



Associação de Combate a Desnutrição

Centro de Recuperação e Educação Nutricional

CNPJ: 06018231/0001-09

Rua Dom Antônio Brandão, 461, Farol. Tel 3326.5907/3322.1361

Ofício nº 30/2024

Maceió, 14 de novembro de 2024.

Excelentíssima Sr^a. Kátia Born

Secretaria Estadual de Assistência e Desenvolvimento Social

Cumprimentando-a cordialmente, é com grande satisfação e orgulho que vimos relatar o sucesso alcançado na realização do Curso de Capacitação em Confeitaria, ofertado às mães/mulheres para desenvolvimento de renda própria e apoio no ingresso ao mercado de trabalho, tendo capacitado 200 mães, atingindo as metas estabelecidas no projeto (E:13020.0000002413/2023).

Durante a realização das oficinas, identificamos uma grande procura por cursos similares, sendo um dos mais apontados pelas mulheres o de padaria artesanal. Vislumbramos, com a oferta de capacitações nessa área, o mesmo sucesso que obtivemos anteriormente, possibilitando o alcance de um número ainda maior de mulheres que terão desenvolvidas novas habilidades, permitindo-as a geração ou aumento da renda própria e familiar.

Tendo como base esta demanda identificada, vimos solicitar a celebração de novo TERMO DE FOMENTO entre a Secretaria Estadual de Assistência e Desenvolvimento Social e a NUTRIR – Associação de Combate à Desnutrição, com o intuito da execução de um Curso de Formação em Panificação Artesanal, com a oferta de 600 vagas destinadas a mães de crianças identificadas com má nutrição e/ou moradoras de regiões em vulnerabilidade social do município de Maceió.

É certo que erradicar a pobreza e a marginalização e reduzir as desigualdades sociais é o objetivo fundamental do estado brasileiro constante na Carta Magna de 1988 e, por isso mesmo, é a GARANTIA do povo e dever do Estado e, como tal, o pano de fundo destes ditames preconizados pela imposição constitucional é, pois, a qualidade de vida. **Portanto, é necessário profissionalizar os cidadãos para que estes possam exercer alguma atividade a qual lhes assegure a dignidade do trabalho e uma renda para subsistência.**

Nessa perspectiva é sabido que populações que vivem em vulnerabilidade têm



Associação de Combate a Desnutrição

Centro de Recuperação e Educação Nutricional

CNPJ: 06018231/0001-09

Rua Dom Antônio Brandão, 461, Farol. Tel 3326.5907/3322.1361

oportunidades reduzidas de acesso a informações seja ela formal ou informal. Sendo assim, capacitar mulheres, que vivem em ambiente insalubre e não possuem nenhum tipo de possibilidade de entrar no mercado de trabalho, pois a grande maioria são analfabetas funcionais e não apresentam aptidão para qualquer tipo de ofício.

É dentro desse contexto que a NUTRIR lhe encaminha a **solicitação para celebração por 12 meses desse projeto no valor de R\$ 133.709,20**, o qual atuará sob a ótica de incluir, abraçar e fomentar cursos produtivos para mães/mulheres.

A celebração deste convênio proporcionará uma amplitude de ação para com a sociedade, tendo em vista que a NUTRIR possui inviabilidade de competição entre as organizações da sociedade civil, em razão da natureza singular do objeto, uma vez que serviço prestado se caracteriza por uma abordagem única intersetorial para a superação da insegurança alimentar e nutricional no âmbito da assistência social, saúde e segurança alimentar e nutricional em população de vulnerabilidade social no município de Maceió, conforme Art. 24 da Lei Federal nº 13.019/2014, atendendo, assim, o item 16 do Art. 31 da mesma Lei.

Desta forma contamos com a celebração desse convênio e a consolidação desta parceria.

Esperamos que nosso pleito seja atendido.

