



ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BEM AMAR (ABBA)

RELATÓRIO DE MONITORAMENTO

SENAC/2025 - COMUNIDADE GOURMET - VITÓRIA

Todos os direitos reservados:

ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BEM AMAR (ABBA)

Endereço: Rua Armando Moreira de Oliveira, 145

Goiabeiras - Vitória/ ES

(27) 99858-7172

Projeto elaborado dentro do Sistema Bússola Social

www.bussolasocial.com.br



SOBRE

Com atuação no território da Grande Goiabeiras em Vitória, Espírito Santo, a Associação Beneficente Bem Amar – ABBA é uma organização social de direito privado, sem fins econômicos, criada em 2016 com o objetivo de promover justiça social, apoiar iniciativas de sustentabilidade e desenvolver ações de assistência social voltadas para pessoas em situação de vulnerabilidade.

Nos últimos dois anos avançamos em vários projetos, registros e obtivemos o Título de Utilidade Pública por meio da Lei Estadual nº 11.777/2023.

REDES SOCIAIS

ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BEM AMAR (ABBA)

Associação

CNPJ: 24.854.742/0001-42

<https://redeabba.com.br/>

(27) 3010-3582

(27) 99857-3832

ENDEREÇO

Rua Armando Moreira de Oliveira,
145

Goiabeiras - Vitória/ ES

RESPONSÁVEL

Heleender de Oliveira Francisco

parcerias@redeabba.com.br

27 99753-1007

PESSOA DE CONTATO

Soleane Viana

contato@redeabba.com.br

(27) 99858-7172

SENAC/2025 - Comunidade Gourmet - Vitória

01/01/2025

31/12/2025

Prazo de execução:

11 meses

PROGRAMA

Rede Empregabilidade & Protagnismo

BREVE DETALHAMENTO DO PROJETO

Este projeto oferece cursos gratuitos de Gastronomia em parceria com o SENAC, voltados para pessoas que desejam ingressar ou se especializar no setor ou até mesmo melhorar e aprender novas habilidades na cozinha. Por meio da Rede ABBA, serão disponibilizadas aulas práticas e teóricas em diversas áreas da culinária, com o objetivo de promover ações educacionais que visam melhorar a qualidade de vida e promover o desenvolvimento comunitário através do empreendedorismo, sustentabilidade e cultura.

OBJETIVO GERAL

Oferecer cursos gratuitos de Gastronomia, por meio do Projeto Comunidade Gourmet – uma iniciativa do Senac em parceria com o Sesc Mesa Brasil e a Rede Abba –, com o objetivo de capacitar pessoas interessadas em desenvolver habilidades culinárias, ampliar seus conhecimentos, fortalecer competências interpessoais e vínculos comunitários, vivenciar novas experiências e explorar oportunidades de empreendedorismo, sustentabilidade e valorização cultural, promovendo o crescimento pessoal, profissional e coletivo.

Objetivos específicos

- 1** Oferecer cursos que integrem teoria e prática em Gastronomia, em parceria com o SENAC, com foco em áreas específicas da culinária, a fim de capacitar os participantes com competências técnicas, criativas e empreendedoras essenciais para atuar no setor gastronômico de forma qualificada e inovadora.
- 2** Proporcionar formação em empreendedorismo e sustentabilidade, capacitando os participantes a aplicar esses conceitos na criação de oportunidades de negócio e na adoção de práticas conscientes, éticas e responsáveis no universo da gastronomia.

Monitoramento do projeto:

1.1 Status das Ações

Pontos de monitoramento
REALIZADAS 100%
NÃO REALIZADAS 0%
ATRASADAS 0%

1.2 Quadro de resumo da ações

SITUAÇÃO DA AÇÃO	PERCENTUAL	TOTAL
Ações realizadas	100%	8
Com resultado obtido	100%	8
Com resultado obtido parcialmente	0%	0
Com resultado não obtido	0%	0
Ações não realizadas	0%	0
Ações atrasadas	0%	0
Ações Futuras	0%	0
Total de ações		8

- 1 Oferecer cursos que integrem teoria e prática em Gastronomia, em parceria com o SENAC, com foco em áreas específicas da culinária, a fim de capacitar os participantes com competências técnicas, criativas e empreendedoras essenciais para atuar no setor gastronômico de forma qualificada e inovadora.

STATUS

Objetivo finalizado - completamente atingido

AÇÕES

Realizadas:	7
Não realizadas:	0
Em atraso:	0
Futuras:	0

Quadro ações do objetivo 1

Período de execução: 08/01/2025 até 16/01/2025

1.1 Curso de Salgados

Resultado Esperado:

Capacitar os participantes a prepararem salgados com qualidade, aplicando técnicas profissionais de maneira eficiente, com segurança alimentar. Espera-se que ao final do curso, os alunos adquiram confiança e habilidades práticas para produzir salgados para consumo próprio ou com a finalidade

de gerar renda.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi conduzida de forma prática e dinâmica, com aulas presenciais que combinaram teoria e prática culinária. Os participantes foram orientados por profissionais qualificados, que apresentaram desde os conceitos básicos de segurança alimentar até técnicas profissionais de preparo de massas, recheios e finalização de salgados. Durante as aulas, os alunos puderam executar as receitas em etapas, tirar dúvidas e experimentar diferentes métodos de preparo, garantindo aprendizado ativo. Ao final, cada participante produziu seus próprios salgados, colocando em prática o que aprendeu, adquirindo confiança e habilidades para consumo próprio ou geração de renda.

