



Atualização da Proposta de Plano de Ação (1º semestre 2025)

Emenda Parlamentar Estadual nº 2024.258.56112

Instituição Casa da Passagem



Proposta de Plano de Trabalho

1. Identificação da Entidade

Nome: Instituição Beneficente Casa da Passagem

CNPJ: 62 917 281/ 0001-07

Município: Itapeccerica da Serra - SP

Telefone: 4165-1394

Email: icasadapassagem@uol.com.br

2. Identificação do Responsável Legal pela Entidade

Nome: Silmara Filardi

CPF: 022.221.478-32

Município: São Paulo

Telefone: (11) 99752-9558

Email: sfilardi@uol.com.br

3. Identificação do Coordenador Responsável pelo Projeto

Nome: Rafael Pereira da Silva

CPF: 393.414.938-38

Área de Formação: Políticas Públicas

Endereço: Rua Ferreira de Araújo, 704, ap. 33, Pinheiros, São Paulo, SP

Telefone: (11) 96423-5048

E-mail: rafael.0791@gmail.com

1. Histórico da Entidade

A Instituição Beneficente foi construída em 1958, inicialmente como Lar da Criança, pelo casal Emília e Estanislau Topyla.

Em 1972, com muito trabalho e assistência a duas favelas em São Paulo, foi adquirida mais uma área de 40 mil m², de uma antiga olaria, e ali se iniciou o atendimento à comunidade.

Depois de muito esforço e dedicação, decidiu-se pela criação de uma creche e continuação dos trabalhos assistenciais. No início da década de 2000, a Casa da Passagem já atendia 130 famílias, 200 crianças na creche e 100 escolares da rede pública.

Novos desafios foram apresentados com a desapropriação da área para construção do Rodoanel e, após longo processo judicial, o casal encontrou o lugar perfeito para dar continuidade ao sonho e reconstruir uma nova sede para os trabalhos de assistência.



Em 2010 foi iniciado o projeto da nova Sede, idealizado pela D.

Emília e pelo Sr. Estanislau que, sem parar as atividades junto às crianças, não hesitaram em recomeçar com uso do recurso da desapropriação e doações particulares, tornando possível a continuação do sonho.

Foi então adquirida uma área de 14.800 m² no bairro da Lagoa, em Itapeçerica da Serra. Os anos seguintes foram de muito trabalho quando, em 2016, Sr. Estanislau desencarna e D. Emília, afastou-se da direção dos trabalhos por problemas de saúde.



A nova sede foi inaugurada em janeiro de 2018, com muita alegria e satisfação por não terem parado um só dia, mantendo o atendimento na creche para 163 crianças que alegram

a Instituição todos os dias com muito amor.

No período da pandemia, entre 2020 e 2021, permaneceu o atendimento remoto aos idosos e a entrega de atividades para 230 crianças do berçário ao jardim.

Atualmente a Casa da Passagem conta com um espaço especial em meio a natureza com ambientes iluminados e arejados, propiciando o desenvolvimento do potencial da criança por meio da educação e bem-estar.

Entre 1985 até 2023 foi firmado um Termo de Colaboração com a Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura de Itapeçerica da Serra que permitiu, junto a captação de recursos em outras fontes, a disponibilizar três (3) refeições por dia, realizar recreação livre e dirigida e implementar atividades socioeducativas.

Atividades realizadas na Casa da Passagem





2. Resumo do Projeto

A cozinha experimental será voltada para a promoção de cursos de culinária/confeitaria, incentivando o aproveitamento integral de alimentos, com ênfase no uso de talos, folhas, cascas e outros elementos muitas vezes descartados e de baixo custo. A iniciativa visa capacitar a população de baixa renda na produção de alimentos saudáveis, promovendo a segurança alimentar e gerando oportunidades de renda por meio da comercialização dos produtos desenvolvidos.

Prazo de Execução

16 meses



3. Objetivo Geral

Este projeto foi desenhado para garantir os direitos sociais previstos constitucionalmente, assim como a Convivência e Fortalecimento de Vínculos, conforme nos serviços previstos na Resolução do CNAS nº 109, de 11 de novembro de 2009.

“Tem por foco a constituição de espaço de convivência, formação para a participação e cidadania, desenvolvimento do protagonismo e da autonomia das crianças e adolescentes, a partir dos interesses, demandas e potencialidades dessa faixa etária. As intervenções devem ser pautadas em experiências lúdicas, culturais e esportivas como formas de expressão, interação, aprendizagem, sociabilidade e proteção social [...]” (Resolução do CNAS nº 109, de 11 de novembro de 2009, p. 9)

O presente projeto visa atender até 15 jovens e adultos entre 15 a 65 e anos, aos sábados, em cursos com duração de 3 meses, com aulas de 4 horas por sábado.

