



1. Identificação do Projeto –

1.1 Instituição Proponente: Arrastão Movimento de Promoção Humana

1.2 CNPJ: 43.082.197/0001-68

1.3 Endereço:

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 – Campo Limpo – São Paulo/SP – CEP: 05788-290

1.4 Telefone:

1.5(11) 5843-3366 / (11) 5843-3353

1.5 Site:

www.arrastao.org.br

1.6 E-Mail da Organização:

institucional@arrastao.org.br

1.7 Certidões:

CRCE (X) CEBAS (X) OSCIP()
Utilidade Pública: Federal (X) Estadual (X) Municipal (X)
CMAS () CMDCA (X)

1.8 Nome do Responsável Legal: Paulo Masagão Ribeiro

1.9 E - mail: arrastao@arrastao.org.br

1.10 RG n°: 6290576-4

Órgão Expedidor: SSP-SP

1.11 Outros Particípes – Interveniente (Inserir mais Linhas, se necessário):

NOME: CNPJ:

NOME: CNPJ:

2. Apresentação da Organização:

2.1. Histórico da Organização (com apresentação de dados e informações relevantes sobre a área de atuação):

O Projeto Arrastão, fundado em 1968 por mulheres do Campo Limpo – zona sul de São Paulo –, é uma organização da sociedade civil sem fins lucrativos que atua há 56 anos na promoção da cidadania e da justiça social. A organização nasceu do desejo de responder de forma concreta às desigualdades vividas no território, oferecendo não apenas apoio imediato, mas construindo trajetórias de autonomia e protagonismo para crianças, adolescentes, jovens, adultos e idosos em situação de vulnerabilidade social.

Atualmente, o Projeto Arrastão realiza mais de 11 mil atendimentos anuais, promovendo ações integradas nas áreas de educação, cultura, esporte, empreendedorismo, desenvolvimento comunitário e sustentabilidade. A atuação está organizada em cinco frentes principais:

- Educação Infantil (CEI) – em parceria com a SME/SP, atende 195 crianças de 0 a 3 anos com foco na formação integral;
- CCA (6 a 14 anos) – promove contraturno escolar com atividades pedagógicas, culturais e socioemocionais;
- Centro da Juventude (15 a 17 anos) – prepara adolescentes para o mundo do trabalho com oficinas técnicas, digitais e de projeto de vida;
- Empreendedorismo (Arrastart) – capacita jovens e adultos por meio de educação criativa, economia solidária, gastronomia, moda, tecnologia e gestão de negócios;



PROJETO
ARRASTÃO

- Desenvolvimento Comunitário – articula ações com escolas, CRAS, UBS e outros equipamentos públicos para proteção social, cultura de paz e fortalecimento de vínculos.

Nos últimos anos, o Projeto Arrastão tem executado projetos de grande relevância social com financiamento via CONDECA e FUMCAD, como os programas Arrastão Ambiental I e II, voltados à educação socioambiental em escolas do território; Arrastão pela Paz, focado na prevenção à violência contra crianças e adolescentes; e Periferia do Futuro, que promove formação tecnológica e cidadã para jovens de escolas públicas. Essas experiências consolidam a capacidade técnica e institucional da organização em gerir recursos públicos com eficiência, transparência e forte impacto comunitário.

Em 2024, o Projeto Arrastão desenvolveu 26 projetos com parceiros como Fundação Cargill, AbbVie, Camil, Grupo Pão de Açúcar, Plan International, Team4Tech, Dow, Brasilseg, entre outros, além de convênios públicos via SME e SMADS. Também obteve selos e prêmios relevantes como: Selo ONG Verificada; Selo Transparência; Selo Igualdade Racial; Prêmio Betinho 2024 (Combate à Fome e à Desigualdade) e Menção Especial Fundação Cargill – Histórias que transformam (2024).

A governança institucional é formada por uma diretoria voluntária, com forte vínculo com a comunidade e histórico de engajamento ético. A gestão é profissionalizada, com gerências por área, equipe multiprofissional (educadores, psicólogos, assistentes sociais, nutricionistas, coordenadores pedagógicos) e comitês internos que monitoram indicadores de impacto, resultados financeiros e operacionais.

A atuação territorial é centrada no Campo Limpo e entorno, região com cerca de 720 mil habitantes, alta densidade demográfica (acima de 20 mil hab./km² em alguns bairros), juventude predominante (45% com menos de 25 anos) e contextos de alta vulnerabilidade: informalidade, evasão escolar, insegurança alimentar e violência.

Ao longo de sua trajetória, o Projeto Arrastão tornou-se um hub territorial de inovação social, articulando saberes locais, redes de proteção, cultura e empreendedorismo para gerar oportunidades e transformar realidades.

3. Apresentação do Projeto

3.1. Nome do Projeto: Arrastão da Gastronomia

3.2. Eixo Temático: Eixo V – Trabalho e Renda

O projeto “Arrastão da Gastronomia” está alinhado ao Eixo V – Trabalho, conforme estabelecido no Edital de Chamamento Público do CONDECA/SP. Essa escolha se justifica pelo objetivo central do projeto: promover o acesso de adolescentes de 15 a 17 anos à qualificação profissional e à geração de renda, garantindo, ao mesmo tempo, sua proteção integral e permanência na escola.

A proposta desenvolve ações voltadas à capacitação técnica e cidadã de adolescentes em situação de vulnerabilidade, residentes na região do Campo Limpo (SP), um território marcado por altas taxas de informalidade, desemprego juvenil e evasão escolar. A iniciativa busca ampliar as possibilidades de inserção produtiva no setor de alimentos e bebidas, setor promissor e acessível no contexto urbano periférico.

Em conformidade com as diretrizes da política setorial de proteção integral à adolescência, o projeto promove, de forma articulada, qualificação profissional, desenvolvimento de habilidades socioemocionais, estímulo ao empreendedorismo e vivências formativas, sempre respeitando os marcos legais do ECA e da Lei do Aprendiz.