Período de execução: 17/03/2025 até 20/03/2025

1.2 *Curso de Pizza*

Resultado Esperado:

Capacitar os participantes com as habilidades necessárias para preparar pizzas de qualidade, entendendo as técnicas de massa, a combinação de ingredientes e a gestão do tempo de preparo. Espera-se que, ao final, os alunos estejam aptos a criar pizzas diversas de forma profissional, seja para consumo próprio ou para venda.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi conduzida de forma prática e dinâmica, com aulas presenciais que combinaram teoria e prática culinária. Os participantes foram orientados por profissionais qualificados, que apresentaram desde os conceitos básicos de segurança alimentar até técnicas profissionais de preparo de massas, recheios e finalização de salgados. Durante as aulas, os alunos puderam executar as

receitas em etapas, tirar dúvidas e experimentar diferentes métodos de preparo, garantindo aprendizado ativo. Ao final, cada participante produziu seus próprios salgados, colocando em prática o que aprendeu, adquirindo confiança e habilidades para consumo próprio ou geração de renda.

Período de execução: 24/03/2025 até 27/03/2025

1.3 *Curso de Pão*

Resultado Esperado:

Capacitar os participantes a prepararem diferentes tipos de pães, compreendendo as técnicas de panificação e a importância de cada ingrediente no processo. Ao final do curso, espera-se que os alunos consigam produzir pães de alta qualidade, aplicando o conhecimento adquirido de forma eficiente e profissional.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi conduzida de forma prática e dinâmica, com aulas presenciais que combinaram teoria e prática culinária. Os participantes foram orientados por profissionais qualificados, que apresentaram desde os conceitos básicos de segurança alimentar até técnicas profissionais de preparo de massas, recheios e finalização de salgados. Durante as aulas, os alunos puderam executar as receitas em etapas, tirar dúvidas e experimentar diferentes métodos de preparo, garantindo aprendizado ativo. Ao final, cada participante produziu seus próprios salgados, colocando em prática o que aprendeu, adquirindo confiança e habilidades para consumo próprio ou geração de renda.

Período de execução: 17/03/2025 até 20/03/2025

1.4 *Pizzas III Março/25*

Resultado Esperado:

Espera-se que, ao final da atividade, os participantes estejam não apenas capacitados tecnicamente para produzir pizzas artesanais com qualidade e segurança, mas também fortalecidos em sua autoestima, autonomia e visão de futuro. A atividade visa despertar o interesse pelo empreendedorismo, promover oportunidades reais de geração de renda e incentivar o uso da culinária como ferramenta de transformação pessoal e comunitária.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi realizada ao longo de quatro noites consecutivas, em formato presencial, com carga horária organizada em aulas teóricas e práticas. Sob a orientação de uma profissional especialista, os participantes aprenderam todas as etapas da produção de pizzas artesanais — desde o preparo da massa, molhos e recheios até técnicas de montagem, assamento e apresentação final.

O curso foi cuidadosamente planejado para atender ao público-alvo, composto em sua maioria por mulheres com compromissos diurnos, o que justificou a realização em período noturno, garantindo maior acessibilidade e participação.

Durante as aulas, os participantes tiveram contato direto com ingredientes, utensílios e práticas profissionais, desenvolvendo habilidades culinárias e autonomia na produção. Além disso, temas relacionados ao empreendedorismo e à geração de renda foram discutidos, incentivando o uso do aprendizado como ferramenta para melhoria de vida.

A atividade foi encerrada com uma degustação coletiva das pizzas produzidas, momento marcado pela troca de experiências, integração do grupo e celebração das conquistas individuais. O resultado foi altamente positivo, com participantes mais confiantes, capacitados

Evidências

e motivados a aplicar os conhecimentos adquiridos tanto para consumo próprio quanto como oportunidade de negócio.

Período de execução: 14/04/2025 até 17/04/2025

1.5 Confeitaria: Bolos e Biscoitos Abril/25

Resultado Esperado:

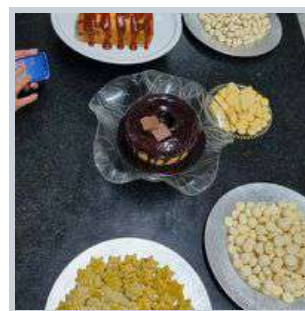
Espera-se que, ao final da atividade, os participantes estejam capacitados a produzir bolos e biscoitos com qualidade técnica, criatividade e foco comercial, dominando práticas de higiene, organização, padronização de receitas e apresentação dos produtos. Os alunos deverão compreender os princípios básicos de precificação, sustentabilidade e estratégias de venda, sendo estimulados a aplicar esses conhecimentos na geração de renda e no desenvolvimento de pequenos empreendimentos no setor de confeitaria. Além das competências técnicas, espera-se o fortalecimento do espírito empreendedor, a valorização da cultura alimentar local e o protagonismo dos participantes. O curso também busca promover a inclusão social e o desenvolvimento comunitário por meio da troca de experiências, da convivência em grupo e da realização de um evento coletivo, no qual os participantes apresentarão suas criações, ampliando sua autoconfiança e visibilidade perante a comunidade.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

Ao final da formação, os participantes demonstraram domínio das técnicas apresentadas, consciência sobre práticas sustentáveis e maior segurança para iniciar ou aprimorar seus próprios negócios. O curso cumpriu seu objetivo de formar confeitadores mais capacitados, criativos e preparados para atuar com responsabilidade no mercado.

Evidências



Período de execução: 09/06/2025 até 12/06/2025

1.6 Confeitaria: Bolos e Biscoitos II Junho/25

Resultado Esperado:

Espera-se que os participantes adquiram habilidades técnicas de confeitaria, dominando receitas de bolos e biscoitos variados, com qualidade e apresentação profissional. Além disso, espera-se o desenvolvimento da criatividade, da autoconfiança e do espírito empreendedor, incentivando a geração de renda por meio da produção e venda dos produtos. Também é esperado o fortalecimento dos vínculos comunitários, a valorização da cultura alimentar e a adoção de práticas organizacionais e sustentáveis na cozinha.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

O curso de Confeitaria de Bolos e Biscoitos 2 foi realizado em quatro encontros noturnos, totalizando 16 horas, e teve como objetivo capacitar os participantes na produção de bolos e biscoitos artesanais. As aulas, em formato teórico-prático, abordaram técnicas de preparo, decoração e apresentação, além de temas como higiene, padronização de receitas, precificação e estratégias de venda. O curso incentivou o empreendedorismo, a criatividade e a geração de renda, encerrando-se com uma degustação coletiva das produções dos alunos.