Este projeto busca não apenas ensinar técnicas culinárias sustentáveis, mas também empoderar jovens e adultos de comunidades de baixa renda, proporcionando oportunidades de geração de renda e contribuindo para a segurança alimentar.

A implementação bem-sucedida dependerá da colaboração entre organizações locais, voluntários e participantes engajados.

4. Objetivos Específicos

- OE 1. Desenvolver habilidades culinárias básicas
- OE 2. Incentivar a utilização integral dos alimentos.
- OE 3. Promover conhecimento nutricional e utilização de ingredientes sazonais
- OE 4. Preparar para oportunidades de emprego.
- OE 5. Promover a autoestima e desenvolvimento pessoal
- OE 6. Fornecer conhecimentos para empreendedorismo

5. Metas

OE 1. Desenvolver habilidades culinárias básicas

Meta 01. Capacitar ao menos 70% dos inscritos em manipulação segura de utensílios de cozinha e técnicas fundamentais de preparo de alimentos.

OE 2. Incentivar a utilização integral dos alimentos



Meta 02. Capacitar ao menos 70% dos inscritos em estratégias para minimizar o desperdício de alimentos.

OE 3. Promover conhecimento nutricional e utilização de ingredientes sazonais

Meta 03. Capacitar ao menos 70% dos inscritos em noções básicas de nutrição para auxiliar na escolha de alimentos saudáveis e acessíveis.

OE 4. Preparar para oportunidades de emprego

Meta 04. Desenvolver ao menos 70% dos inscritos em habilidades profissionais relevantes, como trabalho em equipe e comunicação.

OE 5. Promover a autoestima e desenvolvimento pessoal

Meta 05. Desenvolver ao menos 70% dos inscritos em habilidades interpessoais e autoconfiança por meio da culinária.

OE 6. Fornecer conhecimentos para empreendedorismo

Meta 06. Capacitar ao menos 70% dos inscritos no desenvolvimento de pequenos empreendimentos culinários.

A aferição das metas será realizada através de listas de presença, registro fotográfico, pesquisa satisfação com os participantes e com os integrantes do projeto.

6. Justificativa

A Instituição Beneficente Casa da Passagem situa-se no Município de Itapequerica da Serra. Com uma população de 170.927 habitantes, o município é dividido em 3 grandes núcleos: o central, o núcleo instalado ao longo da estrada Regis Bittencourt, e o que liga São Paulo a Embu-Guaçu. Este último abrange, entre outros, os bairros de São Pedro e Lagoa onde está situada a Casa da Passagem.

O bairro da Lagoa tem em uma parte áreas rurais, com chácaras e boas moradias, e, em outra, aglomerados com moradias muito precárias. O bairro São Pedro apresenta grandes aglomerados, com crescimento intenso e desordenado. As condições de moradia, de modo geral, são precárias e há mais de uma família morando junto ou no mesmo quintal em grande parte delas.



Acrescenta-se a isso o fato de que 40% de sua população apresenta baixa escolaridade, não possui qualificação profissional, e uma grande parte está em situação de desemprego ou subemprego. O fato do território estar totalmente situado em Área de Preservação de Mananciais tem dificultado a ampliação de novos empreendimentos, o que não contribui para a geração de empregos.

Um dado relevante é que, em Itapequerica da Serra, segundo IBGE, 25.300 crianças se matriculam no Ensino Fundamental, mas somente 6.600 continuam para o Ensino Médio. É uma evasão de mais de 70%.

Situada nesse contexto, a Casa da Passagem que já oferece atualmente atendimento gratuito a 180 crianças de 4 meses a 3 anos e 11 meses, em Educação Infantil, em período integral oriundas dos bairros da Lagoa, Jardim São Pedro, Olaria, Mombaça, Vila Calu, Jardim Jacira, Chácara Balbino, Chácara Cinco Enes, Jardim do Edem, Itaquaciara, entre outros, poderá, mediante este projeto, atender jovens e adultos a fim de empoderá-los para que possam ser protagonistas de suas próprias histórias.

Assim, desenvolver um projeto que visa promover o desenvolvimento socioeconômico cultural e o aumento da autoestima de jovens e adultos em situação de vulnerabilidade socioeconômica e moral, é fundamental.

