



1. Identificação

- 1.1. Título da Proposta: Plano de trabalho para uso do saldo estimado – Programa Cozinha Escola (Projeto 1 - Leste e Oeste)
- 1.2. Instituição Proponente: Instituto Capim Santo (ICS).
CNPJ: 17.394.510/0001-93.
Endereço: Rua Libero Badaró, número 101, andar 12, Centro, São Paulo, CEP: 01009-902.
Telefone: (11) 99883 1175.
Data de constituição: 03/10/2012
Data de início das atividades: 02/02/2010
- 1.3. Responsável pela instituição proponente: Luccio Santos de Oliveira.
CPF: 902.389.155-49.
RG: 5.767.317-90 (SSP Bahia).
Endereço: Alameda Ministro Rocha Azevedo, número 482, apartamento 35, Cerqueira César - São Paulo/SP.
CEP: 01410-000.
Telefone: (11) 998831175.
E-mail: luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br
- 1.4. Responsável pela elaboração da proposta/projeto: Mariana G R F Casarini.
Endereço: Avenida Bagiru, número 635, Alto de Pinheiros, São Paulo - SP.
CEP: 05469-020
Telefone: (11) 98465-7000.
E-mail: mariana.fragoso@institutocapimsanto.org.br

2. Organização

- 2.1. Missão: Conectar pessoas em situação de risco e vulnerabilidade por meio da democratização da gastronomia para gerar mobilidade social.

Visão: Ser o principal vetor de conexão no terceiro setor para ações na área de gastronomia que gerem mobilidade social para pessoas em situação de risco e vulnerabilidade.

Valores: Acolhimento, atuação como conectores, respeito à diversidade, valorização da cultura brasileira, comprometimento, gastronomia consciente e sustentabilidade.

2.2. Atuação histórica e representatividade: O ICS começou suas operações em 2010, com a abertura da primeira cozinha escola pela chef Morena Leite, em Trancoso - BA. Ao longo desses 13 anos foram abertas mais 3 escolas de gestão própria (São Paulo - SP, Itacaré - BA e Rocinha - RJ) e outras 2 escolas em parceria com ONGs (em São Paulo e Barra do Sahy - SP), formando e empoderando mais de 1800 jovens e adultos e tendo a gastronomia social e sustentável como ferramenta.

Hoje, o projeto de Formação em Gastronomia Social e Sustentável recebe o nome de Cozinha do Amanhã e visa oferecer para pessoas em situação de vulnerabilidade formação profissional de excelência na área de gastronomia, como ferramenta para gerar empregabilidade e mobilidade social a partir do despertar de talentos e do desenvolvimento de competências (conhecimentos + habilidades + atitudes). A metodologia de trabalho prevê a atuação do Instituto como Conector de pessoas, histórias, experiências, saberes e realidades, promovendo trocas enriquecedoras que permitam ampliar a visão de mundo e contribuir para a superação da condição de vulnerabilidade. A formação não trabalha a gastronomia com um fim em si, mas parte de sua democratização como ferramenta de geração de renda. Desenvolvemos uma metodologia de ensino própria, que abrange 200 horas distribuídas em encontros presenciais, complementados com atividades online, visitas a estabelecimentos do ramo de Alimentos e Bebidas, participação na nossa produção de marmitas e em outros projetos sociais parceiros, o que permite que, ao final do curso, os alunos e alunas estejam aptos e aptas a trabalharem em cozinhas profissionais em cargos de ajudantes ou auxiliares de cozinha ou cozinheiros, casas da família, eventos ou comercializando produções próprias e empreendendo.

O ICS adota como horizonte pedagógico a formação de Agrupamentos Produtivos de Ensino-Aprendizagem, ancorada nas pesquisas de Lev Vygotsky e de Anne Nelly Perret-Clermont, que orienta a organização da turma e a dinâmica de trabalho na cozinha durante as aulas. Nessa visão, uma boa concepção de ensino é aquela que identifica e valoriza as potencialidades de cada aluno. Na prática, esta dinâmica se dá pela formação de agrupamentos constituídos por indivíduos com diferentes competências e habilidades, capazes de se complementarem e colaborarem uns com os outros na construção coletiva do conhecimento. Para além de habilidades técnicas, o ICS busca desenvolver outros valores agregados à gastronomia e que são necessários tanto para a convivência em aula quanto para o trabalho em cozinha, como trabalho em equipe, respeito às diversidades, comprometimento e organização.

