



**PRESTAÇÃO DE CONTAS**  
**RELATÓRIO CONSUBSTANCIADO 2015**  
**ANUAL**

**NOME DO ÓRGÃO / ENTIDADE: CASA DO BOM MENINO**

**CNPJ 54.407.838/0001-23**

**RUA MACHADO DE ASSIS, 593 – NOVA AMÉRICA – PIRACICABA / SP**

**TELEFONE 3401-2199**

**EMAIL: PROJETOS@CASADOBOMMENINOPIRACICABA.ORG.BR**

**PROCESSO DE CONCESSÃO: 16679/15                      EXERCÍCIO: 2015**

**NOME DO PROJETO: MENINO GOURMET**

**TIPO DE SERVIÇO: SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL**

**PRESTAÇÃO CONTAS: ANUAL                                      DE: 01/03/2015 À 31/12/2015**



## Número de atendidos

No ano de 2015, o projeto Menino Gourmet desenvolveu suas ações baseadas em 3 tipos de modalidades de atendimento:

- Menino Gourmet infantil: Participação em média de 23 acolhidos, com idade entre 02 à 11 anos.
- Menino Gourmet empreendedor: Dezesesseis adolescentes da Casa do Bom Menino iniciaram o curso, mas somente oito conseguiram concluir e participar da formatura. Os demais alunos foram os familiares dos acolhidos, os quais iniciaram com 8 pessoas, mas somente duas conseguiram concluir o curso.
- Menino Gourmet gerador de renda: Dos acolhidos da Casa do Bom Menino, uma média de 25 crianças e adolescentes participaram das oficinas de produção.

## Participação

**Menino Gourmet infantil** – o grupo teve uma boa participação das crianças de 2 a 11 anos. Os mais novos pediram para participarem das oficinas, por ter um caráter bem lúdico. Mesmo com a diferença de idades, as oficinas foram realizadas com sucesso, uma vez que as atividades eram realizadas de uma forma que contemplasse todas as faixas etárias.

**Menino Gourmet empreendedor** - o grupo teve a participação mista de adolescentes e de adultos, o objetivo deste ano foi aproximar os familiares de seus filhos abrigados na Casa do Bom Menino, muitos se interessaram, contudo só 8 familiares participaram. No decorrer das aulas, ficou explícito que a finalidade principal foi a aproximação aos filhos à capacitação profissional.

**Menino Gourmet gerador de renda** – Sempre há adesão dos adolescentes da Casa do Bom Menino para as produções, mesmo os que não participaram do curso ou que frequentaram as aulas, mas não deram continuidade, permaneceram na confecção de produtos que seriam vendidos. O retorno financeiro é um grande atrativo para todos.



## Atividades

**Menino Gourmet infantil:** Desenvolvimento de oficinas lúdicas – gastronômicas direcionadas ao público estritamente infantil, contemplando crianças de 02 à 11 anos acolhidas pela Casa do Bom Menino, com o intuito de despertar o gosto pela aprendizagem, associando de forma interativa e participativa à produção de alimentos. Buscou-se uma ampliação do repertório culinário, cultural, social e sensorial, em que o alimento serviu para estimular a aprendizagem em diferentes aspectos. Da matemática, por exemplo, através de noções de quantidade, divisão, subtração, frações e soma. Da história, na qual cada receita passada tem sua origem e sua cultura. Da biologia, uma vez que cada alimento tem seus nutrientes e benefícios para o corpo humano. Da escrita e da leitura, por meio da elaboração de receitas. Além disso, as crianças também tiveram acesso ao lúdico, já que o brincar favorece a socialização, oferecendo-lhes oportunidades de realizar atividades coletivas e livres. Nesse contexto, elas aprenderam a dividir, a compartilhar, a internalizar regras, a respeitar a si e o outro, estimulando o desenvolvimento de habilidades motoras, cognitivas e psíquicas, as quais contribuem para a aquisição de novos conhecimentos. Pelo projeto, as crianças puderam se desenvolver e minimizar os efeitos da defasagem educacional e social que a maioria carrega, oriundos de seu processo de exclusão, violência e discriminação social. Para a execução das oficinas, efetivamos uma parceria com a Universidade Unimep, em que as aulas eram acompanhadas por uma estagiária de pedagogia, uma estagiária de fisioterapia, a nutricionista do Menino Gourmet e dois professores responsáveis por supervisionar o trabalho realizado. Todas as atividades direcionadas ao Menino Gourmet Infantil foram realizadas nas dependências da instituição.

