



***Prefeitura da Cidade do Recife***  
***Secretaria de Desenvolvimento Econômico***

**P  
r  
o  
j  
e  
t  
o  
  
T  
é  
c  
n  
i  
c  
o**

***Restaurante-Escola***

***Recife, 2004***

## **Preâmbulo**

O presente projeto visa definir as diretrizes que nortearão a celebração do Convênio de Cooperação Técnica entre a Prefeitura do Recife e o Ministério Desenvolvimento Social e Combate à Fome, para a implantação de programas complementares de segurança alimentar por meio da instalação do Restaurante-Escola.

## **Contextualização**

Estamos processando um novo modelo de economia, onde o conhecimento é o postulado que funda o perfil do novo profissional. Perfil este que recupera as habilidades e as capacidades do indivíduo no processo produtivo valorizando-as e gestando um novo modelo empresarial na contemporaneidade.

Nesse sentido, sensível aos processos de mudança que afetam, principalmente, o mundo do trabalho, a Prefeitura do Recife através da Secretaria de Desenvolvimento Econômico ao longo dos dois últimos anos, vem consolidando uma nova perspectiva política, econômica e social, realizada através da construção de interesses compartilhados, da mobilização social e da participação social, criando alternativas de intervenções coletivas mais efetivas e qualificadas para atender às atuais exigências ocasionadas pelo deslocamento do eixo orientador das políticas públicas e das possíveis divergências geradas pelos diferentes grupos de interesses locais.

Dessa forma, vem buscando estabelecer o aperfeiçoamento e a efetividade do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional do Recife, que atende às microrregiões do município, sobretudo no uso efetivo dos seus resultados como principais sinalizadores das políticas socioeconômicas em Recife.

Como a noção de segurança alimentar é ampla, a atual política municipal se materializou em diferentes programas e ações, quais sejam: Educação Alimentar e para o Consumo, Restaurante Escola, Rede Solidária de Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Banco de Alimentos, Agricultura Urbana: Hortas e Pomares Comunitários e Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar e Programa de Incentivo à Produção e ao Consumo de Leite.

Além do que, a política de segurança alimentar proposta pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, possui interfaces evidentes com outras políticas implementadas no município, passando a figurar ao lado dos outros objetivos nucleadores ou ordenadores das políticas e programas municipais.

Assim, a ênfase a ser dada neste momento, se coloca na preparação dos recursos humanos que terão sob sua responsabilidade apoiar e fortalecer o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional do Recife dentro das metas do Programa Fome Zero.

Destacamos o **Projeto Restaurante-Escola**, enquanto laboratório, atuando como canal indutor e executor de ações para impulsionar o desenvolvimento científico e tecnológico da segurança alimentar, na cadeia produtiva de alimentos no município. Ou ainda, enquanto espaço de aprendizagem, onde, a partir de um conjunto de princípios compartilhados, pretende-se promover a ampla participação das comunidades, facilitando e incentivando a inclusão das camadas mais pobres da população, num processo democrático de transformação da realidade e de construção da cidadania.

Ao investir na capacitação técnica direcionada à segurança alimentar, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico visa à valorização da produção e do consumo dos alimentos partindo do suposto de que é no âmbito local que a produção e o consumo de alimentos adquirem suas feições reais e próprias - seus "rostos" - na forma de produtores e de consumidores, indivíduos e grupos sociais que demandam promoção, informação e suporte público para suas iniciativas. O caráter essencial e mesmo vital desta ação de qualificação revela-se no fato dela ser um caminho que favorece a obtenção, pelos consumidores, de alimentos seguros, saudáveis e que contemplam ou preservam hábitos de consumo. E para os produtores de alimentos, a capacidade de responder a estes quesitos constitui-se uma alternativa - talvez a única - de trabalho e renda que lhes permita uma reprodução econômica em condições dignas.

## Objetivos

- Promover a capacitação técnica em gastronomia popular, segurança alimentar e cidadania, especialmente para qualificação de mão-de-obra - trabalhadores, pequenos empresários, lideranças e comunidade em geral -, visando o estabelecimento de um processo de atuação conjunta (parceria/gestão) e de auto-gestão, de modo que possa garantir a continuidade das ações do Sistema Municipal de Segurança Alimentar. A capacitação também incluirá a implementação de ações voltadas para a educação informal, especialmente para grupos fora da escola e/ou analfabetos.
- Fornecer, inicialmente, 500 refeições diárias seguras, a preços populares para população (trabalhadores e residentes) no entorno do Restaurante-Escola.
- Desenvolver concepções, abordagens metodológicas, estratégias, procedimentos e conteúdos programáticos das atividades educativas e de comunicação – jornadas, fóruns, oficinas, seminários, palestras, cursos - em segurança alimentar e nutrição, para a clientela do Programa.
- Fortalecer a proposta de educação e geração de trabalho e renda através do desenvolvimento de ações conjuntas com o Centro Público de Trabalho e Renda/ SDE/PCR.

