



**Padrão Normativo da Rede de Proteção Social Básica  
Programa Cozinha Comunitária**

Suélien Silva Rosim  
**Prefeita Municipal**

Ana Cristina de Carvalho Sales Toledo  
**Secretária Municipal do Bem-Estar Social**

Ana Cristina Camargo Pereira  
**Diretora de Departamento de Proteção Social Básica**

Rose Maria Carrara Orlato  
**Diretora de Departamento de Proteção Social Especial**

Marli Ralo  
**Diretora Divisão de Planejamento e Vigilância Socioassistencial**

Equipe Responsável pela Elaboração  
**Equipe Técnica da Divisão de Planejamento e Vigilância Socioassistencial**  
**Equipe técnica do Departamento de Proteção Social Especial**



1. **Nome:** Programa Cozinha Comunitária
2. **Unidade:** Organização da Sociedade Civil através de termo de colaboração com a Secretaria do Bem Estar Social - SEBES, no território de abrangência do Centro de Referência de Assistência Social - CRAS.

**3. Descrição:**

A Política Nacional de Assistência Social (PNAS) 2004 reflete o processo de reestruturação orgânica da Política Pública de Assistência Social materializado através do Sistema Único de Assistência Social - SUAS e configura-se como uma política de proteção social. O SUAS organiza as ações da assistência social em dois tipos de proteção social: Proteção Social Básica e Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade.

A Proteção Social Básica é destinada à prevenção de riscos sociais e pessoais, por meio da oferta de Programas, Projetos, Serviços e Benefícios a indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade social.

A Proteção Social Especial, destinada à indivíduos e famílias que se encontram em situação de risco ou que tiveram seus direitos violados por ocorrência de abandono, maus tratos, violência sexual, uso abusivo de drogas entre outros. Assim, a Política Nacional de Assistência Social configura o público a quem se destina a Proteção Social Básica:

*Destina-se à população que vive em situação de vulnerabilidade social decorrente da pobreza, privação (ausência de renda, precário ou nulo acesso aos serviços públicos, dentre outros) e, ou, fragilização de vínculos afetivos - relacionais e de pertencimento social (discriminações etárias, étnicas, de gênero ou por deficiências, dentre outras - grupos minoritários em poder - mulheres, negros, público LGBT, em conflito com a lei, pessoas com deficiência, etc.) (PNAS, 2004, p. 33).*

Nessa perspectiva, os serviços socioassistenciais são inseridos no âmbito das Proteções Básica e Especial de acordo com a especificidade de intervenção, com ações desenvolvidas respectivamente nos Centros de Referência da Assistência



Social (CRAS) que oferta o Serviço de Atenção Integral à Família - PAIF e os Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS) com a oferta do PAEFI. Por sua vez, os serviços socioassistenciais são inseridos no âmbito das Proteções Básica e Especial de acordo com a especificidade de intervenção.

De acordo com a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais (Resolução CNAS nº 109/2009), o PAIF consiste no trabalho social com famílias, de caráter continuado, com a finalidade de fortalecer a função protetiva das famílias, prevenir a ruptura dos seus vínculos, promover acesso a direitos e o usufruto deles e contribuir na melhoria de sua qualidade de vida.

O trabalho social do PAIF deve utilizar ações para o cumprimento de seus objetivos, de modo a ampliar o universo informacional e proporcionar novas vivências às famílias usuárias do serviço; deve realizar ações que permitam ao usuário apropriar-se ou colocar em prática uma capacidade de realização pessoal e social. Deve também tornar mais fortes suas relações no âmbito da família, da vizinhança e das associações coletivas de representação de seus interesses, o que o torna conhecido e (re)conhecido nos seus lugares de vivência, circulação e atuação pública.

Destaca-se ainda a rede de serviços socioassistenciais direcionados para grupos específicos da população que ganham efetividade ao se materializarem nos territórios, sendo o SCFV, os Benefícios Eventuais, o Benefício de Prestação Continuada (BPC) e os Benefícios de Transferência de Renda, visando o protocolo de gestão integrada entre serviços e benefícios.