Nas aulas foram trabalhados os seguintes temas: paisagem e altura, bem como a identificação do gosto culinário de cada criança, massinha, pintura, temperos, omelete, beliscão de goiabada, bolo de banana com maçã, apresentação de vídeos sobre alimentação saudável e higienização pessoal, bem como a escrita das receitas, sucos de frutas naturais, mousse de morango, patê de cenoura, creme de milho, biscoito, lasanha de berinjela, bolo cremoso de fubá, tabule, sorvete vigam com banana congelada e chocolate em pó. Nas oficinas também são trabalhadas a socialização, o lúdico, a escrita das receitas



e as medidas dos ingredientes, visita ao Varejão do bairro para que pudessem conhecer e apreciar todas as frutas e legumes, os jogos da frutas que abarcou o valor nutricional e experimentação de diversas frutas, teatros de fantoches e brincadeiras para conhecer os alimentos e estimular o paladar, o tato e o olfato. Também foram realizados jogos de pintar para conhecer os nutrientes dos alimentos e a escrita de algumas receitas no computador pelas crianças.

As atividades tiveram início no dia 2 de março e término no dia 04 de novembro de 2015.

**Menino Gourmet empreendedor:** Aulas teóricas - práticas para os jovens, visando à capacitação e profissionalização por meio de um curso preparatório para o mercado de trabalho, no setor da alimentação. O curso teve a duração aproximada de quatro meses, por meio de aulas teóricas e práticas, realizadas duas vezes por semana, quartas e sextas, das 18h às 20:30h, com direito a um certificado e formatura de conclusão. Nas aulas, foram trabalhados temas, como: marketing pessoal, mercado de trabalho, auto-imagem, técnicas administrativas, planejamento financeiro e pessoal, técnicas de divulgação do produto e das mídias sociais, hábitos de higiene, produção de alimentos, introdução à panificação e culinária, assados, fritos, folhados, doce gourmet, confeitaria e pães. Foi realizada uma parceria com o colégio Polibrasil que disponibilizaram professores para ministrar as aulas e transmitir todo *knowhow* que poderia ser aplicado ao Projeto. Além disso, o Sebrae ofereceu duas palestras sobre empreendedorismo como opção de carreira e oficina de planejamento. Para as aulas práticas, contamos com a nutricionista e a educadora do projeto Menino Gourmet, também tiveram três aulas especiais com chefes de cozinhas voluntários, com a temática de *petit gateau*, brigadeiro gourmet com o chefe do Divino Pote e cozinha africana. Os adolescentes do Menino Gourmet foram convidados para participarem da feira gastronômica do shopping. Neste evento eles tiveram a oportunidade de estarem assistindo aulas com grandes chefes de cozinha, assim como participarem das aulas na primeira fileira. O projeto também realizou uma visita nas dependências do Grande Hotel e da universidade Senac em Águas de São Pedro. Cada aluno ganhou um livro de receitas produzido pela nutricionista, para que eles pudessem produzir os alimentos em casa.

Na execução e gestão do Projeto como um todo, o subsídio do FUMDECA (Fundo Municipal



da criança e do adolescente), permitiu a contratação de uma educadora e uma técnica responsável por administrar as aulas, os recursos materiais e financeiros do projeto. Nesta modalidade de atendimento, apesar do público alvo ser acolhidos da instituição Casa do Bom Menino, o curso também foi aberto para os familiares. O intuito desta ampliação do público, é de aproximar as famílias e promover aos acolhidos uma convivência comunitária, possibilitando a socialização e o conhecimento de outras pessoas, serviços e realidades. O curso teve início no dia 26 de agosto e término no dia 18 de dezembro de 2015.