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br



3.2.1. Sub – Eixo:

1 – Formação, educação para o trabalho, aperfeiçoamento e/ou qualificação profissional do adolescente – apoio à inserção no mercado de trabalho e geração de renda.

Justificativa da escolha do sub-eixo:

O projeto está enquadrado no Sub-Eixo A, pois propõe a qualificação profissional de adolescentes com idade entre 15 e 17 anos, por meio de oficinas teóricas e práticas na área da gastronomia, com foco em habilidades técnicas, cidadania e autonomia econômica. O conteúdo programático inclui: técnicas de cozinha quente, confeitaria, organização de eventos, alimentação saudável e empreendedorismo. Além disso, o projeto oferece orientação de carreira, vivências de mercado e conexões com oportunidades formais de trabalho ou de geração de renda, conforme diretrizes do sub-eixo.

Esse alinhamento se fortalece diante do contexto territorial: o Campo Limpo apresenta altos índices de pobreza, evasão escolar e vulnerabilidade juvenil, como demonstrado por dados secundários (ObservaSampa, Mapa da Desigualdade, IPVS). A atuação do Projeto Arrastão neste território garante a efetividade da política pública, com estratégias já consolidadas e reconhecidas por selos, premiações e parcerias intersetoriais.

3.2.2. Período de Execução:

A execução será em 12 meses, incluindo as etapas de planejamento, execução, monitoramento, encerramento e prestação de contas.

3.3. Identificação do Objeto (descreva de forma resumida o projeto):

O projeto Arrastão da Gastronomia tem como objetivo capacitar 60 adolescentes de 15 a 17 anos em situação de vulnerabilidade social, residentes no Campo Limpo (SP), por meio de formação técnico-inicial na área de gastronomia. A proposta contempla oficinas práticas e teóricas organizadas em módulos como cozinha quente, alimentação saudável, confeitaria, cozinha brasileira e internacional, panificação e organização de eventos.

As atividades serão realizadas em contraturno escolar e visam promover educação para o trabalho, estímulo ao empreendedorismo e desenvolvimento de habilidades socioemocionais, com foco na inclusão produtiva e na construção de projetos de vida. Os jovens também participarão de rodas de conversa, vivências cidadãs e visitas técnicas a empreendimentos do setor.

O projeto é relevante no atual contexto do território, caracterizado por altos índices de evasão escolar, desemprego juvenil e insegurança alimentar. Ao oferecer uma qualificação acessível, conectada à realidade dos jovens e às demandas do mercado, o projeto contribui para romper ciclos de exclusão e ampliar perspectivas de futuro para a juventude periférica.

3.3. Caracterização socioeconômica da região e do serviço a ser qualificado:

O projeto será implementado no distrito do Campo Limpo, zona sul da cidade de São Paulo, que conta com uma população total de 233.057 pessoas (ObservaSampa, 2023). Desse total, 111.802 são homens e 121.302 mulheres, com um predomínio de 47,9% de pessoas negras (pretas e pardas), superior à média da cidade de São Paulo (37,1%) (Mapa da Desigualdade, 2023).

A região apresenta forte incidência de pobreza e insegurança social. São 14.194 famílias em situação de extrema pobreza (renda mensal per capita inferior a R\$ 353,00), 13.557 famílias com transferência de renda e 14.880 beneficiárias do Programa Bolsa Família (SMADS/Cadastro Único, 2023).

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br



A remuneração média mensal no emprego formal no Campo Limpo é de R\$ 2.503,43, enquanto a média da cidade é de R\$ 3.722,70 (Observatório de Desenvolvimento Econômico, SMDET, 2022). A oferta de empregos formais é de apenas 1 vaga para cada 10 pessoas em idade ativa, contrastando com a média paulistana de 7,07 vagas para cada 10 pessoas (SMDET, 2022).

No campo da educação, 83,15% das matrículas são na rede pública (SME, 2022). A distorção idade-série no Ensino Fundamental é de 7,01% e a taxa de abandono escolar é de 1,6% (SME/INEP, 2022). Esses dados apontam para um cenário de precariedade educacional, especialmente entre adolescentes.

A população jovem é significativa: há 8.998 adolescentes entre 15 e 17 anos no distrito (ObservaSampa, 2022), o que reforça a importância de políticas públicas voltadas à juventude. A idade média ao morrer no Campo Limpo é de 67 anos, abaixo da média da cidade de São Paulo, que é de 71 anos (Fundação Seade, 2023), indicando o impacto da desigualdade sobre a expectativa de vida.

O serviço a ser qualificado por este projeto é a formação profissional de adolescentes na área de gastronomia, com foco em empregabilidade, geração de renda e autonomia. Trata-se de uma resposta concreta às vulnerabilidades territoriais, oferecendo capacitação acessível, qualificação técnica e formação cidadã para jovens historicamente excluídos das oportunidades do mundo do trabalho.

Além da inserção no mercado formal, o projeto também contribui para o desenvolvimento do empreendedorismo juvenil como alternativa viável de inclusão produtiva. Dados do Campo Limpo apontam que a proporção de pessoas ocupadas por conta própria é de 30,5%, superando a média da cidade de São Paulo, que é de 27,2% (SMDET, 2022). Esse dado reforça o potencial e a necessidade de incentivar modelos de trabalho autônomo e coletivo entre os jovens do território, especialmente na área de gastronomia.

3.4. Abrangência Geográfica – Indicação da divisão administrativa do Estado, referente às Secretarias afins do objetivo do projeto, bem como, o local de desenvolvimento das atividades, identificando os municípios da região de atuação, como se o projeto é **municipal**, **regional** ou **estadual** nos termos das definições deste Edital:

A abrangência do projeto Arrastão da Gastronomia é municipal, com foco no município de São Paulo, especificamente na zona sul, nos distritos pertencentes à Subprefeitura do Campo Limpo.