- Ser uma ferramenta na difusão, na pesquisa aplicada, no suporte tecnológico, no desenvolvimento de cardápios para os produtores alimentos da gastronomia popular do Recife.
- Favorecer as condições de inserção no mercado de trabalho da população economicamente ativa, engajada no setor informal da economia.
- Ser escola de formação profissional e qualificação de mão-de-obra, para possibilitar o crescimento econômico-social do município, por meio aumento do nível de emprego e da renda .
- Disponibilizar o conhecimento para possibilitar a expansão dos empreendimentos, o fortalecimento do mercado, e o crescimento econômico-social do município.
- Promover uma inter-relação e complementaridade com as outras ações do Sistema Municipal de Segurança Alimentar do Recife.
- Promover o intercâmbio com organizações e instituições de ensino e pesquisa locais e regionais, para difusão e aplicação dos conhecimentos produzidos.

## Metas

- Implantar em 2004, na Cidade de Recife um Restaurante-Escola, para qualificação de mão-de-obra, nas áreas de gastronomia popular, segurança alimentar e cidadania, priorizando os recursos humanos envolvidos no Programa Fome Zero.
- Fornecer, inicialmente, 500 refeições diárias seguras, a preços populares (máximo de R\$ 2,50) para população (trabalhadores e residentes) no entorno do Restaurante-Escola.
- Realizar cursos técnicos profissionalizantes na área de Gastronomia Popular e Segurança Alimentar, em articulação com o Centro Público de Trabalho e Renda (CTPTR ) de Casa Amarela.

## Público-Alvo

- Trabalhadores, pequenos empresários, lideranças comunitárias já formalizadas e/ou pessoas residentes nas comunidades com potencial de liderança;
- grupos organizados que atuam nas comunidades;
- pessoas residentes no entorno do Restaurante-Escola;
- profissionais das instituições envolvidas, que possam desempenhar papel de “multiplicadores” das propostas e concepções do Projeto;
- profissionais e pesquisadores, ligados a órgãos de pesquisa e à Universidade, que se dedicam ao estudo das questões objeto da atuação do Projeto;
- organizações da sociedade civil que atuam com segurança alimentar, higiene e nutrição, desenvolvimento comunitário, como forma de aperfeiçoar a atuação de suas instituições.

#### **Público Beneficiário**

- Direto – 120 jovens e /ou adultos domiciliados do Recife serão beneficiados na primeira fase do Restaurante-Escola.
- Indireto- serão beneficiados cerca 283.525 pessoas residentes na Região Político-Administrativa 3, que corresponde a 35% da população do Município do Recife.

#### **Fundamentação Pedagógica**

A educação profissional no Brasil vem conquistando, a partir das duas últimas décadas, importante espaço nas discussões educacionais. A nova ordem econômica mundial, os impactos provocados pelas mudanças tecnológicas e as novas formas de gestão das organizações e estruturação do mundo do trabalho têm provocado na sociedade, de um modo geral, a percepção de que a educação profissional deve estar relacionada à educação geral.

Até meados da década de 1970, a rigidez na estrutura das organizações bem como a separação imposta entre os profissionais responsáveis pelo planejamento e organização e àqueles responsáveis pelo fazer – a mão-de-obra – reforçavam a idéia tradicional de que a formação profissional era um processo destinado aos “desvalidos da sorte”. Herança do período escravocrata, esta idéia considerava o trabalho manual uma atividade menos nobre, relegando as pessoas que executavam este tipo de tarefa a uma classe social inferior. Dada a pouca autonomia concedida aos profissionais encarregados das

tarefas manuais, a formação profissional limitava-se a preparar pessoas para atuarem em um determinado posto de trabalho, em operações consideradas simples, rotineiras e limitadas.

