



PLANO DE TRABALHO



1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL			
RAZÃO SOCIAL: Associação de Proteção e Assistência aos Condenados - APAC		CNPJ: 06.022.588/0001-60	
ENDEREÇO COMPLETO: Rodovia MG 290, km 05 – Bairro Anhumas – Pouso Alegre – MG			
TELEFONE: (35) 3425-8993		E-MAIL: apacpousoalegre@yahoo.com.br	
BANCO: Brasil	AGÊNCIA: 0368-9	CONTA ESPECÍFICA: 76473-6	
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: Ildefonso Tadeu Rodrigues			
FUNÇÃO: Diretor Presidente	RG: MG 00140100 CRC MG	CPF: 285. [REDACTED] -91	
ENDEREÇO COMPLETO: Avenida Maria da Glória Campos, nº [REDACTED] – Pousada dos Campos – Pouso Alegre – MG			
TELEFONE: (35) [REDACTED] 8122	CELULAR: (35) [REDACTED] -1521	E-MAIL: financeiroapacpa@gmail.com	
2. OBJETO DA PARCERIA			
Recuperação e reintegração social de homens condenados pela justiça, oriundos do Sistema Convencional de cumprimento de pena, através do programa de integração no mercado de trabalho, em conformidade com o Termo de Referência de Proteção Social Básica nº. 01/2021/SMPS, com vistas à redução dos índices de violência e reincidência de crimes.			
3. PRAZO DE EXECUÇÃO			
Da publicação do Extrato do Termo de Colaboração no Diário Oficial até o dia 31 de dezembro de 2023.			
4. OBJETIVO GERAL			
Complementar o trabalho social prevenindo a ocorrência de situações de risco social, promovendo acesso a benefícios e serviços socioassistenciais e promover ações que possibilitem a reinserção ao mercado de trabalho.			
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
1 – Favorecer a integração no mercado de trabalho através de cursos de formação e qualificação nas oficinas de panificação e confeitaria; e, copa e cozinha; 2 – Possibilitar e trabalhar a independência, autonomia e a capacidade do recuperando empreender-se, após o cumprimento da pena.			
6. JUSTIFICATIVA			
Tem-se conhecimento que no Brasil é alto o índice de violência e crimes. Tais indivíduos ao serem condenados são recolhidos num sistema penitenciário que recupera apenas 10%, ou seja, 90% dos indivíduos retornam para a sociedade cometendo novos crimes e mais violência. Sabe-se também que em Minas Gerais, através do Tribunal de Justiça e Governo de Estado, as APACs são tidas como política pública, um modelo alternativo de cumprimento de pena, com índices de recuperação em média de 87% e ainda com um menor custo. Esta também é a realidade dos condenados do município de Pouso Alegre. A APAC masculina tem condições de atender 200 condenados pela justiça que são beneficiados sem qualquer discriminação quanto à cor, raça, religião, orientação sexual, tempo de condenação e gravidade do crime, visando à recuperação e reintegração social do condenado e, em uma perspectiva mais ampla, a proteção da sociedade e promoção da justiça.			
7. METODOLOGIA			
Objetivo Específico	Atividade	Metodologia de execução	Profissional responsável pela execução
1		Oficina profissionalizante de Panificação e Confeitaria: Essas oficinas serão divididas em duas turmas; sendo uma diurna, com 10 recuperandos e outra noturna, com 12 recuperandos. As atividades serão realizadas diariamente, de segunda a sexta-feira, sob a supervisão de uma nutricionista, do quadro de colaboradores da APAC, no período das 08h às 17h.	



ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO E ASSISTÊNCIA AOS CONDENADOS

Rodovia MG 290, Km 05, Anhumas – Pouso Alegre – MG
Tel.:(35) 3425-8993- apa.pousoalegre@fbac.com.br



1	<p>com intervalo de almoço das 12h às 13h e intervalo de café das 15h às 15h30; e sob a supervisão de um padeiro, do quadro de colaboradores da APAC, das 22h às 6h, com intervalo de descanso da 01h30 às 03h. Será desenvolvida toda a parte prática dentro da padaria, totalizando 22 (vinte e dois) recuperandos envolvidos, atuantes nessa oficina.</p> <p>A parte prática será desenvolvida através da execução de diversas receitas para o aprendizado, aperfeiçoamento e profissionalização deles.</p> <p>Também serão ministradas pela nutricionista, palestras semanais, na sexta-feira, das 13h30 às 15h, para estudo do Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), com a participação de todos.</p> <p>E ainda haverá orientação e treinamento, sob a supervisão da nutricionista, para 2 (dois) recuperandos que trabalham nesta oficina, na parte de higiene e limpeza das áreas.</p> <p>As atividades mencionadas nesse plano de trabalho serão desenvolvidas na Padaria e Confeitaria localizada na sede da APAC, no Centro de Reintegração Social.</p>	Nutricionista Padeiro	
2	<p>Oficina profissionalizante de Copa e Cozinha:</p> <p>As atividades serão realizadas diariamente, de segunda a sexta-feira, sob a supervisão da nutricionista, do quadro de colaboradores da APAC, no período das 08h às 17h, com intervalo de almoço das 12h às 13h e intervalo de café das 15h às 15h30. Será desenvolvida toda parte prática dentro da cozinha, totalizando 8 (oito) recuperandos envolvidos que atuam na produção da alimentação nessa oficina. A parte prática será desenvolvida através da execução de diversas receitas, desde o acompanhamento, guarnição, saladas até o prato principal, para o aprendizado, aperfeiçoamento e profissionalização deles.</p> <p>Também serão ministradas pela nutricionista, palestras semanais, na sexta-feira, das 13h30 às 15h, para estudo do Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), com a participação de todos.</p> <p>E ainda haverá orientação e treinamento, sob a supervisão da nutricionista, para 2 (dois) recuperandos que trabalham nesta oficina, na parte de lavagem de panelas, utensílios, higiene e limpeza das áreas.</p> <p>As atividades mencionadas nesse plano de trabalho serão desenvolvidas na cozinha localizada na sede da APAC, no Centro de Reintegração Social.</p>	Nutricionista	
2	1	<p>Serão realizadas palestras, na última quarta-feira de cada mês, das 17 às 18h, no auditório da APAC, com os 30 (trinta) recuperandos, sobre os temas Habilidades Socioemocionais, Autonomia, Independência e Empreendedorismo sob a supervisão de um Psicólogo, do quadro de colaboradores da APAC.</p>	Psicólogo