As atividades serão desenvolvidas prioritariamente com adolescentes residentes nos bairros do Campo Limpo, Capão Redondo e Vila Andrade, regiões marcadas por alta vulnerabilidade social, baixo acesso à qualificação profissional e concentração de juventude periférica.

Endereço da sede do proponente (e local central de execução das atividades):

Projeto Arrastão – Rua Dr. Joviano Pacheco de Aguirre, nº 255

Bairro: Campo Limpo – São Paulo/SP – CEP: 05788-290

Município da execução: São Paulo – SP

Divisão administrativa referente às Secretarias afins:

As ações do projeto estão alinhadas às diretrizes da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e da Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo, no que se refere à formação para o trabalho, qualificação profissional e promoção da autonomia de adolescentes em situação de vulnerabilidade.

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br



Caso necessário, poderá ser disponibilizado mapa da subprefeitura e/ou tabela com os bairros atendidos, detalhando a origem dos beneficiários, com base no endereço informado no ato da matrícula.

3.5. Justificativa (justificar a pertinência e a **necessidade do projeto**, apresentando dados **estatísticos e sociais** que apontem a **necessidade** da intervenção proposta):

O atendimento do Projeto Arrastão se dá na região da subprefeitura de Campo Limpo (subdistritos de Campo Limpo, Capão Redondo e vila Andrade) da cidade de São Paulo. Com 687.392 moradores é a mais populosa de toda a região sul. A população é composta por 22% de crianças, 12% de adolescentes. Essa localização apresenta um dos maiores índices de criminalidade, desigualdade social, desemprego juvenil e adulto. O número de favelas na região é de 237. Ao todo são 185.726 domicílios, destes 47.758 estão em regiões com marcação de aglomerados subnormais e 44.481 em locais de alta ou muito alta vulnerabilidade (IPVS 5 ou 6) com 70.319 famílias cadastradas no CadÚnico, sendo que destas, 64.274 tem renda de até $\frac{1}{2}$ salário mínimo. 49% da população ainda é composta por negros e pardos.

Uma parcela significativa da população, 20%, não possui rede de esgoto no domicílio ocasionando e favorecendo o aparecimento de algumas doenças. O Campo Limpo é uma das regiões do município de São Paulo que apresenta uns dos maiores índices de criminalidade, desigualdade social e desemprego. Segundo o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH (ONU/PNUD, 2002) a região de Campo Limpo apresenta uma das mais graves realidades sociais de São Paulo, recebendo classificação “muito baixa”, considerado pela ONU, na década de 1990, a localidade mais violenta do mundo. O indicador na área de cultura (2009) é de 1,81% dos equipamentos culturais públicos (Região do Campo Limpo).

Dados apontados no Mapa da Juventude da Cidade de São Paulo indicam que o distrito de Vila Andrade apresenta a segunda maior taxa de analfabetismo de jovens de 15 a 29 anos da cidade, quase 2,3%, mais de 64% dos jovens dessa faixa etária do Capão Redondo não estudam. Cerca de 20% dos chefes de família não possuem qualquer renda e 42,5% possuem uma renda que não ultrapassa a dois salários mínimos. Uma pesquisa realizada pelo Projeto Arrastão com uma amostragem das famílias atendidas aponta que 72% residem no município de São Paulo e 28% no município de Taboão da Serra e menos de 1% no Embu das Artes. Neste recorte predominou a baixa escolaridade, onde 47% não possuem o ensino fundamental completo e 9% estão estudando. Observa-se que há um alto nível de desemprego, associado com uma baixa escolaridade e formação profissional precária, fatores que refletem na baixa renda familiar. Em relação às mulheres, 43% encontram-se no emprego doméstico e a maioria sem o vínculo empregatício. Uma das formas de enfrentamento dessas dificuldades tem sido a entrada crescente da mulher no mercado de trabalho. Esta realidade vem ocorrendo nas diversas camadas sociais, onde o núcleo familiar vem sendo substituído por um novo modelo de família. O número de famílias mono parentais chefiadas por mulheres vem crescendo significativamente, onde elas passam a ter o papel importante também no sustento financeiro e liderança familiar. A falta de formação profissional é um ponto dificultador para sua inserção no mercado de trabalho e da geração de renda, o que repercute diretamente na qualidade de vida pessoal, familiar e comunitária. A renda familiar indica que o cenário econômico da região também necessita de cuidados e atenção especial.

Uma face da realidade dos bairros periféricos da Grande São Paulo é a herança do crescimento desordenado e veloz que cresceu a partir dos anos 70, quando um grande número de imigrantes de outras regiões do Brasil veio para São Paulo (e outras capitais) atrás de emprego e sobrevivência familiar. Uma das consequências deste fenômeno social foi a carência também crescente de saneamento básico, escolas, lazer, áreas verdes, centros de cultura, hospitais etc. Na questão da urbanização houve a “favelização” de uma boa parte da periferia da cidade, com todos os conhecidos problemas ambientais e sociais inerentes. A violência ficou fora de controle e é oriunda de uma rede de problemas de infraestrutura, econômicos, educacionais e culturais, que precisam ser enfrentados por toda a sociedade.



A outra face da realidade local:

A cidade e sua periferia cresceram rapidamente e junto as oportunidades. Hoje, a Região do Campo Limpo e boa parte dos bairros dos municípios vizinhos está em processo acelerado de urbanização, com vários recursos já disponíveis como mais escolas, hospitais, terminais de transporte, Metrô (parte da região), faculdades, comércio amplo, pontos de cultura, CEUs, shoppings, serviços, organizações sociais, bibliotecas e outros. A “frente” da periferia está mais distante, mas muitos “bolsões” de vulnerabilidade persistem na região e precisam de políticas públicas e privadas para se construir soluções a seus graves problemas. Um exemplo de enfrentamento é a Rede de Empreendimentos Locais fomentando empreendimentos de diversas áreas de negócios e cultura, que cresce e se consolida com a criação de escolas de teatro, grupos de dança, grupos folclóricos, artesanato, cultura hip hop, grupos musicais. O Projeto Arrastão participa e fomenta algumas redes locais, como a Rede Praça que junto com outras organizações, setores públicos e lideranças criou uma Agenda 21 local. Desenvolve também iniciativas através do fomento de coletivos juvenis nas áreas de moda, gastronomia e cultura. Na área educacional o Projeto Arrastão tem procurado cada vez mais criar parcerias com as escolas públicas para compartilhar suas descobertas e resultados pedagógicos.

