



ASSOCIAÇÃO DAS OBRAS PAVONIANAS DE ASSISTÊNCIA
ESCOLA PROFISSIONAL DELFIM MOREIRA

Rua Mons. José Paulino, 371 - Centro - 37550-099 - Pouso Alegre - MG - C.Postal 217
CNPJ - 62.382.395/0011-63 - telefone -(035) 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
BANCO: Caixa econômica Federal	AGÊNCIA: 0147	CONTA ESPECÍFICA: 4494-0
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: Pe. Andrea Callegari		
FUNÇÃO: Diretor	RG: V117472 - X	CPF: 535600350-15
ENDEREÇO COMPLETO: Rua Monsenhor José Paulino nº 371 - Centro – Pouso Alegre (MG) - CEP 37550.099		
TELEFONE: (0..35) 3425-1196	CELULAR: (0..31) 992840565	E-MAIL: c.andre@pavonianos.org.br
2. OBJETO DA PARCERIA		
Visa executar ações de assistência social a pessoas em situação de vulnerabilidade social através do serviço de convivência e fortalecimento de vínculo e 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 2021.		
4. OBJETIVO GERAL		
O objetivo geral deste projeto é proporcionar a cerca de 120 jovens e adultos, provenientes de bairros pobres e em situação de vulnerabilidade social, o acesso às informações sobre direitos e sobre participação cidadã, e através da participação aos cursos profissionalizantes de corte e costura, de artesanato em tecido e de panificação, confeitaria e salgado, previstos neste plano de trabalho e realizados na Escola Profissional “Delfim Moreira”, alcançar a qualificação profissional que ofereça as condições concretas para que os alunos participantes possam encontrar oportunidades de trabalho que permitam melhores condições de vida por meio da elevação da renda familiar.		
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS		
<ul style="list-style-type: none">• Através da realização dos vários cursos profissionalizantes contribuir para a inserção, reinserção e permanência dos jovens e adultos no sistema educacional e no mundo do trabalho.• Organizar palestras formativas durante a execução dos cursos com temas diversos como parte integrante do conteúdo programático: elaboração de currículo, entrevista de emprego, ética profissional, leis trabalhistas, trabalho em equipe, dinâmicas de grupo e relacionamento inter profissional e de maneira especial higienização pessoal e local por causa da pandemia, entre outras,		

possibilitando assim o reconhecimento do trabalho e da formação profissional como direito de cidadania.

- Realizar cursos de Corte e Costura básica e avançada.
- Realizar cursos de Artesanato em Tecido.
- Realizar cursos de Padaria, Confeitaria e Salgados.
- Criar durante a realização de cada curso profissionalizante as condições necessárias para que os alunos participantes possam se expressar nas várias propostas de trabalho, desenvolvendo o potencial criativo e dinâmico de cada aluno e também os conhecimentos sobre o mundo do trabalho, estimulando desta maneira a própria autoestima e responsabilidade social no pleno exercício da cidadania.
- Motivar os alunos dos vários cursos a terem o gosto para ideias novas no mundo da produção e criação de novos produtos a serem comercializados, facilitando assim o próprio raciocínio e a criatividade na produção de ideias no campo comercial.

6. JUSTIFICATIVA

Com a globalização e os constantes avanços tecnológicos, se faz necessário ampliar os nossos princípios didáticos/pedagógicos, considerando-se que os perfis profissionais têm que estar adequados às novas exigências do mercado de trabalho.

Além disso, não podemos deixar de lado o fato que neste ano de 2021 ainda estamos experimentando as consequências da pandemia do precedente ano que dificultou a inserção no mundo do trabalho de centenas de famílias brasileiras em situação de vulnerabilidade e risco social, a causa dos problemas econômicos e organizativos que as empresas tiveram que enfrentar. A preocupação de favorecer a criação de uma sociedade, que facilite a inserção das famílias em situação de vulnerabilidade e risco social, sobre tudo nesta época de emergência social, tornou-se um objetivo contínuo da Escola Profissional “Delfim Moreira”, que, 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 e capacita profissionalmente os adolescentes, jovens e adultos para o padrão tecnológico vigente da organização do trabalho, de maneira especial proporcionando várias oportunidades para os adolescentes e jovens em situação de risco e vulnerabilidade social.