Atenciosamente,

Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio
Profª Drª da Universidade Federal de Alagoas
Representante legal da NUTRIR – Associação de combate à Desnutrição



Associação de Combate a Desnutrição



**FORMAÇÃO EM PANIFICAÇÃO ARTESANAL PARA MÃES/MULHERES
MORADORAS DE REGIÕES DE ALTA VULNERABILIDADE SOCIAL EM
MACEIÓ, AL**

Maio 2023

FORMULÁRIO PADRÃO PARA INFORMAÇÕES DO PROJETO

1	IDENTIFICAÇÃO
A	NOME DO PROJETO: Formação em panificação artesanal para mães/mulheres moradoras de regiões de alta vulnerabilidade social em Maceió.
B	EIXO DE ATUAÇÃO: Apoio Socioeducativo, operacional / Qualificação profissional/ Geração de trabalho e Renda.

2	INSTITUIÇÃO OU ENTIDADE PROPONENTE DO PROJETO		
Nome: NUTRIR – Associação de Combate a Desnutrição			
CNPJ nº: 06.018.231/0001-09			
Registro no Ministério da Justiça nº: 7122 / 2007			
Endereço: Av. Dom Antônio Brandão		Nº: 461	
Bairro: Farol	Cidade: Maceió	Estado: AL	CEP: 57051-190
Telefone: (82) 3326-5907	Fax: (82) 3326 – 5907	E-mail: telmatf_al@hotmail.com	
Endereço Internet: www.cren-al.org.br e www.desnutricao.org.br			
Nome Responsável pelo Projeto: Prof. Dra. Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio – UFAL			
Telefone: (82) 8803-7592 / (82) 9677-2760		Fax: (82) 3322 – 1361	E-mail: telmatf_al@hotmail.com

3	RESUMO DAS INFORMAÇÕES
A	Local/Região de Atuação do Projeto: Habitantes dos conjuntos Gama Lins, Lucila Toledo, Denisson Menezes, Santa Helena, Otacílio Holanda, Eustáquio Gomes (Antiga Cidade de Lona e Favela Portelinha), Cidade Sorriso I e II, Vila Ematér I e II (Antigo Lixão, São Jorge), Santa Lúcia, Tabuleiro dos Martins, Santos Dumont, Clima Bom, Graciliano Ramos, Village I e II e Cidade Universitária.
B	Objetivo Geral: Capacitação de mães/mulheres para desenvolvimento de renda própria e apoio no ingresso ao mercado de trabalho.
C	Sumário do Projeto: Formação em panificação artesanal para mães/mulheres moradoras de regiões de alta vulnerabilidade social em Maceió. E assessoramento operacional na produção e apoio na inserção nos mercados consumidores com orientação psicossocial às famílias.
D	Público Alvo: Mães/mulheres responsáveis por crianças moradoras de regiões de alta vulnerabilidade social no município de Maceió-AL.
E	Nº de Beneficiários (direto) atendidos: 00 mães/responsáveis ao ano.
F	Custo Total Pleiteado: R\$ 133.709,20

DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PROJETO PARA REPASSE DE VERBA

I - Identificação do Projeto		
1. Identificação do projeto: Formação em panificação artesanal para mães/mulheres moradoras de regiões de alta vulnerabilidade social em Maceió.		
1.1 Instituição proponente: NUTRIR - Associação de Combate a Desnutrição		
1.2 CNPJ: 06.018.231 /0001-09		
1.3 Banco: Banco do Brasil	1.4 Agência: 0013-2	1.5 Conta: 45.078-2
1.6 Site: www.cren.org.br e www.desnutricao.org.br		
1.7 Certificações: CEBAS () OSCIP (X) Utilidade Pública Federal ()		
1.8 Nome do Responsável legal: Prof. Dra. Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio - UFAL		
1.9 RG: 1.263.551	1.10 Órgão Expedidor: SSP-PE	

2. Apresentação da Organização
2.1. Histórico da organização Fundada em 2001, a Nutrir - Associação de Combate à Desnutrição, operando sob o nome fantasia Centro de Recuperação e Educação Nutricional (CREN/Alagoas), é uma organização social sem fins lucrativos, reconhecida como OSCIP (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público) pelo Ministério da Justiça e declarada de Utilidade Pública em âmbitos estadual e municipal. Trata-se de um centro de referência com reconhecimento internacional na educação alimentar e nutricional na promoção da nutrição e prevenção, diagnóstico, tratamento, pesquisa e ensino relativos a distúrbios nutricionais infanto-juvenil (subnutrição e obesidade) com foco na população socioeconômica vulnerável.



