

Protocolo		☐ Projeto de Lei ☐ Projeto Decreto Legislativo ☐ Projeto de Resolução ☐ Requerimento ☒ Indicação ☐ Moção ☐ Emenda	Nº
-----------	--	---	----

AUTOR: VEREADORA AMANDA AREVAL

INDICAÇÃO Nº 004/2025

A vereadora subscritora desta, na forma regimental, indica ao excelentíssimo senhor Prefeito Municipal Delegado Flori a reativação do curso profissionalizante de panificação da Secretaria Municipal de Assistência Social, oferecido gratuitamente à população que busca aprender nova atividade geradora de renda de forma sustentável, autônoma e, muitas vezes, sem sair de casa.

JUSTIFICATIVA

A realização do curso de panificação se mostra essencial para a qualificação profissional e a geração de renda da população local. O setor de alimentação e panificação enfrenta uma grande carência de mão de obra qualificada, tanto nas padarias quanto em serviços de buffet e eventos. A falta de profissionais capacitados impacta negativamente o mercado, reduzindo a oferta de produtos e a qualidade dos serviços oferecidos.

Nos últimos anos, a cidade teve um crescimento significativo na demanda por produtos de panificação, sem que houvesse um aumento proporcional na oferta de mão de obra especializada. Atualmente, com cerca de cem mil habitantes e apenas 36 padarias em funcionamento, a produção média de pães não supre as necessidades da população. A retomada do curso permitiria formar novos profissionais para atender essa demanda, fortalecendo o setor e estimulando a economia local.

Além da inserção no mercado formal de trabalho, o curso também possibilita o empreendedorismo doméstico, sendo uma alternativa viável para mães de família e pessoas que buscam uma fonte de renda extra. Muitas mulheres que cuidam dos filhos e do lar encontram dificuldades para ingressar no mercado de trabalho tradicional. No entanto, através da panificação, elas podem produzir pães, bolachas, bolos e outros produtos para vender e garantir o sustento da família.

O impacto social da capacitação também se estende à ressocialização de apenados. O ensino da panificação dentro do sistema prisional permitiria que os detentos adquirissem uma profissão, facilitando sua reinserção na sociedade e reduzindo as chances de reincidência criminal.

VEREADOR: *Quanto mais unidos, mais fortes seremos.*

A implantação de uma padaria dentro do presídio poderia suprir a alimentação dos internos, reduzindo custos para o sistema penitenciário e promovendo uma atividade produtiva dentro das unidades prisionais.

Outro ponto relevante é a necessidade de conscientização sobre o valor da mão de obra no setor de alimentação. Atualmente, há uma grande oferta de vagas para auxiliares de cozinha e panificadores, mas a falta de profissionais dispostos a trabalhar aos finais de semana e feriados tem gerado dificuldades para os estabelecimentos. A oferta do curso acompanhada de palestras e orientação profissional pode mudar essa realidade, mostrando aos trabalhadores as vantagens e o potencial de crescimento na área.

Em experiências anteriores, os cursos gratuitos de panificação ofertados pela Prefeitura capacitaram centenas de alunos, muitos dos quais foram inseridos diretamente no mercado de trabalho. Empresas locais demonstraram interesse em contratar profissionais formados por meio dessas capacitações, reforçando a importância da continuidade desse projeto.

Nesta nova fase o curso pode se aproveitar da estrutura das cozinhas das escolas públicas municipais e estaduais, bem como em instituições parceiras, ampliando o leque de atendimento em bairros periféricos, por exemplo.

Portanto, a retomada do curso de panificação não é apenas uma oportunidade de aprendizado, mas também uma estratégia eficaz para a geração de empregos, o fortalecimento econômico da cidade e a inclusão social. A capacitação profissional é um dos pilares fundamentais para o desenvolvimento local, e investir nessa área é garantir um futuro mais promissor para muitas famílias.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

Através de levantamento com a equipe que realizou as primeiras edições da oficina de panificação, já fizemos o levantamento dos ingredientes, equipamentos e itens adicionais necessários para a realização da iniciativa.