Diante desta falta de oportunidades concretas para os adolescentes, jovens e adultos para a inserção no mercado de trabalho na nossa comunidade local e para pessoas que perderam o próprio trabalho e procuram uma chance para se reinserir neste mercado tão exigente, sente-se a necessidade de firmar parcerias com as empresas que demandam mão-de-obra qualificada. Atualmente percebe-se que existe uma desqualificação dos trabalhadores para atender a demanda do mercado de trabalho. Através da proposta deste projeto, as empresas terão à disposição profissionais que preencham os pré-requisitos necessários para um satisfatório desempenho profissional e produtivo.

Neste momento de emergência no mercado do trabalho formal, este projeto se faz relevante para os alunos participantes, porque, além da profissionalização dos alunos, como possível funcionários de uma empresa, abre oportunidades concretas para que os mesmos possam realizar sua proposta de trabalho autônomo, crescendo na sua formação humana e cidadã, na perspectiva da busca da autonomia e melhoria na qualidade de vida, através da realização do próprio sonho empreendedor.

Desta maneira esta proposta profissionalizante fortalece a proposta da instituição de criar estratégias concretas com o objetivo de promover a emancipação do indivíduo, através de projetos que consigam abarcar as contradições societárias na perspectiva do enfrentamento das desigualdades sociais.

7. METODOLOGIA

A Metodologia pedagógica, usada pelos instrutores, está fundamentada antes de tudo, em referenciais da educação para a cidadania, consciência dos próprios direitos, e visa o desenvolvimento das potencialidades dos alunos presentes, a criatividade, dentro de um ambiente prazeroso, produtivo e descontraído.

Além disso, a metodologia de trabalho da Escola Profissional “Delfim Moreira” nos cursos profissionalizantes **é totalmente ligada ao Método Pedagógico Pavoniano que tem como meta o crescimento do indivíduo na sua totalidade, unido ao princípio da ação pedagógica preventiva.**

A Metodologia é vivencial, com base no pressuposto de que a compreensão dos alunos das várias propostas de trabalho são veículos essenciais para o autoconhecimento, a própria autonomia e o próprio protagonismo, além de facilitar o despertar da sensibilidade, da afetividade e da socialização, de maneira que este tempo de aprendizagem se transforme em oportunidade única e concreta de compreensão e crescimento das próprias capacidades pessoais.

Infelizmente não podemos esquecer que vivemos em uma **época ainda de emergência sanitária**, que obriga a direção da Escola Profissional a limitar o número de alunos nos vários cursos profissionalizantes, no respeito máximo do protocolo de segurança sanitária, aprovado pela Vigilância Sanitária local, assumido pela direção da Instituição Pavoniana, que determina uma contínua higienização do ambiente de trabalho e a preocupação dos alunos em respeitar as regras do protocolo de segurança.

Todos os instrutores professores presentes nos vários cursos profissionalizantes colaboram em termos de facilitadores para cada aluno, na sua caminhada de ente humano que quer aprender novos caminhos para a própria realização pessoal, de maneira que o ambiente seja um ambiente sereno e alegre, onde os alunos se sintam no centro das atenções dos vários instrutores e funcionários da instituição.

A realização das várias palestras, a luz do serviço de convivência e de fortalecimento de vínculos apresentadas por vários profissionais, tem o fim de ajudar o aluno a compreender que os conhecimentos específicos da matéria do curso não são suficientes para realizar e alcançar as metas previstas de cada curso e por isso cada palestra ajuda a compreender a amplitude das problemáticas ligadas a cada curso e entender que existe a necessidade de ter uma visão aberta e atenta aos vários aspectos do mundo do trabalho.

As principais ações a serem desenvolvidas são:

A) Oficinas temáticas de cidadania através de palestras formativas para os alunos dos vários cursos que são parte integrante do conteúdo programado:

Higiene pessoal, Vigilância Sanitária, Higienização dos ambientes, Nutrição e Manipulação de Alimentos, Segurança no Trabalho, Relacionamento Interpessoal, Etiqueta Profissional, Empreendedorismo, Orientação Postural, Prevenção no uso das máquinas dos cursos, Ética Profissional.