Evidências



Período de execução: 04/08/2025 até 07/08/2025

1.7 Salgados III - Agosto/25

Resultado Esperado:

Ao final do Curso de Salgadeira 3, espera-se que os participantes estejam capacitados para elaborar salgados de qualidade, dominando técnicas diversas de preparo, cocção, conservação e apresentação. Os alunos deverão aplicar práticas de aproveitamento integral dos alimentos, contribuindo para a redução de desperdícios e o uso consciente dos recursos. Além do desenvolvimento

Evidências



técnico, a atividade visa fortalecer os vínculos sociais entre os participantes, promovendo um ambiente colaborativo que estimula a troca de experiências e o apoio mútuo. O curso também incentiva a autonomia produtiva, preparando os alunos para atuar de forma independente, seja em empreendimentos próprios ou em postos de trabalho no setor alimentício. Outro resultado importante é a ampliação das perspectivas econômicas dos participantes, por meio da qualificação para o mercado de trabalho e o empreendedorismo, com foco na geração de renda sustentável. A confraternização final contribui para a consolidação do aprendizado, promovendo integração social e valorização do protagonismo de cada aluno. Em síntese, o curso tem o potencial de impactar positivamente a vida dos participantes, ao combinar conhecimento técnico, desenvolvimento pessoal e social, e estímulo à inserção produtiva.



Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação planejada foi realizada integralmente, atingindo os objetivos propostos e proporcionando aos participantes aprendizado prático e teórico de qualidade, aliado ao desenvolvimento de habilidades para aplicação tanto em âmbito de qualificação quanto pessoal.

2

Proporcionar formação em empreendedorismo e sustentabilidade, capacitando os participantes a aplicar esses conceitos na criação de oportunidades de negócio e na adoção de práticas conscientes, éticas e responsáveis no universo da gastronomia.

STATUS

Objetivo finalizado - completamente atingido

AÇÕES

Realizadas:	1
Não realizadas:	0
Em atraso:	0
Futuras:	0

Quadro ações do objetivo 2

2.1 Eficiência na Cozinha Maio/25

Resultado Esperado:

O resultado esperado da atividade é que os participantes apliquem de forma prática e segura as técnicas de aproveitamento integral dos alimentos, reduzindo significativamente o desperdício e criando produtos que valorizem partes normalmente descartadas, tanto para uso doméstico quanto para venda. Espera-se que essa experiência fortaleça a confiança e a autonomia dos participantes para inovar na cozinha, estimulando o desenvolvimento de receitas sustentáveis, nutritivas e comercialmente viáveis. Além disso, a atividade pretende ampliar a conscientização da comunidade sobre a importância do consumo consciente e da sustentabilidade alimentar, incentivando mudanças efetivas nos hábitos cotidianos. Por fim, a atividade busca fomentar a troca de conhecimentos e o trabalho coletivo entre os participantes, promovendo o protagonismo social e econômico, gerando impactos positivos concretos no fortalecimento da economia local e na melhoria da qualidade de vida das famílias envolvidas.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

O curso Eficiência na Cozinha foi realizado conforme o cronograma, totalizando 16 horas de atividades presenciais, divididas em quatro aulas temáticas de 4 horas cada. Cada encontro combinou momentos teóricos, com explicações sobre práticas sustentáveis e organizacionais, e atividades práticas, como simulações de planejamento de cardápios e exercícios de aproveitamento integral dos alimentos.

As aulas foram conduzidas de forma participativa, incentivando o diálogo, a troca de experiências e a construção coletiva de soluções para economizar recursos e evitar desperdícios. Materiais de apoio e exemplos práticos facilitaram o

Evidências



aprendizado, tornando o conteúdo aplicável ao dia a dia dos participantes.



ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BEM AMAR (ABBA)

RELATÓRIO DE MONITORAMENTO

SENAC/2025 - COMUNIDADE GOURMET - VILA VELHA

Todos os direitos reservados:

ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BEM AMAR (ABBA)

Endereço: Rua Armando Moreira de Oliveira, 145

Goiabeiras - Vitória/ ES

(27) 99858-7172

Projeto elaborado dentro do Sistema Bússola Social

www.bussolasocial.com.br



ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BEM AMAR (ABBA)

Associação

CNPJ: 24.854.742/0001-42

<https://redeabba.com.br/>

(27) 3010-3582

(27) 99857-3832

SOBRE

Com atuação no território da Grande Goiabeiras em Vitória, Espírito Santo, a Associação Beneficente Bem Amar – ABBA é uma organização social de direito privado, sem fins econômicos, criada em 2016 com o objetivo de promover justiça social, apoiar iniciativas de sustentabilidade e desenvolver ações de assistência social voltadas para pessoas em situação de vulnerabilidade.

Nos últimos dois anos avançamos em vários projetos, registros e obtivemos o Título de Utilidade Pública por meio da Lei Estadual nº 11.777/2023.