7. Público Alvo e Metodologia

7.1. Público-alvo:

Jovens e adultos, na faixa etária de 15 a 65 anos, em situação de risco social e pessoal, que estejam cursando ou tenham concluído o Ensino Médio, oriundos de famílias inscritas no Cadastro Único.

São critérios de elegibilidade:

- Jovens e adultos na faixa etária de 15 a 65 anos,
- Jovens e adultos de famílias inscritas no Cadastro Único.

7.2. Metodologia

Identificação de perfil e necessidades



- Realização de entrevistas e pesquisas para compreender o perfil, interesses e necessidades específicas dos jovens e adultos em situação de vulnerabilidade;
- Análise do contexto socioeconômico e cultural para personalizar o curso de acordo com as características da comunidade.

Alinhamento de expectativas:

- Alinhamento dos objetivos gerais e específicos do curso, alinhados com as expectativas e metas dos participantes.

Desenvolvimento de conteúdo:

- Ênfase no aproveitamento integral dos alimentos, técnicas de baixo custo e preparação de refeições nutritivas.

Metodologia participativa:

- Aulas práticas e teóricas, com os jovens e adultos envolvidos diretamente na preparação dos alimentos.

Educação socioemocional:

- Integração de elementos de educação socioemocional para fortalecer habilidades interpessoais, trabalho em equipe e resolução de conflitos.

Uso de recursos audiovisuais:

- Utilização de vídeos, imagens e demonstrações práticas para auxiliar na compreensão dos conceitos e técnicas apresentadas.

Visitas técnicas e palestras:

- realização de visitas a mercados locais, feiras e hortas comunitárias para fortalecer a conexão com os alimentos e a sustentabilidade;
- palestras de profissionais da área gastronômica e empreendedores para inspirar os jovens e adultos e fornecer insights sobre possíveis carreiras.

Essa metodologia visa não apenas transmitir conhecimentos culinários, mas também criar um ambiente inclusivo e inspirador, capacitando os jovens e adultos a

desenvolverem habilidades práticas, sociais e empreendedoras que contribuam para sua autonomia e melhoria de qualidade de vida.

8. Estrutura do Espaço

As atividades serão desenvolvidas na própria sede da entidade, localizada na Estrada João Rodrigues de Moraes, 1.800 – Bairro da Lagoa – Itapeçerica da Serra.





Para desenvolvimento das atividades, a Instituição disponibilizará 01 cozinha experimental e 01 salão para palestras e apresentação de vídeos.

Com recursos próprios da Casa da Passagem, a cozinha experimental está em fase de implementação e adequação às normas da ABNT e Anvisa, sendo necessária sua conclusão para início deste projeto.



9. Programação das Oficinas

Tabela 1. Programação das Oficinas			
Objetivo Específico	Oficina	Carga Horária	Descrição
OE 01. Desenvolver habilidades culinárias básicas	Introdução à Culinária	8 horas	<ul style="list-style-type: none"> ● Apresentação dos objetivos da oficina. ● Noções básicas de higiene na cozinha. ● Demonstração e prática de técnicas culinárias simples (cortar, picar, refogar, cozinhar, etc.).
OE 02. Incentivar a utilização integral dos alimentos	Utilização Integral dos Alimentos	8 horas	<ul style="list-style-type: none"> ● Discussão sobre desperdício de alimentos. ● Apresentação de técnicas para aproveitar partes não convencionais dos alimentos (cascas, talos, etc.). ● Preparação de receitas que enfatizem o uso integral dos alimentos.
OE 03. Promover conhecimento nutricional e	Conhecimento Nutricional e Ingredientes Sazonais	8 horas	<ul style="list-style-type: none"> ● Palestra sobre os princípios básicos da nutrição. ● Discussão sobre a



utilização de ingredientes sazonais			<p>importância de utilizar ingredientes frescos e sazonais.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prática de identificação de ingredientes sazonais e preparação de receitas saudáveis.
OE 04. Preparar para oportunidades de emprego	Preparação para Oportunidades de Emprego	8 horas	<ul style="list-style-type: none"> ● Workshop sobre habilidades de comunicação e trabalho em equipe na cozinha. ● Simulação de entrevistas de emprego com foco na culinária. ● Orientação sobre elaboração de currículo e busca por oportunidades na área.
OE 05. Promover a autoestima e desenvolvimento pessoal	Autoestima e Desenvolvimento Pessoal	8 horas	<ul style="list-style-type: none"> ● Sessões de auto-reflexão e discussão em grupo sobre autoestima e autoconfiança. ● Atividades práticas para promover o desenvolvimento pessoal e habilidades sociais. ● Exercícios de feedback construtivo e apoio mútuo entre os participantes.
OE 06. Fornecer	Empreendedorismo na Culinária	8 horas	<ul style="list-style-type: none"> ● Palestra sobre os princípios básicos do



conhecimentos para empreendedorismo			empreendedorismo. <ul style="list-style-type: none">● Discussão sobre oportunidades de negócios na área da culinária.● Elaboração de um plano de negócios simples para um empreendimento culinário.
-------------------------------------	--	--	--

A distribuição da carga horária é equilibrada entre as diferentes áreas de aprendizado para atender aos objetivos da oficina. Entretanto, podem sofrer alterações em suas respectivas cargas horárias conforme a necessidade dos participantes.