A partir da década de 1980, a noção tradicional e simplista de educação profissional deixa de prevalecer, ganhando importância nas organizações profissionais mais polivalentes a capacidade não só de compreender o processo de produção, mas também de tomar decisões frente a diversas alternativas de seu conhecimento. Conquistando o mercado de trabalho, essa nova concepção provocou nas instituições de formação profissional a necessidade de adaptações nos programas fazendo com que se ajustassem às expectativas de um mundo globalizado e, conseqüentemente, se tornassem mais exigentes quanto à qualidade do trabalho nos vários níveis profissionais.

Essas mudanças na concepção da educação profissional permitiram que surgissem preocupações novas nesse campo, como a “estética da sensibilidade” no trabalho, citado nos referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico.

Ultrapassado o modelo de preparação profissional para postos ocupacionais específicos, a estética da sensibilidade será uma grande aliada das organizações educacionais da área profissional que quiserem constituir em seus capacitandos a dose certa de empreendedorismo, espírito de risco e iniciativa para gerenciar seu próprio percurso no mercado de trabalho, porque a estética da sensibilidade é antes de mais nada, antiburocrática e estimuladora da criatividade, da beleza e da ousadia, qualidades ainda raras mas que se tornarão progressivamente hegemônicas.

O Restaurante-Escola foi formulado com bases nessas concepções, procurando buscar a qualidade da formação profissional tanto nos valores estéticos quanto nos éticos que devem estar integrados. Privilegiando dessa forma, a valorização do papel ocupacional desenvolvido, o incentivo à decisão autônoma e consciente, a valorização das experiências acumuladas pelos capacitandos que trazem consigo, na maioria das vezes, os aspectos éticos fundamentais para a consolidação de um processo educativo sério e responsável.

Diante de todo este contexto, a capacitação de recursos humanos que pretendemos realizar deve ser visualizada como evento vital para a realização competente do processo educativo por parte dos atores envolvidos com a formação profissional.

Portanto, a educação profissional que se quer ofertar no Restaurante-Escola será uma formação mais globalizante, que não esteja atrelada ao “que fazer” mecânico, mas sim ao fazer, ao saber e ao querer fazer, numa sintonia de trabalhos que precisam fundamentalmente de segurança, delicadeza e dedicação daqueles que coordenam os processos de ensino-aprendizagem.

A aprendizagem de uma profissão não pode se resumir em dominar os passos, as operações, as tarefas e as informações tecnológicas para sua execução, mas também em acreditar na sua importância como função econômica e social. Deve também considerar a importância da auto-imagem, formada a partir do valor que o indivíduo atribui ao trabalho

que exerce e suas experiências de vida acumuladas. A formação profissional deve oportunizar ao adulto a percepção de que novos conhecimentos integrados aos que já possui dar-lhe-ão ganhos de natureza diversa, sociais, profissionais e econômicos.

É necessária uma forma de educação efetiva, que não apenas considere o aprender a aprender, mas, sobretudo permita ao capacitando a união entre a teoria e a prática, transformando em práxis o conhecimento e o saber, contribuindo para a construção de um profissional auto-realizado e capaz de assimilar as diversas tarefas e habilidades que cada momento exigir.

Assim sendo, a função do Restaurante-Escola, enquanto organização de formação profissional transpõe o ato de ensinar conteúdos técnicos, comprometendo-se com uma educação que abrange as áreas do conhecimento, das habilidades e das atitudes.

Os gestores do Restaurante-Escola estão conscientes da importância da preparação metodológica de seus instrutores para a efetividade de seus trabalhos junto aos seus capacitandos. Acreditam que a educação profissional é um processo que ocorre em razão da interação entre as pessoas e esta só é conquistada por uma atuação didático-metodológica consciente, crítica e vibrante. Ter o domínio do assunto técnico evidentemente é inquestionável para a força da ação profissionalizante, mas tendo-o isolado de um contexto metodológico sólido, competente e maduro facilmente redonda numa ação educativa desmotivadora, acrítica e não raro alienadora.

## **Fundamentação Legal**

### **Legislação Relativa à Capacitação Técnica Profissional**

Os dispositivos legais que a proposta de capacitação técnica são:

- Lei nº 9394/96
- Decreto nº 2208/97
- Parecer nº 16/99
- Resolução 04/99

### **Legislação Relativa ao Restaurante-Escola**

O instrumento que ampara o funcionamento do Restaurante-Escola, em conformidade com o processo de gestão proposto pela SDE, inclui :

- Alvará de Funcionamento – para garantir as condições físicas da construção, segundo determinações dos órgãos de regulação urbana e orientações de segurança determinadas pelo Corpo de Bombeiros.
- Alvará/Licença Sanitária - para garantir os procedimentos administrativos definidos e requisitos sanitários estabelecidos na legislação sanitária.