ENDEREÇO

Rua Armando Moreira de Oliveira,
145

Goiabeiras - Vitória/ ES

RESPONSÁVEL

Heleender de Oliveira Francisco

parcerias@redeabba.com.br

27 99753-1007

PESSOA DE CONTATO

Soleane Viana

contato@redeabba.com.br

(27) 99858-7172

SENAC/2025 - Comunidade Gourmet - Vila Velha

01/05/2025

31/12/2025

Prazo de execução:

7 meses

PROGRAMA

Rede Empregabilidade & Protagnismo

BREVE DETALHAMENTO DO PROJETO

O projeto, realizado em parceria com o SENAC e viabilizado pela Rede ABBA, oferece cursos gratuitos de Gastronomia em igrejas batistas de Vila Velha, promovendo muito mais do que qualificação profissional. Além de preparar os participantes para o mercado gastronômico e geração de renda, a iniciativa incentiva o aproveitamento produtivo do tempo, o aprendizado de receitas e técnicas para o dia a dia, a socialização, a troca de experiências e o fortalecimento dos vínculos comunitários. É um espaço de transformação pessoal e coletiva, onde a cozinha se torna um caminho para dignidade, autonomia e novas oportunidades.

OBJETIVO GERAL

Oferecer cursos gratuitos de Gastronomia, por meio do Projeto Comunidade Gourmet – uma iniciativa do Senac em parceria com o Sesc Mesa Brasil e a Rede Abba e as igrejas de Vila Velha – com o objetivo de capacitar pessoas interessadas em desenvolver habilidades culinárias, ampliar seus conhecimentos, fortalecer competências interpessoais e vínculos comunitários, vivenciar novas experiências e explorar oportunidades de empreendedorismo, sustentabilidade e valorização cultural, promovendo o crescimento pessoal, profissional e coletivo.

Objetivos específicos

- 1** Oferecer cursos que integrem teoria e prática em Gastronomia, em parceria com o SENAC, com foco em áreas específicas da culinária, a fim de capacitar os participantes com competências técnicas, criativas e empreendedoras essenciais para atuar no setor gastronômico de forma qualificada e inovadora.
- 2** Proporcionar formação em empreendedorismo e sustentabilidade, capacitando os participantes a aplicar esses conceitos na criação de oportunidades de negócio e na adoção de práticas conscientes, éticas e responsáveis no universo da gastronomia.

Monitoramento do projeto:

1.1 Status das Ações

Pontos de monitoramento
REALIZADAS 100%
NÃO REALIZADAS 0%
ATRASADAS 0%

1.2 Quadro de resumo da ações

SITUAÇÃO DA AÇÃO	PERCENTUAL	TOTAL
Ações realizadas	100%	14
Com resultado obtido	100%	14
Com resultado obtido parcialmente	0%	0
Com resultado não obtido	0%	0
Ações não realizadas	0%	0
Ações atrasadas	0%	0
Ações Futuras	0%	0
Total de ações		14

- 1 Oferecer cursos que integrem teoria e prática em Gastronomia, em parceria com o SENAC, com foco em áreas específicas da culinária, a fim de capacitar os participantes com competências técnicas, criativas e empreendedoras essenciais para atuar no setor gastronômico de forma qualificada e inovadora.

STATUS

Objetivo finalizado - completamente atingido

AÇÕES

Realizadas:	14
Não realizadas:	0
Em atraso:	0
Futuras:	0

Quadro ações do objetivo 1

Período de execução: 05/05/2025 até 08/05/2025

1.1 Senac Alvorada Vila Velha - Preparo de Pizzas Maio/25

Resultado Esperado:

Espera-se que, ao final do curso, os participantes não apenas desenvolvam habilidades práticas relacionadas à produção de pizzas, mas também fortaleçam sua autoestima e seus vínculos sociais. Embora a geração de renda seja um dos objetivos centrais da atividade, os

Evidências

impactos vão além do aspecto financeiro. Para muitos participantes, especialmente aposentados e pessoas que se dedicam ao lar, essa é uma oportunidade de reconexão com a comunidade, de valorização pessoal e de redescoberta de suas capacidades. O ambiente coletivo e colaborativo do curso favorece a troca de experiências, o sentimento de pertencimento e o fortalecimento das relações interpessoais, contribuindo de forma significativa para o bem-estar emocional e social dos envolvidos. A atividade, portanto, atua tanto como ferramenta de capacitação profissional quanto como espaço de integração, acolhimento e empoderamento.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação do curso Alvorada de Pizzas foi realizada em um formato dinâmico, integrando teoria e prática ao longo de quatro encontros presenciais. As aulas foram conduzidas por instrutores qualificados em espaço equipado para práticas gastronômicas, garantindo aos participantes uma vivência.

Nos momentos teóricos, foram abordados temas como história e cultura da pizza, fundamentos de panificação, técnicas de fermentação, seleção e aproveitamento de ingredientes, boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, além de conceitos de empreendedorismo, precificação, gestão de pequenos negócios e sustentabilidade na gastronomia.

Nas etapas práticas, os participantes colocaram a mão na massa, literalmente, aprendendo a preparar diferentes tipos de massa e molho, testar combinações de sabores, montar e assar pizzas com acabamento profissional. Essas práticas foram acompanhadas de orientações sobre apresentação do produto e controle de qualidade.

As atividades também incluíram momentos de troca de experiências e reflexão sobre



como aplicar as habilidades adquiridas para geração de renda e fortalecimento da comunidade. Ao final, os alunos apresentaram e degustaram suas produções, celebrando o aprendizado coletivo e o fortalecimento dos vínculos comunitários.

