



CENTRO UNIVERSITÁRIO PROCESSUS

Prática Extensionista EMPREENDEDORISMO SOCIAL

PROJETO

(1º semestre/2025)

1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

PROGRAMA () PROJETO (X) CURSO () OFICINA (X)

EVENTO () PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS () AÇÃO DE EXTENSÃO SOCIAL ()

Atividade Extensionista:

Área Temática: Empreendedorismo Social

Linha de Extensão: Empreendedorismo

Local de implementação (Instituição parceira/conveniada):

Casa Azul Felipe Augusto

atendimento@casazul.org.br

61 3359-2095

QN 315 Conjunto F Lotes 1/4. Samambaia – DF

Título: Gastronomia e Desenvolvimento Social: Empreendedorismo para jovens e adolescentes.

2. IDENTIFICAÇÃO DO(S) AUTOR(ES) E ARTICULADOR(ES)

CURSO: Administração Pública

DISCIPLINA EXTENSIONISTA: Empreendedorismo e Inovação

Coordenador de Curso

NOME: Msc., Maria Aparecida Assunção.

Professor(a) Articulador(a): Silvana M B da S Costa

NOME: Msc., Silvana Costa

silvana.costa@uniprocessus.edu.br

Alunos (as)

NOME/Matrícula/Contato:

Gustavo Carvalho Vieira - 2212470000011 - 61 9 8174 9894

Welton Rodrigues Pires - 2422470000011 – 61 9 9834 8152

3. DESENVOLVIMENTO

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Empreendedorismo, Inclusão Social e Segurança Alimentar: Caminhos Integrados para o Desenvolvimento Sustentável

O empreendedorismo tem se consolidado como uma poderosa ferramenta de transformação social. Mais do que criar negócios, o verdadeiro espírito empreendedor envolve identificar oportunidades, resolver problemas e gerar valor compartilhado para a sociedade. Quando associado à inclusão social e à segurança alimentar, o empreendedorismo adquire um papel ainda mais estratégico no combate às desigualdades e na promoção do desenvolvimento humano.

Empreendedorismo como vetor de mudança:

Segundo Joseph Schumpeter (1961): considerado o pai do empreendedorismo moderno, diz que “o empreendedor é aquele que destrói a ordem econômica existente por meio da introdução de novos produtos e serviços, criando assim uma nova ordem”. Essa capacidade de inovação pode ser direcionada para atender a demandas sociais urgentes, como o acesso a alimentos saudáveis e o combate à exclusão social.

Inclusão social como pilar da cidadania:

A inclusão social refere-se ao processo de garantir que todos os indivíduos, especialmente os marginalizados, tenham acesso pleno aos direitos sociais, econômicos e culturais. No campo do empreendedorismo, isso se traduz em iniciativas que capacitam pessoas de baixa renda, mulheres, pessoas com deficiência e comunidades tradicionais a desenvolverem seus próprios negócios, gerando renda e autonomia. Como destaca o PNUD (Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento), (2020) “o empoderamento econômico é uma das formas mais eficazes de combate à pobreza e exclusão”.

Segurança alimentar e empreendedorismo social:

A segurança alimentar, de acordo com a FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação), (2023) existe “quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico, social e econômico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para satisfazer suas necessidades alimentares e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável”. O empreendedorismo pode atuar diretamente nesse contexto, por meio de startups de agricultura urbana, negócios de reaproveitamento de alimentos, cadeias curtas de comercialização (como feiras agroecológicas), além de tecnologias que otimizam a produção e distribuição de alimentos.

Casos exemplares e impacto social:

Iniciativas como a da cooperativa *Cataki*, (2025) que conecta catadores de materiais recicláveis com pessoas e empresas, mostram como o empreendedorismo pode ter forte impacto social e ambiental. No campo da segurança alimentar, projetos como o *Banco de Alimentos* e a *Gastromotiva* (2025) ilustram como é possível unir educação, combate ao desperdício e geração de renda.