A sede do Projeto Arrastão é um espaço acolhedor e arborizado, propício para atividades ao ar livre, lazer e esportes e conta com uma quadra poliesportiva coberta e um campo de futebol. Por estar localizado em uma região socialmente vulnerável, principalmente na área da educação, os programas desenvolvidos no local representam a oportunidade dessas crianças e adolescentes se afastarem do perigo das ruas, do tráfico e da violência diária a que são submetidas.

O Projeto Arrastão se utiliza de diversas estratégias sócio pedagógicas que visem o desenvolvimento integral das crianças, jovens e adolescentes, capacitando o sujeito a lidar com suas necessidades, desejos e expectativas, bem como dos outros, de forma que ele possa desenvolver competências técnicas, sociais, emocionais e comunicativas, essenciais para o seu processo de desenvolvimento individual e social. Nossa missão é formar cidadãos capazes de transformar a realidade e o meio em que vivem sempre considerando o espírito de coletivo de não dar o peixe, mas ensinar a pescar.

Como o projeto busca contribuir com soluções para este cenário:

As políticas, os programas e as práticas pedagógicas desenvolvidas neste curso - deverão propiciar condições para que jovens apresentem um perfil caracterizado por competências básicas e profissionais que lhes permitam desenvolver com segurança suas atividades profissionais e lidar com contextos caracterizados por mudanças, competitividade, necessidade permanente de aprender, rever posições e práticas, desenvolver e ativar valores, atitudes e crenças.

O profissional que atua no segmento de serviços de alimentação opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Participa da organização da cozinha, auxilia na elaboração cardápios, prepara e apresenta produções culinárias, utilizando técnicas de cozinha e aplicando tecnologias, conforme as boas práticas de manipulação de alimento, domínio técnico científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável, colaborativa, atuando com foco em resultados. Essas marcas formativas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos da organização, relacionados ao mundo do trabalho e ao ciclo da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

O Projeto Arrastão da Gastronomia é um projeto que prevê a necessidade de capacitar os adolescentes em uma linguagem atual e empreendedora para o mercado de trabalho, proporcionando o aprendizado de habilidades básicas em gastronomia que hoje é uma das áreas mais promissoras do mercado e de maior interesse e procura dos adolescentes atendidos, permitindo, assim, a inclusão desses futuros jovens na sociedade trabalhadora, para que eles possam vir a alterar sua realidade social.

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br



É nesse contexto que o projeto Arrastão da Gastronomia, está inserido, pretendendo proporcionar o envolvimento e amadurecimento do adolescente através do desenvolvimento técnico, de um espaço reflexivo, promovendo a apropriação de habilidades empreendedoras e contribuindo para sua formação como indivíduos e cidadãos inseridos em seu próprio contexto social.

3.7. Valor total da Proposta: R\$ 305.939,44 (trezentos e cinco mil, novecentos e trinta e nove reais e quarenta e quatro centavos)

4. Objetivos do Projeto:

4.1 Objetivo Geral:

Promover a qualificação profissional, a inclusão produtiva e o fortalecimento da cidadania de 60 adolescentes de 15 a 17 anos, em situação de vulnerabilidade social no distrito do Campo Limpo (SP), por meio de formação técnica-inicial na área de gastronomia, estimulando o protagonismo juvenil, a permanência escolar e a geração de renda no território.

4.2 Objetivo(s) Específico(s):

- Desenvolver competências técnicas e práticas na área de gastronomia, incluindo módulos como cozinha quente, alimentação saudável, confeitoraria, cozinha brasileira e internacional, panificação e organização de eventos;
- Promover o fortalecimento de habilidades socioemocionais e competências para o século XXI, como trabalho em equipe, responsabilidade, comunicação, criatividade e pensamento crítico;
- Estimular o protagonismo juvenil e a construção de projetos de vida autônomos, com ações voltadas à permanência escolar, ao planejamento de carreira e à visão de futuro;
- Incentivar o empreendedorismo e a geração de renda, por meio de vivências práticas, oficinas de negócios, rodas de conversa com profissionais do setor e atividades de simulação de microempreendimentos;
- Ampliar o acesso dos adolescentes a repertórios culturais e experiências de mundo do trabalho, através de visitas técnicas, participação em eventos gastronômicos e encontros com profissionais da área;
- Fortalecer o vínculo comunitário e a valorização da cultura alimentar periférica, contribuindo para o pertencimento territorial e o reconhecimento de saberes locais como ativos econômicos e sociais.

5. Beneficiários público alvo a ser atendido:

5.1 Beneficiários Diretos (Especificar):

- 60 adolescentes, com idades entre 15 e 17 anos e 11 meses, residentes preferencialmente nos distritos do Campo Limpo, Capão Redondo e Vila Andrade, localizados na zona sul do município de São Paulo.
- O público-alvo será composto majoritariamente por jovens em situação de vulnerabilidade social, com o



seguinte perfil:

- Matriculados na rede pública de ensino e com histórico de distorção idade-série ou risco de evasão escolar;
- Beneficiários de programas de transferência de renda (como o Bolsa Família) ou oriundos de famílias de baixa renda (até meio salário mínimo per capita);
- Jovens negros, moradores de favelas ou conjuntos habitacionais populares, com vivências em contextos marcados por desigualdade de acesso a direitos;
- Preferencialmente, filhos de mulheres chefes de família, com baixa escolaridade familiar e limitado acesso a recursos formativos;
- Acolhimento de vagas destinadas a adolescentes PCD, conforme disponibilidade e condições de acessibilidade física e pedagógica do projeto.