10. Recursos

Equipamentos e utensílios:

- Utensílios de cozinha: panelas, talheres
- Geladeira e freezer
- Cadeiras
- Equipamentos de segurança (extintores).

Insumos e ingredientes:

- Aquisição de alimentos frescos e orgânicos, com ênfase em partes muitas vezes desperdiçadas.

Material didático:

- Desenvolvimento de apostilas e materiais didáticos para os cursos.
- Fotocópias e encadernações.

Recursos Humanos:

- Contratação de instrutores por módulos.
- Parcerias com órgãos governamentais, organizações da sociedade civil e iniciativa privada.
- Voluntários para ministrarem, eventualmente, cursos e palestras.

Divulgação e Marketing

- Elaboração de estratégias para divulgar os cursos na comunidade, utilizando meios online e offline.

Contratação de traslado

- Traslado dos jovens e adultos a feiras, hortas comunitárias entre outros espaços e eventos relacionados aos projetos.

11. Etapas do Projeto

Planejamento



- planejamento da estrutura da cozinha e dos cursos.

Aquisição de equipamentos e insumos

- compra e instalação dos equipamentos e utensílios necessários;
- estabelecimento de parcerias com produtores locais para a obtenção de insumos.

Desenvolvimento de material didático

- elaboração de apostilas, vídeos e materiais de apoio para os cursos.

Contratação de recursos humanos:

- seleção e contratação de instrutores especializados em culinária sustentável;
- captação de voluntários.

Realização dos cursos:

- implementação dos cursos.

Prestação de Contas

- elaboração do relatório de prestação de contas final



12. Cronograma de Atividades (Atualizado)

Cronograma de Atividades Atualizado																
Etapas do Projeto	Meses															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Planejamento	Amarelo	Amarelo														
Aquisição de equipamentos e insumos	Amarelo	Amarelo														
Desenvolvimento de material didático	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo												
Contratação de recursos humanos	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Verde	Verde	Verde				
Realização do curso			Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Amarelo	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde		
Prestação de Contas															Verde	Verde

13. Plano de aplicação dos recursos financeiros

Fontes e Receitas – GND 3	
Natureza da Receita	Custo Anual
1 – Recursos Governamentais	
1. Municipal	R\$ 0,00
2. Estadual	R\$ 100.000,00
3. Federal	R\$ 0,00
4. Outros	R\$ 0,00
Subtotal 1.	R\$ 100.000,00
2 – Recursos Próprios	
1. Cozinha Experimental	R\$ 0,00
2. Salão de Eventos	R\$ 0,00
Subtotal 2.	R\$ 0,00
TOTAL GERAL	R\$ 100.000,00



Cronograma de Desembolso Financeiro - GND 3

Recursos	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. Gêneros Alimentícios	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1628,20	1628,20	1628,20	1628,20	1628,20	1628,20	1628,20	1628,20	1628,20	0,00	0,00
2. Recursos Humanos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3888,88	3888,88	3888,88	3888,88	3888,88	3888,88	3888,88	3888,88	3888,88	0,00	0,00
3. Materiais	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4.927,35	4.927,35	4.927,35	4.927,35	4.927,35	4.927,35	4.927,35	4.927,35	4.927,35	0,00	0,00
4. Serviços de Terceiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66	0,00	0,00
Total	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5594,01	5594,01	5594,01	5594,01	5594,01	5594,01	5594,01	5594,01	5594,01	0,00	0,00

Em reais (R\$)