Associação de Combate a Desnutrição



Sua missão, especialmente no estado de Alagoas, é promover a transformação e o resgate da vida alimentar de crianças de 0 a 6 anos, enfrentando a insegurança alimentar e nutricional. A abordagem do CREN visa nutrir o corpo, a mente e as relações sociais, fomentando o desenvolvimento integral da pessoa e de sua família.

Atuando em um contexto de pobreza e insegurança alimentar, o CREN desenvolve diversas ações de mobilização, sensibilização comunitária e capacitação para melhorar as condições de vida da população moradora de regiões de alta vulnerabilidade social. A eficácia da metodologia do CREN/Alagoas é demonstrada por meio da identificação e acompanhamento de crianças em situação de maior risco social e nutricional. A organização oferece um atendimento abrangente e integrado às famílias e crianças assistidas, com uma abordagem proativa e preventiva que inclui a busca ativa nas comunidades mais vulneráveis.

O CREN conta com uma equipe multiprofissional composta por nutricionistas, médicos, psicólogos e assistentes sociais, que atuam de forma integrada para garantir um atendimento humanizado e eficaz. Além das atividades assistenciais, a instituição é comprometida com a formação de profissionais e a disseminação de conhecimento, contribuindo para o desenvolvimento de políticas públicas voltadas ao enfrentamento da pobreza e insegurança alimentar e nutricional em áreas de alta vulnerabilidade.

Essa atuação está em conformidade com a Portaria Interministerial MDS/MS nº 25 de 1º de setembro de 2023, que estabelece diretrizes para a atenção prioritária a pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional. A abordagem diferenciada da Nutrir reflete seu compromisso com o bem-estar das comunidades mais vulneráveis de Alagoas, consolidando sua posição como referência na área de segurança alimentar.

3. Apresentação do Projeto

3.1 Apresentação:

Capacitação em padaria artesanal para mães/mulheres moradoras de regiões de alta vulnerabilidade social em Maceió.

JUSTIFICATIVA:

A proposta de capacitação em padaria artesanal para mães e mulheres moradoras de áreas de alta vulnerabilidade social em Maceió tem como objetivo promover o empoderamento econômico e a geração de renda para este público. Em contextos de vulnerabilidade, a instabilidade financeira impacta diretamente a segurança alimentar, a educação dos filhos e o acesso a cuidados básicos, reforçando o ciclo da pobreza e a dependência de auxílios sociais.

A formação em panificação artesanal oferece uma alternativa prática e de baixo custo para iniciar pequenos negócios locais, gerando oportunidades de inclusão produtiva que respeitam as limitações e potencialidades dessas mulheres. Com o aprendizado de técnicas de produção de pães, bolos e outros produtos de panificação, o projeto possibilita o desenvolvimento de habilidades que incentivam o empreendedorismo, permitem a autossuficiência e promova o desenvolvimento de novas habilidade culinárias.

Essa capacitação é especialmente importante para mulheres, que geralmente desempenham o papel de cuidadoras primárias nas famílias, ampliando o alcance social e econômico do projeto. A padaria artesanal é um segmento acessível, de baixa complexidade técnica e demanda inicial, que pode ser realizado em pequena escala, no próprio ambiente doméstico, o que facilita o ingresso dessas mulheres no mercado produtivo e a geração de uma renda sustentável.

O projeto prevê ainda as etapas acesso a meio de produção, assessoramento para ingresso aos mercados consumidores.