A participação dos beneficiários será comprovada por meio de lista de presença, ficha de matrícula, avaliações de desempenho, registros fotográficos, depoimentos e relatórios de atividades, garantindo a rastreabilidade e a transparência durante a execução do projeto.

5.2 Beneficiários Indiretos (Especificar):

Os beneficiários indiretos do projeto incluem os familiares dos 60 adolescentes participantes, especialmente mães e responsáveis legais, que tendem a ser diretamente impactados pela melhoria da autoestima, da rotina escolar e das perspectivas de geração de renda dos jovens. Esse efeito pode gerar maior estabilidade familiar, fortalecimento de vínculos e incentivo à permanência escolar.

Também serão beneficiadas, de forma indireta, as comunidades locais do Campo Limpo, Capão Redondo e Vila Andrade, que passam a conviver com adolescentes mais preparados, engajados e inseridos em práticas coletivas de formação e cidadania. O projeto valoriza saberes locais e estimula o empreendedorismo no território, o que pode influenciar positivamente práticas comunitárias e redes de apoio.

Outros beneficiários indiretos incluem os profissionais da educação e da assistência social das escolas públicas da região, que frequentemente acompanham esses jovens e poderão observar melhorias no desempenho, comportamento e perspectiva de futuro dos estudantes participantes.

Estima-se que aproximadamente 320 pessoas poderão ser impactadas indiretamente ao longo da execução do projeto, considerando a média de 4 pessoas por núcleo familiar, além de educadores e atores comunitários envolvidos em eventos, trocas e devolutivas do projeto.

6. Metodologia – Descrever o método aplicado e a dinâmica do trabalho:

Tendo como base principal e referencial para o método os princípios dos Quatro Pilares da Educação para o Século XXI da UNESCO (aprender a conhecer indica o interesse, a abertura para o conhecimento, que verdadeiramente liberta da ignorância; aprender a fazer mostra a coragem de executar, de correr riscos, de



PROJETO
ARRASTÃO

errar mesmo na busca de acertar; aprender a conviver traz o desafio da convivência que apresenta o respeito a todos e o exercício de fraternidade como caminho do entendimento; e, finalmente, aprender a ser, que, talvez, seja o mais importante por explicitar o papel do cidadão e o objetivo de viver), das competências profissionais para o século XXI apresentadas pela ONU e da Pedagogia por Projetos, o projeto Arrastão da Gastronomia trabalha o desenvolvimento profissional e pessoal do jovem em vulnerabilidade através da combinação da geração de conhecimentos técnicos na área de gastronomia, do desenvolvimento de Competências para o trabalho e Formação Empreendedora essenciais para profissionais de qualquer segmento e do desenvolvimento humano e crítico de qualquer cidadão sensível a contribuir e agir ativamente na transformação da sua realidade e de sua comunidade.

Desta forma, o projeto será estruturado em 3 eixos de atividades:

1. Prática Gastronômica

A atividade é focada em desenvolver os jovens em técnicas gastronômicas básicas que lhes ferramente em suas primeiras experiências profissionais na área de gastronomia, contemplando suas diferentes possibilidades de inserção no mercado de trabalho, seja através da empregabilidade ou através do empreendedorismo. O eixo contemplará módulos temáticos conforme descrição abaixo a fim de ampliar os conhecimentos do jovem na produção de alimentos e serviços.

Módulo 1 - Cozinheiro/ Chef – Cozinha Quente

- Controle e armazenamento de alimentos perecíveis e não perecíveis.
- Pesos e medidas – Peso bruto e peso líquido
- Lavagens de frutas, verduras e legumes.
- Técnicas de cortes básicos utilizados na cozinha.
- Fundos claros, médios e escuros.
- Cortes de carnes, aves e peixes.
- Aromatizantes, Saborizantes, Emulsificantes, Edulcorantes
- Métodos de cocção.
- Perfil de profissionais da área de alimentos
- Ficha técnica

Módulo 2 – Alimentação saudável

- Tipologia de alimentação saudável
- Produções de alimentos saudáveis e funcionais.
- Ficha técnica
- Vendas de produtos
- Montagem de cardápio – Preço de custo x Preço de venda.

Modulo 3 – Cozinha Brasileira

- Produções da Cozinha Brasileira em suas diferentes regiões: Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-oeste.
- Ficha técnica
- Montagem de cardápio – Preço de custo x Preço de venda.



Modulo 4 – Cozinha Internacional

- Produções da Cozinha Internacional de diferentes países, mais presentes no mercado paulistano: Cozinhas Italiana, Francesa, Portuguesa, Árabe, Norte Americana, Mexicana e Chinesa.
- Ficha técnica
- Montagem de cardápio – Preço de custo x Preço de venda.

Modulo 5 – Confeitaria

- Massas básicas para Bolos
- Massa de bolo pão de ló, chiffon e amanteigada
- Recheios de bolos
- Cremes de confeiteiro e mousses
- Coberturas de bolo – Merengues, Chantillys, Ganaches, Glace real, Pasta americana
- Doces Tradicionais e Gourmets
- Ficha técnica
- Montagem de cardápio – Preço de custo x Preço de venda.



Modulo 6 – Panificação

- Massa fermentada salgada: pães, esfiha e pães recheados
- Massa fermentada doce: pães doces
- Massa podre: Tortas, Empadas e quiches.
- Massa de pizza
- Ficha técnica
- Montagem de cardápio – Preço de custo x Preço de venda.