Com o certificado em mãos, os concluintes de nosso curso recebem apoio na construção de seus currículos e passam a receber oportunidades de vagas de emprego na área oferecidas por restaurantes, bares e hotéis parceiros. O índice de evasão abaixo de 20% é um indicador da efetividade e do sucesso do projeto.

Nosso público é composto por pessoas em situação de vulnerabilidade social e/ou econômica com mínimo de 18 anos e renda familiar mensal máxima de 2,5 salários-mínimos, com preferência para grupos minorizados em direitos e com baixa representatividade, como

mulheres, pessoas negras e indígenas, pessoas com deficiências, pessoas em situação de refúgio, egressos do sistema prisional e pessoas LGBTQIAP+. Para garantir essa diversidade, buscamos parcerias com instituições que atendem tais grupos, como as ONGs Grupo Arco Íris e Casarão (LGBTQIAP+), a ONG Bem Querer Mulher (mulheres que passaram por situação de violência) e ONG Flores do Cárcere (mulheres egressas do sistema prisional), por exemplo. Para mantermos nossas atividades e aumentarmos nosso impacto, buscamos também parcerias de fomento, como Instituto Localiza, Canal GNT, Shoptime, The Caring Family Foundation, dentre outros, além de doações e financiamentos de pessoas físicas que nos apoiam e lutam conosco na construção de uma sociedade mais igualitária.

2.3. Estrutura organizacional:

- Presidente: Luccio Oliveira
- Diretora executiva: Mariana Fragoso
- Gerente de projetos e impacto: Samantha Souza
- Gerente administrativo financeiro: Rodrigo Galvão
- Coordenadora pedagógica: Maíra Portella
- Coordenador de gastronomia: Raul Godoy
- Coordenadora de nutrição e sustentabilidade: Aline Petrilli
- Coordenadora de comunicação e marketing: Juliana Shimazu
- Coordenadora jurídica: Karen Ito
- Coordenação de pessoas e RH: Lourdes Silva

3. Estratégias de execução

3.1. Captação e mobilização do público-alvo:

Para que haja maior assertividade na captação e mobilização do público-alvo, nos utilizaremos de ampla divulgação do Programa para que possamos atingir grande número de pessoas em situação de vulnerabilidade econômica e social em busca de oportunidade de gerar renda na área de gastronomia e frequentadores dos equipamentos públicos e instituições conveniadas. A partir de maior mobilização dos munícipes dos territórios atendidos, focaremos na sensibilização daqueles que se encaixam em nossos critérios de seleção por meio de apresentação individual do programa seguido de entrevista, na qual conseguiremos ter maior entendimento dos objetivos de cada candidato. Com isso, esperamos também maior retenção de alunos em nossos cursos, já que os selecionados estarão mais engajados no processo de aprendizagem e em busca de oportunidades concretas de empregabilidade no setor de alimentos e bebidas.

3.1.1. *Divulgação das atividades em redes sociais*

Ao longo do projeto já tivemos resultados satisfatórios com a divulgação das atividades oferecidas nas redes sociais do Instituto Capim Santo e da Fundação Paulistana. Os perfis de ambas as instituições no Instagram, por exemplo, somam mais de 25 mil seguidores, o que significa grande número de pessoas nas quais as oportunidades de formação profissionais oferecidas podem chegar.

As redes sociais das unidades dos CEUs atendidas também são fundamentais nessa estratégia, já que são ferramentas utilizadas pelos equipamentos para divulgação das atividades ali oferecidas e já familiares dos frequentadores da unidade.

3.1.2. Distribuição das artes de divulgação para unidades dos CEUs e comércios e outros estabelecimentos locais

Com essa ação, pretendemos divulgar as atividades de formação por meio de afixação de cartazes nas unidades atendidas e em comércios e organizações locais que atendam nosso público-alvo. Assim, conseguimos chegar em possíveis alunos que não conhecem o programa pela dificuldade de acesso à internet ou às redes sociais, por exemplo.

3.1.3. Participação em eventos das unidades

A partir de contato com as gestões das unidades atendidas, temos construído a participação em eventos promovidos por estas como oportunidade de diálogo direto com o público-alvo: moradores dos territórios e frequentadores dos equipamentos.

Nestas ações, conseguimos chegar nos munícipes de forma mais assertiva, falando sobre o Programa e explicando seus objetivos e importância no desenvolvimento social do indivíduo.