4. Objetivos do Projeto

4.1 Objetivo Geral:

Capacitação das mães/mulheres para desenvolvimento de renda própria e apoio no ingresso ao mercado de trabalho.

4.2 Objetivo Específicos:

- Sensibilizar as mães/mulheres para descoberta de suas potencialidades;
- Proporcionar às mães/mulheres cursos de panificação artesanal;
- Conhecer o valor nutritivo dos alimentos;
- Preparar alimentos saudáveis para rotina do dia a dia;
- Desenvolver técnicas de panificação para mercado de trabalho;
- Detectar talentos e monitorar fazeres e se posicionar como Marca assinada pelo CREN Alagoas;

5. Metas

5.1 Metas com os respectivos resultados:

- a) Capacitar 600 mães/mulheres em curso de panificação artesanal;

6. Beneficiários

6.1 Beneficiários Diretos (especificar):

As mães/mulheres das crianças atendidas na unidade CREN - Maceió.

6.2 Beneficiários Indiretos (especificar):

As crianças assistidas na unidade do CREN - Maceió.

7. Abrangência Geográfica:

Habitantes dos conjuntos Gama Lins, Lucila Toledo, Denisson Menezes, Santa Helena, Otacílio Holanda, Eustáquio Gomes (Antiga Cidade de Lona e Favela Portelinha), Cidade Sorriso I e II, Vila Emater I e II (Antigo Lixão, São Jorge), Santa Lúcia, Tabuleiro dos Martins, Santos Dumont, Clima Bom, Graciliano Ramos, Village I e II, Cidade Universitária e Favelas do Complexo Lagunar Sururu de Capote .

8. Metodologia:

Para melhorar as condições socioeconômicas das mães/mulheres o CREN adota uma abordagem integrada e multidisciplinar que abrange o acolhimento e o envolvimento das comunidades, dos órgãos públicos, de empresas e OSC's. Dessa forma, torna-se possível uma abertura ao diálogo e a construção de um relacionamento que permite que pessoas e comunidades atendidas participem ativamente das soluções de seus problemas.

Para responder quem é a pessoa em situação de risco e como combater a pobreza, o CREN tem pautado sua atuação a partir de três princípios metodológicos:

- O **realismo**, ou seja, uma observação atenta e insistente sobre o fato, a realidade que se apresenta;
- A **racionalidade** que exige um olhar para todos os fatores implicados na observação e a busca de metodologia adequada ao objeto em questão (na prática, valoriza o trabalho interdisciplinar); e
- A **moralidade**, que não pode ser confundida com o moralismo, privilegia uma aproximação à realidade livre de preconceitos.

A falta de conhecimento real da pessoa em situação de risco e dos fatores que a circundam é um grande vilão para a ineficiência das ações de combate à pobreza. No CREN, devido à aplicação da metodologia acima descrita, a pessoa em situação de risco não é definida pela ausência de bens materiais, mas a partir de toda a sua exigência de busca e sentido para a vida.

Para solucionar tal problemática, o Serviço Social do CREN realizou uma pesquisa para conhecer a realidade destas famílias: 84% são beneficiários do Programa Bolsa Família. Questionados sobre suas habilidades, a maioria dos entrevistados relataram não sentir habilidade para nenhuma profissão (89%) – o que exige um trabalho conjunto do setor de psicologia e serviço social para o despertar destas habilidades; em seguida, os usuários relatam habilidades na área de culinária. Mais recentemente, as mães citaram o interesse por cursos na área de panificação e confeitaria, e mais de 70% tem disponibilidade para o horário vespertino.

8.1 Atividades a serem desenvolvidas:

8.1.1. Curso de panificação artesanal:

Foi pensado um sistema de monitoramento e avaliação de acordo com os seguintes critérios: 1.Lista de frequência, 2.Capacitação de no mínimo 80% dos participantes, 3.Questionários sobre as aulas respondidos pelos participantes, 4.Avaliação dos participantes em reproduzir a aprendizagem e 5. Curso de Desenvolvimento Psicossocial. Ao final de cada capacitação será entregue um relatório no qual constará o aproveitamento do mesmo.

