



outubro/2025

Boletim Informativo

www.portaaberta.org.br

Siga-nos nas redes sociais:
@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 Outubro.....	04
Núcleo de Inclusão Produtiva.....	05
Aconteceu no Território.....	06
Bom Retiro I.....	06
Bom Retiro II.....	07
Brasilândia.....	08
Campo Belo.....	09
Ermelino.....	10
Glicério.....	11
Heliópolis.....	12
Penha.....	13
Geraldo Spinola.....	14
Dados Consolidados.....	15

Panorama Geral de Outubro

Em outubro, a Coordenação Pedagógica intensificou ações de formação para os educadores, conectando ensino, criatividade e transformação social. As vivências realizadas buscaram aproximar a prática dos conteúdos que serão desenvolvidos nos próximos ciclos formativos, fortalecendo a integração entre teoria e trabalho prático.

Os educadores de Gastronomia participaram de uma imersão no projeto social Quebrada Alimentada: Cozinha Escola e Transformação Social. A experiência prática na produção em larga escala, o projeto distribui 500 refeições diárias à comunidade do Jardim Julieta, teve como objetivo preparar a equipe para as temáticas que serão abordadas no próximo ciclo.

O curso de Economia Criativa realizou uma formação em parceria com a Universidade do Papel, com carga horária de 8 horas, explorando o uso do papel como recurso pedagógico e produtivo. A proposta visa capacitar os educadores a aplicar técnicas que possam gerar expressão, aprendizagem e oportunidades de renda, com possibilidade de transpor essas práticas para outros materiais, como o tecido, nos próximos ciclos.



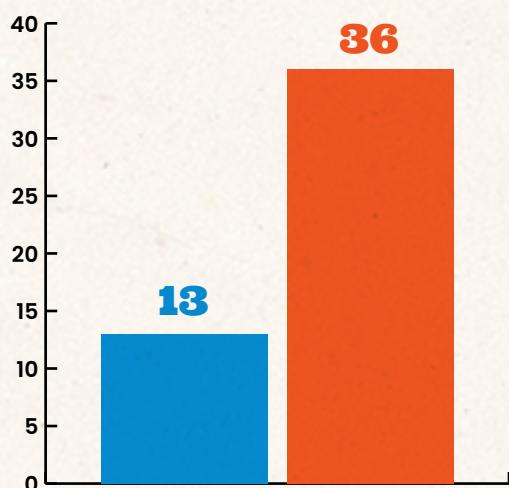
Notícias e Atualizações

Núcleo de Inclusão Produtiva (NIP)

O NIP promoveu ações integradas de qualificação profissional, empregabilidade e geração de renda. Foram realizados 291 atendimentos individuais e 126 atividades coletivas, incluindo oficinas temáticas, rodas de conversa, curadorias de produtos e vivências produtivas.

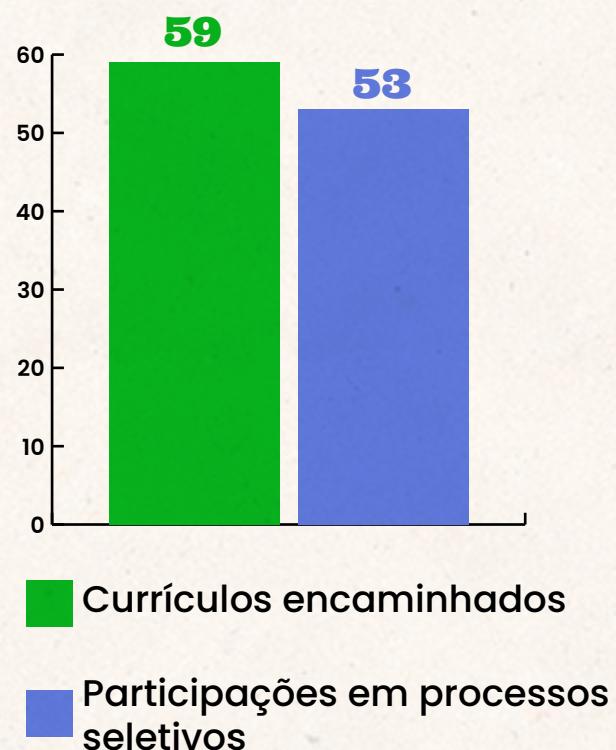
Os dados consolidados indicam 59 currículos enviados, 53 participações em processos seletivos, 13 inserções no mercado formal e 36 no mercado informal. Ao todo, 99 alunos geraram renda própria, sendo 58 de forma pontual e 41 de forma recorrente, com destaque para iniciativas de economia criativa, produção artesanal e prestação de serviços.

