



novembro/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 Novembro.....	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 Novembro

O mês de novembro foi marcado por avanços importantes na estrutura e na organização dos espaços e processos da Fundação. No Centro de Formação Campo Belo, foi concluída a entrega da infraestrutura do espaço de Cabeleireiro, garantindo seu pleno funcionamento. Na mesma unidade, também foi realizado o levantamento de necessidades para a alteração do layout da sala de Corte e Costura, etapa que permite um planejamento mais preciso das próximas ações.

Na área administrativa, as atividades desenvolvidas reforçaram o compromisso com a melhoria da gestão, do controle e da integração entre os processos internos. Como parte desse cuidado institucional, foi realizada uma ação de conscientização sobre o Novembro Azul, com a divulgação de mensagens institucionais e a entrega de um mimo simbólico aos profissionais. Também seguem sendo compartilhados, mensalmente, com as coordenações de território, os principais temas recebidos pelo canal Eu Na Fundação, garantindo que sugestões e preocupações se transformem em melhorias no ambiente de trabalho.

No campo formativo e pedagógico, o Centro de Formação Campo Belo sediou um treinamento sobre conscientização racial, voltado a todos os colaboradores, abordando temas como cor, etnia e racismo no Brasil e no ambiente de trabalho, reafirmando o compromisso com um espaço mais inclusivo e respeitoso. A coordenação pedagógica promoveu encontros com os educadores para dar continuidade à elaboração de ementas, cronogramas e listas de compras dos cursos do próximo ciclo. Paralelamente, o núcleo pedagógico avançou na construção da matriz curricular preliminar do curso de Higienização e Limpeza, incluindo roteiro de atividades e instrumentos avaliativos, além de iniciar a revisão dos planos de ensino dos demais cursos.



Notícias e Atualizações

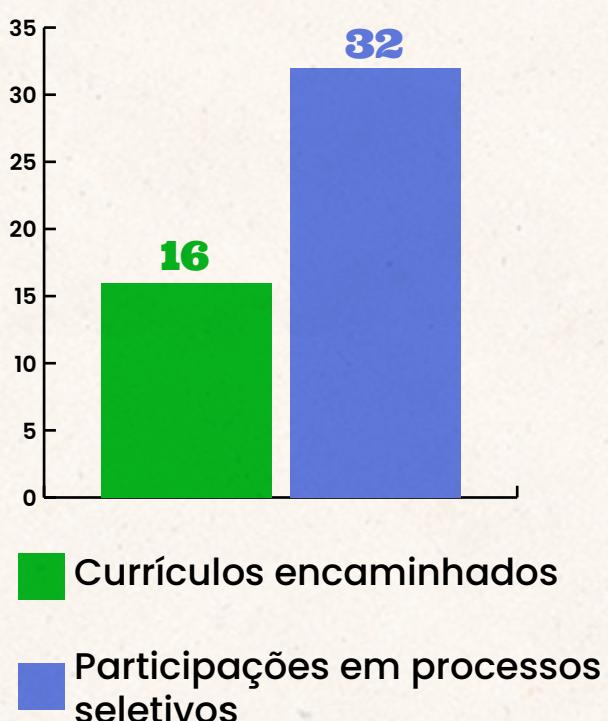
Núcleo de Inclusão Produtiva (NIP)

Ao longo do mês de novembro, o NIP fortaleceu a atuação das oito unidades do POT Redenção. Foram desenvolvidas oficinas de Educação Financeira, CLT e direitos trabalhistas, empreendedorismo, economia criativa e organização de pequenos negócios, além de atividades práticas na área de gastronomia e participação em feiras produtivas. Ao todo, foram realizados 247 atendimentos individuais e 118 atendimentos coletivos, oferecendo orientação personalizada, mapeamento de perfis e apoio na definição de caminhos para a inserção produtiva.

Inserções no Mundo do Trabalho



Empregabilidade



Aconteceu no território

Bom Retiro I

Na jardinagem, as aulas abordaram conceitos de jardins urbanos e técnicas para cuidados gerais, além de métodos de compostagem doméstica e tipos de fertilizantes e biofertilizantes. Os alunos praticaram a propagação vegetativa, com ênfase em plantas ornamentais, e aprenderam meios de manutenção de canteiros e hortas, participando também da manutenção da composteira e da organização das ferramentas e dos EPIs. O trabalho reforçou a importância do manejo preventivo do solo e da compostagem, que transforma resíduos orgânicos em adubo, reduz o volume de lixo e melhora a qualidade do solo.