B) Curso de Padaria, Confeitaria e Salgados

Os Cursos de Padaria, Confeitaria e salgado, chamado também de “TALENTO NA COZINHA”, contam com a participação reduzida de 10 alunos por causa da pandemia, são oferecidos nos meses de abril a julho com carga horária de 250 horas e de agosto a dezembro, com carga horária de 350 horas no período da tarde e da noite. As informações de conteúdo nos cursos de 250 horas são mais sintéticas, sem perder o foco central do curso.

Faz parte do Conteúdo Programático:

- O núcleo mais importante é: Panificação (teoria e prática), Confeitaria (teoria e prática), Salgado (teoria e prática).

- Palestras com psicólogos, com representantes da Vigilância Sanitária, Segurança no Trabalho e Empreendedorismo, Relacionamento Interpessoal entre outras.

- A presença da Nutricionista na Escola Profissional permite de acompanhar o curso em aspectos importantes como Higiene Pessoal, Higienização do Ambiente e dos Alimentos, e manipulação dos mesmos.

Vários produtos a serem trabalhados:

*** Panificação:**

- Pão francês, pão doce, pão de hambúrguer, pão de hot dog, pão de forma, pão de cebola, pão de alho, pão de cenoura, pão de batata, pão de queijo, pão de centeio, pão de milho, pão integral, pizza, aguente, baguete recheada, biscoitão, biscoito pipoca, ciabata, pão de banha, pão de aveia, croissant, pré-misturas, iniciação à fermentação natural, panetones, entre outras receitas.

*** Confeitaria:**

- Pão de ló, pão doce, petit four, roscas doces, salgadas, lisas, com creme, recheada ou não, bolos caseiros, bolos confeitados (básico), broa airosa, tortas, bombas, carolina, sonhos, brioques, sequilhos, recheios para bolos, ganach, pudins, suspiros, biscoito champagne, pré-mistura, entre outras receitas.

*** Salgados:**

- Risoles, empadas, pastéis, esfirra, cigarrete, tortas salgadas, enroladinhos recheados, empadão, entre outras receitas.

C) Cursos de Corte e Costura:

Os Cursos de Corte e Costura conta com a participação reduzida de 12 alunos por causa da pandemia, são oferecidos nos meses de abril até julho com carga horária de 230 horas aproximadamente e de agosto até dezembro com carga horária 260 aproximadamente, no período da tarde e de noite. As informações de conteúdo nos cursos de 230 horas são mais sintéticas, sem perder o foco central do curso.

Conteúdo programático:

- Conhecer, utilizar com segurança os princípios básicos da costura e sua importância no orçamento familiar.
- Aprender com perfeição as tomadas de medidas e como tirá-las
- Traçar com segurança moldes básicos e ter conhecimento de técnicas de modelagem de todos os traçados básicos.

- Confeccionar com segurança e perfeição peças do vestuário feminino, planejado para o curso.
- Técnicas de modelagem de todos os traçados básicos.
- Saber diferenciar tecidos naturais e sintéticos - prática.
- Conhecer com segurança os recursos técnicos.
- Conhecer corretamente as técnicas de limpeza, conservação e higienização do vestuário.
- Saber os princípios básicos dos cuidados de higiene pessoal.
- **Prática** - Conhecer como diferenciar trajes de vários gêneros tecidos:
 - Esporte
 - Esporte fino ou passeio completo
 - Habillé
 - Rigor, Sairé e Gala
- Saber como usar trajes do gênero específico, horário e local.
- Conhecer cores básicas adequadas à cor da pele.
- Conhecer a organização da família aplicando as normas que a regem.
- Saber empregar técnicas de aproveitamento de retalhos e peças em desuso com criatividade.
- Conhecer a importância de bom relacionamento em casa, no trabalho e na escola.
- Reconhecer demonstrando critério na escolha de tecido e modelos.