No final do ano será enviado um relatório com todas as informações sobre o desenvolvimento dos cursos e a prestação de contas a Secretaria de Estado da Assistência e Desenvolvimento Social – SEADES.

9. Recursos Humanos necessários – Matriz de Funções, Atribuições e Habilidades

Qtd.	Especialidade	Função	Atribuições	Competências		
				Escolaridade (nível)	Conhecimentos/ Atitude	Habilidades
01	Coordenador	<ul style="list-style-type: none"> • Coordenar todos os profissionais nos desempenhos das suas funções. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assessorar gerências e lideranças na gestão das relações de trabalho e no planejamento e implementação de métodos e programas de trabalho de acordo com a necessidade da população atendida; • Coordenar e controlar os processos de escolha das mães beneficiadas pelo curso; 	Nível superior completo.	<ul style="list-style-type: none"> • Experiência mínima de 6 meses em função similar • Bom relacionamento interpessoal • Organização 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvoltura para proporcionar um ambiente saudável e dinâmico

Qtd.	Especialidade	Função	Atribuições	Competências		
				Escolaridade (nível)	Conhecimentos/ Atitude	Habilidades
01	panificação / Culinária	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar as mães em atividades para a manutenção da renda mínima: curso de panificação. 	<ul style="list-style-type: none"> • Repassar conhecimento sobre a elaboração de preparações de panificação associada a alimentos funcionais. 	Nível Superior Completo	<ul style="list-style-type: none"> • Experiência profissional de, no mínimo, de 6 meses • Bom relacionamento interpessoal • Organização • Vender os produtos para sociedade em geral 	Habilidade manual característica da profissão, criatividade e inovação
01	Psicóloga	Identificar as potencialidades e habilidades dos indivíduos, acompanhar e dinamizar os cursos ofertados, Mediar conflitos trabalhando assertividade dos participantes, aumentando assim a adesão dos mesmos além de atuar em conjunto com o assistente social no curso de desenvolvimento psicossocial.	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar para preparação de entrevistas; • Orientar para boa convivência no grupo da cooperativa; • Orientar para o desenvolvimento de habilidades manuais e para venda dos produtos. 	Ensino Superior Completo	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidade de horário • Bom relacionamento interpessoal • Organização 	Conhecimento prévio das famílias que serão beneficiadas.

Qtd.	Especialidade	Função	Atribuições	Competências		
				Escolaridade (nível)	Conhecimentos/ Atitude	Habilidades
01	Assistente Social	Identificar as potencialidades e habilidades dos indivíduos, Acompanhar e dinamizar os cursos ofertados, Mediar conflitos trabalhando assertividade dos participantes, aumentando assim a adesão dos mesmos além de atuar em conjunto com o assistente social no curso de desenvolvimento psicossocial.	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar para formação da cooperativa; • Orientar para formação de preços e divisão dos lucros; • Orientar com relação a direitos e deveres. 	Ensino Superior completo	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidade de horário • Bom relacionamento interpessoal • Organização 	Conhecimento prévio das famílias que serão beneficiadas.

9.1. Seleção de Corpo Técnico

A professora de panificação/culinarista será selecionada por ativa atuação no processo de desenvolvimento de produtos ligados a panificação. Deve desenvolver produtos de panificação em geral e inovadores no uso de alimentos funcionais. Ter experiência e conhecimento em material de padaria artesanal, maquinários e utensílios. Deverá ainda saber lidar com populações vulneráveis que tenham pouca ou nenhuma escolaridade. Esses critérios serão veiculados nas redes sociais da instituição.

A Psicóloga e a Assistente social serão profissionais vinculados à instituição.

Ao divulgar os critérios para seleção (atribuição, escolaridade, conhecimento, habilidades – Anexo I) através do site da instituição, será dado um prazo de duas semanas para inscrições de interessados aos cargos. Após este período será realizada a seleção e iniciado o curso.