Período de execução: 12/05/2025 até 15/05/2025

1.2 Senac Cocal Vila Velha - Preparo de Pizzas Maio/25

Resultado Esperado:

Espera-se que, ao final do curso, os participantes não apenas desenvolvam habilidades práticas relacionadas à produção de pizzas, mas também fortaleçam sua autoestima e seus vínculos sociais. Embora a geração de renda seja um dos objetivos centrais da atividade, os impactos vão além do aspecto financeiro. Para muitos participantes, especialmente aposentados e pessoas que se dedicam ao lar, essa é uma oportunidade de reconexão com a comunidade, de valorização pessoal e de redescoberta de suas capacidades. O ambiente coletivo e colaborativo do curso favorece a troca de experiências, o sentimento de pertencimento e o fortalecimento das relações interpessoais, contribuindo de forma significativa para o bem-estar emocional e social dos envolvidos. A atividade, portanto, atua tanto como ferramenta de capacitação profissional quanto como espaço de integração, acolhimento e empoderamento.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação do curso foi realizada ao longo de quatro dias, combinando atividades teóricas e práticas. As aulas foram ministradas por instrutores do SENAC, em espaço equipado para práticas gastronômicas, garantindo aos participantes contato direto com técnicas e equipamentos utilizados no mercado profissional.

Evidências



Nos momentos teóricos, foram abordados temas como a história e a valorização cultural da pizza, fundamentos de panificação, tipos de fermentação, seleção e aproveitamento de ingredientes, higiene e manipulação segura de alimentos, além de conceitos de empreendedorismo, precificação e sustentabilidade na gastronomia.

Na parte prática, os participantes aprenderam o preparo de diferentes massas e molhos, técnicas de montagem e assamento, além de apresentação final do produto. Também foram incentivados a criar combinações de sabores, valorizando ingredientes locais e explorando a criatividade.

Cada dia de aula teve um foco específico, permitindo uma evolução gradual das habilidades e garantindo que todos pudessem vivenciar o processo completo de produção. O último dia foi marcado por uma degustação coletiva das pizzas preparadas pelos alunos, fortalecendo o espírito de integração, a autoestima e o sentimento de conquista.

Essa estrutura de quatro dias proporcionou uma experiência intensa, participativa e transformadora, alinhada ao propósito de capacitar e inspirar pessoas para o desenvolvimento pessoal, profissional e comunitário.

Período de execução: 19/05/2025 até 22/05/2025

1.3 Senac Vale Encantado Vila Velha - Preparo de Pizzas Maio/25

Resultado Esperado:

Ao final do curso, espera-se que os participantes dominem técnicas básicas e intermediárias de preparo de pizzas, incluindo a produção de massas, molhos e recheios variados, bem como a modelagem, montagem e apresentação dos pratos. Além das habilidades culinárias, os alunos deverão compreender e aplicar boas práticas de higiene e

Evidências



segurança alimentar. Pretende-se que estejam aptos a produzir pizzas de forma autônoma, seja para consumo próprio, para empreender ou para atuar em estabelecimentos gastronômicos, contribuindo para a geração de renda e o fortalecimento das relações comunitárias.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi executada no formato presencial, ao longo de quatro encontros no período vespertino, reunindo jovens e adultos da comunidade em um espaço equipado para atividades culinárias. A metodologia combinou momentos teóricos, voltados para a apresentação de conceitos e orientações técnicas, e atividades práticas, nas quais os participantes puderam aplicar o que aprenderam de forma imediata.

O conteúdo abrangeu todo o processo de produção de pizzas, iniciando pela escolha e preparo dos ingredientes, passando pela elaboração de massas e molhos, seleção e preparo de recheios, técnicas de modelagem, montagem e assamento, até chegar à apresentação final do prato. Também foram trabalhadas boas práticas de higiene e segurança alimentar, reforçando a importância da manipulação correta dos alimentos em cada etapa.

A condução das aulas buscou estimular a participação ativa, a troca de experiências e a criatividade, permitindo que os participantes experimentassem diferentes combinações e estilos. A ação foi finalizada com a produção coletiva de pizzas, momento que se transformou em uma confraternização, fortalecendo o vínculo entre os participantes e celebrando o conhecimento adquirido.

O resultado foi uma experiência completa de aprendizagem, que aliou técnica, prática e integração social, contribuindo para a formação de competências culinárias e para o incentivo ao empreendedorismo na área gastronômica.



1.4 Senac Nova América Vila Velha - Pães Caseiros e Artesanais Junho/25

Resultado Esperado:

O resultado esperado da atividade final do curso de Pães Caseiros e Artesanais é que os participantes consigam aplicar, de forma prática, os conhecimentos adquiridos sobre panificação, apresentando pães bem preparados e criativos. Além do desenvolvimento técnico, espera-se que o momento proporcione integração e fortalecimento de vínculos entre os alunos, criando um ambiente acolhedor e inclusivo, especialmente importante para aqueles que vivenciam situações de isolamento social. A atividade também representa uma oportunidade de capacitação e descoberta de novas possibilidades de geração de renda, valorizando a cultura da panificação artesanal e estimulando o empreendedorismo. Assim, o encerramento do curso não apenas celebra o aprendizado, mas também reforça a autoestima dos participantes e abre caminhos para aplicação prática dos conhecimentos, tanto no âmbito pessoal quanto profissional.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação planejada foi realizada conforme o previsto, com a execução do curso de Pães Caseiros e Artesanais ao longo de quatro encontros. Os participantes receberam capacitação prática e teórica em panificação, trabalhando desde receitas tradicionais até produções artesanais diferenciadas. Além da aprendizagem técnica, foram abordados temas de empreendedorismo, sustentabilidade e aproveitamento integral dos alimentos, incentivando a geração de renda e práticas responsáveis no universo gastronômico. O curso também contribuiu para o fortalecimento de vínculos entre os participantes, promovendo integração, troca de experiências e convivência

Evidências



comunitária. A última aula contou com uma confraternização de produção coletiva, consolidando os conhecimentos adquiridos e reforçando o espírito de cooperação. Dessa forma, os resultados esperados foram plenamente alcançados.