Na gastronomia, a formação integrou asseio pessoal dos manipuladores, higienização de utensílios e ambientes, e técnicas de corte de proteínas e vegetais, como cubos, tiras, filés, brunoise, julienne e chiffonade. As aulas contemplaram métodos de cocção seca, úmida e mista e trouxeram preparos práticos como arroz caldoso de frango, carne moída com abobrinha, pernil com folhas de alho-poró, purê de mandioquinha, arroz e feijão com acompanhamentos, couve refogada, bolinho de feijão com calabresa e risoto de ragú de acém, sempre com ênfase na segurança alimentar e na organização da cozinha.

Na higienização e limpeza, as aulas abordaram a limpeza hospitalar, destacando o perfil profissional, as oportunidades de trabalho e a importância do cumprimento de protocolos. Os alunos aprenderam procedimentos sistematizados para remoção de sujidades, uso correto de produtos e EPIs e cuidados com a preservação do ambiente. Também foram trabalhadas técnicas específicas para áreas críticas, semicríticas e não críticas, seguindo os princípios básicos de organização e segurança.

Aconteceu no território

Bom Retiro II

No curso de cabeleireiro, as aulas foram expositivas e dialogadas, com foco no atendimento ao cliente, diagnóstico e modelagem, e nas técnicas de corte feminino e masculino, incluindo trabalho com barba. Os alunos praticaram diferentes finalizações e penteados, além de tratamentos capilares voltados à recuperação dos fios, técnicas de alteração da estrutura como botox capilar para redução de volume, e procedimentos de coloração e mechas, exercitando desde luzes em plaqute até mechas artísticas, sempre com atenção à aplicação correta e aos cuidados posteriores.



Na jardinagem, o foco foi a produção de terrários, aprendida como um processo técnico que combina escolha do recipiente, camadas de drenagem, substrato adequado e seleção de plantas compatíveis com o ambiente. Os alunos entenderam que a escolha das espécies é essencial, pois plantas que toleram alta umidade são ideais para terrários fechados, enquanto suculentas e outras que preferem ar mais seco funcionam melhor em recipientes abertos.



Aconteceu no território

Brasilândia

No Centro de Formação Brasilândia, o curso de Manutenção e Reparos partiu da teoria para a prática com foco na manutenção preventiva de sistemas hidráulicos. As aulas abordaram normas técnicas como a NBR 5626 e o funcionamento de tubulações de banheiro com caixa d'água, além de noções de instalação de água fria e esgoto. Em seguida, os alunos colocaram a mão na massa identificando componentes hidráulicos, reconhecendo EPIs e EPCs e executando pequenos reparos. Nas bancadas e painéis hidráulicos foram instaladas torneiras, chuveiros e válvulas de descarga, usando ferramentas manuais e materiais em PVC e metal, o que ajudou a consolidar técnicas de medição, corte, montagem e segurança no trabalho.



Aconteceu no território

Campo Belo

No Centro de Formação Campo Belo, as atividades de Corte e Costura desafiaram os alunos a pensar a produção do início ao fim, combinando técnica e organização. Nas aulas expositivas e práticas, trabalharam planejamento e operação de máquinas, leitura e interpretação de moldes e técnicas de corte e preparação de tecidos. A prática focou na confecção de itens de moda casa, como tapetes de banheiro, almofadas, jogos de mesa, cestos de pão, panos de prato e peças tipo bate-mão, além de acabamentos e meios de produção. Paralelamente, foram discutidas noções de produção e empreendedorismo, com orientações sobre precificação, controle financeiro, marketing, divulgação e atendimento ao cliente para apoiar trajetórias de trabalho autônomo.



No eixo de Economia Criativa, as aulas sobre o tear manual aproximaram teoria e prática ao apresentar fundamentos, identificação de materiais e técnicas básicas de montagem e manuseio do tear. Os alunos aprenderam métodos de confecção de peças, com ênfase na criatividade aplicada à produção de jogos americanos em barbante e talagarça, e exercitaram habilidades como arremate de fios para evitar desfiamento.



Aconteceu no território

Ermelino

No Centro de Formação Ermelino Matarazzo, as atividades do mês reuniram aprendizado prático e momentos de celebração. O curso de Jardinagem chegou ao seu encerramento com a formatura dos alunos, marcando o fim de um ciclo construído com dedicação e troca. O evento foi um momento especial para reconhecer o percurso realizado, valorizar os conhecimentos adquiridos e celebrar o compromisso de cada aluno ao longo da formação.



