



maio/2025

# Boletim Informativo

[www.portaaberta.org.br](http://www.portaaberta.org.br)

Siga-nos nas redes sociais:  
[@fundacaoportaaberta](https://www.instagram.com/fundacaoportaaberta)

# Boletim Informativo Fundação Porta Aberta

## Bem-vindo ao nosso boletim informativo!

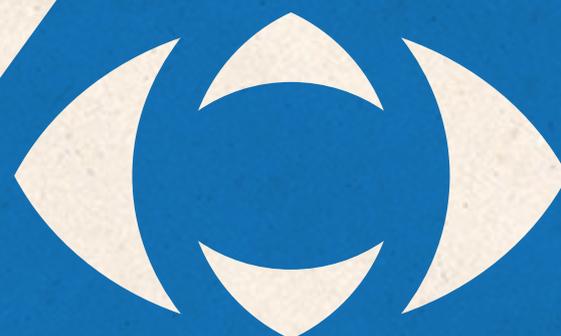
Este é um espaço dedicado a compartilhar tudo o que aconteceu nas diferentes unidades da Fundação Porta Aberta nesse último mês. Aqui, você vai encontrar os destaques das atividades realizadas, eventos marcantes, histórias inspiradoras e o impacto que juntos estamos gerando na vida de tantas pessoas.

De cursos profissionalizantes a ações comunitárias, cada iniciativa é planejada com um objetivo: **construir oportunidades para que cada aluno seja protagonista da sua transformação**. Nas unidades, acompanhamos conquistas incríveis de quem encontrou aqui o apoio necessário para dar um novo rumo à sua história.

Neste boletim, você vai descobrir as novidades de cada canto da FPA que quer mostrar como está unindo esforços para ampliar horizontes, fortalecer vínculos e acolher quem mais precisa. Cada projeto realizado, cada atividade oferecida e cada pessoa atendida, **reforçam a sua missão** de inclusão no mundo do trabalho proporcionando dignidade e esperança.

Acompanhe as próximas páginas e veja como a FPA está deixando um legado de impacto social. Afinal, na Fundação Porta Aberta, cada passo dado é um convite para um futuro mais justo e solidário.

Boa leitura!



# SUMÁRIO

**Panorama Geral de Maio**

**04**

**Notícias e Atualizações**

**05**

NIP & FPA Empreende

**05**

Geração de Renda Informal

**05**

**Aconteceu no Território**

**06**

Campo Belo

**06**

Bom Retiro I

**08**

Glicério

**09**

Bom Retiro II

**10**

**Dados Consolidados**

**12**

## Panorama Geral de Maio

A Fundação Porta Aberta investiu no desenvolvimento de suas lideranças por meio de um treinamento especializado em autoconhecimento e introdução à Comunicação Não Violenta (CNV). A capacitação foi desenvolvida com o objetivo de fortalecer competências essenciais para uma liderança mais empática, assertiva e alinhada aos valores da instituição.

O programa de formação focou em desenvolver habilidades de escuta ativa e diálogo respeitoso, elementos fundamentais para promover um ambiente de trabalho mais colaborativo, saudável e produtivo. Esta iniciativa demonstra o compromisso da FPA em investir continuamente no aprimoramento de sua equipe, garantindo que os valores de respeito, empatia e comunicação efetiva sejam praticados em todos os níveis da organização.



Além disso, foi realizada uma capacitação sobre o uso adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), seguindo rigorosamente as normas de segurança do trabalho vigentes. Esta atividade marcou o início de uma nova parceria contratual com empresa especializada em medicina do trabalho, que passará a apoiar a Fundação em todas as ações relacionadas à saúde e segurança ocupacional. Esta parceria reforça o compromisso da FPA em garantir um ambiente seguro e protegido para todos os colaboradores e alunos.



# Núcleo de Inclusão Produtiva (NIP)

O Projeto “Salão Porta Aberta Helipa” foi retomado, com um profissional cabeleireiro realizando cinco procedimentos, totalizando R\$ 90,00 em renda direta.

## Parceria Solidária: Rotary e FPA

Uma significativa ação voluntária foi desenvolvida em parceria com o Rotary, focada na arrecadação de alimentos para a comunidade da Fundação. A mobilização resultou na coleta de aproximadamente 200 quilos de alimentos não perecíveis, que serão integralmente destinados aos alunos da FPA através da oferta de refeições extras nas unidades.



### Certificação e Culinária

Cinco alunos do Centro de Formação Bom Retiro I iniciaram o curso de Garçon, em parceria com a ONG Cerzindo e o Senac Aclimação, visando inserção no setor gastronômico, com certificação.

Aconteceu no território

## Campo Belo

No dia 22 de maio, os alunos dos cursos de Costura, Construção Civil e Economia Criativa participaram de uma enriquecedora saída pedagógica focada na aproximação com espaços culturais e na reflexão sobre pertencimento social e profissional. A ação foi cuidadosamente planejada para ampliar horizontes, promover o contato com novas referências e reforçar a cultura como uma poderosa ferramenta de transformação social. Este momento especial favoreceu o fortalecimento de vínculos entre os participantes, a elevação da autoestima e o desenvolvimento do sentimento de pertencimento, elementos fundamentais no processo de inclusão social e educacional.