Período de execução: 09/06/2025 até 12/06/2025

1.5 Senac Vale Encantado Vila Velha - Pães Caseiros e Artesanais Junho/25

Resultado Esperado:

Que os participantes desenvolvam habilidades práticas de panificação, dominando técnicas básicas e avançadas de preparo de pães. Compreensão dos processos de fermentação, sova, modelagem, assamento e boas práticas de higiene na produção. Estímulo ao empreendedorismo, com reflexão sobre possibilidades de geração de renda a partir da produção artesanal. Sensibilização para a importância da sustentabilidade e da valorização cultural por meio da gastronomia. Fortalecimento do trabalho coletivo, da troca de experiências e da integração entre os participantes. Conclusão do curso com autonomia para produzir diferentes tipos de pães e confiança para compartilhar ou comercializar os produtos.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação planejada foi realizada conforme o previsto, com a execução do curso de Pães Caseiros e Artesanais ao longo de quatro encontros. Os participantes receberam capacitação prática e teórica em panificação, trabalhando desde receitas tradicionais até produções artesanais diferenciadas. Além da aprendizagem técnica, foram abordados temas de empreendedorismo, sustentabilidade e aproveitamento integral dos alimentos, incentivando a geração de renda e práticas responsáveis no universo gastronômico. O curso também contribuiu para o fortalecimento de vínculos entre os participantes, promovendo integração,

Evidências



troca de experiências e convivência comunitária. A última aula contou com uma confraternização de produção coletiva, consolidando os conhecimentos adquiridos e reforçando o espírito de cooperação. Dessa forma, os resultados esperados foram plenamente alcançados.

Período de execução: 21/07/2025 até 24/07/2025

1.6 Senac Vale Encantado Vila Velha - Docinhos Clássicos Julho/25

Resultado Esperado:

O resultado esperado vai além da capacitação profissional em técnicas de confeitaria. Busca-se também o fortalecimento da criatividade e da autonomia dos participantes, incentivando-os a inovar em suas produções e a enxergar a confeitaria como oportunidade de geração de renda. Espera-se ainda que o curso contribua para o fortalecimento de vínculos entre os alunos, promovendo a socialização, o trabalho em equipe e a troca de experiências. Dessa forma, a atividade não apenas ensina a produção de docinhos, mas também favorece o desenvolvimento pessoal, a integração comunitária e a inserção produtiva no mercado.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A atividade foi realizada em quatro encontros, iniciando com uma introdução teórica sobre higiene, segurança e regras de convivência. Nos encontros seguintes, os participantes colocaram em prática técnicas de confeitaria, preparando diferentes docinhos sob orientação da instrutora. O curso encerrou-se com uma confraternização, onde os produtos foram compartilhados. A ação promoveu aprendizado prático, troca de experiências, estímulo ao empreendedorismo e integração entre os participantes.

Evidências



Período de execução: 25/08/2025 até 01/09/2025

Resultado Esperado:

Espera-se que os participantes adquiram conhecimentos teóricos e práticos sobre o preparo de salgados, desenvolvendo habilidades culinárias que contribuam para a autonomia e a geração de renda. Além disso, o curso deverá fortalecer os vínculos entre os participantes, estimular o trabalho em grupo, a troca de experiências e o aproveitamento integral dos alimentos. Ao final da capacitação, os alunos deverão ser capazes de aplicar as técnicas aprendidas na produção artesanal de salgados, observando boas práticas de manipulação, conservação e apresentação dos produtos. Espera-se também que a ação promova integração social, fortalecimento comunitário e incentivo ao empreendedorismo, ampliando as possibilidades de inserção produtiva e melhoria da qualidade de vida dos participantes.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi realizada conforme o planejamento, utilizando uma metodologia que integrou momentos teóricos e práticos. Nas aulas teóricas, os participantes receberam orientações sobre segurança alimentar, técnicas de preparo, cocção, conservação e aproveitamento integral dos alimentos. Já nas práticas, puderam aplicar o que aprenderam por meio do preparo de massas, recheios e diferentes tipos de salgados, trabalhando de forma colaborativa e com atividades de “mão na massa”. Ao longo do curso, houve troca de experiências, esclarecimento de dúvidas e acompanhamento individual, garantindo que todos desenvolvessem habilidades culinárias e segurança na execução das receitas. A ação encerrou com uma apresentação e degustação dos produtos elaborados pelos participantes, fortalecendo vínculos e celebrando o aprendizado obtido.

Evidências



1.8 Senac Alvorada Vila Velha - Salgados Agosto/25

Resultado Esperado:

Os resultados esperados para o curso “Salgados que Rendem Clientes” em Alvorada são: Aquisição de conhecimentos sobre preparo, conservação e armazenamento de salgados; Desenvolvimento de habilidades práticas e técnicas em confeitaria salgada; Estímulo à autonomia e à geração de renda por meio da produção artesanal; Incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos e à sustentabilidade; Fortalecimento dos vínculos sociais e do trabalho em equipe; Ampliação das oportunidades de inserção profissional na área gastronômica.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi realizada em quatro encontros teórico-práticos, começando com orientações sobre higiene, segurança alimentar e boas práticas na cozinha. Nos encontros seguintes, os participantes colocaram em prática técnicas de preparo de massas, recheios, cocção e conservação de salgados, com acompanhamento da instrutora. O curso foi concluído com a apresentação e degustação dos produtos, promovendo integração, troca de experiências e celebração do aprendizado.

Evidências



1.9 Senac Alvorada Vila Velha - Pães Caseiros e Artesanais Agosto/25

Resultado Esperado:

Os resultados esperados para o curso “Pães Caseiros e Artesanais” incluem: - Aquisição de conhecimentos teóricos e práticos sobre panificação; - Desenvolvimento de habilidades em fermentação, sova, modelagem e assamento de pães; - Estímulo à criatividade e ao empreendedorismo na produção de pães artesanais; Valorização

Evidências



cultural e reflexão sobre sustentabilidade e aproveitamento de ingredientes; - Fortalecimento da integração, cooperação e troca de experiências entre os participantes; - Promoção da confiança e autonomia na cozinha, preparando os alunos para aplicação prática e possível geração de renda.



Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

O curso foi desenvolvido de forma presencial, com aulas teórico-práticas para facilitar a aprendizagem e a aplicação imediata dos conteúdos. As atividades foram conduzidas em cozinha pedagógica equipada, proporcionando um ambiente real para o desenvolvimento das técnicas de panificação.

Cada encontro contou com uma breve explanação teórica seguida de práticas culinárias, nas quais os participantes puderam preparar diferentes tipos de massas e pães, aplicando os conceitos apresentados. Durante as aulas, foram incentivadas a troca de experiências e reflexões sobre temas como sustentabilidade, higiene, empreendedorismo e valorização cultural.

Para estimular a integração do grupo, foram realizadas dinâmicas e momentos coletivos, culminando com uma atividade final de apresentação e degustação dos pães produzidos, reforçando o aprendizado colaborativo e o fortalecimento dos vínculos comunitários.

Período de execução: 11/08/2025 até 14/08/2025

1.10 Senac Nova América Vila Velha - Docinhos Clássicos Agosto/25

Resultado Esperado:

Os resultados esperados para o curso "Docinhos Clássicos" incluem: - Aprendizado de técnicas essenciais da confeitaria tradicional, do preparo à finalização dos doces; - Desenvolvimento de habilidades práticas e atenção à

Evidências

apresentação e qualidade dos produtos; - Estímulo à criatividade, inovação e autonomia na cozinha; -Fortalecimento da socialização e troca de experiências entre os participantes; -Capacitação para produzir doces com padrão profissional, possibilitando geração de renda ou aperfeiçoamento pessoal.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

O curso de docinhos da Comunidade Gourmet foi realizado durante quatro dias em Nova América, Vila Velha, com objetivo de capacitar moradores na produção artesanal de docinhos e promover inclusão social. A ação aconteceu em um espaço comunitário adaptado para a atividade, equipado com bancadas, utensílios de cozinha e ingredientes necessários.

No primeiro dia, os participantes receberam orientação sobre higiene, segurança alimentar e boas práticas na cozinha, além de conhecerem os materiais e utensílios que seriam utilizados.

Nos dias seguintes, a metodologia foi totalmente prática: os instrutores demonstravam as técnicas de preparo de massas, recheios e modelagem, e os participantes reproduziam as etapas em seus próprios kits de trabalho, com acompanhamento individual. Foram ensinados docinhos tradicionais e gourmet, incluindo técnicas de decoração e apresentação, sempre incentivando a criatividade de cada participante. No último dia, além da produção de docinhos, os participantes receberam instruções sobre estratégias de venda, montagem de kits e empreendedorismo, encerrando a ação com uma degustação coletiva e troca de experiências.

Todo o processo priorizou a participação ativa, a prática e a socialização, garantindo que cada participante pudesse aplicar o aprendizado imediatamente. A ação impactou positivamente a comunidade, oferecendo capacitação prática,



fortalecendo habilidades empreendedoras, promovendo inclusão social e estimulando laços comunitários, atingindo plenamente os objetivos de capacitação, geração de renda e valorização local.

Período de execução: 27/10/2025 até 30/10/2025

1.11 Senac Rio Marinho Vila Velha - Preparo de Pizzas Outubro/25

Resultado Esperado:

Ao final do curso, espera-se que os participantes: -Desenvolvam habilidades práticas no preparo de massas, molhos e recheios, bem como na montagem e apresentação de pizzas; -Apliquem corretamente técnicas de higiene e manipulação de alimentos, assegurando qualidade e segurança no preparo; - Aprimorem competências profissionais voltadas à área da gastronomia, com foco na produção artesanal e criativa de pizzas; -Se tornem aptos a gerar renda por meio da produção e comercialização de pizzas, fortalecendo sua autonomia econômica; - Estimulem o trabalho em equipe e a integração comunitária, promovendo o fortalecimento dos vínculos sociais por meio da culinária; -Contribuam para a formação de uma comunidade mais engajada e empreendedora, alinhada aos princípios do Projeto Comunidade Gourmet.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

O Curso de Pizza foi desenvolvido no âmbito do Projeto Comunidade Gourmet, com o objetivo de capacitar jovens e adultos para atuação na área da gastronomia, estimulando autonomia, geração de renda e fortalecimento comunitário. A ação foi realizada presencialmente, ao longo de quatro encontros vespertinos, em uma cozinha pedagógica equipada para atividades práticas e teóricas.

A metodologia adotada combinou aulas práticas e teóricas, incentivando a

Evidências



participação ativa e colaborativa dos participantes. Cada encontro teve um foco específico, permitindo o aprendizado gradual e completo das técnicas:

Preparação de massas: tradicional, integral e especial;

Produção de molhos e recheios variados;

Técnicas de modelagem, montagem e apresentação das pizzas;

Higiene e manipulação segura dos alimentos;

Orientações sobre empreendedorismo e comercialização.

Durante o curso, os participantes foram estimulados a experimentar, inovar e compartilhar experiências, promovendo integração e cooperação comunitária. Também houve momentos de reflexão sobre o aproveitamento de ingredientes, sustentabilidade e valorização de produtos locais.

O curso foi concluído com uma atividade coletiva de produção e degustação das pizzas, reunindo todos os conhecimentos adquiridos e celebrando a aprendizagem prática, a criatividade e o fortalecimento dos vínculos do grupo.

Essa abordagem permitiu que os participantes desenvolvessem habilidades técnicas e empreendedoras, ao mesmo tempo em que fortaleciam laços sociais e valorizavam a gastronomia como instrumento de desenvolvimento comunitário e geração de renda.