Ingredientes para cada oficina

25 kg de trigo
10 litros de óleo
2 kg de açúcar
5 kg de margarina / manteiga
1 kg de sal
500 gramas de fermento biológico
5 unidades de pó Royal
5 litros de leite
8 tabletes de caldo de galinha ou legumes
6 kg de carne moída
4 kg de filé de peito de frango
3 kg de calabresa
3 kg de bacon
2 bisnagas de 1,8 kg de catupiry
2 kg de fubá
500 gramas de orégano
8 unidades de leite condensado
8 unidades de creme de leite
500 gramas de coco ralado
200 gramas de chocolate granulado
1 kg de chocolate em pó
3 kg de trigo para kibe
4 kg de farinha de rosca
3 cartelas de ovos de 90 unidades
5 maços de cheiro verde
3 pacotes de 500 gramas de goiabada
4 kg de miolo do acém
3 maços de rúcula
5 kg de tomate
4 kg de cebola

500 gramas de amido de milho
500 gramas de provolone
8 kg de mussarela
5 kg de presunto
500 gramas de alho
4 pacotes de papel toalha em rolo
8 pacotes de guardanapos

Equipamentos

5 formas quadradas 30 x 40 cm
5 formas quadradas 40 x 60 cm
4 formas para pudim
5 formas para pizza n° 40
5 formas de pizza n° 35
5 formas de pizza n° 30
4 formas redondas removíveis n° 30
8 formas para pão n° 30
5 formas para pão n° 25
3 facas profissionais de cozinha
2 escumadeiras grande para fritar salgados
2 tachos grandes de fritar salgados
2 escumadeiras grandes de madeira
1 forno industrial grande de pedra refratária alimentado a eletricidade 110v
1 mesa de 3 metros de comprimento em inox
1 panela de pressão de 10 litros
1 panela de alumínio batido grande de 10kg
1 panela de alumínio grande de 5kg
25 rolos grandes de abrir de massa de 40 cm
25 aventais culinários
200 formas de empada n° 5
200 formas de empada n° 3
2 raladores grandes
3 tábuas grandes de cortar legumes
8 bacias grandes de plástico
2 descascadores de legumes
5 caixas organizadoras de plástico
Balança digital grande e pequena
Peneiras médias e grandes
5 pincéis de silicone
Cortadores de massa (redondos e quadrados, 10 unid.) – Para modelagem.

Papelaria e acessórios

Apostilas (ou fichas) de receitas impressas
Conteúdo teórico em livro de apoio
Cadernos e canetas
Etiquetas adesivas tipo “anote e cole”
Sacolas plásticas
Luvas descartáveis
Máscaras descartáveis ou de tecido
10 toalhas ou panos de prato
2 recipientes de álcool 70% em gel
Fichas de presença e avaliação
Banner ou faixa com nome do curso
Certificados em papel cartão colorido
Convites impressos para aberturas e encerramentos

ESTRUTURA DO CURSO

O Projeto “Mão na Massa, Renda no Bolso” é mais que apenas um curso de panificação, é uma formação completa que garante aos participantes aprenderem uma nova profissão, saírem munidos com informações sobre o mercado de trabalho e contatos para possíveis vagas de emprego.

Esta capacitação gratuita voltada à comunidade, vai oferecer práticas de panificação. Com foco no aprendizado acessível e na geração de renda, o curso ensina técnicas essenciais para a produção de pães, salgados e doces, proporcionando aos participantes conhecimento teórico e prático sobre o setor. Parceria com entidades como Sebrae, Aciv, Semic e Escola do Legislativo poderão adicionar palestras de orientação sobre organização financeira, marketing, estruturação de microempreendedor individual, fotografia gastronômica, entre outros, para adicionar novas camadas de conhecimento aos novos panificadores profissionais.

As oficinas poderão ser realizadas em diferentes locais da cidade, utilizando cozinhas comunitárias e escolares para facilitar o acesso dos alunos. Cada curso tem duração média de 20 horas, com turmas de até 25 participantes, embora algumas edições já tenham contado com até 36 alunos devido à grande procura. Durante as aulas, são ensinadas cerca de 20 receitas, abrangendo desde pães tradicionais até massas especiais e recheios variados. Todas serão entregues aos alunos em um caderno de receitas personalizado ao fim do curso. Além disso, o conteúdo teórico adicional também será entregue aos formandos por meio de um livro/apostila do curso.