Desenvolvimento e Prática com produção de várias peças de vestuários:

- Técnicas de costura e arrematamento
- Medidas (sua importância e aplicação)
- Técnicas de traçado e modelagem
- Saias e variações de modelagem
- Vestidos e variações de modelagem
- Shorts
- Calcinhas
- Salopetes
- Coletes forrados
- Camisas social e variações de modelagem
- Blazer feminino com gola de alfaiate
- Pantalonas com tecidos finos

D) Cursos de Artesanato em Tecido:

Os Cursos de Artesanato em tecido conta com a participação reduzida de 13 alunos por causa da pandemia, são oferecidos nos meses de abril até julho com carga horaria de 120 horas aproximadamente e de agosto até dezembro, com carga horaria de 156 horas aproximadamente. . As informações de conteúdo nos cursos de 120 horas são mais sintéticas, sem perder o foco central do curso

Conteúdo programático:

- Conhecer a arte do artesanato em tecido.
- Conhecer as texturas, cores e estampas diferentes dos tecidos que tornam esse material ideal para o desenvolvimento e criação de vários produtos artesanais.

Desenvolvimento e Prática com produção de vários produtos artesanais:

- Bolsas de tecidos de diversos tamanhos e modelos, utilizando retalhos,
- Bolsas de tecido reaproveitando calças jeans usadas e outras peças em desuso,
- Nécessaires de vários modelos e tamanhos,
- Pesos de porta: centopeia, flor e demais criações,
- Almofadas de enfeites,
- Lembrancinhas para datas comemorativas de vários modelos,
- Aplicação de enfeites nos panos de pratos e outros produtos,
- E demais produtos artesanais que possam ser desenvolvidos e criados.

8. METAS E RESULTADOS ESPERADOS

Meta	Tempo de duração estimado	Resultados esperados
1. Organizar a tarde e à noite cursos panificação, confeitaria e salgados, de segundas as sextas-feiras.	Tempo de duração das duas primeiras turmas (de abril a julho) do curso de panificação, confeitaria e salgados é de aproximadamente 250 horas. Tempo de duração das outras duas turmas (de agosto a dezembro) é de aproximadamente 350 horas.	Conseguir que todos os participantes inscritos ao curso de panificação, confeitaria e salgados possam alcançar a meta da certificação com a possibilidade concreta de poder inserir-se no mundo do trabalho com sucesso.
2. Organizar a tarde e à noite cursos de corte e costura, de segundas as quintas-feiras.	O Tempo de duração das duas primeiras turmas (de abril a julho) dos cursos de corte e costura é de aproximadamente 230 horas. Tempo de duração das outras duas turmas (de agosto a dezembro) é de aproximadamente 260 horas.	Conseguir que todos os participantes do curso de corte e costura possam alcançar a meta da certificação com a possibilidade concreta de poder inserir-se no mundo do trabalho com sucesso.
3. Organizar a tarde cursos de artesanato em tecido, de segundas às quintas-feiras.	O Tempo de duração das duas primeiras turmas (de abril a julho) dos cursos artesanato em tecido é de aproximadamente 120 horas.	Conseguir que todos os participantes do curso de artesanato em tecido possam alcançar a meta da certificação com a possibilidade

	Tempo de duração das outras duas turmas (de agosto a dezembro) é de aproximadamente 156 horas.	concreta de poder inserir-se no mundo do trabalho com sucesso.
4. Organizar nos vários cursos cerca 06 oficinas formativas com palestras apresentadas por vários profissionais.	O tempo de duração da cada oficina formativa é de cerca de 3 horas e realizada ao longo dos cursos.	Conseguir que todos os participantes dos cursos possam alcançar a meta de aumentar o próprio autoconhecimento e própria autonomia e ao mesmo tempo crescer como pessoa protagonista da própria vida e fonte de socialização no mundo onde ela mora.