3.1.4. Critérios de seleção

Após ampla divulgação do Programa, esperamos aumento no número de inscritos por unidade. Tais inscritos deverão ser primeiramente selecionados de acordo com os nossos critérios previamente estabelecidos: idade, renda média familiar média e situação de vulnerabilidade específica (população LGBTQIAPN+ ou violência doméstica, por exemplo). Para desempate, analisaremos a resposta de cada um a respeito do que pretendem fazer ao saírem do curso, preferenciando àqueles que citam trabalho na área da gastronomia como objetivo de vida.

De posse destes pré-selecionados, teremos um momento de sensibilização individual, no qual nossas assistentes sociais entrarão em contato com cada aluno, explicando sobre o curso, ouvindo sobre os pontos de cuidado daquele candidato e o que precisa ser feito para que este se mantenha no curso até o final e a importância dessa certificação. Com isso, pretendemos maior retenção nos cursos, o que significa maior impacto.

3.2. Ações de empregabilidade:

Após formação e certificação pelos nossos cursos e oficinas, o egresso pode seguir por alguns caminhos para a geração de renda: trabalho formal em cozinha profissional ou em casas de família, trabalho pontual em eventos ou folguista, empreendedorismo, entre outras.

Para que possamos oferecer oportunidades a todos, independente do formato de geração de renda objetivado, traremos algumas possibilidades de desenvolvimento complementar, além de apoio e suporte sociais necessários.

3.2.1. Competências e habilidades necessárias ao mundo do trabalho

Durante a execução das formações, teremos tempo para explanação e discussão sobre as principais competências e habilidades necessárias para o trabalho em cozinha, como trabalho em equipe, responsabilidade, comprometimento, pontualidade, asseio etc.

Essa conversa se dará com os próprios instrutores de gastronomia, já que todos os responsáveis pelas turmas apresentam densa experiência em grandes cozinhas e sabem da importância do desenvolvimento destas habilidades para manutenção da posição, no caso do emprego formal, ou do sucesso do negócio, no caso dos empreendedores.

O final do curso propõe a apresentação de um prato autoral por grupo, o que traz aos formandos a concretização de suas capacidades, as quais muitas vezes não estão esclarecidas quando iniciam as formações. Se entender como capaz e qualificado pode gerar aumento de auto estima e sensação de empoderamento que fazem muita diferença na hora de se candidatarem para vagas específicas ou até para a exposição ao público, no caso do sonho do negócio próprio.

A carga de Mundo do Trabalho ao longo do curso, porém, diminui, dando espaço à maior carga em formação técnica, o que também traz esse senso de competência e conhecimento ao aluno formado, além de aumentar as chances de retenção no emprego e de rápido desenvolvimento dentro dos estabelecimentos contratantes.

3.2.2. Oficinas de currículos

Todos os cursos terão, como ação subsequente, uma oficina de currículo, na qual contaremos com a participação do Programa Elabora da Fundação Paulistana para trabalhar com os formados como construir um currículo chamativo e atrativo para o mercado, aumentando as chances de contratação.

Nestas oficinas, também pretendemos dar apoio para os que tiverem interesse em subir seus currículos em plataformas de divulgação de vagas, como o Portal Cate, por exemplo.

Os instrutores deverão ter papel fundamental na sensibilização dos alunos ao longo do curso para que estejam presentes nesta oficina, conversando frequentemente sobre a importância de um currículo estruturado tanto para o trabalho formal em cozinha quanto para aqueles que buscam por oportunidades eventuais.

3.2.3. Ponte com o mercado de trabalho

De posse dos currículos estruturados, pretendemos continuar fazendo a ponte entre formado e mercado de trabalho por meio da indicação de vagas para os interessados e encaminhamento de currículos aos empregadores parceiros.

Para isso, continuaremos buscando pela construção destas relações de parceria com a mais variada gama de estabelecimentos na área de alimentos e bebidas, sejam estes restaurantes e bares de grande porte ou pequenos negócios locais.

3.2.4. Oficinas de empreendedorismo

Para os que pretendem seguir pelo caminho do trabalho autônomo, oferecemos, também em seguida ao encerramento dos cursos, oficinas de empreendedorismo que deverão abordar temas necessários à sustentabilidade dos negócios individuais, como abertura e estruturação da empresa a partir de modelagem e plano de negócio, educação financeira e comunicação e venda.