Os alunos do curso de Culinária realizaram, no dia 27 de maio, uma preparação coletiva de feijoada que foi servida a aproximadamente 100 pessoas, incluindo alunos e colaboradores. A atividade foi integrada como prática pedagógica complementar ao cronograma do curso, envolvendo planejamento detalhado, trabalho em equipe e valorização da rica cultura alimentar brasileira. Além da aplicação técnica das habilidades culinárias, os alunos vivenciaram a importância social da gastronomia, promovendo acolhimento e fortalecendo a integração comunitária.

Aconteceu no território

## Campo Belo

A tradicional comemoração dos aniversariantes do mês foi realizada em 30 de maio, reunindo alunos e equipe em um momento especial de confraternização e celebração coletiva. Eventos como este são fundamentais para o fortalecimento das relações afetivas e da identidade coletiva, favorecendo o engajamento dos alunos e valorizando a experiência formativa em seu aspecto mais humano, criando memórias positivas que acompanham os alunos em suas jornadas.



Durante o mês de maio, o acompanhamento psicossocial registrou resultados animadores na empregabilidade dos alunos: 1 aluno foi inserido no mercado formal, sendo contratado como atendente, e 5 alunos passaram a atuar no mercado informal como ajudantes de serviços gerais. Estes resultados evidenciam o impacto positivo das formações práticas oferecidas pela Fundação na empregabilidade dos participantes, bem como destacam o papel essencial do acompanhamento psicossocial na construção e consolidação dos projetos de vida.

Aconteceu no território

## Bom Retiro I

No dia 8 de maio, os alunos das frentes formativas de Culinária e Agricultura Urbana participaram da V Feira Nacional da Reforma Agrária, uma experiência enriquecedora que ampliou significativamente o repertório sociocultural dos estudantes. A participação no evento também fortaleceu os vínculos com práticas de produção sustentável, alinhando-se aos valores de responsabilidade ambiental cultivados pela Fundação.



O dia 12 de maio foi marcado por duas iniciativas importantes. A primeira foi a gravação do documentário "Cenas Abertas" no Centro de Formação Bom Retiro I, com a participação de alunos de três unidades diferentes, promovendo a expressão artística e valorizando as vivências pessoais dos estudantes. Simultaneamente, a Fundação recebeu a visita da equipe do Estação Cidadania - Sé, com o objetivo de conhecer o funcionamento da FPA e compreender as atividades do POT Redenção.



**Aconteceu no território**

## Glicério

Alunos dos cursos de Economia Criativa, Construção Civil, Culinária, Agricultura e Higiene e Limpeza participaram de simulações de entrevistas de emprego, colocando em ação todo o conhecimento adquirido durante suas formações.

A dinâmica, conduzida pela equipe do C.F. Glicério, organizou os participantes em grupos e criou um ambiente que reproduzia fielmente o cenário de um processo seletivo. Durante as simulações, foram exercitadas habilidades fundamentais como comunicação assertiva, postura profissional, autoconfiança e capacidade de argumentação.

O dia 9 de maio marcou uma importante saída pedagógica em referência à Quinta-feira Nacional da Reforma Agrária. A atividade levou os alunos ao Parque da Água Branca, onde participaram da feira promovida pelo MST, mergulhando em discussões sobre a luta pela terra, direitos dos trabalhadores rurais e a importância da reforma agrária para a justiça social.



**Aconteceu no território**

## Glicério

Nos dias 8, 15 e 22 de maio, uma parceria estratégica entre a Fundação Porta Aberta e o SESC Bom Retiro deu vida à Oficina ETA – Módulo I de Marcenaria Básica. Alunos dos CFs Glicério, Bom Retiro I e Bom Retiro II uniram forças para aprender noções iniciais de técnicas, ferramentas e criação de peças em madeira.



