
26	Embalagem Leva Doce Alto Contemporâneo -GA 10CT	6	Embalagem c/100 Unid.	R\$ 60,00	R\$ 360,00
27	Embalagem para 4 doces-G15	2	Embalagem c/100Unid	R\$ 100,00	R\$ 200,00
28	Embalagem mini doce redondo c/tampa- G645D - 300Unid	2	Embalagem c/300Unid	R\$ 100,00	R\$ 200,00
29	Embalagem doce quadrado articulado G 658	2	Embalagem c/150Unid	R\$ 83,75 Corrigido	R\$ 167,50

30	Embalagem sobremesa-G 680 - 100Unid	3	Embalagem c/100Unid	R\$ 93.85 Corrigido	R\$ 281,55
31	Pote multiuso-G681-Embalagem c/240Unid	1	Embalagem c/240Unid	R\$ 250,00	R\$ 250,00
32	Pote multiuso-G677-Embalagem c/400Unid	1	Embalagem c/400Unid	R\$ 200,00	R\$ 200,00
33	Embalagem G 630 para bolo e torta	1	Embalagem c/300Unid	R\$ 281.63 Corrigido	R\$ 281.63
34	Mono Porção-G691 - Embalagem	3	Embalagem c/100Unid	R\$ 94.35 corrigido	R\$ 283.05

DESCRIÇÃO

35	CAFÉ DE 500 GRAMAS TORRADO E MOÍDO	40	EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	R\$ 15,00	⁶⁷ R\$ 600,00
36	Sacos médios de celofane transparente 25 por 35 cm	10	Pacote com 50	R\$ 15,00	R\$ 150,00
37	Mine copo bolha 25 ml	11	Pacote com 50 unidades	R\$ 21,92 Corrigido	R\$ 241,12
38	Sacos de celofane 15 x 22	50	Pacotes com 50 unidades Cada	R\$ 10,00	500,00
39	Bandeija de isopor branca B1	50	Pacote com 100 unidades 150 x150 x 18 Mm	R\$ 14,00	R\$ 700,00
40	Copo bolha 250 ml ou 300 ml	05	Pacote com 100 unidades	R\$ 80,00	R\$ 400,00
41	Chantilly líquido	25	Caixa de 1 litro	R\$ 20,00	R\$ 500,00
42	Forminha de alumínio empada pequena descartável 50 ml	40	Pacotes com 100 unidades	R\$ 10,00	R\$ 400,00
43	Kit de espátula de confeito	22	Kit com 3 Unidades	16,00	352,00
44	Batedor tipo pêra 25 cm	22	Unidade	25,00	550,00
45	Marmitinha com tampa de alumínio descartável 220 ml	33	Pacote com 100 unidades	30,00	990,00
46	Embalagem galvanotek G 640	05	Caixa com 300 Unidades	100,00	500,00

Obs.: NÃO HAVERÁ COMPRA DE EQUIPAMENTOS .

16. PLANO DE APLICAÇÃO DO RECURSO		TOTAL GERAL	R\$ 199.959.32
Tipo	Valor		
Receita/Emenda Parlamentar	R\$ 200.000,00		
Despesa / projeto	R\$ 199.959.32		

17. Cronograma de Desembolso Financeiro (em R\$) Concedente e Contrapartida 199.959.32				
	Setembro 2023	Outubro 2023	Novembro 2023	Dezembro 2023
Recurso/ Parceria (municipio) R\$				X

Por se tratar de emenda Parlamentar o Desembolso ocorrerá em parcela única .

2. Recurso Próprio (OSC) R\$:	NÃO HAVERÁ CONTRAPARTIDA POR PARTE do instituto mulheres criativa	-----	-----	-----	-----	-----
-------------------------------------	--	-------	-------	-------	-------	-------

Observação: Por se tratar de recurso de Emenda Parlamentar o desembolso ocorrerá em parcela única

- Aporte financeiro referente à contrapartida, em razão do (valor do bem, valor da obra/reforma/ampliação etc.), ser superior ao valor autorizado para essa parceria;
- Disponibilização de operador de máquina (motorista) capacitado;
- Abastecimento do equipamento/veículo;
- Manutenção preventiva e corretiva;
- Transporte dos equipamentos no campo;
- Guarda, conservação e limpeza;
- Gestão administrativa, técnica e operacional dos equipamentos e dos serviços a serem prestados

Luciene Alves dos Santos

LUCIENE ALVES DOS SANTOS
Presidente Instituto mulheres Criativas

Inscrição no CNPJ

28.284.977/0001-05

INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS

AMIS

Quadra 3 conjunto 2 Lote 05

CEP: 71 261-210 - Vila Estrutural (Setor Leste)

BRASÍLIA-DF