Modulo 7 – Cursos de Garçons e ou Garçonetes

- Apresentação pessoal – uniformes utilizados
- Apresentação Profissional
- Utensílios e equipamentos de cozinha e salão
- Tipologia de estabelecimentos comerciais
- Cuidando do seu cliente
- Segurança do trabalho
- Organização de móveis e equipamentos
- Utensílios – *Mise en place*. (disposição de utensílios e colocação na mesa)
- Tipos de serviços
- Identificação de situações especiais
- Finalização de serviço
- Garçons de festas e eventos
- Preço fixo e preço do serviço de mão de obra

Modulo 8 – Organização de festas

- Propaganda e Marketing básico
- Tipos de Cardápios

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br



- Tipos de contratos
- Fechamento de contrato
- Fornecedores e compras
- Organização de staff e serviços
- Evento e pós-evento

2. Formação Cidadã

A atividade é focada no desenvolvimento socioemocional e crítico dos educandos, fortalecendo seus vínculos sociais com o grupo, seus familiares e sua comunidade. Para que isso aconteça, os educandos serão estimulados à reflexão sobre temas diversos relacionados à juventude, direitos e deveres e participação e engajamento social. Para tanto, serão utilizadas as seguintes estratégias pedagógicas:

- Rodas de conversa
- Dinâmicas e jogos cooperativos
- Conteúdos textuais e audiovisuais
- Produção e intervenções artísticas
- Apresentações temáticas
- Reconhecimento do território

3. Competências para o trabalho

A atividade é focada no estímulo e orientação para o comportamento profissional, desenvolvendo nos educandos competências como comunicação, trabalho em equipe, liderança, solução de problemas, negociação. A proposta é despertar o educando para a reflexão de seu plano de vida e construção de carreira, considerando as diferentes possibilidades profissionais sejam através do emprego ou do empreendedorismo.

Para tanto, serão utilizadas as seguintes estratégias pedagógicas:

- Apresentação de produtos/ serviços e ideias
- Testagem de produtos e serviços
- Pesquisa de mercado
- Feira de negócios gastronômicos
- Formatação de currículos
- Elaboração de e-mails
- Apresentação pessoal
- Comportamento em entrevistas
- Elaboração currículo
- Documentação para o trabalho
- Encaminhamento profissional para processos seletivos

Os temas abaixo estarão presentes em todas as atividades:

- Boa prática em alimentos, e higiene pessoal.
- Reconhecimento de equipamentos, utensílios e instalações de cozinha.



Estruturação Geral das atividades e turmas:

Horário	Atividade	segunda	terça	quarta	quinta	sexta
8h às 10h	Prática Gastronômica	Turma 1	Turma 2	Turma 1	Turma 2	
	Formação Cidadã	Turma 2	Turma 1	Turma 2	Turma 1	
10h às 12h	Prática Gastronômica	Turma 1	Turma 2	Turma 1	Turma 2	
	Competências para o trabalho e Formação Empreendedora	Turma 2	Turma 1	Turma 2	Turma 1	
13h às 15h	Prática Gastronômica	Turma 3	Turma 4	Turma 3	Turma 4	
	Formação Cidadã	Turma 4	Turma 3	Turma 4	Turma 3	
15h às 17h	Prática Gastronômica	Turma 3	Turma 4	Turma 3	Turma 4	
	Competências para o trabalho e Formação Empreendedora	Turma 4	Turma 3	Turma 4	Turma 3	

Carga horária anual	h/ ano
Prática Gastronômica	240
Formação Cidadã	120
Competências para o trabalho e Formação Empreendedora	120

Turmas	4 turmas com 15 jovens cada
--------	-----------------------------

Para uma melhor aprendizagem seguimos parâmetros que regem e norteiam os conteúdos aplicados, para isso:

1º - Conhecimento: O conhecimento será construído conjuntamente entre educador e educando, através de vivências práticas, processamento analítico, conclusões e por fim criação de aplicações com a vida pessoal, profissional e empreendedora desses jovens.

2º - Compreensão: Com o conhecimento assimilado, o próximo passo é estimular a aplicação dos conteúdos das oficinas, provocando a integração da teoria com a prática, em forma de exercícios.

3º - Prática: Colocar em prática tudo que os jovens aprenderam através da construção de um projeto de Feira Gastronômica na própria organização.

4º - Avaliação: Após a aplicação Prática, os jovens poderão analisar, comparar e identificar os acertos e erros, para melhorar a produção individual e coletiva futura.

5º - Síntese: Após todo o processo aplicado os jovens terão condições de criar seus próprios produtos gastronômicos, concretizar seus projetos de vida nos moldes das experiências desenvolvidas.

Para a execução deste projeto, a organização já conta com parte da infraestrutura necessária para a execução do mesmo como salas de aula e espaços pedagógicos para os eixos de Formação Cidadã e Competências Profissionais, cozinha estruturada, necessitando apenas de manutenção e poucos recursos para reposição de seu material pedagógico, além de coordenação, assistência pedagógica e administrativa.

Justificativa das despesas vinculadas à metodologia pedagógica:

Para assegurar a execução integrada dos três eixos metodológicos do Arrastão da Gastronomia — Prática Gastronômica, Formação Cidadã e Competências para o Trabalho —, o orçamento prevê despesas que

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br

correspondem diretamente às exigências pedagógicas de cada etapa. Os investimentos em pessoal (Educador de Referência, Oficineiro de Gastronomia, Auxiliares de Cozinha e Limpeza) garantem acompanhamento técnico-pedagógico constante, condução das oficinas práticas e condições de higiene e segurança no laboratório culinário, em consonância com a carga horária detalhada no plano. As rubricas de alimentação e de material pedagógico financiam, ao longo de 11 meses, os insumos e utensílios necessários às aulas de cozinha quente, confeitoria, panificação e demais módulos, viabilizando a aprendizagem “mão na massa” defendida pela metodologia por projetos. A aquisição de fogões de indução e de um fogão semi-industrial atualiza a infraestrutura existente, permitindo aplicar com segurança as técnicas culinárias previstas e o atendimento das turmas. Por fim, as despesas administrativas de energia, água, gás e conectividade asseguram o pleno funcionamento das cozinhas pedagógicas e salas de aula durante toda a jornada formativa. Assim, cada item orçamentário justifica-se por estar diretamente vinculado à estratégia metodológica centrada na aprendizagem ativa e integral dos adolescentes descrita no documento.

