



Projeto Mão na Massa



PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
EDUCAÇÃO SOCIEOMOCIONAL
EMPREENDEDORISMO
MÍDIAS SOCIAIS

ÍNDICE

- 1 APRESENTAÇÃO - RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO
- 2 CARACTERÍSTICAS SOCIOECONOMICA DA REGIÃO DE EMBU GUAÇU
- 3 OBJETIVOS
- 4 PÚBLICO ALVO
- 5 PARCERIAS
- 6 METODOLOGIA
- 7 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
- 8 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SETEMBRO/OUTUBRO- 2024
- 9 MATRÍCULAS
- 10 CONTEÚDO EXECUTADOS
- 11 EQUIPE TÉCNICA

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO

ÓRGÃO EXECUTOR: MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU

PATROCÍNIO: RODONAVES TRANSPORTE E ENCOMENDAS - Programa FRETE SOLIDÁRIO RODONAVES - EDITAL 2023.

PROJETO: "MÃO NA MASSA"

OBJETO: ATENDIMENTO/CAPACITAÇÃO DE 48 MULHERES NO DECORRER DO ANO DE 2024.

ÓRGÃO EXECUTOR MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU	PROJETO MÃO NA MASSA
TERMO DE PATROCÍNIO Janeiro a Dezembro/2024	2º Semestre - SETEMBRO/OUTUBRO-2024

EXECUÇÃO FÍSICA - CRONOGRAMA ANUAL

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	PÚBLICO ALVO	Nº DE ATENDIDOS											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Números de Atendidos	MULHERES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE	48	48	48	48	48	48	48	48	48	44		
Matrículas e contratação profissional		x	x	x	x			x	x				
Execução dos Conteúdos Programáticos			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Reunião com Equipe		x						x					
Reunião com as alunas			x						x				
Replanejamento da Equipe								x					
Avaliação Prática e Avaliação Final							x						x
Certificação e Devolutivas dos Resultados do Projeto Mão na Massa por semestre/2024									x				x

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONOMICA DA REGIÃO DE EMBU GUAÇU

Caracterização socioeconômica da região e do serviço a ser qualificado

Embu-Guaçu é composto por 69.901 habitantes, dentre eles 99% têm idade entre 18 e 59 anos. Analisando a cidade de acordo com o levantamento do Diagnóstico socioterritorial de Embu-Guaçu realizado PMASweb (Plano Municipal de Assistência Social) 2018/ 2021, o município apresenta um índice de 61% de desempregados e com áreas predominantemente pobres, com grande concentração de domicílios em áreas de alta vulnerabilidade à pobreza. Considera-se que 100% da extensão do município caracteriza-se por área de proteção de mananciais, dificultando a instalação de novas empresas. Neste contexto de dificuldade para conquistar uma fonte de renda com um retorno favorável para a sustentabilidade da família a especialização em cursos na área alimentícia.

As atividades serão realizadas no Movimento Renovador Paulo VI situado no Centro do município de Embu-Guaçu que fica próximo aos seguintes bairros tendo ampla alcance regional.

- Vila Louro
- Jardim Emília
- Parque Industrial
- Filipinho
- Itararé
- Jardim Boa Vista
- Chácara Flórida
- Jardim São Paulo
- Val Flor
- Cipó
- Jardim Brasil
- Santa Rita
- Congonhal
- Santa Fé
- Santa Isabel
- Penteado
- Lagoa Grande
- Vila do sol
- Granjinha
- Jardim Campestre



OBJETIVO

OBJETIVO GERAL

Desenvolver nas alunas (mulheres) habilidades e capacidades específicas em Panificação e Confeitaria, Empreendedorismo e Administração básica, Mídias Sociais e Inteligência Emocional que lhes permitam através de ferramentas assertivas, didática facilitada e um conteúdo rico, uma melhor aprendizagem e assim ter um maior desempenho e melhores resultados para sua vida profissional.