O Programa Cozinha Comunitária, implantado através do Decreto 13.003 de 21/01/2016 (DO 26/01/2021), além de fazerem parte de uma estratégia de ampliação da oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, representam também inclusão social produtiva, e fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária atendendo prioritariamente pessoas em situação de insegurança alimentar, beneficiários do Programas de Transferência de Renda e pessoas em situação de vulnerabilidade social e risco.

O presente equipamento terá também como objetivo viabilizar cursos de formação e qualificação profissional aos usuários da Política de Assistência Social, cumprindo princípios dos padrões normativos do Programa de Inclusão Produtiva da Secretaria Municipal do Bem-Estar Social - SEBES.



Na possibilidade de estabelecer parceria com agricultores familiares do município e região, a OSC poderá priorizar a compra de produtos advindos deste segmento para auxiliar no abastecimento do Programa, desde que atenda os requisitos da prestação de contas.

O referido Programa amplia e fortalece as ações do município relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional, pois visa o direito à alimentação adequada e balanceada à população, conforme a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, proporciona cursos de preparação para o trabalho e renda, cujo objetivo é a melhoria da qualidade de vida das famílias e a qualificação profissional.

Este Padrão Normativo tem por finalidade estabelecer e regulamentar os princípios e ações que serão adotados pela Secretaria do Bem Estar Social de Bauru no âmbito municipal, sejam estas executadas pelo poder público ou através de Termo de Colaboração com OSC, conforme as normativas que regulamentam a Política de Assistência Social.

#### **4. Usuários:**

Pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar sendo o público prioritário:

- I – em situação de isolamento;
- II – trabalho infantil;
- III – vivência de violência e, ou negligência;
- IV – fora da escola ou com defasagem escolar superior a 2 (dois) anos;
- V – em situação de acolhimento;
- VI – em cumprimento de medida socioeducativa em meio aberto;
- VII – egressos de medidas socioeducativas;
- VIII – situação de abuso e/ ou exploração sexual;
- IX – com medidas de proteção do Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA;
- X – crianças e adolescentes em situação de rua;
- XI – vulnerabilidade que diz respeito às pessoas com deficiência;



## 5. Formas de acesso

- Divulgação e busca ativa do CRAS, CREAS, OSC e rede socioassistencial;
- Refeições: Procura espontânea.
- Para os cursos/ Oficinas de Capacitação Profissional serão realizadas as Pré inscrições on-line através do Site da Prefeitura Municipal de Bauru [www.bauru.sp.gov.br](http://www.bauru.sp.gov.br), busca ativa e efetivação da matrícula pela OSC executora.

## 6. Objetivo

Ampliar as ações de Segurança Alimentar e de educação alimentar e nutricional no município;

### 6.1. Objetivos Específicos

- Expandir o acesso à alimentação adequada e saudável, com prioridade às famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e risco;
- Promover o acesso da população em situação de vulnerabilidade a oportunidade de trabalho e renda, através de Cursos de Qualificação Profissional;
- Proporcionar espaços de comercialização, divulgação dos produtos e geração de trabalho e renda.

## 7. Meta:

- 200 refeições (almoço) diárias;
- 50 refeições (café da manhã) diárias.

## 8. Período de Funcionamento:

2ª a 6ª feira - Das 7h às 17h, exceto feriados.

## 9. Operacionalização:

### Programa Cozinha Comunitária – (07h às 14h)

- Produção e oferta de 50 refeições – café da manhã;
- Produção e oferta de 200 refeições – almoços;
- Ações educativas nas filas de espera e refeitório;



A Cozinha funcionará de segunda a sexta-feira, exceto feriados, a partir das 7h para a produção diária das refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas. Após a produção das refeições, o local será aberto ao público alvo, para o café da manhã das 7h30 às 8h30 e para o almoço entre às 10h30 e 12h30, ou até terminar da meta diária.

Cada almoço será comercializado a R\$1,00 (um real), sendo que crianças com idade inferior a seis anos serão isentas do pagamento.

Em todos os processos, desde a produção à oferta das refeições, o profissional de nutrição será o responsável pelo planejamento, organização, supervisão e avaliação.