O projeto já passou por diversas regiões, atendendo comunidades nos bairros Bianco Leonardo, Alvorada, Cohab, Cristo Rei, Nova Conquista, Moisés de Freitas, José Paz, entre outros. Além das aulas, os participantes recebem materiais de apoio e um certificado ao final do curso.

SUMÁRIO TÉCNICO DO CURSO

Item	Descrição
Nome do projeto	Mão na Massa, Renda no Bolso
Objetivo	Ensinar panificação e promover capacitação profissional a pessoas de baixa renda
Duração	20 horas (com possibilidade de aulas extras)
Número de receitas	20 (podendo variar conforme a turma)
Número de alunos por turma	Média de 25 alunos (podendo chegar a 36)
Locais das oficinas	Cozinhas de escolas e espaços comunitários
Períodos das aulas	Manhã, tarde ou noite
Materiais fornecidos	Ingredientes, apostilas e utensílios básicos
Certificação	Emitida ao final do curso

EDIÇÕES ANTERIORES

A equipe realizadora do curso de panificação nos anos de 2021 e 2022 revelou que as dezenas de turmas que se formaram através da iniciativa resultaram em diversos novos profissionais no mercado de trabalho, tanto em empresas como de maneira autônoma.

A oportunidade de conseguir trabalhar em casa é especialmente importante para mães solo, que representam cerca de 50% das mães no Brasil, segundo o censo mais recente do IBGE. Somente em Rondônia, cerca de 12% dos domicílios têm como pessoa de referência uma mãe solo, que vive nesta casa apenas com seus filhos. Em Vilhena isso representa 5 mil residências. Ainda segundo o IBGE, a maior parte das mães solo não tem ensino superior e renda abaixo de R\$ 2 mil, enquanto mais de 30% delas não está sequer ocupada.

Mães que trabalham conseguem alimentar, vestir, proteger, instruir e cuidar melhor de seus filhos, além de permitir que parte dessas crianças estejam em creches (públicas ou particulares), já que suas mães terão condições de adquirir um meio de transporte para levar a creches públicas ou pagar mensalidade de creche/berçário particular.

Abaixo alguns dos materiais de divulgação feitos sobre a realização e resultados das oficinas de panificação já realizadas pela Prefeitura de Vilhena.

26 de outubro de 2021

<https://www.facebook.com/municipiodevilhena/videos/415353320104819>

30 de novembro de 2021

<https://www.facebook.com/municipiodevilhena/videos/284824483577697>









POSSIBILIDADES ADICIONAIS

Para garantir que os participantes do projeto consigam oportunidades de trabalho após a conclusão do curso, algumas extensões ao curso podem ser implementadas. Entre elas estão:

- (1) a criação de convênios com padarias, confeitarias, supermercados e restaurantes para encaminhar alunos formados para estágios ou vagas de emprego,
- (2) oferecer cursos ou mentorias adicionais sobre empreendedorismo, formalização de MEI, precificação, marketing e assuntos relacionados,
- (3) interligar os concluintes do curso com o oferecimento de microcrédito pelo Banco do Povo para encaminhar os alunos a iniciarem seu próprio negócio,
- (4) oferecer produção de design, fotografia e audiovisual para os formandos para iniciarem seu negócio,
- (5) criação de vagas de estágio ou aprendizagem em cozinhas do poder público municipal,
- (6) criação de concurso de panificação municipal com premiações, incentivando a criatividade e destacando talentos, entre outras.

A aquisição dos equipamentos pode ser conseguida através de emendas parlamentares de vereadores, deputados estaduais, deputados federais e senadores, bem como por meio de parcerias público-privadas, doações de voluntários e apoio de instituições governamentais do estado ou união.

Atenciosamente e agradecida desde já,

Vilhena, 7 de fevereiro de 2025

Amanda Areval
Vereadora