Inserções no Mundo do Trabalho



- Alunos inseridos no mundo de trabalho formal
- Alunos inseridos no mundo de trabalho informal

Empregabilidade



Aconteceu no território

Bom Retiro I

No Centro de Formação Bom Retiro I, o mês foi marcado pelo avanço nas práticas formativas e pela construção de aprendizados que conectam técnica, autonomia e criatividade. Na turma de Culinária, as aulas integraram teoria e prática desde os primeiros encontros, permitindo que os alunos compreendessem não apenas o preparo de receitas, mas os fundamentos por trás de cada técnica. Foram trabalhados fundos, molhos, sopas e caldos, com



destaque para o fundo de frango e o fundo escuro com mocotó. Além disso, os alunos experimentaram diferentes preparações, como sopas de mandioquinha, legumes, caldo verde e canja, além de pratos feitos em uma única panela e saladas. Houve ainda exercícios de corte de frango, amolação de facas e práticas como cebola caramelizada e maionese caseira, desenvolvendo tanto o cuidado no preparo quanto o domínio dos utensílios.

Na turma de Jardinagem, o foco foi o entendimento responsável e seguro do ambiente de trabalho e dos materiais utilizados na área. As aulas abordaram a importância dos equipamentos de proteção individual e coletiva, além do manuseio correto de ferramentas. Os alunos aprenderam a identificar diferentes tipos de solo, reconhecendo suas texturas e características para escolher os métodos de adubação mais adequados. Também foram introduzidos ao conceito e à história dos terrários, explorando técnicas de montagem, escolha dos materiais e cuidados essenciais para manutenção.



Aconteceu no território

Bom Retiro II

No curso de Cabeleireiro, as aulas combinaram teoria e prática para que os alunos dominem métodos de corte feminino e masculino, técnicas de aparo para cabelo e barba, cuidados capilares e procedimentos de alteração estrutural e coloração.

Entre as práticas realizadas, destacaram-se cortes femininos retos, repicados e franjas, e cortes masculinos com mecha móvel, finalizações em degradê estilo americano e moicano, incluindo barba. Foram aplicados tratamentos como hidratação pós-química e botox para redução de volume, além de procedimentos de coloração e mechas variados, com ênfase em testes de mecha e matização para garantir segurança e qualidade no resultado.



No curso de Higienização e Limpeza, o foco foi a segurança e a eficiência operacional. Os alunos estudaram classificação e diluição de produtos, manuseio e conservação de equipamentos, rotinas de limpeza (manual úmida, concorrente, terminal, periódica e corretiva) e processos de higienização e desinfecção. As atividades incluíram demonstrações práticas, simulações de procedimentos e orientação sobre organização de almoxarifado, controle de estoque e normas de segurança, preparando-os para atuar com confiança no mundo do trabalho.



Aconteceu no território

Brasilândia

No Centro de Formação Brasilândia, o mês foi dedicado ao aprendizado prático e à articulação entre criatividade e inserção produtiva.

No curso de Economia Criativa, os alunos construíram teares de papelão para confeccionar flâmulas, montaram urdumes com lã e barbante e exploraram diferentes pontos de trama. Avançaram para teares de madeira com pregos, produzindo jogos americanos e iniciando tapetes. Em parceria com o Núcleo de Inclusão Produtiva, participaram da Oficina de Curadoria e Comercialização, que abordou acabamento, pesquisa de mercado, precificação, etiquetagem e fotografia das peças, além de discutir a origem e a importância cultural e econômica da tecelagem.



Já no curso de Manutenção e Reparos, o foco foi segurança e técnica: uso correto de EPIs e EPCs, introdução ao Drywall, visão de negócio e prática na medição, corte e montagem de perfis metálicos. As aulas envolveram planejamento estrutural e montagem de paredes demonstrativas, com execução de fixação e corte de chapas, aplicação de fita telada e emassamento, instalação de eletrodutos, lixamento, pintura e acabamento. Essas formações reforçam a proposta da Fundação de gerar autonomia técnica e abrir caminhos reais de trabalho e renda.



Aconteceu no território

Campo Belo

No Centro de Formação do Campo Belo, o mês foi marcado por experiências que ampliaram repertórios e fortaleceram práticas coletivas dos alunos. Um dos destaques foi a visita à Pinacoteca de São Paulo com os alunos de Jardinagem e Economia.