10. Cronograma de execução do projeto

2024													
Atividade	Descrição	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Panificador/Chefe de cozinha	Realizar o levantamento das habilidades das participantes e capacitar as mesmas na arte da confeitaria e uso de alimentos funcionais.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Atendimento psicológico	Psicólogo: Conhecer e estimular as potencialidades e habilidades dos indivíduos; Promover relacionamento interpessoal, adesão e frequência dos participantes.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Atendimento Social	Assistente Social: Conhecer a necessidade do público, trabalhar a inclusão	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x



10.1. Cronograma de Atividades

- Em cada turma serão disponibilizadas 20 vagas para alunos de panificação, assim durante cada mês serão formadas 3 turmas, totalizando a oferta de 60 vagas/mês e ao final dos 12 meses de projeto serão ofertadas 30 turmas

Cada turma com 20 alunos gastará R\$4.456,98 de materiais de consumo médio e utensílios doméstico para as mulheres replicarem as receitas em casa. O repasse da verba do Convênio R\$133.709,20 deverá ser feito integralmente à NUTRIR, na assinatura do convênio. As prestações de contas seguirão a normatização da SEADES.

11. Recursos Necessários

11.1. PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS

ITEM	NATUREZA DAS DESPESAS	TOTAL GERAL (R\$)
CUSTEIO		
1	PESSOAL (BOLSAS)	48.000,00
2	MATERIAL DE CONSUMO	85.709,20
SUBTOTAL DESPESAS DE CUSTEIO		133.709,20
TOTAL GERAL DO PROJETO		133.709,20

10.1. DETALHAMENTO DAS DESPESAS

Pessoal (Valor mensal – Modalidade Bolsa)

Discriminação	Valor Mensal - R\$	Quant	Justificativa	Valor Estimado - R\$
Bolsista 1 – Coordenador	2.000,00	12	Bolsas de Auxílio para realização do Projeto	24.000,00
Bolsista 2– Chefe de cozinha/panificador	2.000,00	12	Bolsas de Auxílio para realização do Projeto	24.000,00
TOTAL				48.000,00

Consumo (Culinária)

Discriminação	Valor Unitário	Quant. (por turma)	Justificativa	Valor Estimado
Carnes e víveres	R\$ 91,80	1	Gêneros e materiais necessários para turmas com 20 pessoas - 30 turmas totalizando 600 pessoas	R\$2.754,00
Alimentos não perecíveis	R\$816,28	1		R\$ 24.488,64
Copos, conjunto de xícaras e colheres medidoras	R\$ 300,00	1		R\$ 300,00
Depósitos, bowls, assadeira e formas de bolo de todos os tamanhos	R\$5.140,00	1		R\$5.140,00
Espátulas, fouet, tabuas de polipropileno, descascador de frutas, porta ingredientes, ralador de casca de frutas	R\$ 300,00	1		R\$ 300,00
Utensílios domésticos	R\$ 80,00	600		R\$48.000,00
Embalagem	R\$ 1.726,56	1		R\$ 1.726,56
Material Administrativo	R\$ 3.000,00	1		R\$ 3.000,00
TOTAL				R\$ 85.709,20

10.2. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO – R\$

Meses	Custeio	Capital	Total	Justificativa
1	133.709,20	0,00	133.709,20	Parcela única
TOTAL			133.709,20	

12. Contrapartida da Instituição

Recursos Humanos	Quantidade	Valor (12 Meses)
Psicóloga (20h/semana)	01	Voluntário
Assistente Social (20h/semana)	01	Voluntário
Total	02	Voluntários

Equipamentos e Materiais	Quantidade	Valor /12 meses
Infra estrutura (Água, luz, telefone, internet)	NA	R\$ 15.000,00
Total		R\$ 15.000,00



Telma Maria de Menezes Toledo Florêncio Prof^ª
Dr^ª da Universidade Federal de Alagoas
Representante legal da NUTRIR – Associação de combate à Desnutrição