****No mês de janeiro, as atividades serão conduzidas com um número reduzido de adolescentes, em razão do período de férias e recesso escolar, o que poderá acarretar impacto na frequência de demais serviços oferecidos.**

7. Resultados Esperados – Definir os resultados quantitativos e qualitativos a serem atingidos (descrição pormenorizada de metas quantitativas e mensuráveis a serem atingidas e de atividades a ser executadas, devendo esclarecer com precisão e detalhamento aquilo que se pretende realizar ou obter, bem como quais os meios utilizados para tanto):

Meta	Objetivo Correspondente	Resultados Qualitativos	Resultados Quantitativos
1. Capacitar 60 jovens ao ano para desenvolver atividades de rotina do setor de cozinha em restaurantes, turismo, hospitalidade e eventos;	Promover a qualificação em competências técnicas de habilidades básicas para o mercado de trabalho da Gastronomia.	- Jovens apropriados sobre as técnicas e rotinas básicas de gastronomia	Ao menos 75% dos jovens aptos para o encaminhamento para o mercado de trabalho
2. Trabalhar com 60 jovens ao ano questões éticas e temas relevantes à juventude e à sociedade.	Formar jovens mais conscientes e responsáveis sobre seu papel na família e na sociedade.	- Jovens mais críticos e capazes de se expressar. - Jovens mais responsáveis quanto às suas tarefas e ações.	Que ao menos 75% dos jovens participem ampliem sua percepção sobre seu papel social.
3. Desenvolver em 60 jovens ao ano competências essenciais para o trabalho como responsabilidade, comunicação, trabalho em equipe e empreendedorismo	Criar competências e habilidades para o trabalho e criar perspectiva sobre suas possibilidades profissionais.	- Formação de Coletivos - Jovens mais participativos e trabalhando em equipe	Ao menos 75% dos jovens aptos para o encaminhamento para o mercado de trabalho

8. Processo de Monitoramento e Avaliação – apresentar os **indicadores quantitativos e qualitativos** a partir dos **resultados definidos**, bem como os meios de **verificação a serem utilizados**, levando em consideração a análise do território e da política local: (inserir quantas linhas forem necessárias)



Resultado(s)	Indicadores quantitativos	Indicadores quantitativos	Meios de verificação
<ul style="list-style-type: none"> - Jovens apropriados sobre as técnicas e rotinas básicas de gastronomia - Ao menos 75% dos jovens aptos para o encaminhamento para o mercado de trabalho 	Qualidade na execução das atividades de técnicas gastronômicas propostas	<ul style="list-style-type: none"> - Percentual de presença nas atividades - Percentual de jovens encaminhados para processos seletivos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de Presença - Avaliação - Depoimentos - Redes sociais da OSC - Fotos e Vídeos
<ul style="list-style-type: none"> - Jovens mais críticos e capazes de se expressar. - Jovens mais responsáveis quanto às suas tarefas e ações. - Que ao menos 75% dos jovens participem ampliamente sua percepção sobre seu papel social. 	Jovens apresentando espírito crítico e cooperativo	<ul style="list-style-type: none"> - Percentual de presença nas atividades - Percentual de desenvolvimento de consciência e cooperação 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de Presença - Avaliação - Depoimentos - Redes sociais da OSC - Fotos e Vídeos
<ul style="list-style-type: none"> - Jovens mais participativos e trabalhando em equipe - Ao menos 75% dos jovens aptos para o encaminhamento para o mercado de trabalho 	Jovens apresentando proatividade, autonomia e expressividade.	<ul style="list-style-type: none"> - Percentual de jovens encaminhados para processos seletivos. - Percentual de jovens participantes de coletivos gastronômicos 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de Presença - Avaliação - Depoimentos - Redes sociais da OSC - Fotos e Vídeos

9. Recursos Humanos – Descrever as funções desempenhadas por todos os profissionais e demais agentes do projeto, identificando a forma de contratação, respeitando a legislação vigente. (Inserir quantas linhas forem necessárias)

Profissional (cargo/função)	Nº de horas/mês	Vínculo (CLT, Prestadores de Serviços, Voluntário)
Educador de Referência: Acompanhar e orientar a rotina do projeto bem como seu desenvolvimento. Elaborar com a equipe técnica instrumentais de avaliação de desempenho e impacto do curso. Educador de Formação Cidadã e Competências para o trabalho e Formação Empreendedora	200h	CLT
Oficineiro de Gastronomia: Educador especialista na área de gastronomia, para ensinar técnicas e habilidades básicas e específicas para a formação na área.	132h	PJ
Auxiliar de Cozinha: Responsável pela manutenção do espaço de cozinha e pela alimentação dos adolescentes atendidos no projeto.	200h	CLT
Auxiliar de Limpeza: Responsável pela limpeza e higiene dos espaços de uso dos educandos como sala de aula, cozinha e banheiros	200h	CLT



10. Cronograma de execução do Projeto – Especificar mês a mês, quais ações/atividades serão desenvolvidas. (Inserir quantas linhas forem necessárias)

Plano de Trabalho Anual

Atividades/Mês	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Divulgação, Seleção e inscrição de adolescentes	X				X				X			
Planejamento e organização do espaço físico	X											
Contratação de equipe	X											
Avaliações		X					X					X
Planejamento e formação da equipe		X		X				X			X	
Oficinas/ Atividades												
Prática Gastronômica		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Formação Cidadã		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Competências para o trabalho e Formação Empreendedora		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pitch Gastrônomico												X
Prestação de Contas			X		X			X		X		X