**Menino Gourmet gerador de renda:** Esta modalidade de atendimento foi direcionada a todo público participante do projeto, sendo as atividades divididas de acordo com a faixa etária dos atendidos, havendo momentos em comum em que cada criança, adolescente ou adulto pudessem desenvolver ações coletivas, porém condizentes com cada etapa de desenvolvimento, evitando dessa forma, riscos e sobrecarga de funções. A equipe trabalhou na produção de *Coffee Breake* encomendas de pães, tortas, petit four, salgados fritos e assados. A renda arrecadada foi revertida para os integrantes, dividida conforme com o desenvolvimento e dedicação de cada um nas produções. O projeto realizou com os alunos 88 dias de produções, de março a dezembro. Essas foram realizadas principalmente para funcionários e familiares da Casa do Bom Menino, bem como para eventos: Café Cultural, Almoço Mineiro, festa Julina, aula inaugural e Inauguração da Cozinha do Menino Gourmet, Exercício do Bem, Bingo e Formatura da Casa do Bom Menino, bem como Bazar do Clube de Campo e Minas Fest, também realizamos *Coffee Breake* para Esalq, Caterpillar, Sebrae, Rotary, Fórum e vendas no espaço físico da empresa Case. Quanto ao local utilizado para as produções de encomendas, o espaço utilizado foi uma cozinha já existente na Casa do Bom Menino.

#### **Dificuldades:**

**Menino Gourmet infantil:** As principais dificuldades identificadas estão relacionadas à diminuição do número de crianças no Centro Educacional Infantil, principalmente nos meses de outubro a dezembro, uma vez que alguns voltaram para casa e outros foram inscritos em outras atividades fora da instituição. Diante desta realidade alteramos o dia e o horário das



aulas para contemplar o maior número de crianças, o que melhorou a adesão destes nas atividades.

**Menino Gourmet empreendedor:** A principal dificuldade identificada, diz respeito ao espaço físico. Este ano, utilizamos a cozinha da casa dos meninos para as aulas e as produções foram realizadas na cozinha da instituição, uma vez que a cozinha do projeto só ficou pronta em novembro. Outro dificultador, foi a saída de alguns adolescentes para as Casas Lares e a evasão de alguns adolescentes, o que corroborou para a diminuição de alunos nas aulas do Menino Gourmet. Diante do exposto, foram realizadas reuniões com a equipe técnica das casas para que as crianças e adolescentes que foram para as Casas Lares continuassem frequentando o projeto.

Outro fator que dificultou foi a falta de um lugar para guardar os mantimentos e os materiais, o que contribuiu para que algumas coisas se perdessem ou sumissem.

Notou-se que a população atendida, no geral, tem dificuldades com conteúdos teóricos, devido à defasagem escolar e baixa capacidade para concentração, o que colaborou para um menor número de adolescentes e familiares nas aulas teóricas do colégio Poli Brasil. Também se identificou uma dificuldade significativa em manter uma rotina pré-estabelecida no cotidiano, uma vez que iniciam o projeto, mas têm dificuldade em dar continuidade, o que corroborou para desistência do curso de culinária.

Menino Gourmet gerador de renda: a grande dificuldade desta modalidade foi a falta de um lugar, tivemos que dividir o espaço e os equipamentos com a cozinha da Casa.

## **Resultados**

O projeto Menino Gourmet iniciou o ano de 2015 atingindo um resultado significativo para a Casa do Bom Menino, com o resgate de pertencimento dos adolescentes no projeto, uma vez que iniciamos o ano dando as oficinas de produção dentro da casa dos meninos adolescentes, com isto e também com a valorização do projeto pelas pessoas de fora, conseguimos uma boa adesão dos adolescentes da Casa.

Contudo, o resultado mais expressivo em 2015 foi a construção da cozinha do Menino Gourmet, que se iniciou com a aprovação pela Diretoria da Casa do Bom Menino para a



reforma do refeitório se transformar na cozinha escola do Menino Gourmet, em seguida foi realizado o orçamento e a busca de financiadores, o qual foi contemplado pelo JECRIM – Juizado Especial Cível e Criminal de Piracicaba, que viabilizou R\$ 50.000,00. A Cozinha escola do projeto foi inaugurada em trinta de novembro, com a presença de autoridades, imprensa, funcionários e acolhidos. O que garantiu as crianças e aos adolescentes da Casa do Bom Menino usufruírem de algo novo, belo e completo, pois a cozinha tem todos os equipamentos necessários, assim como tiveram a oportunidade de verem um sonho se concretizar e se tornar real.

O projeto do Menino Gourmet infantil teve um grande destaque, pois todas as crianças da Casa quiseram participar, o que levou a reformulação das aulas para que as crianças a partir de 2 anos pudessem fazer parte, já que tem um caráter muito lúdico. Mesmo com a diferença de idades, as atividades planejadas pelos estagiários da Unimep, conseguiram agregar a todas as idades, o que se caracterizou um resultado muito significativo.