OBJETIVO (S) ESPECÍFICO(S):

Fortalecer e promover o desenvolvimento das alunas em todas as atividades propostas por meio de aulas teóricas e práticas;

Preparar as alunas a estarem aptas para as demandas do mercado e suas variáveis, desde uma boa conduta na cozinha como situações de risco, higiene, utensílios, insumos, desperdícios e toda a questão administrativa e emocional que são necessário na vida do empreendedor;

Empoderamento das mulheres, oportunizando independência financeira, profissional, emocional, entre outras.



PÚBLICO ALVO

Mulheres em situação de vulnerabilidade social que tenham interesse em viver a oportunidade de crescimento na vida profissional.



PARCERIAS

Para a execução deste projeto temos uma parceria pré-estabelecida junto do CRAS, onde a primeira divulgação é feita por meio dessa ferramenta pública que tem em seu cadastro mulheres em situação de vulnerabilidade social que tenham interesse em viver a oportunidade de crescimento na vida. Também, temos possibilidades de parcerias com lojas alimentícias, padarias e grandes profissionais da área que podem ser parceiros prestando algum tipo de auxílio para enriquecer ainda mais a experiência do conhecimento dessas mulheres. Nosso grande parceiro foi a empresa RODONAVES, através do "Gente Boa - FRETE SOLIDÁRIO" que possibilitou a execução do Projeto.



METODOLOGIA

O curso propõe a realização de técnicas e metodologias possíveis e disponíveis a exemplos de aulas práticas e de estudos dirigidos nas áreas da panificação e confeitaria. Uma grade curricular que assegure o acesso, e a permanência do atendido não apenas no curso em si, mas também como profissional autônomo. Terá duração de 12 meses, e é constituído em duas etapas: Teoria e pratica, etapas que objetivam promover conhecimentos, habilidades e competências auxiliando no desenvolvimento da empregabilidade e empreendedorismo proporcionando o protagonismo individual e coletivo. Será ministrado em três turmas contendo 48 alunas por semana, sendo 16 alunas por turma atendida.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO



Panificação

Higiene na manipulação de alimentos, higiene pessoal e profissional, armazenamentos e aplicação de matérias primas e aditivos integrantes da preparação de produtos de panificação. Técnicas de balanceamento e dosagem de ingredientes; Processo de fabricação de pães como por exemplo: pão de centeio, pão caseiro, pão Petrópolis, pão ciabatta, pão de coco, pão para cachorro quente, pão para hambúrguer, pão de forma, mini pão, baguette, pão de banha (torresmo) pão francês I e pão francês II, pão doce com esponja, pão integral, pão sovado, pão de leite, pão de queijo, pão de batata, pão de cerveja, pão de cenoura, pão três cereais e pão italiano, e utilização de equipamentos e utensílios usados na Panificação.

Confeitaria

Higiene na manipulação de alimentos, higiene pessoal e profissional; funções dos ingredientes básicos utilizados em confeitaria; Utilização correta de equipamentos e utensílios; Balanceamento de receitas; Segurança e prevenção de acidentes; Medidas e pesagem de ingredientes; Avaliação de produto final; Técnicas de fabricação de bolos e doces como exemplo: bolos secos, bolos para festas, petit-fours, doces e salgados. Produtos à base de massa podre, massa folhada e semi-folhado, salgados básicos de confeitaria, pudins diversos, quindim, cremes e mousses, torta fria, doces diversos, produtos com chocolates, pães doces e diversas variações de recheios.

Empreendedorismo

Criatividade e capacidade de solucionar problemas de maneira inovadora, incentivar e procurar melhoria e novas formas de realizar as atividades, pensamento estratégico, planejamento, otimismo, encarar erros com oportunidade de aprendizado, resiliência adaptar-se e tentar novamente, adaptação e conquistas

Socioemocional

Complexo de inferioridade, motivação e autoestima, estresse emocional, falta de engajamento, auto cobrança, desmotivação, ansiedade, agressividade, insegurança e falta de equilíbrio.

Mídia Sociais

Layout para redes sociais, site para acesso para criação de artes e dicas de publicações.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SETEMBRO E OUTUBRO

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO

ÓRGÃO EXECUTOR: MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU

PATROCÍNIO: RODONAVES TRANSPORTE E ENCOMENDAS - Programa FRETE SOLIDÁRIO RODONAVES - EDITAL 2023.