Para isso, pretendemos contar com a parceria do Sebrae, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, que objetiva a capacitação e a promoção do desenvolvimento econômico e competitividade de micro e pequenas empresas, estimulando o empreendedorismo no país.

3.3. Contratação de equipe e instrutores:

Pretendemos, para a proposta extensão para uso do saldo estimado, manter os instrutores já contratados, já que consideramos o trabalho até agora entregue de bastante qualidade profissional e técnica.

Caso tenhamos a necessidade de contratação de novos instrutores por motivos de desligamento, seguiremos o processo de seleção institucional que já está bastante consolidado e consiste nas seguintes etapas:

- Divulgação de vagas: divulgamos as vagas em nossas redes sociais, principalmente Instagram e LinkedIn. Há também o movimento de indicações por instrutores, assistentes e coordenadores que já fazem parte do corpo de trabalho institucional.

- Seleção de currículo: nesta etapa, analisamos as experiências e perfil de cada candidato, dando preferência aos profissionais que tenham passado por experiências tanto didáticas quanto técnicas. A vivência em projetos sociais é um diferencial, considerando a sensibilidade necessária para a lida com o público-alvo.

- Entrevista com RH: em uma primeira entrevista, equipe de Gestão de Pessoas e RH institucional entrevista os selecionados, entendendo se o perfil e as características se encaixam com o que buscamos.

- Entrevista técnica: em etapa final, equipe pedagógica e de gastronomia avaliam as competências e habilidades necessárias para o trabalho dentro destas áreas, finalizando o processo selecionando aqueles e aquelas que tem maior capacidade de liderar um processo de aprendizagem em técnicas em gastronomia.

Para assistentes de instrutores, damos preferência à contratação de alunos e alunas formadas pelo Programa por meio de indicações dos próprios instrutores, os quais tem bastante propriedade para isso após vivenciarem comportamento, desempenho e desenvolvimento destes candidatos quando alunos.

Estas contratações, contudo, seguem o mesmo processo dos instrutores, passando por todas as etapas de seleção e entrevista.

Para além da seleção e contratação, fazemos acompanhamento constante do trabalho em aula por meio de conversas individuais com os instrutores e reuniões com as coordenações pedagógica e de gastronomia, nas quais há troca de informações e estratégias, momento de escuta das principais dores dos instrutores, construção coletiva de soluções, alinhamento de processos entre outros tópicos que podem surgir por demandas específicas.

4. Conteúdo de Mundo do Trabalho nas qualificações

Para este momento de proposta de uso de saldo estimado, alteramos a carga de Mundo do Trabalho dentro das formações, priorizando maior desenvolvimento técnico e, assim, aumentando as capacidades dos formados, além de construirmos melhores condições para que saiam dos cursos mais autoconfiantes e cientes da qualidade de sua certificação. Teremos, então, 4h de conteúdo voltado para a empregabilidade, em que trataremos explanações e discussões sobre os caminhos que podem ser trilhados em gastronomia e quais as competências e habilidades necessárias para o mundo do trabalho nesta área. Para complementar essa carga e trazer mais especificidade e qualidade ao debate, ofereceremos oficinas específicas de construção de currículo e empreendedorismo ao final de cada formação, fazendo com que cada egresso possa ter autonomia e escolher por qual trilha seguir.

5. Ementa das oficinas e cursos

Neste momento de proposta para uso do saldo estimado, oferecemos cursos com carga de 64h que priorizam o aprendizado técnico em gastronomia, com o objetivo de trazer mais tempo de qualidade no trabalho em cozinha, o que pode gerar maior consciência dos alunos sobre suas capacidades.

Além disso, oferecemos também oficinas de empreendedorismo, nas quais trataremos dos principais pilares para a estruturação de um negócio individual e sustentável: plano de ação e modelagem, educação financeira e comunicação e venda.

5.1.1. Número de oficinas/cursos que serão realizados

Para esta etapa do projeto, pretendemos realizar 8 cursos de Cozinha Profissional (64h) e 8 oficinas de empreendedorismo em dois módulos sequenciais e complementares.

5.1.2. Número de vagas previstas

Para esta etapa do projeto, previmos 160 vagas para os cursos de 64h e 160 vagas para as oficinas de empreendedorismo.