O fluxo de oferta das refeições ocorrerá da seguinte forma:

- 1- Os usuários serão atendidos por ordem de chegada, respeitando as prioridades estabelecidas por Lei;
- 2- Realização do pagamento do valor da refeição/almoço (R\$ 1,00) ou isenção para as crianças até 6 anos;
- 3- Realização do pagamento do valor da refeição/café da manhã (R\$ 0,50) ou isenção para as crianças até 6 anos;
- 4- O caixa emitirá uma comanda/controle após o pagamento e liberará a entrada do usuário no refeitório;
- 5- O usuário deverá se dirigir à bancada e retirar a bandeja, pratos e talheres e posteriormente seguir ao balcão para ser servido;
- 6- Através da comanda/controle (200 almoços e 50 cafés da manhã ), a equipe da Cozinha Comunitária realizará a conferência das refeições oferecidas diariamente.

Deverá ser elaborado um planejamento para ações educativas como campanhas, palestras, folders, painéis, com temas como combate ao desperdício de alimentos, alimentação saudável, reaproveitamento de alimentos, resgate cultural, rede socioassistencial, medidas de prevenção de saúde, entre outros, a serem realizadas sistematicamente durante a oferta das refeições, nas filas e/ou refeitório.

**Cursos de Qualificação Profissional – 20h/ semanais**

**Oficinas: 60h**

**Período de Funcionamento: Tarde ou Noite**



**Objetivo:** Promover a integração dos usuários da Assistência Social ao mundo do trabalho, a partir da mobilização e acesso a serviços, programas e cursos de qualificação profissional e inclusão produtiva

No período contrário da produção e oferta das refeições serão efetuados Cursos de Qualificação Profissional, com seu desenvolvimento mediante um conjunto de ações que possibilitem capacitar os usuários na área da alimentação, contribuindo para o acesso ao mundo do trabalho e acesso à renda.

Serão realizados cursos através de encontros teóricos e práticos, onde o usuário participará de diferentes ações e vivências, percebendo e descobrindo suas habilidades, potencialidades e interesses, bem como novos valores: participação, gestão, associativismo, planejamento, visão de longo prazo, risco e produtividade.

Esse processo educativo e de capacitação é fundamental para a transformação de valores e padrões de comportamento, bem como a prática social dos indivíduos, não se restringindo a capacitação, mas a inclusão social, visando o fortalecimento do desenvolvimento do convívio familiar e comunitário.

Mediante entrevistas sociais, ações individuais e coletivas, visitas domiciliares, contatos telefônicos, reuniões, visitas técnicas, encaminhamentos e outros, estabelecendo constante articulação com o CRAS, visando informar sobre providências adotadas e evolução dos participantes.

O acompanhamento no desenvolvimento dos módulos será do Assistente Social, mediante entrevistas sociais, ações individuais e coletivas, visitas domiciliares, contatos telefônicos, reuniões, visitas técnicas, encaminhamentos e outros, estabelecendo constante articulação com o CRAS e participando das reuniões de rede, visando informar sobre providências adotadas e evolução dos participantes.

**Sugestão de Oficinas:**

<b><i>Oficina de Panificação: PÃES</i></b>	<b>Duração</b>	<b>Responsável</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Noções Básicas de Nutrição e Microbiologia de Alimentos; Legislação Sanitária (RDC 216; NBR 15635)</b></li><li>• <b>Noções de Segurança na Cozinha</b></li></ul>	4 horas	Parceiros ou Instrutor de Curso