PROJETO: "MÃO NA MASSA"

OBJETO: ATENDIMENTO/CAPACITAÇÃO DE 48 MULHERES NO DECORRER DO ANO DE 2024.

ÓRGÃO EXECUTOR MOVIMENTO RENOVADOR PAULO VI DE EMBU GUAÇU	PROJETO "MÃO NA MASSA"
TERMO DE COLABORAÇÃO Janeiro a Dezembro/2024	2º Semestre - SETEMBRO/OUTUBRO-2024

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES REFERENTE AOS MESES: SETEMBRO/OUTUBRO-2024

Data	03/Setembro	10/Setembro	17/Setembro	24/Setembro	01/Outubro	08/Outubro	15/Outubro	22/Outubro	29/Outubro
TURMA I 14H30min 18H30min	Esfirra	Empada	Chocotone	Panetone	Feriado	Pão de hanburger	Croissant recheado	Salgados Fritos	Pão de Mandioquinha
Data	04/Setembro	11/Setembro	18/Setembro	25/Setembro	02/Outubro	09/Outubro	16/Outubro	23/Outubro	30/Outubro
TURMA II 14H30min 18H30min	Esfirra	Empada	Chocotone	Panetone	Semi Italiano	Pão de hanburger	Croissant recheado	Salgados Fritos	Pão de Mandioquinha
Data	05/Setembro	12/Setembro	19/Setembro	26/Setembro	03/Outubro	10/Outubro	17/Outubro	24/Outubro	31/Outubro
TURMA III 14H30min 18H30min	Esfirra	Empada	Chocotone	Panetone	Semi Italiano	Pão de hanburger	Croissant recheado	Salgados Fritos	Pão de Mandioquinha

MATRÍCULAS

Após a divulgação, as alunas estiveram na Instituição, onde o processo transcorre de forma simplificada e por meio do preenchimento das fichas de inscrição, recebimento dos documentos pessoais das alunas. Apresentação das atividades nas quais as alunas realizarão durante o Projeto e as regras de convivência e do curso.



CONTEÚDO EXECUTADO - SETEMBRO/OUTUBRO - 2024

- 1 ESFIRRA
- 2 EMPADA
- 3 PANETONE
- 4 CHOCOTONE
- 5 PÃO SEMI ITALIANO
- 6 PÃO DE HAMBURGUER
- 7 CROISSANT
- 8 SALGADOS FRITOS
- 9 PÃO DE MANDIOQUINHA



CONTEÚDO EXECUTADO - SETEMBRO- 2024

TEMA:

ESFIRRA

OBJETIVO

O objetivo da receita de esfirra é criar uma massa versátil que pode ter como opção diversos recheios. O processo de fechar a massa é essencial para que possa resultar no formato característico que a esfirra tem.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Maseira, cilindro, forno turbo, assadeira, faca, pincel, rolo de macarrão, bacia.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador iniciou o encontro com uma breve apresentação da receita proposta , em seguida as alunas separaram e pesaram todos os ingredientes.

O educador destacou a importância de porcionar a massa com o peso igual para que no final todas a esfirras tenham o mesmo tamanho, na sequência a massa foi recheada e o educador pode ensinar a técnica de fechamento, para que a mesma fique no formato triangular e não abra após assar.

No final o educador destacou a variedades de recheios que podem ser utilizada na massa e que também pode ser utilizada para fazer as esfirras abertas.

AVALIAÇÃO

O encontro foi muito produtivo, as alunas tiraram suas dúvidas e participaram de todo o processo.



CONTEÚDO EXECUTADO - SETEMBRO - 2024

TEMA

EMPADA

OBJETIVO

A aula visou proporcionar conhecimentos práticos e teóricos sobre a empada e também uma opção de recheio de palmito.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Masseur, balança colher, fogão, forno turbo, assadeira, forma de alumínio e massera.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador apresentou a receita e também construiu com as alunas o "Recheio de Palmito" utilizado no dia.