### **Legislação Relativa à Manipulação e Comercialização de Alimentos**

- Portaria SVS/MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993;
- Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001;
- Portaria CVS nº 6/SP, de 10 de março de 1999;
- Portaria nº 326/MS, de 30 de junho de 1997;
- Portaria nº 368/MAA, de 4 de setembro de 1997;
- Decreto nº 6.538/RJ, de 17 de fevereiro de 1983.



## **Estratégias Metodológicas**

A metodologia adotada no Projeto toma por base os princípios da educação cidadã com bases nos princípios de Freire. Considera e valoriza o saber de seus integrantes, quer se trate de conhecimento formal ou de conhecimento tácito, considerando-o material fundamental para o processo de construção coletiva do conhecimento.

Em decorrência, adota gestão participativa e democrática, exercida com base num conjunto de princípios éticos pactuados entre os parceiros, incorporando, de forma crítica, os pontos de vista dos diversos atores, nos processos de tomada de decisão.

Utiliza técnicas que promovem a participação, a iniciativa e a criatividade, favorecendo o exercício da reflexão crítica e estimulando a aprendizagem baseada na troca de saberes voluntária e continuada como mecanismos privilegiados de aumento da auto-estima e de combate à exclusão social.

Adota a Cidadania e Desenvolvimento Local Integrado e Sustentável, como “temas transversais”, que deverão operar como pano de fundo, promovendo a integração de todos os conteúdos teóricos e práticas comunitárias que compõem a proposta pedagógica do Projeto.

No que se refere às estratégias de ensino-aprendizagem, os cursos oferecidos serão desenvolvidos a partir de ciclos integrados e constituídos de forma a oferecer aos capacitandos, capacitação técnico-profissional qualificada, fundamentada em atividades teóricas e práticas.

## Estrutura Funcional do Restaurante-Escola

### Estrutura Física

A edificação do Restaurante-Escola segue as normas e posturas definidas pelos órgãos reguladores do município, atendendo aos requisitos sanitários relativos à edificação, instalação, lay out, fluxo de produção e de atendimento aos usuários, e controle integrado de pragas, conforme estabelecido no Código Sanitário e seus regulamentos.

O prédio do Restaurante-Escola contém:

- Salas de Aula
- Coordenação Pedagógica
- Salas Ambientes
- Auditório
- Área de carga e descarga
- Despensa
- Área de armazenamento de produtos perecíveis (câmara fria)
- Depósito de material de limpeza
- Depósito de lixo
- Área de pré-preparo de carnes
- Área de pré-preparo de legumes e verduras
- Área de cocção
- Patisserie
- Área de higienização de utensílios
- Área de higienização de bandejas
- Área de higienização de alimentos
- Escritório para administração
- Vestiário e banheiro para alunos/funcionários
- Banheiros públicos
- Área de distribuição dos alimentos e atendimento aos usuários
- Salão de refeições
- Área de bilheteria

## Recursos Humanos

### Núcleo Gestor/Coordenação Central

#### Coordenação Pedagógica

- responsabilidade técnica dos cursos e currículos;
- elaboração dos recursos instrucionais;
- acompanhamento, supervisão e avaliação dos cursos;
- seleção, inscrição dos cursistas;
- seleção, capacitação dos facilitadores;
- sistematização das ações do projeto.

#### Recursos Humanos

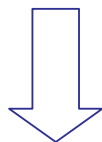
01 coordenador  
01 assistente  
02 apoios técnicos

#### Coordenação Técnico-Administrativa

- Apoio logístico e operacional (manutenção/conservação do espaço físico/ equipamentos e mobiliário);
- Compras e estoque;
- Pagamentos;
- Gestão dos restaurantes

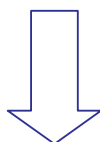
#### Recursos Humanos

01 coordenador Administrativo  
01 nutricionista  
02 apoio administrativo  
02 auxiliar de serviços gerais



### Restaurante-Escola

- Capacitação Técnica
- Estágio Supervisionado
- Prestação de Serviços



### Comunidade

- Refeições seguras a preços populares.
- Alternativas de trabalho e geração de renda;

## Fluxo de Atividades

### 1- Instalação do Restaurante-Escola

- \* Adequação e pintura do espaço físico;
- \* Aquisição e instalação de equipamentos.