<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria</b></li><li>• Reconhecimento de Utensílios e Equipamentos</li><li>• Reconhecimento de Especiarias, ingredientes básicos da Panificação e Confeitaria</li></ul>		
Introdução: Os principais ingredientes da panificação <b>Tipos de Fermentação e Aditivos para panificação</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Pão de Massa Salgada, Recheados e com Cobertura</b>	16 horas	Instrutor de Curso
<b>Pão de Massa Doce, Recheados e com Cobertura</b>	20 horas	Instrutor de Curso
<b>Criativos e Funcionais</b> - Pães de Fermentação Natural, Integral, aproveitamento integral de alimentos e com Grãos	8 horas	Parceiros, nutricionista e Instrutor de Curso
<b>Desenvolvimento Pessoal</b>  Este módulo visa ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver os sentimentos de pertencimento e de identidade, fortalecendo vínculos familiares e comunitários. Estimula e orienta os usuários a ressignificarem suas histórias e vivências individuais e coletivas.  Podendo abordar, dentre outros temas, o que segue:  Despertando habilidades e competências  Questão de Gênero e mundo do trabalho  Protagonismo: eu na comunidade  Pensamento Crítico	4 horas	Psicólogo
<b>Módulo Gerencial</b>  Compreenderá temas básicos para o acesso ao trabalho e renda, economia solidária e seus arranjos produtivos (associativismo, cooperativismo e	4 horas	Assistente social e parcerias





economia solidária).  Dentre outros temas, o que segue:  Mundo do Trabalho: Desemprego X Precarização do Trabalho  Capacitação Profissional como instrumento de autonomia  Empreendedorismo  Técnicas de Venda e marketing Digital  Inovação		
Total	60 horas	

<b>Oficina de BOLOS</b>	<b>Duração</b>	<b>Responsável</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Noções Básicas de Nutrição e Microbiologia de Alimentos; Legislação Sanitária (RDC 216; NBR 15635)</b></li><li>• <b>Noções de Segurança na Cozinha</b></li><li>• <b>Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria</b></li></ul> Reconhecimento de Utensílios e Equipamentos  Reconhecimento de Especiarias, ingredientes básicos da Panificação e Confeitaria	4 horas	Parceiros ou Instrutor de Curso
Introdução: <b>Tipos de massas de bolo</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chiffon, Genoise e Pão de Ló</li></ul>	8 horas	Instrutor de Curso
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bolos estilo caseiro</b></li></ul>	8 horas	Instrutor de Curso
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Coberturas</b></li></ul> Bolo Vulcão e Piscina	16 horas	Instrutor de Curso
<b>Aula Bônus: Pao de Mel</b>	4 horas	Instrutor de Curso



<b>Aula Bônus:</b> <b>Geleias e Compotas</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Desenvolvimento Pessoal</b>  Este módulo visa ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver os sentimentos de pertencimento e de identidade, fortalecendo vínculos familiares e comunitários. Estimula e orienta os usuários a ressignificarem suas histórias e vivências individuais e coletivas.  Podendo abordar, dentre outros temas, o que segue:  Despertando habilidades e competências  Questão de Gênero e mundo do trabalho  Protagonismo: eu na na comunidade  Pensamento Crítico	4 horas	Psicólogo
<b>Módulo Gerencial</b>  Compreenderá temas básicos para o acesso ao trabalho e renda, economia solidária e seus arranjos produtivos (associativismo, cooperativismo e economia solidária).  Dentre outros temas, o que segue:  Mundo do Trabalho: Desemprego X Precarização do Trabalho  Capacitação Profissional como instrumento de autonomia  Empreendedorismo  Técnicas de Venda e marketing Digital  Inovação	4 horas	Assistente social e parcerias
<b>Total</b>	60 horas	



<b>Oficina de Tortas e Petit Fours</b>	<b>Duração</b>	<b>Responsável</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Noções Básicas de Nutrição e Microbiologia de Alimentos; Legislação Sanitária (RDC 216; NBR 15635)</b></li><li>• <b>Noções de Segurança na Cozinha</b></li><li>• <b>Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria</b></li></ul> <p>Reconhecimento de Utensílios e Equipamentos</p> <p>Reconhecimento de Especiarias, ingredientes básicos da Panificação e Confeitaria</p>	4 horas	Parceiros ou Instrutor de Curso
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Biscoitos e Petit Four</b></li></ul> <p>Amanteigados</p> <p>Saborizados</p> <p>Coberturas</p> <p>Recheios</p>	12 horas	Instrutor de Curso
<b>Introdução: Tipos de massas de tortas</b> Sablée, Brisé, Sucré, de bolachas, de liquidificador	16 horas	Instrutor de Curso
<b>Caldas e manipulação de frutas</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Aula Bônus: Cheese Cakes</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Aula Bônus: Toffes</b> <b>Banoffes etc</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Aula Bônus: Cookies</b> <b>Chocolate</b> <b>Integral com frutas secas e castanhas</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Aula Bônus: Alfajor</b>	4 horas	Instrutor de Curso