Em seguida as alunas foram instruídas a separarem e pesarem os ingredientes, durante todo o processo o educador acompanhou e orientou sobre o ponto da massa para que a mesma fique na consistência adequada para ser moldada na forma.

Foi demonstrado como adicionar o recheio e fechar as empadas corretamente e como pincelar a gema antes de levar ao forno para que depois de assadas fiquem com brilho atrativo.

AValiação DE RESULTADOS

O encontro foi muito produtivo, promovendo a interação entre as participantes.



CONTEÚDO EXECUTADO - SETEMBRO - 2024

TEMA:
PANETONE

OBJETIVO

Ensinar as alunas o processo completo de fabricação do panetone, desde a preparação da massa até a finalização e armazenamento do produto final.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Maseira, balança, forno turbo, faca, assadeira e câmara de crescimento.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador abordou as técnicas para garantir que o panetone fique com uma textura macia e com o sabor característico, orientou que o processo de fermentação é essencial para um bom panetone.

As alunas separaram e pesaram todos os ingredientes e também foram orientadas a respeitar as etapas e a ordem correta de acrescentar os ingredientes e as frutas cristalizadas.

Enquanto preparavam a massa o educador fez ajustes necessários durante todo o processo.

Por fim o educador orientou sobre tempo de cocção para que o panetone fique dourado e com a casca resultando em um lindo e apetitoso produto final.

AVALIAÇÃO

O encontro foi satisfatório e produtivo, proporcionando aos alunos o conhecimento necessário para preparar essa iguaria natalina com sucesso.

Ao final da aula todas degustaram e discutiram sobre os resultados.



CONTEÚDO EXECUTADO - SETEMBRO - 2024

TEMA:

CHOCOTONE

OBJETIVO

Ensinar as alunas a técnica de preparação do chocotone, uma variação do tradicional panetone, com o diferencial do uso de gotas de chocolate.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Maseira, balança, forno turbo, faca, assadeira e câmara de crescimento.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador abordou as técnicas para garantir que o panetone fique com uma textura macia e com o sabor característico orientando que o processo de fermentação é essencial para um bom panetone.

A aula abordou também possíveis variações, para criar versões diferentes e inovadoras como a adição de recheios de chocolate ou castanhas.

As alunas separaram e pesaram todos os ingredientes e também foram orientadas a qualidade dos produtos utilizados para que as gotas de chocolates fiquem aparentes e com a textura adequada

Por fim o educador deu dicas sobre decoração para que resulte em um lindo e apetitoso produto final.

AValiação

O encontro foi satisfatório e produtivo, proporcionando aos alunas uma variação do tradicional panetone.

Ao final da aula todas degustaram e discutiram sobre os resultados.



CONTEÚDO EXECUTADO - OUTUBRO- 2024

TEMA:

PÃO SEMI ITALIANO

OBJETIVO

Ensinar as alunas a preparar o pão semi italiano, destacando as técnicas essenciais para alcançar uma crosta crocante e um miolo macio e aerado, característico deste pão tradicional.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Maseira, forno turbo assadeira saco de confeitar, faca e balança .

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador abordou as técnicas para garantir que no final o pão fique com a textura e aparência correta que é uma característica essencial da receita.

As alunas separaram e pesaram todos os ingredientes e após a sova, a massa foi deixada para a fermentação, em seguida o educador ensinou a maneira correta de moldar o pão sendo redondo ou oval e também a técnica de empanamento para que o pão crie a crosta que é tão característico.

AVALIAÇÃO

A aula proporcionou um excelente aprendizado para as alunas, todas participaram de todo o processo e no final puderam degustar a receita.



CONTEÚDO EXECUTADO - OUTUBRO- 2024

TEMA:

PÃO HAMBURGUER

OBJETIVO

Ensinar as alunas a preparar o pão de hambúrguer caseiro, visando obter uma textura macia e uma aparência atraente.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Maseira, balança, assadeira, faca forno turbo, cilindro, estufo, pincel e puxa saco.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador destacou a importância da receita resultar em uma textura leve e macia, as alunas separaram e pesaram todos os ingredientes, após o desenvolvimento da massa o educador, orientou da importância de fracionarem e pesarem a quantidade de massa igual para que todos os pães tenha o mesmo tamanho e que em um lanche finalizado, acompanhe o tamanho da carne e acompanhamentos.