Período de execução: 27/10/2025 até 30/10/2025

1.12 Senac Nova América Vila Velha - Pães Caseiros e Artesanais Outubro/25

Resultado Esperado:

Ao final do curso, espera-se que os participantes: -Dominem técnicas

Evidências

fundamentais de panificação, incluindo fermentação, sova, modelagem e assamento de pães; -Aplicam boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, garantindo qualidade e segurança nos preparos; -Desenvolvam autonomia e confiança para produzir pães artesanais em diferentes contextos, seja para consumo próprio ou fins comerciais; - Reconheçam o potencial do panificado artesanal como fonte de geração de renda e oportunidade de empreendedorismo local; -Valorizem a cultura alimentar e os saberes tradicionais, integrando sustentabilidade e identidade comunitária às práticas culinárias; -Fortaleçam o trabalho coletivo e o senso de pertencimento comunitário, por meio da troca de experiências e da atividade final de degustação; -Consolidem conhecimentos práticos e reflexivos, promovendo o aprendizado contínuo e o desenvolvimento pessoal e profissional.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A metodologia adotada foi participativa e vivencial, combinando momentos de exposição teórica, demonstrações práticas e atividades em grupo. Em cada encontro, os participantes foram estimulados a colocar a “mão na massa”, aplicando os conteúdos trabalhados e explorando diferentes tipos de receitas, técnicas e ingredientes.

As aulas abordaram desde a introdução aos fundamentos da panificação artesanal, passando por técnicas de fermentação, modelagem e assamento, até questões de sustentabilidade, gestão, precificação e comercialização de produtos, estimulando o pensamento empreendedor e a valorização da produção local.

Além das práticas em cozinha, foram realizados debates e reflexões coletivas sobre temas como aproveitamento integral de alimentos, consumo consciente e fortalecimento da economia solidária. Esse formato permitiu a troca de experiências e



saberes entre os participantes, fortalecendo o sentimento de pertencimento e cooperação comunitária.

O curso foi concluído com uma atividade coletiva de produção e degustação de pães, que marcou o encerramento da ação. Esse momento simbolizou não apenas a consolidação dos aprendizados técnicos, mas também a celebração da integração do grupo, o fortalecimento dos vínculos sociais e a valorização da culinária como ferramenta de transformação social.

Período de execução: 13/10/2025 até 16/10/2025

1.13 Senac Nova América Vila Velha - Preparo de Pizzas Outubro/25

Resultado Esperado:

Espera-se que os participantes desenvolvam habilidades práticas em panificação artesanal de pizzas, aprendendo a preparar massas, molhos e recheios, aplicar técnicas de montagem e apresentação, e adotar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Além disso, prevê-se que adquiram noções básicas de empreendedorismo e comercialização, promovendo autonomia, geração de renda e fortalecimento dos vínculos comunitários por meio da culinária.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

O curso foi realizado em um espaço comunitário adaptado com bancadas, fornos, utensílios de cozinha e todos os ingredientes necessários. No primeiro dia, os participantes receberam instruções sobre higiene, segurança alimentar e organização da cozinha, além de introdução à massa e aos tipos de farinha. Nos dias seguintes, a metodologia foi prática e interativa: os instrutores demonstravam cada etapa do preparo da massa, fermentação, montagem de recheios, uso de molhos e técnicas de assamento, e os participantes reproduziam as etapas em seus próprios kits de

Evidências



trabalho, recebendo acompanhamento individual. Foram ensinadas pizzas tradicionais e gourmet, incentivando criatividade na escolha de ingredientes e apresentação. No último dia, os participantes também aprenderam estratégias de venda, montagem de kits de pizza e empreendedorismo, encerrando a ação com degustação coletiva e troca de experiências. Toda a ação priorizou prática, participação ativa e socialização, garantindo que cada participante pudesse aplicar imediatamente o conhecimento adquirido e promovendo capacitação, geração de renda e fortalecimento da comunidade.

Período de execução: 13/10/2025 até 16/10/2025

1.14 Senac Alvorada Vila Velha - Preparo de Pizzas Outubro/25

Resultado Esperado:

Espera-se que os participantes desenvolvam habilidades práticas em panificação artesanal de pizzas, aprendendo a preparar massas, molhos e recheios, aplicar técnicas de montagem e apresentação, e adotar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Além disso, prevê-se que adquiram noções básicas de empreendedorismo e comercialização, promovendo autonomia, geração de renda e fortalecimento dos vínculos comunitários por meio da culinária.

Ação realizada: Sim

Resultado Obtido: Sim

A ação foi realizada conforme o planejado, em quatro encontros presenciais no período vespertino, totalizando 16 horas. A metodologia integrou momentos teóricos e práticos. Na parte teórica, os participantes receberam orientações sobre preparo de massas, molhos e recheios, técnicas de montagem, boas práticas de higiene e noções de empreendedorismo. Já nas práticas, os alunos trabalharam de forma ativa, preparando massas, molhos e diferentes combinações de pizzas,

Evidências



aplicando os conceitos apresentados pela educadora. Houve espaço para troca de experiências, esclarecimento de dúvidas e acompanhamento individual. A atividade foi concluída com uma produção coletiva e degustação das pizzas elaboradas, fortalecendo a integração do grupo e valorizando o aprendizado adquirido.

2 **Proporcionar formação em empreendedorismo e sustentabilidade, capacitando os participantes a aplicar esses conceitos na criação de oportunidades de negócio e na adoção de práticas conscientes, éticas e responsáveis no universo da gastronomia.**

STATUS

Objetivo finalizado - completamente atingido

AÇÕES

Realizadas:	0
Não realizadas:	0
Em atraso:	0
Futuras:	0