5.1.3. Número previsto de certificações previstas

Considerando taxa de 20% de evasão, previmos total de 256 certificações, sendo 128 certificações nos cursos de 64h e 128 certificações em empreendedorismo.

5.1.4. Período necessário para a execução das qualificações

As qualificações serão executadas entre os meses de novembro de 2023 e fevereiro de 2024.

5.2. Ementas

Curso de Cozinha Profissional (64h)	
Atribuições e Responsabilidades do Instrutor	
<ul style="list-style-type: none">• Transmitir, com o máximo de detalhes possível, as principais técnicas necessárias para a execução de preparações culinárias em diferentes níveis de complexidade• Manter o respeito entre os alunos• Cumprir com os horários definidos em cronograma• Promover condições para o aprendizado de todos• Atentar para as especificidades da turma e construir oportunidades de construção coletiva de conhecimento• Avaliar o aprendizado de acordo com critérios estabelecidos e comunicados	
Objetivos	
Promover capacitação técnica de qualidade e desenvolver habilidades e competências fundamentais para o trabalho profissional em cozinha.	
Competências técnicas a serem desenvolvidas pelos alunos	Habilidades comportamentais a serem desenvolvidas pelos alunos
<ul style="list-style-type: none">• cortes• fundos e molhos base• técnicas de cocção• produção de massas frescas• pontos da carne• manipulação de ovos e emulsão• técnicas de manipulação de grãos• técnicas de fritura• base para biscoito e bolos• base para brigadeiros• base para recheios e coberturas• tipos de fermentação• base de pão tradicional• base para tortas salgadas• base para salgados fritos e assados	<ul style="list-style-type: none">• Comunicação• Autopromoção• Trabalho em equipe• Organização e planejamento• Autonomia• Respeito• Autoconfiança• Pensamento criativo• Resolução de problemas
Formato da qualificação: Curso	Carga horária total: 64h (16 aulas de 4h)
Metodologia de Ensino	
Os beneficiários são divididos em grupos de acordo com as potencialidades, os interesses e as afinidades, sob organização, suporte e supervisão do instrutor responsável e de seu assistente. São até 4 grupos com 5 alunos, que se organizam para realizar as tarefas necessárias para a produção dos preparos em questão: limpeza e organização da bancada, cortes, mise en place, pré-preparo, preparo, finalização e apresentação.	

Com suporte do instrutor, as preparações são executadas por todos os grupos com apoio do material fornecido e, após finalização, devem ser destinadas e apresentadas ao instrutor, que deverá avaliar o resultado de cada grupo. Todos os presentes também degustam, para que conheçam e entendam os resultados do seu trabalho.

Por fim, a cozinha deve ser limpa e organizada pelos participantes como parte do processo pedagógico.

Conteúdo Programático

O curso começa com Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e como se portar dentro de uma cozinha, além de princípios de sustentabilidade e como aplicar essa visão de mundo à gastronomia, priorizando o uso integral dos alimentos, relacionando essa ferramenta com o controle de desperdício durante a produção.

Em aulas de técnicas de cozinha, a aula se inicia pelo pré-preparo, com organização do mise en place. Organiza-se então o início das produções, as quais serão degustadas e avaliadas ao final do encontro.

Serão 16 aulas de 4h de duração cada, abordando os seguintes tópicos:

- Aula 1 - Boas Práticas e sustentabilidade
- Aula 2 - Cortes e métodos de cocção
- Aula 3 - Fundos e sopas
- Aula 4 - Ovos
- Aula 5 - Saladas e Molhos frios
- Aula 6 - Massas e molhos quentes
- Aula 7 - Risoto e grãos
- Aula 8 - Cozinha vegetariana
- Aula 9 - Frituras
- Aula 10 - Proteínas
- Aula 11 - Feijoada
- Aula 12 - Empregabilidade
- Aula 13 - Pães
- Aula 14 - Salgados e tortas
- Aula 15 - Bolos e confeitaria
- Aula 16 - TCC/Prova + Formatura

TCC e Formatura compõe um momento de consagração solene das competências e habilidades adquiridas e desenvolvidas pelos beneficiários ao longo do processo. É a materialização das suas capacidades, fonte de empoderamento e construção de autoestima, necessárias para o bom desempenho no mundo do trabalho, seja em cozinha profissional, seja empreendendo.