No curso de Cabeleireiro, as aulas integraram teoria e prática para o desenvolvimento de técnicas de corte, cuidados capilares, alteração de estrutura e coloração. Entre os exercícios, foram realizados cortes femininos e masculinos, finalizações com degradê, hidratações pós-química, aplicação de botox para redução de volume e diferentes procedimentos de coloração e mechas. Os alunos também aprenderam a realizar testes de mecha e matização, fundamentais para segurança e qualidade nos resultados.



Já no curso de Economia Criativa, as aulas de tecelagem promoveram a experimentação manual e o desenvolvimento artístico. Os alunos construíram teares de papelão para confeccionar flâmulas, montaram urdumes com lã e barbante e exploraram diferentes pontos de trama. Em seguida, avançaram para teares de madeira, criando jogos americanos e iniciando a produção de tapetes, fortalecendo tanto habilidades práticas quanto a possibilidade de geração de renda por meio da criação manual.

Aconteceu no território

Ermelino

No Centro de Formação Ermelino, o curso de Culinária teve como destaque o desenvolvimento das habilidades de corte e organização na cozinha. As aulas foram conduzidas de maneira prática, permitindo que os alunos observassem e aplicassem as técnicas enquanto cozinhavam.

O grupo trabalhou o preparo de fundo de frango e fundo escuro com mocotó, usando esses caldos como base para diferentes pratos. Além disso, os alunos aprenderam em relação aos cortes, entendendo como o formato e o tamanho dos pedaços influenciam diretamente o sabor, a textura e o tempo de cozimento dos alimentos. Durante as práticas, os alunos realizaram cortes em frango e legumes, exercitando precisão, ritmo e segurança.

A turma também aprendeu sobre o correto manuseio e amolação das facas, compreendendo que uma lâmina bem afiada é fundamental para facilitar o trabalho e evitar acidentes. A partir desses exercícios, foi possível perceber como a técnica de corte interfere no resultado final, tornando o preparo mais eficiente e organizado.



Aconteceu no território

Glicério

O grupo revisitou a importância do uso de EPIs e EPCs, entendendo como esses cuidados são essenciais para prevenir acidentes e garantir um ambiente de trabalho responsável. Ao manusear os materiais e participar das demonstrações, os alunos desenvolveram confiança e precisão, construindo uma base sólida para as etapas seguintes do aprendizado.

Uma parte central das aulas foi dedicada ao reconhecimento dos diferentes tipos de solo, suas texturas e características. Os alunos exploraram solos mais arenosos, argilosos e humosos, compreendendo como cada um influencia diretamente o desenvolvimento das plantas. A partir disso, foram apresentadas técnicas de correção e métodos de adubação adequados para equilibrar nutrientes e melhorar a estrutura do solo



Aconteceu no território

Heliópolis

No Curso de Jardinagem, os alunos aprenderam a técnica de topiaria, técnica que consiste em modelar plantas por meio de podas cuidadosas, permitindo que os alunos observassem como o formato e o crescimento podem ser orientados com paciência, atenção e constância nos cuidados.



Já no Curso de Manutenção e Reparos, o grupo revisou o uso de EPIs e EPCs e trabalhou com medição, corte e montagem de perfis metálicos tipo C e U. Os alunos montaram paredes demonstrativas e realizaram práticas como fixação e corte de chapas, aplicação de fita telada, emassamento, instalação de eletrodutos, lixamento, pintura e acabamento, sempre com atenção ao planejamento e à qualidade do trabalho.



Aconteceu no território

Penha

No curso de Gastronomia, os alunos trabalharam técnicas básicas de cozinha, com prática de cortes, brunoise, julienne, bastonete e cubos médios, e manejo correto da faca. Receberam orientações sobre boas práticas de higiene pessoal, vestimenta adequada e comportamento seguro no preparo dos alimentos, além de executar protocolos de higienização de cozinhas, utensílios e equipamentos conforme normas sanitárias para garantir a segurança alimentar.



No curso de Jardinagem, o foco foi segurança e técnica: uso correto de EPIs e EPCs, aperfeiçoamento no manuseio de ferramentas e materiais, reconhecimento dos tipos de solo e suas características, e técnicas de correção e adubação. Também houve introdução ao conceito e à história dos terrários, com montagem prática e cuidados necessários para manutenção, promovendo conhecimento aplicável e possibilidade de geração de renda.