Destacou também que o pão pode ser finalizado com alguns grãos de gergelim trazendo a característica visível do pão finalizado.

AVALIAÇÃO

A aula proporcionou um excelente engajamento das alunas, todas participaram do processo de fabricação e no final da aula, as turmas prepararam um lanche com todos os acompanhamentos tradicionais e puderam degustar o que prepararam.



CONTEÚDO EXECUTADO - OUTUBRO- 2024

TEMA:

CROISSANT

OBJETIVO

Ensinar as alunas a preparar uma clássica receita francesa, conhecida pelo sabor e textura única de uma massa folhada.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Maseira, balança, forno turbo, cilindro vassoura de mão de Rolo de macarrão, carretilha , pincel assadeira.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador iniciou explicando que a receita exige tempo e processos a serem seguidos, as alunas separaram os ingredientes e iniciaram o preparo.

Após a massa ter fermentado as alunas executaram o processo de incorporar a manteiga na massa e com ajuda do educador realizar as dobras corretas para que depois de assado o croissant fique com as camadas aparentes o que é uma característica da massa folhada.

Foi destacado também que o pão pode acompanhar recheios doces ou salgados.

AVALIAÇÃO

A aula foi muito satisfatória e proporcionou um bom conhecimento para as alunas, todas executaram o que foi proposto e no final tiraram as dúvidas.

Em seguida todas degustaram a receita.



CONTEÚDO EXECUTADO - OUTUBRO- 2024

TEMA:

SALGADOS FRITOS

OBJETIVO

Ensinar as alunas a preparar uma massa versátil que pode ser utilizada para preparar uma variedade de salgados.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Balança panela, cortador para rissoles, colher, tacho para fritura, fogão e assadeira.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, as alunas separaram e pesaram os ingredientes, o educador ensinou como fracionar a receita para que a massa resulte na quantidade de salgados desejados.

Após o preparo da massa o educador ensinou a maneira correta para moldar e fechar cada salgado para que resulte no formato característico que a coxinha e o rissoles possuem.

Todas as alunas participaram no processo, podendo aprender e desenvolver as técnicas utilizadas para a preparação da receita.

AVALIAÇÃO

A aula foi muito produtiva, as alunas puderam aprender uma receita versátil, todas participaram do processo e tiraram suas duvidas, no final degustaram o que produziram.



CONTEÚDO EXECUTADO - OUTUBRO- 2024

TEMA:

PÃO DE MANDIOQUINHA

OBJETIVO

Ensinar as alunas a preparar um pão caseiro utilizando a mandioquinha (também conhecida como batata baroa) como ingrediente principal, trazendo a textura macia.

RECURSOS UTILIZADO:

Materiais: Balança , masseira ,estufa, forno turbo, assadeiras, pincel , faca e espátula.

DESENVOLVIMENTO

Neste encontro, o educador mostrou o ponto de cozimento perfeito da mandioquinha e o quanto é importante amassar para que ela fique com uma textura lisa e homogênea.

As alunas separaram e pesaram os ingredientes, enquanto a massa fermentava e o educador tirou dúvidas e deu dicas sobre o preparo do pão.

Para finalizar o pão levou uma cobertura de leite condensado e coco seco.

AVALIAÇÃO

A aula foi muito proveitosa, as alunas participaram de todo o processo e puderam tirar as suas dúvidas e em seguida todas puderam degustar a receita.



EQUIPE TÉCNICA DO PROJETO "MÃO NA MASSA"



01. Maria Vani de Oliveira - Presidente



02. Claudia Valeska Vasquez - Diretora Administrativa



03. Dulcinéia de Jesus Alves - Coordenadora



04. Gleuma Andrade Diogo - Prestação de Contas



05. Marcondes Soares Silva - Educador Social