10.1 Monitoramento de Execução (Inserir quantas linhas forem necessárias)

Meta	Etapa/Fase	Indicador Físico		Duração	
		Unidade	Quantidade	Início	Término
Divulgação, Seleção e inscrição de adolescentes	Preparatória	Adolescentes Inscritos	60	Mês 01	Mês 09
Planejamento e organização do espaço físico	Preparatória	Espaço Organizado	1	Mês 01	Mês 01
Contratação de equipe	Preparatória	Profissionais Contratados	4	Mês 01	Mês 01
Avaliações	Monitoramento	Ciclos Avaliativos	3	Mês 02	Mês 12
Planejamento e formação da equipe	Preparatória	Encontros e capacitações	4	Mês 02	Mês 11
Oficinas/ Atividades					
Prática Gastronômica	Execução	Oficinas de 3 horas	640	Mês 01	Mês 11
Formação Cidadã	Execução	Oficinas de 1h e 30	320	Mês 01	Mês 11

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
 (11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br



Competências para o trabalho e Formação Empreendedora	Execução	Oficinas de 1h e 30	320	Mês 01	Mês 11
Pitch Gastronômico	Execução	Evento	1	Mês 11	Mês 11
Prestação de Contas	Encerramento	Relatório	4	Mês 03	Mês 12

11. Plano de Aplicação (em reais) (Inserir quantas linhas forem necessárias)

Natureza da despesa		Total	Concedente	Proponente
Item de despesa	Especificação			
Recursos Humanos – CLT	Educador de Referência	R\$ 92.543,60	-	R\$ 92.543,60
	Auxiliar de Cozinha		-	
	Auxiliar de Limpeza		-	
Recursos Humanos – Prestação de Serviços	Oficineiro de Gastronomia	R\$ 60.984,00	-	R\$ 60.984,00
Custeio	Alimentação	R\$ 102.009,60	-	R\$ 102.009,60
	Material Pedagógico	R\$ 29.695,04	-	R\$ 29.695,04
	Material Gráfico	R\$ 155,00	-	R\$ 155,00
	Material de Escritório	R\$ 786,10	-	R\$ 786,10
	Fogão de indução 2 bocas	R\$ 3.719,60	-	R\$ 3.719,60
Aquisição	Fogão semi-industrial com quatro bocas, equipado com queimadores simples e duplos	R\$ 1.931,91	-	R\$ 1.931,91
	Energia Elétrica	R\$ 14.114,59	-	R\$ 14.114,59
Despesas Administrativas	Água		-	
	Telefone/Internet		-	
	Gás		-	
Total Geral:				R\$ 305.939,44
TOTAL/MÊS				R\$ 305.939,44

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
 (11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br

**12. Cronograma de Desembolso (em reais)** (inserir quantas linhas forem necessárias)

Item de despesa	Cat. Econômica (aquisição / custeio / obra)	1º Mês	2º Mês	3º Mês	4º Mês	5º Mês	6º Mês
RECURSO HUMANOS - OSC	CUSTEIO	R\$ 7.711,96					
RECURSO HUMANOS - PJ	CUSTEIO	R\$ 5.082,00					
KIT LANCHES	CUSTEIO	R\$ 8.500,80					
MATERIAL DE PEDAGÓGICO	CUSTEIO	R\$ 2.474,58					
MATERIAL DE ESCRITÓRIO	CUSTEIO	R\$ 393,05					R\$ 393,05
MATERIAL DIVULGAÇÃO	CUSTEIO	R\$ 155,00					
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTEIO	R\$ 1.176,21					
FOGÃO DE INDUÇÃO	AQUISIÇÃO	R\$ 3.719,60					
FOGÃO SEMI-INDUSTRIAL	AQUISIÇÃO	R\$ 1.931,91					
TOTAL/MÊS		R\$ 31.145,11	R\$ 24.945,55	R\$ 24.945,55	R\$ 24.945,55	R\$ 24.945,55	R\$ 25.338,60

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br – arrastao@arrastao.org.br



7º Mês	8º Mês	9º Mês	10º Mês	11º Mês	12º Mês
R\$ 7.711,96					
R\$ 5.082,00					
R\$ 8.500,80					
R\$ 2.474,58					
R\$ 1.176,21					
R\$ 24.945,55					

Projeto Arrastão

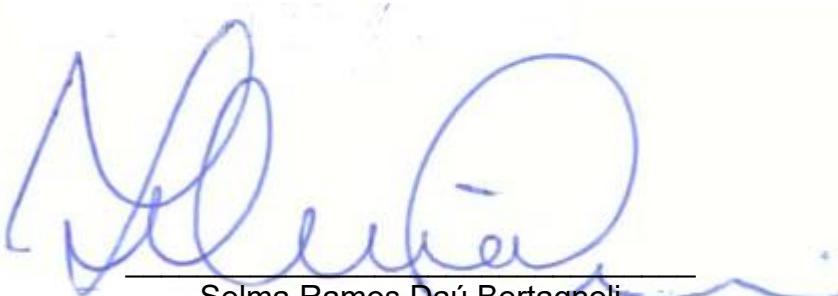
Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br



13. Declaração

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro para fins de prova junto ao **Fundo Estadual dos Direitos da Criança e do Adolescente do Estado de São Paulo**, para os efeitos e sob as penas do art. 299 do Código Penal, que inexiste na mora ou débito junto a qualquer órgão ou instituição da Administração Pública Federal e Estadual, direta ou indireta que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas no orçamento do Fundo Estadual dos Direitos da Criança e do Adolescente, na forma deste plano de trabalho.

São Paulo/SP, 22 de julho de 2025.



Selma Ramos Daú Bertagnoli
Procuradora Legal

14. Aprovação

(a ser preenchido pelo Concedente após aprovação)

São Paulo, ____ / ____ /20 ____
Responsável – Concedente

Projeto Arrastão

Rua Doutor Joviano Pacheco de Aguirre, 255 - Campo Limpo - 05788-290 - São Paulo
(11) 5841.3366 / (11) 5843.3366 - www.arrastao.org.br - arrastao@arrastao.org.br