<p>Desenvolvimento Pessoal</p> <p>Este módulo visa ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver os sentimentos de pertencimento e de identidade, fortalecendo vínculos familiares e comunitários. Estimula e orienta os usuários a ressignificarem suas histórias e vivências individuais e coletivas.</p> <p>Podendo abordar, dentre outros temas, o que segue:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Despertando habilidades e competências</li><li>Questão de Gênero e mundo do trabalho</li><li>Protagonismo: eu na na comunidade</li><li>Pensamento Crítico</li></ul>	4 horas	Psicólogo
<p>Módulo Gerencial</p> <p>Compreenderá temas básicos para o acesso ao trabalho e renda, economia solidária e seus arranjos produtivos (associativismo, cooperativismo e economia solidária).</p> <p>Dentre outros temas, o que segue:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mundo do Trabalho: Desemprego X Precarização do Trabalho</li><li>Capacitação Profissional como instrumento de autonomia</li><li>Empreendedorismo</li><li>Técnicas de Venda e marketing Digital</li><li>Inovação</li></ul>	4 horas	Assistente social e parcerias
Total	60	



<b>Oficina de Doceria: Doces Finos e Brigadeiros Gourmet</b>	<b>Duração</b>	<b>Responsável</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Noções Básicas de Nutrição e Microbiologia de Alimentos; Legislação Sanitária (RDC 216; NBR 15635)</b></li><li>• <b>Noções de Segurança na Cozinha</b></li><li>• <b>Habilidades Básicas em Doceria</b></li></ul> <p>Reconhecimento de Utensílios e Equipamentos</p> <p>Reconhecimento de Especiarias, ingredientes básicos da Doceria</p>	4 horas	Parceiros ou Instrutor de Curso
Introdução: <b>Doces finos</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Brigadeiros:</b> do tradicional ao gourmet	16 horas	Instrutor de Curso
<b>Mini tortinhas doces:</b>  Limão  Frutas  Maracujá	8 horas	Instrutor de Curso
<b>Doces finos</b>  - Camafeu de Nozes - Trouxinha de Coco - Olho de Sogra Caramelado -Doce de Nozes e Glaçado, Caramelado cobertura de chocolate - Mini Verrine - Doce no Copinho em camadas - Derretimento e Temperagem do chocolate - Moldagem e Cristalização - Bombom banhado na mão - Copinhos recheados	20 horas	Instrutor de Curso
Desenvolvimento Pessoal	4 horas	Psicólogo



<p>Este módulo visa ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver os sentimentos de pertencimento e de identidade, fortalecendo vínculos familiares e comunitários. Estimula e orienta os usuários a ressignificarem suas histórias e vivências individuais e coletivas.</p> <p>Podendo abordar, dentre outros temas, o que segue:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Despertando habilidades e competências</li><li>Questão de Gênero e mundo do trabalho</li><li>Protagonismo: eu na na comunidade</li><li>Pensamento Crítico</li></ul>		
<p>Módulo Gerencial</p> <p>Compreenderá temas básicos para o acesso ao trabalho e renda, economia solidária e seus arranjos produtivos (associativismo, cooperativismo e economia solidária).</p> <p>Dentre outros temas, o que segue:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mundo do Trabalho: Desemprego X Precarização do Trabalho</li><li>Capacitação Profissional como instrumento de autonomia</li><li>Empreendedorismo</li><li>Técnicas de Venda e marketing Digital</li><li>Inovação</li></ul>	4 horas	Assistente social e parcerias
Total	60 horas	

<b>Oficina: Fábrica de Salgados</b>	<b>Duração</b>	<b>Responsável</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Noções Básicas de Nutrição e</b></li></ul>	4 horas	Parceiros ou