Aconteceu no território

QUEBRADA
DIGITAL

Geraldo Spinola

Ao longo do mês, o grupo de jovens do Quebrada Digital avançou na construção de maquetes, explorando diferentes materiais e formas para desenvolver estruturas próprias. A partir dessas produções, os alunos também trabalharam com circuitos elétricos, aprendendo a instalar pontos de luz em seus projetos e desenvolveram habilidades técnicas com o uso da cortadora a laser para criar peças sob medida. As aulas práticas de eletrônica reforçaram esse



aprendizado, com momentos de soldagem de fios e montagem de pequenos circuitos.

Além dessas atividades, os alunos utilizaram a plataforma Tinkercad para modelagem 3D, exercitando visualização espacial e construção digital de ideias. No campo das atividades maker, realizaram a confecção e decoração de máscaras para o Halloween, utilizando a cortadora a laser para o corte das peças e aplicando criatividade na pintura.

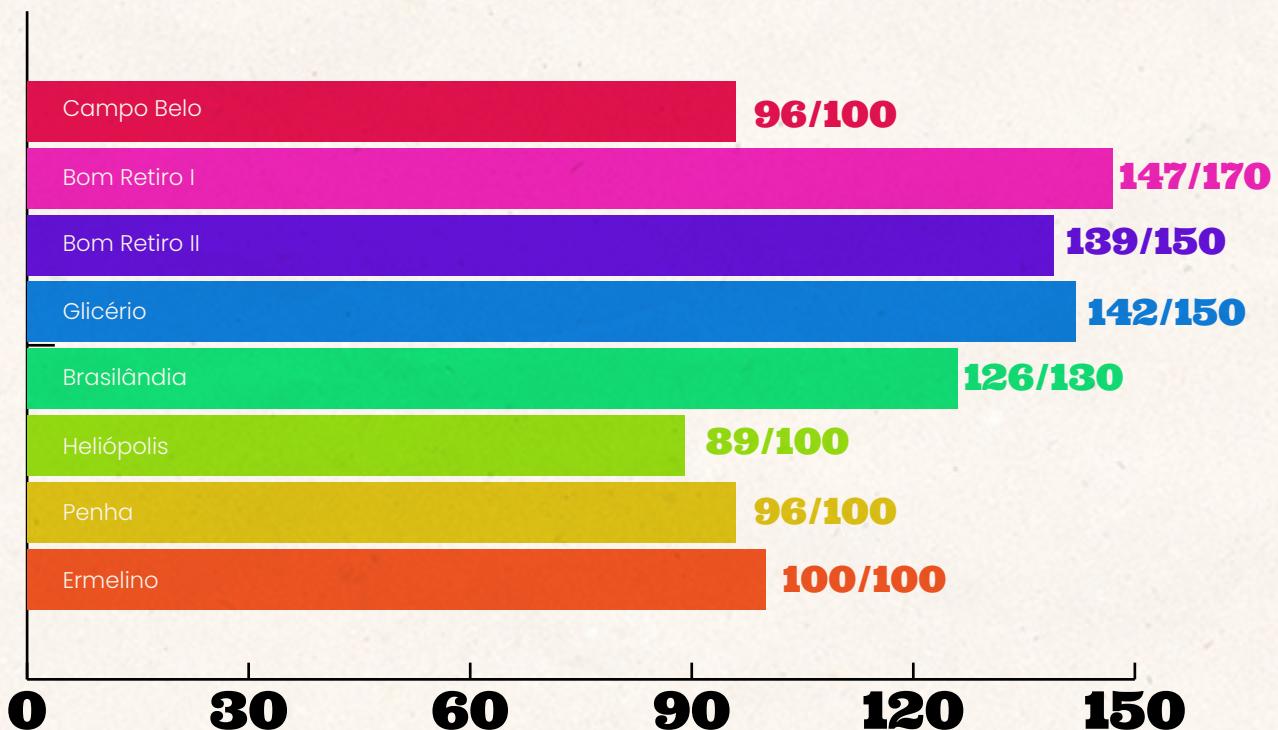




Alunos Ativos

935/1000

ativos/capacidade



2.884
horas de aula ministradas

13
alunos inseridos no
mundo de trabalho formal

36
alunos inseridos no
mundo de trabalho informal

Durante o
último mês

44 alunos conquistaram moradia
62 alunos retornaram ao convívio familiar



outubro/2025

Boletim Informativo

www.portaaberta.org.br

Siga-nos nas redes sociais:
@fundacaoportaaberta