8. METAS E RESULTADOS ESPERADOS

Objetivo Específico	Meta (descrição)	Tempo de duração estimado	Resultados esperados
1	Ofertar capacitação profissional para até 30	Todo o período	Inserção no mercado de trabalho e



	(trinta) recuperandos, oferecendo cursos na área de panificação e confeitaria; copa e cozinha e encaminhá-los para oportunidades de trabalho.	da parceria	inclusão na sociedade, promovendo o resgate da dignidade e cidadania.
2	Possibilitar e trabalhar a independência, autonomia e a capacidade de até 30 (trinta) recuperandos empreenderem-se, após o cumprimento da pena.	Todo o período da parceria	Autonomia e independência do recuperando durante e após o cumprimento da pena.

8.1 AFERIÇÕES DO CUMPRIMENTO DAS METAS

Indicadores de Aferição	Meios de Verificação dos Indicadores
1 - Capacitação do recuperando para mercado de trabalho;	1- Lista de presença, relatórios dos instrutores da oficina das atividades realizadas, pesquisa de satisfação dos recuperandos participantes do projeto e relatório fotográfico, relatório de despesas.
2 - Trabalhar a autonomia e a independência do recuperando.	2 - Lista de presença, relatório do psicólogo das atividades realizadas, pesquisa de satisfação dos recuperandos participantes do projeto, relatório fotográfico, encaminhamento para entrevista com as empresas parceiras e carta de recomendação.

9.**PREVISÃO DE RECEITAS**

A previsão anual de receitas é de R\$70.000,00 (setenta mil reais) a serem repassadas conforme cronograma de desembolso.

10. DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DE RECURSOS FINANCEIROS

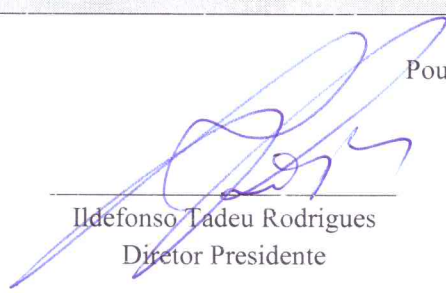
ESPECIFICAÇÃO	VALOR
Aquisição de insumos para atividades na oficina de cozinha: aquisição de produtos como: açúcar, arroz, feijão, óleo, farinhas de trigo, de milho e de mandioca, alho, cebola, sal, macarrão, extrato de tomate, ketchup, maionese, achocolatado, leite condensado, coco ralado, gelatina, bolachas, creme de leite, batata palha, carnes, temperos, ovo, milho verde, ervilha, azeite, azeitona, queijo, margarina, leite, verduras, legumes, frutas, carnes e frios.	R\$ 40.000,00
Aquisição de insumos para atividades nas oficinas padaria e confeitaria: aquisição de produtos como: açúcar, óleo, azeite, farinhas de trigo e de rosca, mistura para pão francês, mistura para pão doce, mistura para pão de queijo, mistura para bolos, polvilho, amido de milho, fermento, unta forma, sal, chocolate em pó, chantili, doce de leite, coco ralado, maionese, creme de leite, leite condensado, batata palha, frios, temperos, ovos, milho verde, ervilha, azeitona, margarina e leite.	R\$ 30.000,00
VALOR TOTAL:	R\$70.000,00

11. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Junho - 2023	Julho - 2023	Agosto - 2023	Setembro 2023	Outubro - 2023	Novembro - 2023
Valor R\$ 12.000,00	Valor R\$ 12.000,00	Valor R\$ 12.000,00	Valor R\$ 12.000,00	Valor R\$ 12.000,00	Valor R\$ 10.000,00
TOTAL: R\$ 70.000,00					

12. DATA E ASSINATURA

Pouso Alegre/MG, 17 de maio de 2023.


Ildefonso Tadeu Rodrigues
Diretor Presidente