

Quando a culinária vira Arte



O projeto

A Oficina de Culinária da Casa das Oficinas produz pães, bolos, doces, salgados e tortas de forma artesanal, com ingredientes selecionados e nutritivos.

Cria oportunidades de trabalho com foco na geração de renda para 22 oficineiros, que apresentam algum tipo de transtorno mental e/ou dependência de álcool ou outras drogas, em situação de vulnerabilidade social.

Ampliar a capacidade de produção e incrementar o cardápio de produtos são ações que visam o crescimento do projeto, com foco na formação de uma identidade profissional do beneficiário e na geração de renda.



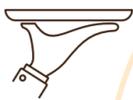
Objetivos

Ampliar a capacidade produtiva da oficina nas áreas de panificação e confeitaria e incrementar o cardápio de produtos com foco na geração de trabalho e renda, formação de identidade profissional, promoção de autonomia, autoestima e resgate do exercício da cidadania.



Público-alvo

Adultos em tratamento na rede de saúde mental de Campinas, com histórico de sofrimento psíquico, uso abusivo de álcool e outras drogas, exclusão social e demanda por trabalho e renda. Residentes da região noroeste do município, onde há grande concentração populacional, pouca estrutura urbana, alto índice de violência e baixa renda.



Resultados esperados

- Oficineiros capacitados na área de panificação e confeitaria;
- Cardápio diversificado de acordo com perfil do consumidor da Casa das Oficinas;
- Renda de, pelo menos, R\$5,50 a hora, proporcional à hora do salário mínimo vigente;
- Oficina organizada e estruturada com equipamentos, insumos, utensílios, embalagens e etiquetas para produção e comercialização de pães, bolos, doces, salgados e tortas;
- Material de divulgação (virtual e impresso).



Proposta inovadora

O beneficiário da Culinária Artesanal, ao ingressar na oficina, passa por um período de treinamento e qualificação para a atividade, tendo a oportunidade de permanecer no projeto por tempo indeterminado, enquanto lhe fizer sentido, ou optar pelo empreendedorismo individual, a qualquer tempo, sob consultoria da equipe da Casa das Oficinas. Essa prática é inovadora no sentido de atender a uma demanda reprimida de até 5 anos, conforme registros internos e, ao mesmo tempo, estimular o empreendedorismo individual, tendência de mercado, resignificando seu cotidiano e seu papel social na família e na sociedade.



Contrapartida

Benefícios

Tornar-se corresponsável pelo desenvolvimento pessoal da população atendida como meio de transformação da realidade social.

Cooperar com o novo modelo de tratamento à saúde mental, em liberdade, assegurando a proteção e os direitos da pessoa com transtornos mentais, conforme Lei Federal da Reforma Psiquiátrica, de 2001 e atuar em consonância com o Objetivo do Desenvolvimento Sustentável.



Contrapartidas

A entidade dispõe de estrutura física, organizada e funcional, para a realização das atividades.

Conta com infraestrutura mínima, como transporte institucional, água, luz, internet.

E conta com equipe mínima para executar todo o processo.



Sustentabilidade do projeto

A Culinária Artesanal trabalha com fundo de reserva e capital de giro próprios, prevendo sua autossustentabilidade. O pagamento da bolsa oficina tem valor variável, de acordo com o fluxo de caixa, seguindo os princípios do cooperativismo social, sem gerar déficit no caixa.



Formas de ajudar

- Fomentar voluntariado para atuação na OSC;
- Criar agenda de feiras e eventos com a participação da OSC;
- Adquirir produtos e serviços da Casa das Oficinas;
- Promover campanhas de doação de alimentos, agasalhos e insumos para o funcionamento das oficinas da Casa.



Contatos

Responsável: Andrea Barros De Martin

Telefones: 19 3229 8360

e-mail: casa.das.oficinas@candido.org.br

Redes: <https://www.instagram.com/casadasoficinascampinas/>

<https://www.instagram.com/culinariacasadasoficinas/>

<https://candido.org.br>