<p><b>Microbiologia de Alimentos; Legislação Sanitária (RDC 216; NBR 15635)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Noções de Segurança na Cozinha</b></li><li>• <b>Habilidades Básicas em Panificação e cozinha quente</b></li></ul> <p>Reconhecimento de Utensílios e Equipamentos</p> <p>Reconhecimento de Especiarias, temperos, ingredientes básicos da Panificação</p>		Instrutor de Curso
<p>Introdução:</p> <p><b>Salgados para Festa: conceito e variações</b></p>	4 horas	Instrutor de Curso
<ul style="list-style-type: none"><li>• Massa Base de Salgados</li><li>• Bolinha de Queijo</li><li>• Quadrado de Presunto e Queijo</li><li>• Risoles de Carne</li><li>• Croquete de Carne</li><li>• Massa de Coxinha</li><li>• Montando e Fritando</li></ul>	16 horas	Instrutor de Curso
<ul style="list-style-type: none"><li>• Massa para Salgados Assados:</li><li>• Esfiha de Carne</li><li>• Mini Hot-Dog</li><li>• Pãozinho Recheado</li></ul>	20 horas	Instrutor de Curso
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aula Bônus: Quiches e Tortas Salgadas</li></ul>	8 horas	Instrutor de Curso
<p>Desenvolvimento Pessoal</p> <p>Este módulo visa ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver os sentimentos de pertencimento e de identidade, fortalecendo vínculos familiares e comunitários. Estimula e orienta os usuários a ressignificarem suas histórias e vivências individuais e coletivas.</p> <p>Podendo abordar, dentre outros temas, o que</p>	4 horas	Psicólogo



segue:  Despertando habilidades e competências  Questão de Gênero e mundo do trabalho  Protagonismo: eu na na comunidade  Pensamento Crítico		
Módulo Gerencial  Compreenderá temas básicos para o acesso ao trabalho e renda, economia solidária e seus arranjos produtivos (associativismo, cooperativismo e economia solidária).  Dentre outros temas, o que segue:  Mundo do Trabalho: Desemprego X Precarização do Trabalho  Capacitação Profissional como instrumento de autonomia  Empreendedorismo  Técnicas de Venda e marketing Digital  Inovação	4 horas	Assistente social e parcerias
Total	60 horas	

<b><i>Oficina de Confeitaria: Bolos confeitados e Temático Natal</i></b>	<b>Duração</b>	<b>Responsável</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Noções Básicas de Nutrição e Microbiologia de Alimentos; Legislação Sanitária (RDC 216; NBR 15635)</b></li><li>• <b>Noções de Segurança na Cozinha</b></li><li>• <b>Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria</b></li></ul>	4 horas	Parceiros ou Instrutor de Curso





Reconhecimento de Utensílios e Equipamentos  Reconhecimento de Especiarias, ingredientes básicos da Panificação e Confeitaria		
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Coberturas</b></li></ul> Pasta americana  Chantinho  Marshmallow	8 horas	Instrutor de Curso
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bicos:</b></li></ul> Perlê  Pitangas  Serra.  Babados.  Russos.	12 horas	
<b>Panetone e Chocotone</b>	16 horas	Instrutor de Curso
<b>Bolo de Natal</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Biscoitos de Natal</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Aula Bonus Verrines: sobremesas na taça</b>	4 horas	Instrutor de Curso
<b>Aula Bônus: Bolos Flork (ou outro atual)</b>	8 horas	Instrutor de Curso
Desenvolvimento Pessoal  Este módulo visa ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver os sentimentos de pertencimento e de identidade, fortalecendo vínculos familiares e comunitários. Estimula e orienta os usuários a ressignificarem suas histórias e vivências individuais e coletivas.	4 horas	Psicólogo



Podendo abordar, dentre outros temas, o que segue:  Despertando habilidades e competências  Questão de Gênero e mundo do trabalho  Protagonismo: eu na na comunidade  Pensamento Crítico		
Módulo Gerencial  Compreenderá temas básicos para o acesso ao trabalho e renda, economia solidária e seus arranjos produtivos (associativismo, cooperativismo e economia solidária).  Dentre outros temas, o que segue:  Mundo do Trabalho: Desemprego X Precarização do Trabalho  Capacitação Profissional como instrumento de autonomia  Empreendedorismo  Técnicas de Venda e marketing Digital  Inovação	4 horas	Assistente social e parcerias
Total	60 horas	

### 9.1 Operacionalização no contexto de situações adversas

Considerando que a Política de Assistência Social é essencial para o atendimento à população em vulnerabilidade e risco social, nas situações adversas como calamidade pública, estado de emergência, pandemia e em que ocorram comprometimento da segurança do espaço e/ou usuários e que seja necessário a alteração da operacionalização, serão elaboradas estratégias de acordo com o contexto vivenciado, normativas municipais e diretrizes do Órgão Gestor.