Considerações Finais

- Apostilas em PDF para todos os participantes
- Certificados impressos para todos os concluintes

Empreendedorismo na Cozinha	
Atribuições e Responsabilidades do Instrutor	
<ul style="list-style-type: none"> • Transmitir aos alunos as principais competências e habilidades necessárias para abrir, gerir e manter um negócio que gere renda a partir da gastronomia • Manter o respeito entre os alunos • Cumprir com os horários definidos em cronograma • Promover condições para o aprendizado de todos • Atentar para as especificidades da turma e construir oportunidades de construção coletiva de conhecimento • Avaliar o aprendizado de acordo com critérios estabelecidos e comunicados 	
Objetivos	
Promover capacitação para o desenvolvimento das principais competências e habilidades necessárias para o perfil empreendedor, com vistas a abrir, gerir e manter um negócio próprio no ramo da gastronomia	
Competências técnicas a serem desenvolvidas pelos alunos <ul style="list-style-type: none"> • Estruturação de plano de negócio • Noções de contabilidade • Controle de desperdício • Noções de logística: armazenamento, estoque, venda e distribuição • Planejamento • Noções de pesquisa de mercado: quem são os seus clientes • Comunicação 	Habilidades comportamentais a serem desenvolvidas pelos alunos <ul style="list-style-type: none"> • Comunicação • Autopromoção • Trabalho em equipe • Organização e planejamento • Autonomia • Respeito • Autoconfiança • Pensamento criativo • Resolução de problemas • Liderança
Formato da qualificação: Oficina	Carga horária total: 16h (duas aulas de 8h)
Metodologia de Ensino	
Composição de momentos de aula expositiva com constante incentivo à participação de todos na construção do conhecimento. Uso de principais ferramentas que auxiliam nesse processo e como adaptá-las ou adaptar seu uso para as realidades individuais dos presentes.	
Conteúdo Programático	
<p>Nesta oficina, iniciaremos trazendo um breve panorama do empreendedorismo em gastronomia no Brasil, mas principalmente em São Paulo: quais os principais ramos da gastronomia, maiores demandas, cenário econômico da região. Seguiremos com apresentação sobre as principais competências e habilidades que precisam ser desenvolvidas e treinadas para abrir um negócio próprio neste ramo.</p> <p>Num terceiro momento, falaremos sobre algumas ferramentas importantes nessa construção, como calendário, aplicativos, softwares de controle financeiro e planejamentos por meio de planilhas e organizadores de tarefas. Falaremos também</p> <p>Encerra-se a oficina com a produção de um modelo de plano de negócio sobre o empreendimento pensado pelos alunos.</p> <p>- Modelagem e plano de negócios</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - Estruturação e formalização - Ferramentas de apoio - Financeiro e contábil - Comunicação, captação e venda
<p>Considerações Finais</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apostilas em PDF para todos os participantes - Certificados impressos para todos os concluintes

6. Orçamento

Orçamento total para cada rubrica – R\$					
Recursos humanos (equipe de gestão)	Recursos humanos (instrutores e assistentes)	Equipamentos e utensílios	Ações de sensibilização e empregabilidade (oficinas CV e empreendedorismo)	Qualificação (cursos 64h) X 8	Total
R\$ 90.429,03	R\$27.136,03	R\$17.000,00	R\$ 6.473,42	R\$7.495,19	R\$201.000,00

Observação: os valores poderão ser ajustados em até 20%, para mais ou para menos, até a aprovação do plano de trabalho pela Fundação Paulistana.

7. Cronograma

- CEU Aricanduva
 - 64h: de 21/11 a 15/12 das 13h às 17h
 - Empreendedorismo I: 30/01 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 01/01 das 8h às 17h
- CEU Inácio Monteiro
 - 64h: de 22/01 a 09/02 das 13h às 17h
 - Empreendedorismo I: 19/02 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 20/02 das 8h às 17h
- CEU Campo Limpo
 - 64h: de 21/11 a 15/12 das 13h às 17h
 - Empreendedorismo I: 05/02 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 06/02 das 8h às 17h
- CEU Parque Veredas
 - 64h: de 22/01 a 09/02 das 13h às 17h
 - Empreendedorismo I: 26/02 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 27/02 das 8h às 17h