Integração dos temas e políticas públicas:

A intersecção entre empreendedorismo, inclusão social e segurança alimentar exige políticas públicas integradas, investimento em educação empreendedora e apoio a negócios de impacto. A Lei nº 13.019/2014 que regula as parcerias entre o poder público e organizações da sociedade civil, pode ser um instrumento eficaz nesse sentido, ao fomentar projetos inovadores com foco em desenvolvimento local e inclusão produtiva.

APRESENTAÇÃO:

Este projeto se destina ao cumprimento da disciplina extensionista “Empreendedorismo e Inovação” como complemento da carga horária do curso de Administração e Administração Pública.

JUSTIFICATIVA:

Ter a oportunidade de passar o conhecimento e dar a chance aos jovens de aprender às técnicas da confecção de pizzas e massas em uma oficina de pizzaiolo visando a alta demanda por este alimento e a oportunidade de empreendedorismo. A pizza é um dos alimentos mais populares no mundo, e aprender a fazer pizzas de qualidade pode abrir portas para trabalhar em restaurantes renomados ou até mesmo abrir seu próprio negócio. Além disso, é uma habilidade que pode ser muito gratificante e criativa, permitindo que se experimente diferentes ingredientes e técnicas.

Portanto, busca-se com este projeto alcançar um impacto social de empregabilidade para jovens e adolescentes em vulnerabilidade social.

A seguir apresenta-se alguns benefícios que o projeto propõe proporcionar:

– Empreendedorismo: Além de preparar para o trabalho em pizzarias e restaurantes, o curso pode incentivar o empreendedorismo, permitindo que os jovens abram seus próprios negócios e se tornem independentes financeiramente.

– Segurança Alimentar: O curso também ensina práticas de higiene e segurança alimentar, que são essenciais para garantir a saúde dos consumidores e a qualidade dos produtos.

– Qualificação Profissional: Cursos como o de pizzaiolo proporcionam habilidades práticas e teóricas que aumentam as chances de empregabilidade dos jovens. Isso é especialmente relevante para aqueles que enfrentam dificuldades de acesso ao mercado de trabalho.

– Inclusão Social: A educação profissionalizante ajuda a reduzir a vulnerabilidade social, oferecendo uma alternativa positiva para jovens que, muitas vezes, têm poucas oportunidades de desenvolvimento pessoal e profissional.

– Desenvolvimento Pessoal: Participar de um curso como este pode aumentar a autoestima e a confiança dos jovens, ao perceberem que possuem habilidades valiosas e podem contribuir para a sociedade.

OBJETIVOS:

Geral

- Tornar jovens e adolescentes empreendedores

Específicos:

– Capacitar adolescentes e jovens em situação de vulnerabilidade social e econômica na produção de pizzas.

- Desenvolver habilidades culinárias, como preparos de massas, molhos e recheios.

- Oferecer noções básicas sobre higiene, manuseio e segurança alimentar.

– Transmitir conhecimento de empreendedorismo e a criação de pequenos negócios, incluindo precificação, atendimento ao cliente.

- Contribuir na melhoria da qualidade de vida dos adolescentes e jovens.

Metas:

Espera-se:

1 – Selecionar e atender, em média, 30 adolescentes e jovens a partir de 14 anos para o aprendizado e a fabricação de pizzas como meio de desenvolvimento pessoal e profissional de maneira sustentável.

2 – Replicar este conhecimento prático, por meio de oficina, pelo menos, 3 vezes a quantidade de jovens e adolescentes.

3 – Resultados esperado:

4 – Contribuir para que os selecionados possam desenvolver o seu próprio negócio com obtenção de renda, gerando o empoderamento na sua comunidade e promovendo seu desenvolvimento social e profissional.

METODOLOGIAS:

A metodologia adotada será basicamente a de revisão literária e a metodologia participativa; envolvendo também a parceria social escolhida, Casa Azul Felipe Augusto.