8.1 AFERIÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS

Para a aferição do cumprimento das metas e no respeito de todas as regras presentes no protocolo de segurança sanitária, estão previstos os seguintes instrumentos de avaliação:

- Criação de relatórios mensais por parte dos responsáveis dos vários cursos, previstos no projeto, junto com a coordenação de cursos;
- Uso de listagens de presença para avaliar o interesse dos alunos, inscritos nos cursos;
- Criação de relatórios fotográficos dos vários cursos ao longo do semestre;
- Criação de vídeos específicos dos momentos mais emblemáticos dos cursos dos projetos;
- Organização de pesquisas de satisfação entre os alunos que participam dos cursos, como uma verdadeira avaliação feita por eles de satisfação ou insatisfação dos mesmos;
- Encontros de avaliação com toda equipe dos instrutores que atuam no âmbito dos cursos profissionalizantes com o propósito de estabelecer metas mensais ao longo do semestre;
- Criar momentos de degustações entre os funcionários e alunos presentes na Escola Profissional de produto alimentícios realizados pelos alunos do curso de Panificação, Confeitaria e Salgados.
- Criar momentos internos de apresentações de modelos de peças criadas pelos alunos de corte e costura;
- Criar momentos internos de exposição dos produtos artesanais realizados pelos alunos de artesanato em tecido;
- Reuniões de avaliação dos instrutores junto com os responsáveis de setor para analisar as várias propostas em andamento;

9. PREVISÃO DE RECEITA

A previsão de receita é de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais) via lei 6.313/2020 a serem repassadas em parcelas mensais.

10. CONTRA PARTIDA

Como contrapartida, a Escola Profissional “Delfim Moreira” oferece um ambiente espaçoso, limpo e bem estruturado, constituído dos seguintes setores: secretaria, recepção, tesouraria, sala para direção, coordenação e assistência social, uma sala multimídia com internet e elevador com rampa de acesso para

a mesma, amplo refeitório, cozinha equipada, auditório espaçoso com som, além dos vários espaços com os seus equipamentos necessários para os cursos supracitados.

A Escola Profissional “Delfim Moreira” vai sustentar as despesas dos materiais necessários para a realização dos vários cursos e, quando for necessário, as despesas dos funcionários dos vários cursos que não seja possível pagar com o dinheiro deste projeto, colocado à disposição pelo governo municipal. Tudo isso é para garantir o sucesso dos cursos previstos neste plano de trabalho ao longo do 2021.

11. DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DE RECURSOS FINANCEIROS

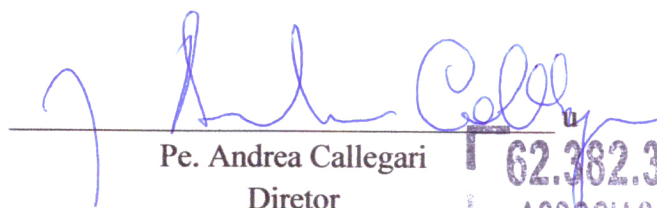
ESPECIFICAÇÃO				VALOR
	Profissional:	Quantidade	Valor Mensal	Valor Total
Folha de Pagamento	Instrutora de Costura Industrial e Básica	01	R\$2.035,12	R\$8.140,48
	Instrutora de Corte e Costura	01	R\$1.074,34	R\$4.297,36
	Instrutor de Panificação	01	R\$1.854,18	R\$7.416,72
	Instrutora de Cursos de Alimentos	01	R\$ 931,85	R\$3.727,40
	Encargos trabalhistas dos funcionários supra citados: INSS			
VALOR TOTAL:				R\$ 25.000,00

12. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

1º Mês A partir da publicação do Extrato do Termo de Colaboração no Diário Oficial.	2º Mês	3º Mês	4º Mês	5º Mês	6º Mês
R\$ 7.000,00	R\$ 7.000,00	R\$ 7.000,00	R\$ 4.000,00	---	---
7º Mês	8º Mês	9º Mês	10º Mês		
---	---	---	---		

13. DATA E ASSINATURA

Pouso Alegre/MG, 05 de março de 2021.


 Pe. Andrea Callegari
 Diretor

62.382.395/0011-63
 ASSOCIAÇÃO DAS OBRAS PAVONIANAS DE ASSISTÊNCIA

Rua Monsenhor José Paulino, 371
 Centro - CEP: 37.550-000

POUSO ALEGRE - MG