

GABINETE DO VEREADOR JORGE QUINTINO

Requerimento Nº /2023

Requeiro à Mesa Diretora dessa Casa Legislativa, depois de ouvido o Plenário e cumpridas às formalidades regimentais, seja feita solicitação ao Excelentíssimo Prefeito do Município de Caruaru, Rodrigo Pinheiro, extensivo aos Secretários Swami Lima, Assessoria de Projetos Especiais, Pedro Augusto Cavalcanti de Andrade, de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Economia Criativa, Senhora DAYSE WILLYANE, de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, no sentido de implantarem como Projeto Piloto, nos Bairros do Salgado, na Vila Andorinha e nas Rendeiras, o Projeto "Pão da Vida", criando em cada um deles uma Padaria Comunitária.

JUSTIFICATIVA

O projeto Piloto desenvolvido pela Prefeitura Municipal terá o objetivo de transformar os jovens carentes de comunidades pobres em padeiros e confeiteiros profissionais. A iniciativa capacitará os jovens carentes, com matérias que vão desde cidadania e direitos humanos a administração financeira. Não adianta ensinar a pescar, temos também que ensinar a vender o peixe.

A ideia é uma unidade de produção que não seja só um local de geração de renda, mas que seja um centro de treinamento também. Seriam dados cursos de gastronomia e doces finos para agregar mais valor ao produto e, com isso, podermos aproveitar o mercado das feiras da cidade.

SUGESTÃO:

A. Metodologia de Ensino do Projeto:

Os cursos poderão ser divididos em módulos que terão como base para construção do conhecimento o suporte de material, apostilas, aulas teóricas, aulas demonstrativas, aulas práticas nos laboratórios de panificação e confeitaria, exibição de vídeos, palestras com depoimento de profissionais de sucesso, visitas a empreendimentos do setor e estágio obrigatório.

B. A Estrutura Curricular dos Cursos:

O currículo proposto poderá contemplar as técnicas nas áreas de panificação e confeitaria, oferecer disciplinas de cunho humanista para que o aluno possa vivenciar a construção do conhecimento sempre numa perspectiva ética. Oferecer ainda disciplinas das áreas de higiene, nutrição, segurança alimentar e de noções básicas da gestão administrativa e financeira.

Os cursos oferecidos poderão ser divididos em módulos:

- 1. Comportamento Empreendedor;
- 2. Higiene Pessoal e de Alimentos;



- 3. Estrutura Nutricional;
- 4. Cultura Alimentar;
- 5. Ética Profissional;
- 6. Técnicas de Panificação;
- 7. Técnicas de Confeitaria:
- 8. Gestão de Negócios.

C. Corpo Docente.

O corpo docente poderá ser formado por profissionais especializados com experiência de mercado e com relacionamento público de suas habilidades através de parcerias com as Escolas Profissionalizantes como podemos citar: Senai, Senac e outras.

- D. Cronograma de implementação do Projeto:
- 1. Seleção do local (ponto de venda);
- 2. Adequação do prédio;
- 3. Aquisição dos equipamentos;
- 4. Instalação dos equipamentos;
- 5. Treinamento do pessoal;
- 6. Início de operação da nova unidade.
- E. Forma de Prestação de Contas:
- 1. Apresentação da Notas Fiscais de aquisição dos equipamentos;
- 2. Fotografias do novo local, bem como dos equipamentos adquiridos;
- 3. Apresentação de todos os dados dos fornecedores dos equipamentos;
- 4. Divulgação pública do relatório anual de atividades;
- O Projeto visa oferecer oportunidades para jovens de famílias carentes, de baixo ou nenhum poder aquisitivo, vítimas de desemprego e de outros tipos de exclusão. As oportunidades consistem em oferecer trabalho, aprendizagem e meios que venham disponibilizar o sustento de suas famílias, a proteção de suas vidas, sua dignidade e a justiça social para todos.



O "Projeto Pão da Vida", visará atender famílias carentes, auxiliada por um grupo de voluntários em parceria com Poder Executivo, Legislativo, Empresas, Escolas de Ensino Profissionalizantes e outros.

A ideia consiste, com o envolvimento de voluntários e os próprios jovens, em se fazer pães, massa para pizzas, macarrão e bolachas para vendê-los com preço abaixo do mercado para famílias carentes cadastradas e dividir o resultado entre os JOVENS DAS FAMÍLIAS que participam do programa.

Os JOVENS CARENTES não receberão o dinheiro, mas sim o valor necessário para a aquisição de alimentos e pagamento de contas de água, luz, gás e remédios. Eles estarão sempre acompanhados pelos voluntários e devem apresentar os comprovantes das aquisições feitas.

Os equipamentos e utensílios para desenvolvimentos da forma plena dessas atividades são caros. Por todo o bem que o "Projeto Pão da Vida" tem a causar aos que dele dependem, é que poderão ser reivindicados equipamentos e utensílios para a implantação de uma pequena panificadora e pastifício.

A ajuda servirá para realizar/executar o projeto, transformando o num espaço de maior acolhida, encontro, partilha e asilo para todos os que sofrem e precisam de apoio. Mesmo com todas as dificuldades e deficiências, as famílias que irão compor o "Projeto Pão da Vida" receberão atendimento e aprenderão a ganhar seu próprio sustento, valorizando o trabalho e partilhando o companheirismo.

Acredito que, com a ajuda de Empresas, Empresários, e outros possa ampliar os trabalhos já realizados, o que ajudará famílias a passar das condições menos humanas para condições dignas, resgatando o verdadeiro sentido da vida.

Esperamos que esse projeto mude muito a vida dessas famílias e das comunidades. Queremos formar empreendedores. Não é só ensinar a ser padeiro, mas também a ser gerente de uma panificadora, ensinando-os a administrar seus futuros empreendimentos, para quando estes estiverem prestes a sair do curso possam sair preparados para o mercado de trabalho e até mesmo de gerar seu próprio negócio, ou seja, de gerar o seu próprio empreendimento. Isso também vai ajudar a gerar emprego e renda na própria comunidade essa é a visão que tenho no pensar no bem comum de todos.

Caso essa indicação - projeto venha ser aprovado pelo Legislativo e pelo Executivo será de grande valor e importância para a nossa comunidade, pois irá beneficiar e muito a população mais carente de nossa cidade, trazendo a elas um pouco mais de dignidade.

Dê-se ciências às autoridades mencionadas, aos Clubes de Serviços Rotary Club e Lions Clube, ao Bispo Diocesano de Caruaru, Dom Ruy, ao Presidente da ACIC, Senhor Newton Cândido



Montenegro, à Senhora Débora Florêncio, Gerente da Unidade Agreste Setentrional do SEBRAE, Caruaru, bem à Imprensa credenciada.

Sala das Sessões da Câmara Municipal de Caruaru, Estado de Pernambuco.

Caruaru, 19 de abril de 2023.

Vereador JORGE QUINTINO Autor