## 9.2 Trabalho Social essencial ao Serviço

- Acolhida;
- Orientação;
- Campanhas socioeducativas;
- Articulação sistemática com CRAS;
- Mobilização para o exercício de sua cidadania;
- Articulação com diversas políticas e setores;
- Estímulo aos usuários no acesso ao mundo do trabalho;
- Elaboração de relatórios e/ou prontuários;
- Segurança Alimentar e Nutricional

## 9.3 Articulação Intersetorial

O CRAS é a referência para o desenvolvimento de todos os serviços socioassistenciais de proteção social básica do SUAS. Isso significa que os serviços devem estar sempre em contato com o CRAS, no respectivo território de abrangência, tomando-o como ponto de referência. Estes serviços, de caráter preventivo, protetivo e proativo, quando desenvolvidos no território do CRAS por outra unidade pública ou entidade/organizações de assistência social devem ser, obrigatoriamente, referenciados ao CRAS. A “gestão territorial” feita pelo CRAS aponta a convergência existente entre gestão e execução no processo de articulação do SCFV com o PAIF. A oferta integrada dos serviços pressupõe articulação e organização das informações, fluxos, procedimentos e dos compromissos entre as unidades da rede socioassistencial e outras políticas públicas.

A comunicação entre os serviços é essencial para assegurar o trabalho articulado entre as Unidades responsáveis pela oferta e execução dos serviços de Proteção Social Básica. O compartilhamento de informações, de maneira ética e responsável, servirá como insumo para o desenvolvimento das ações desses serviços, ampliando assim a capacidade protetiva das famílias. É crucial que os profissionais que atuam nos serviços mantenham postura ética em relação às informações dos usuários, mantendo o sigilo necessário.



## 10. Avaliação:

Para se construir indicadores de desempenho de políticas e programas, deve-se medir o grau em que seus objetivos foram alcançados (eficácia), o nível de utilização de recursos (eficiência) ou as mudanças operadas no estado social da população alvo (impacto).

### 10.1. Impacto Social Esperado

Vínculos fortalecidos é o resultado esperado do trabalho social que intervém nas situações de vulnerabilidades relacionais, produzindo proteção socioassistencial.

A seguir, o conjunto de indicadores que orientam as estratégias de investigação/pesquisa ao mesmo tempo em que compõem os planos individuais e coletivos com os usuários. Dessa forma, permitem a identificação e qualificação dos resultados obtidos:

IMPACTOS	INDICADORES	INSTRUMENTOS
Promover a integração dos usuários da Assistência Social ao mundo do trabalho, a partir da mobilização e acesso a serviços, programas e cursos de qualificação profissional e inclusão produtiva	Índice de pessoas capacitadas nas oficinas Índice de pessoas inseridas no mundo formal de trabalho Índice de pessoas inseridas nos arranjos produtivos locais, gerando renda	Depoimentos Observação Relatos Visitas Domiciliares Entrevistas
Redução da ocorrência de situações de vulnerabilidade social	Quantidade de usuários atendidos com refeições;	Relatórios estatísticos
Prevenção da ocorrência de riscos sociais, seu agravamento.	Índice de satisfação dos usuários;	Observação Depoimentos
Melhoria da qualidade de vida das famílias	Índice de pessoas participando de ações educativas no Programa;	Ficha de avaliação
Melhoria da Segurança Alimentar e nutricional.		