### 2- Seleção

#### Equipe Técnica

- \* currículo – entrevista
- \* capacitação
- \* contratação

#### Alunos

- \* Inscrição
- \* entrevista
- \* exame médico

### 3- Formação das Turmas

- \* Manhã 02 turmas x 30 alunos
- \* Tarde 02 turmas x 30 alunos

### 4- Produção de Recursos de Apoio Pedagógico

- \* Material didático
- \* Fichas de controle
- \* Formulários técnicos e administrativos
- \* Certificado, etc

### 5 – Implantação do Ciclo Fundamental

#### Oficinas de Formação

- \* Salas de Aula

#### Oficinas de Experimentação

- \* Refeitório
- \* Cozinha Experimental

- Vivência Prática
- Produção Diária de 500 refeições

### 6-Implantação dos Ciclos de Qualificação

- \* Laboratórios de Aperfeiçoamento
- \* Estágio Supervisionado

### 7-Implantação dos Ciclos de Educação Alimentar Comunitária

#### Formação das Turmas

- \* turno noite
- \* 48 oficinas temáticas

#### Oficinas temáticas

### **Principais Áreas de Atuação**

- Suporte técnico ao combate à insegurança alimentar e nutricional nas camadas populares;
- Projetos do setor de serviços alimentícios: meios de restauração, empresas de alimentos congelados, redes de fast-food, empresas de fornecimento de alimentação industrial;
- Assessoria no setor em redes de varejo;
- Desenvolvimento de produtos finais destinados ao mercado consumidor;
- Núcleos acadêmicos e de pesquisa na área;
- Hotéis, centros de lazer e recreação.

### **Acompanhamento e Avaliação**

O acompanhamento será realizado, dentre outros instrumentos que se fizerem necessários ao longo da implantação do Restaurante-Escola, por meio de:

- Relatório trimestral de execução e avaliação do Projeto a ser elaborado pela SDE/PCR, contendo dados mensais de acompanhamento: da execução físico / financeira do Projeto (Custo operacional do restaurante-escola detalhado pelos seus principais componentes: mão-de-obra; gêneros alimentícios - classificados em carnes, cereais e processados, legumes frutas e folhosas e outros; material de limpeza; manutenção preventiva e corretiva; gás, energia e telefone; etc;
- Relatório trimestral de execução e avaliação do Projeto a ser elaborado pela SDE/PCR, contendo dados mensais de acompanhamento: das dificuldades operacionais encontradas e soluções adotadas. Realização de pesquisas periódicas referentes ao desempenho, tais como: levantamentos sobre o perfil socioeconômico do usuário, pesquisa de opinião sobre a qualidade das refeições, serviço e ambiente;
- Relatório trimestral da SDE/PCR acerca dos resultados gerados pelo Projeto tendo por base o conjunto de indicadores definidos pelo MDS;
- Realização de visitas técnicas para verificação da correta implementação do Projeto, sempre que necessário;
- Prestação de contas da SDE/PCR sobre a execução físico-financeira do Projeto, com base nos documentos comprobatórios necessários, em obediência a legislação em vigor.

## **Avaliação**

A avaliação deverá ser encaminhada ao MDS, trimestralmente, com dados mensais, referentes aos seguintes indicadores:

### **INDICADORES OPERACIONAIS**

- Divulgação dos Cursos;
- Inscrição e seleção dos participantes;
- Seleção e capacitação dos facilitadores;
- Número de turmas, número de alunos por turma;
- Execução dos cursos:
- Período de realização, periodicidade das aulas e local;
- Materiais fornecidos aos alunos e outros benefícios como bolsa de estudos, lanche, outros;
  - Desenvolvimento de material próprio para realização dos cursos, indicando se material complementar ou material básico e descrevendo tipos de material e conteúdos abordados; (anexar cópias desses materiais)
  - anexar cronograma de curso.
- Avaliação de reação dos alunos aos cursos;
- Avaliação de aprendizagem observadas, indicando estratégias utilizadas para comprovar estas aprendizagens;
- Avaliação dos cursos pelos facilitadores;
- Avaliação do projeto pela equipe de coordenação;
- propostas para aperfeiçoamento do projeto
- Número de dias de funcionamento do Restaurante-Escola, por mês
- Número de refeições servidas/dia;

### **INDICADORES DE DESEMPENHO**

Preço cobrado do usuário;

Subsídio por refeição;