O projeto Menino Gourmet obteve uma valorização perante a comunidade piracicabana, desde o almejo de muitas pessoas em participar do curso, como ex-alunos e depois da inauguração da cozinha, pessoas do bairro vieram a Casa querendo matricular seus filhos, bem como o interesse da mídia, dos parceiros e dos patrocinadores. O projeto também obteve seu reconhecimento perante os acolhidos, que se sentiam entusiasmados em participar das produções e conseguir gerar uma renda. Os resultados do projeto ganharam visibilidade na mídia tendo várias matérias de destaque no jornal Gazeta, G1 e Rádio Educativa. A Caterpillar patrocinou um vídeo do projeto Menino Gourmet, o qual mostrou sua proposta e teve o intuito de divulgar o projeto nas redes sociais, este foi filmado dentro da Casa do Bom Menino com as crianças e adolescentes na aula.

A formatura foi outro resultado importante, pois pela primeira vez, adolescentes e adultos puderam estar num lugar reconhecido perante a sociedade, em destaque na mídia e ganhando prêmios. O ato simbólico de receber um certificado foi muito importante, já que muitos não concluíram nem o ensino fundamental. Os três melhores alunos foram destaques da formatura e receberam prêmios dos parceiros, o primeiro lugar recebeu uma viagem com acompanhante para Campos do Jordão, oferecido pela coordenação geral da Casa do Bom Menino, o segundo lugar ganhou uma bolsa de estudos oferecido pelo colégio Poli-Brasil e



os três destaques também foram presenteados com uma bateadeira da Caterpillar. Além dos destaques, todos os alunos receberam uma cesta de natal, o certificado pela Casa do Bom Menino e Poli Brasil, bem como um livro com todas as receitas que aprenderam no curso.

Os Diretores da Casa estiveram presentes, assim como cada empresa parceira (Caterpillar, Poli- Brasil, Rotary).

Outro fator relevante foi o aumento das vendas dos produtos do Menino Gourmet, totalizando R\$ 11.178,00 de mercadorias vendidas, o que gerou inclusão social através do dinheiro e do trabalho.

#### **Descrição de todo conteúdo ministrado nas aulas:**

As aulas deram início com dinâmicas de socialização e autoimagem para que cada aluno se vinculasse ao grupo e se descobrisse ao mesmo tempo. As aulas do colégio Poli Brasil, deram início em agosto, totalizaram dezoito aulas de duas horas e meia cada e concomitantemente as aulas de Gastronomia que tiveram a mesma carga horária. Em paralelo as aulas, ocorreram as produções, que foram encomendas de produtos do Menino Gourmet e os alunos que trabalharam na confecção, ganharam parte da renda.

Todas as matérias utilizaram-se dos recursos de autoconhecimento, dinâmicas, vivências e trabalhos em grupos, contratos de trabalhos, regras dos espaços e convivências, vídeos, leitura de textos e avaliação das aulas.

As aulas do Colégio Poli Brasil abarcaram os conteúdos: autoconhecimento, autoimagem, valorização pessoal, autoconfiança, planejamento financeiro e pessoal, noções de marketing, marketing pessoal, credibilidade, conhecimento sobre o produto, cliente e a concorrência, mercado de trabalho, atendimento ao cliente, confecção de currículos, entrevista de empregos, postura e aparência profissional, técnicas de negociação e técnicas de divulgação nas mídias sociais e dos produtos.

As aulas de Gastronomia abordaram os temas: Noções de higiene na cozinha e pessoal, massa para salgadinhos fritos, modelagem de salgadinhos, massa para folheados, empadas, recheios, massa para assados, beliscão de goiabinha, bolacha de nata, bolo, confeitaria, doces, pães(queijo, batata e simples), embalagens e organização em bandejas.





As aulas temáticas foram: cozinha e cultura Africana, com o prato *caçulé*, *petit gateau* e brigadeiros gourmet.

Cada aluno recebeu seu certificado de acordo com as matérias que optou, ou seja, os alunos que concluíram todas as matérias ganharam um certificado incluindo toda a carga horária e todos os temas que realizou, todavia os alunos que escolheram só uma modalidade, recebeu apenas a matéria que fez.

---

Assinatura do técnico responsável

---

Assinatura do Presidente