## 10.2 Indicadores de aferição de Metas:

INDICADORES	INSTRUMENTAIS
Número de pessoas que acessaram o Programa	Relatórios estatísticos
Grau de satisfação dos usuários quanto ao atendimento	Observação
	Depoimentos
	Ficha de avaliação

## 11. Provisões:

### 11.1. Ambiente Físico e Ofertas:

Espaço físico adequado para produção e distribuição de 200 refeições diárias (almoço), com recepção, sala de espera, sala administrativa, refeitório, instalações sanitárias, espaços adequados para armazenamento de alimentos e matérias de limpeza, com adequada iluminação, ventilação, conservação, privacidade, salubridade, limpeza e acessibilidade em todos os seus ambientes, de acordo com as normas ABNT.

Material necessário para o desenvolvimento do Programa e confecção de 200 refeições diárias.

### 11.2. Equipe de Referência Cozinha Comunitária

Quantidade	Equipe	Formação	Carga horária semanal
01	Nutricionista	Superior completo	40h
02	Ajudante Geral	Ensino fundamental completo	40h
01	Auxiliar Administrativo	Ensino Médio Completo	40h
02	Auxiliares de Cozinha	Ensino fundamental completo	40h
02	Cozinheiro	Ensino fundamental completo	40h



### 11.3 Recursos humanos para a realização de cursos de qualificação profissional

Quantidade	Equipe	Formação	Carga horária semanal
01	Assistente Social	Superior completo	20h
01	Psicólogo (a)	Superior completo	20h
01	Instrutores de curso	Ensino Médio, técnico ou superior	10h

De acordo com o Padrão Normativo do Programa Inclusão Produtiva.

### REFERÊNCIAS

BAURU. **Decreto Nº 13.003**, de 21 de janeiro de 2016 que regulamenta a implantação e funcionamento do Programa Cozinha Comunitária do Município de Bauru. Disponível em: [https://www2.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist\\_diariooficial/2016/01/do\\_20160126\\_2636.pdf](https://www2.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist_diariooficial/2016/01/do_20160126_2636.pdf). Acesso em: 30 ago 2021.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Presidência da República. 5 de outubro de 1988. Brasília, DF

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Operacional – Apresentação do Programa Cozinhas Comunitárias**. MDS, 2007.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 11.516**, de 08 de abril de 2011. Cria equipe técnica de Segurança Alimentar e Nutricional – SAN. Bauru. Disponível em < [https://www2.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist\\_juridico/documentos/decretos/dec11516.pdf](https://www2.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist_juridico/documentos/decretos/dec11516.pdf) > . Acesso em: 16 ago. 2019.

\_\_\_\_\_. **Lei Federal nº 8.742**, de 07 de dezembro de 1993. Alterada pela **Lei Federal nº 12.435**, de 06 de julho de 2011. Dispõe sobre a Lei Orgânica de Assistência Social – LOAS, na consolidação do Sistema Único da Assistência Social – SUAS. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8742.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8742.htm). Acesso em: 16 ago 2021.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível



em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm). Acesso em: 16 ago. 2021.

\_\_\_\_\_. **Lei Orgânica da Assistência Social**: Loas, Brasília, DF: Ministério da Previdência e Assistência Social, 2003.

\_\_\_\_\_. **Política Nacional de Assistência Social**, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, novembro de 2004.

CONSELHO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL . Dispõe sobre a Norma Operacional Básica do Sistema Único de Assistência Social – NOB/SUAS. **Resolução nº 130, de 15 de julho de 2005**. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/706995/pg-75-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-27-07-2005>. Acesso em: 17 ago 2021.

<https://www.valedodende.org/>

[https://www.bauru.unesp.br/Home/citeb/edital01-2022\\_-citeb.pdf](https://www.bauru.unesp.br/Home/citeb/edital01-2022_-citeb.pdf)

**BRASIL, A INCLUSÃO PRODUTIVA COMO EIXO DE POLÍTICA DE PROTEÇÃO SOCIAL: CONTEXTO LATINO-AMERICANO E QUESTÕES PARA A REALIDADE BRASILEIRA**, Sandro Pereira Silva<sup>1</sup> Brasília, outubro de 2020

Culti, Maria N. et al. (org.) **Economia Solidária no Brasil: Tipologia dos Empreendimentos Econômicos Solidários**. São Paulo: Todos os Bichos. 2010