## Bom Retiro II

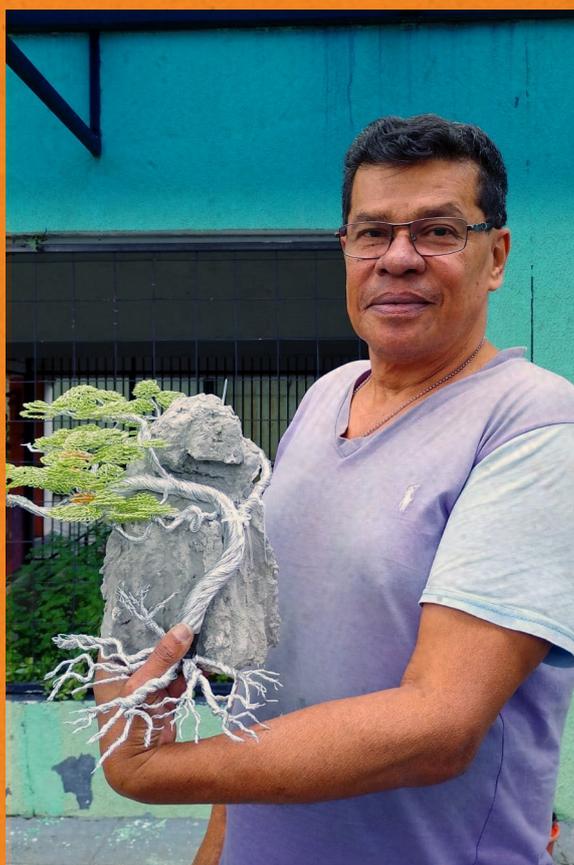
Os alunos do processo formativo da Agricultura Urbana estiveram no Centro de Formação Profissional e Educação Ambiental (CEFOPEA) no dia 28/5 para uma visita ao espaço, administrado pela Associação Reciclázaro, localizado no Belenzinho. O objetivo da expedição sociopedagógica é conscientizar sobre os impactos provocados pela ação humana e o exercício de preservação da saúde do planeta.



Aconteceu no território

## Ermelino Matarazzo

Em conjunto com NIP (Núcleo de Inclusão Produtiva) e diante do incentivo da equipe pedagógica, temos alguns alunos engajados em suas produções de itens vendáveis, a intenção é que eles tragam seus produtos para venda na feira que ocorrerá no CF de Ermelino. A data da feira ainda não foi definida, porém, os alunos estão orientados de que poderão usar o espaço para promover seus produtos.

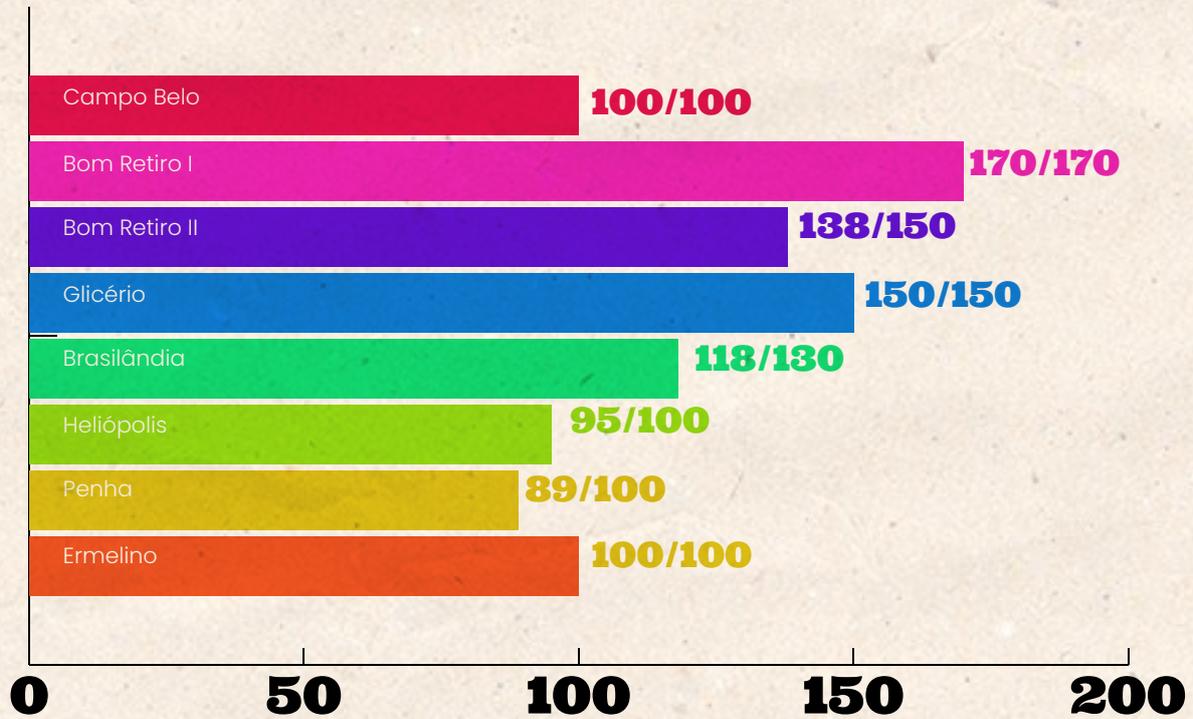




# Alunos Ativos

**960/1000**

*ativos/capacidade*



**1.474**

horas de aula ministradas

**12**

alunos inseridos no mundo de trabalho formal

**73**

alunos inseridos no mundo de trabalho informal

**Durante o último mês**

**32 alunos conquistaram moradia**

**25 alunos retornaram ao convívio familiar**



maio/2025

# Boletim Informativo

[www.portaaberta.org.br](http://www.portaaberta.org.br)

Siga-nos nas redes sociais:  
[@fundacaoportaaberta](https://www.instagram.com/fundacaoportaaberta)