Despesa do Plano de Ação - Previsão - GND 3					
Natureza da Despesa	Despesas do Termo de Fomento				
	Municipal	Estadual	Federal	Próprio	Total
1. Gêneros Alimentícios					
Alimentação (para ser utilizada nos cursos)		R\$ 14.653,84			R\$ 14.653,84
Subtotal					R\$ 14.653,84
2. Recursos Humanos					
Instrutores de Culinária		R\$ 200 por dia (uma vez por semana)			
Nutricionista		R\$ 200 por dia (uma vez por semana)			
Psicólogo ou Assistente Social		R\$ 250 por dia (uma vez por semana)			
Mentores Profissionais		R\$ 250 por dia (uma vez por semana)			
Subtotal		R\$ 35.000,00			R\$ 35.000,00
3. Materiais					
Forno elétrico		R\$ 1.400,00			
Conjunto de panelas		R\$ 2.814,00 (R\$ 938,00 cada)			
Conjunto frigideiras		R\$ 627,00			

		(R\$ 209,00 cada)			
Jogo de facas diversas		R\$ 395,00 (R\$ 79,00 cada)			
Jogo de tábuas de corte polietileno		R\$ 216,00			
Tábuas de corte madeira/bambu		R\$ 300,00 (R\$ 20,00 cada)			
Balanças digitais precisas		R\$ 290,00 (R\$ 58,00 cada)			
Copos medidores		R\$ 130,00 (R\$ 13,00 cada)			
Xícaras medidoras		R\$ 540,00 (R\$ 54,00 cada)			
Colheres medidoras		R\$ 240,00 (24,00 cada)			
Batedeira elétrica		R\$ 3.000,00 (R\$ 600,00 cada)			
Liquidificador		R\$ 1.600,00 (R\$ 400,00 cada)			

Processador		R\$ 1.600,00 (R\$ 400,00 cada)			
Jogo de bicos de confeitar		R\$ 700,00 (70,00 cada)			
Sacos de confeitar (200 unidades)		R\$ 340,00 (R\$ 68,00 cada)			
Formas diversas para bolos		R\$ 1.200,00 (média R\$ 60,00 cada)			
Assadeiras diversos tamanhos		R\$ 1.200,00 (R\$ 60,00 cada)			
Pratos de sobremesa		R\$ 558,00 (R\$ 186,00 dúzia)			
Pratos para bolos		R\$ 280,00 (R\$ 70,00 cada)			
Recipientes herméticos para armazenar ingredientes		R\$ 532,00 (R\$ 133,00 jogo com 10)			
Caixas plásticas		R\$ 1.020,00 (R\$ 68,00 cada)			
Luvas de cozinha		R\$ 600,00			

resistentes ao calor		(60,00 cada)			
Produtos de limpeza		Média R\$ 3.000,00			
Luvas descartáveis		R\$ 63,00 (R\$ 21,00 caixa)			
Toucas cabelo		R\$ 69,00 (R\$ 23,00 caixa)			
Papel alumínio		R\$ 280,00 (R\$ 56,00 rolo)			
Papel manteiga		R\$ 410,00 (R\$ 85,00 rolo)			
Guardanapo 1.000		R\$ 152,00 (R\$ 38,00 fardo com 20 pacotes)			
Papel toalha		R\$ 130,00 (R\$ 6,50 rolo)			
Sacos plásticos		R\$ 310,00 (R\$ 31,00 rolo)			
Sacos de lixo		R\$ 280,00 (R\$ 70,00 rolo)			

Termômetro de cozinha		R\$ 115,00 (R\$ 23,00 cada)			
Peneiras (jogo com 2)		R\$ 150,00 (R\$ 30,00 jogo)			
Coadores		R\$ 180,00 (R\$ 36,00 cada)			
Projektor DataShow		R\$ 3.690,00			
Tela para projeção		R\$ 428,00			
Blocos anotação		R\$ 390,00 (R\$ 65,00 – 10 blocos)			
Canetas		R\$ 102,00 (R\$ 51,00 caixa)			
Folhas para apostilas		R\$ 310,00 (R\$ 31,00 resma)			
Cadeira/carteira		R\$ 3.750,00 (R\$ 250,00 cada)			
Bancada de trabalho		R\$ 1.070,00			
Aventais		R\$ 2.880,00 (R\$ 64,00			



		cada)			
Geladeira		R\$ 2.899,00			
Embalagens descartáveis		R\$ 53,08 (cada R\$ 100 unidades)			
Freezer		R\$ 3.000,00			
Subtotal		R\$ 44.346,16			R\$ 44.346,16
4. Serviços de Terceiros					
Traslado para eventos, oficinas relacionadas ao tema do curso		R\$ 6.000,00			
Subtotal		R\$ 6.000,00			R\$ 6.000,00
Total		R\$ 100.000,00			R\$ 100.000,00

Itapecerica da Serra, 09 de maio de 2025.

Silmara Filardi
Presidente
Instituição Beneficente Casa da Passagem