A pesquisa na Casa Azul Felipe Augusto consistirá em verificar quais adolescentes e jovens podem ser selecionados para o projeto, que será desenvolvido em etapas, combinando aulas teóricas e práticas, visitas técnicas e atividades de mentoria. A seguir apresenta-se 3 módulos de execução propostos na metodologia ativa:

Módulo 1: Fundamentos da Pizzaria

- História da pizza e sua relevância cultural.
- Ingredientes básicos e suas características.
- Técnicas de preparo de massas (tradicional, integral, sem glúten).
- Elaboração de molhos e recheios tradicional e criativos.
- Higiene e segurança alimentar.

Módulo 2: Prática na cozinha

- Preparo de pizzas com diferentes dimensões e formatos.
- Montagem de pizza com observação para: (1) apresentação e (2) sabor.
- Criação de receitas próprias e inovadoras.

Módulo 3: Gestão de negócios

- Atendimento ao cliente e técnicas de venda.
- Planejamento de pequenos negócios.
- Noções básicas de custo e precificação.

Cronograma de execução:

DATA DE INÍCIO: 18 de fevereiro de 2025

DATA DE TÉRMINO: 15 de julho de 2025

Evento	Período	Observação
Apresentação do projeto	8 de abril	Informar a temática do trabalho
Apresentação do trabalho escrito	15 de abril	Padronizar trabalho conforme modelo do SEI.
	23 de abril	Melhorias no corpo do texto
	6 de maio	
	13 de maio	
Melhorias	27 de maio	Apresentação final do trabalho.
Apresentação para professora às recomendações a serem realizadas 3 de junho de 2025	3 de junho	Textual
Apresentação da oficina na casa Azul Luiz Felipe	de junho	

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Este projeto foi desenvolvido com a finalidade de capacitar adolescentes e jovens em situação de vulnerabilidade socioeconômica na área de pizzaria, promovendo uma oportunidade de transformação social e geração de renda.

Além disso, o projeto busca incentivar o desenvolvimento de habilidades empreendedoras, proporcionando aos participantes uma visão abrangente do mercado de trabalho e das possibilidades de crescimento profissional. Por meio das atividades práticas e teóricas, os jovens terão a chance de adquirir conhecimentos valiosos que poderão aplicar em diversas áreas da vida.

Finalmente, espera-se que este projeto não apenas transforme a realidade dos participantes, mas também inspire outras iniciativas semelhantes, contribuindo para a construção de uma sociedade mais justa e inclusiva.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. **SCHUMPETER, Joseph A.**
Capitalismo, Socialismo e Democracia. Rio de Janeiro: Fundo de Cultura, 1961.
→ Referência ao conceito do empreendedor como agente de destruição criativa.
2. **PNUD – Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento.**
Relatório de Desenvolvimento Humano 2020. Disponível em: <https://www.undp.org/pt>.
Acesso em: 06 maio 2025.
→ Referência ao papel do empoderamento econômico na inclusão social.
3. **FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations.**
The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Roma: FAO, 2023.
Disponível em: <https://www.fao.org>.
Acesso em: 06 maio 2025.
→ Definição oficial de segurança alimentar.
4. **BRASIL.**
Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014. Estabelece o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil.
Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113019.htm.
Acesso em: 06 maio 2025.
→ Base jurídica para políticas de fomento ao empreendedorismo social.
5. **Instituto Gastromotiva.**
Sobre a Gastromotiva. Disponível em: <https://gastromotiva.org>.
Acesso em: 06 maio 2025.
→ Exemplo de iniciativa empreendedora ligada à segurança alimentar.
6. **Aplicativo Cataki.**
Cataki: O app que conecta você a catadores de recicláveis. Disponível em: <https://www.cataki.org>.
Acesso em: 06 maio 2025.
→ Exemplo de empreendedorismo com impacto social e ambiental.