- CEU Uirapuru
 - 64h: de 22/01 a 09/02 das 13h às 17h
 - Empreendedorismo I: 19/02 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 20/02 das 8h às 17h
- CRESAN Butantã
 - 64h: de 22/01 a 09/02 das 13h às 17h
- Instituto André Franco Vive
 - 64h: de 22/01 a 09/02 das 13h às 17h
 - Empreendedorismo I: 19/02 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 20/02 das 8h às 17h
- Galpão ZL – Fundação Tide Setúbal
 - 64h: de 22/01 a 09/02 das 13h às 17h
 - Empreendedorismo I: 26/02 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 27/02 das 8h às 17h
- CEU Jaguaré
 - Empreendedorismo I: 19/02 das 8h às 17h
 - Empreendedorismo II: 20/02 das 8h às 17h

Plano de trabalho para uso do saldo estimado - Leste e Oeste.pdf

Documento número #f473da4c-4d05-47e1-8103-b5d795a0b435

Hash do documento original (SHA256): ea5c5e0bf75d9530f6ef79914c762e340a5caacbe619ef867b9491a7243de69b

Assinaturas

 **DIRCE RIBEIRO**
CPF: 114.422.568-00
Assinou em 31 out 2023 às 07:22:59

 **Luccio Santos de Oliveira**
CPF: 902.389.155-49
Assinou em 30 out 2023 às 20:30:15

Log

- 30 out 2023, 20:14:46 Operador com email samantha.souza@institutocapimsanto.org.br na Conta 4f652299-477d-4c05-9557-0bcad9e2ecd3 criou este documento número f473da4c-4d05-47e1-8103-b5d795a0b435. Data limite para assinatura do documento: 29 de novembro de 2023 (20:14). Finalização automática após a última assinatura: habilitada. Idioma: Português brasileiro.
- 30 out 2023, 20:15:37 Operador com email samantha.souza@institutocapimsanto.org.br na Conta 4f652299-477d-4c05-9557-0bcad9e2ecd3 alterou o processo de assinatura. Data limite para assinatura do documento: 29 de novembro de 2023 (20:14).
- 30 out 2023, 20:15:37 Operador com email samantha.souza@institutocapimsanto.org.br na Conta 4f652299-477d-4c05-9557-0bcad9e2ecd3 adicionou à Lista de Assinatura: luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo Luccio Santos de Oliveira e CPF 902.389.155-49.
- 30 out 2023, 20:15:37 Operador com email samantha.souza@institutocapimsanto.org.br na Conta 4f652299-477d-4c05-9557-0bcad9e2ecd3 adicionou à Lista de Assinatura: saopaulo@institutocapimsanto.org.br para assinar, via E-mail, com os pontos de autenticação: Token via E-mail; Nome Completo; CPF; endereço de IP. Dados informados pelo Operador para validação do signatário: nome completo DIRCE RIBEIRO e CPF 114.422.568-00.
- 30 out 2023, 20:30:15 Luccio Santos de Oliveira assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail luccio.oliveira@institutocapimsanto.org.br. CPF informado: 90238915549. IP: 45.231.28.130. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -16.4253509 e longitude -39.0904949. URL para abrir a localização no mapa: <https://app.clicksign.com/location>. Componente de assinatura versão 1.646.0 disponibilizado em <https://app.clicksign.com>.

-
- 31 out 2023, 07:22:59 DIRCE RIBEIRO assinou. Pontos de autenticação: Token via E-mail saopaulo@institutocapimsanto.org.br. CPF informado: 11442256800. IP: 189.33.2.6. Localização compartilhada pelo dispositivo eletrônico: latitude -23.5649114 e longitude -46.746133. URL para abrir a localização no mapa: <https://app.clicksign.com/location>. Componente de assinatura versão 1.646.0 disponibilizado em <https://app.clicksign.com>.
- 31 out 2023, 07:23:00 Processo de assinatura finalizado automaticamente. Motivo: finalização automática após a última assinatura habilitada. Processo de assinatura concluído para o documento número f473da4c-4d05-47e1-8103-b5d795a0b435.
-

**Documento assinado com validade jurídica.**

Para conferir a validade, acesse <https://validador.clicksign.com> e utilize a senha gerada pelos signatários ou envie este arquivo em PDF.

As assinaturas digitais e eletrônicas têm validade jurídica prevista na Medida Provisória nº. 2200-2 / 2001

Este Log é exclusivo e deve ser considerado parte do documento nº f473da4c-4d05-47e1-8103-b5d795a0b435, com os efeitos prescritos nos Termos de Uso da Clicksign, disponível em www.clicksign.com.