Os alunos de gastronomia aprenderam técnicas de corte de proteínas e vegetais, como cubos, tiras, filés, brunoise, julienne e chiffonade, além de métodos de cocção seca, úmida e mista. As práticas incluíram preparos como arroz caldoso de frango, carne moída com abobrinha, pernil com folhas de alho-poró e purê de mandioquinha.

Aconteceu no território

Glicério

O curso de Higienização e Limpeza aprofundou conhecimentos essenciais para a atuação no ambiente hospitalar. As aulas foram expositivas e dialogadas, apresentando a limpeza hospitalar como um setor que exige capacitação técnica, postura ética e cumprimento rigoroso de protocolos. Os alunos conheceram o perfil profissional da área, as oportunidades de trabalho e as competências necessárias para a realização correta dos serviços, com atenção à proteção do profissional e à preservação do ambiente.

Durante a formação, foram trabalhadas orientações básicas para a remoção de sujidades e os procedimentos sistematizados de limpeza e desinfecção, além do uso correto de produtos e EPIs.



O curso de Manutenção e Reparos teve aulas teóricas e práticas voltadas à manutenção preventiva de sistemas hidráulicos. Os alunos aprenderam noções de instalação de água fria e esgoto, aplicação da NBR 5626 e identificação de componentes hidráulicos. Também realizaram pequenos reparos e a instalação de torneiras, chuveiros e válvulas, sempre com atenção à segurança no trabalho.

Aconteceu no território

Heliópolis

As atividades no Centro de Formação Heliópolis trouxeram cuidado prático com o solo e com os espaços verdes. As aulas combinaram conceitos de jardins urbanos com métodos de compostagem doméstica e uso de fertilizantes e biofertilizantes, além de técnicas de propagação vegetativa para plantas ornamentais. Os alunos participaram da manutenção dos canteiros e hortas, praticaram a organização das ferramentas e dos EPIs e entenderam como o manejo do solo influencia diretamente a saúde das plantas.



No eixo de Economia Criativa, os participantes trabalharam os fundamentos do tear manual, montagem e manuseio da ferramenta e os métodos de confecção de peças. A produção prática de jogos americanos e outras peças foi aliada a noções de empreendedorismo e estratégias de comercialização, estimulando a criatividade e a possibilidade de geração de renda a partir do saber artesanal.



Aconteceu no território

Penha

No curso de Gastronomia, os alunos trabalharam o asseio pessoal e a segurança dos alimentos, aprendendo métodos corretos de higienização de utensílios, equipamentos e ambientes. As aulas integraram técnicas de corte de proteínas e vegetais e diferentes métodos de cocção, permitindo que os alunos entendessem cada etapa do preparo e a importância da organização na cozinha para garantir qualidade e segurança no resultado final.



No curso de Manutenção e Reparos, a formação combinou teoria e prática voltadas à manutenção preventiva de sistemas hidráulicos. Os alunos estudaram o funcionamento das tubulações, normas técnicas e procedimentos de segurança, e realizaram pequenos reparos e instalações de acessórios hidráulicos. As atividades em bancada reforçaram o uso correto das ferramentas, a atenção aos detalhes e a segurança no trabalho, consolidando habilidades técnicas aplicáveis ao dia a dia.



Aconteceu no territórioQUEBRADA
DIGITAL

Geraldo Spínola

No Centro de Formação Geraldo Spínola, o Quebrada Digital recebeu Walkiria, voluntária e liderança de RH e Gestão de Pessoas da empresa 99, que conduziu uma palestra seguida de roda de conversa sobre carreira e competências para o futuro do trabalho. O encontro contou com muita participação e troca dos alunos, aproximando experiências do mundo corporativo das dúvidas e projetos em desenvolvimento na turma e estimulando reflexões sobre caminhos profissionais e habilidades valorizadas hoje.



Paralelamente, cada estudante avançou em seu projeto autoral, colocando em prática as tecnologias e técnicas estudadas ao longo do curso. Entre os trabalhos estão soluções que envolvem programação, modelagem 3D, artesanato, circuitos eletrônicos, pintura e desenhos técnicos em CAD. O desenvolvimento individual dos projetos tem sido um espaço de experimentação e autonomia, onde criatividade e técnica se encontram

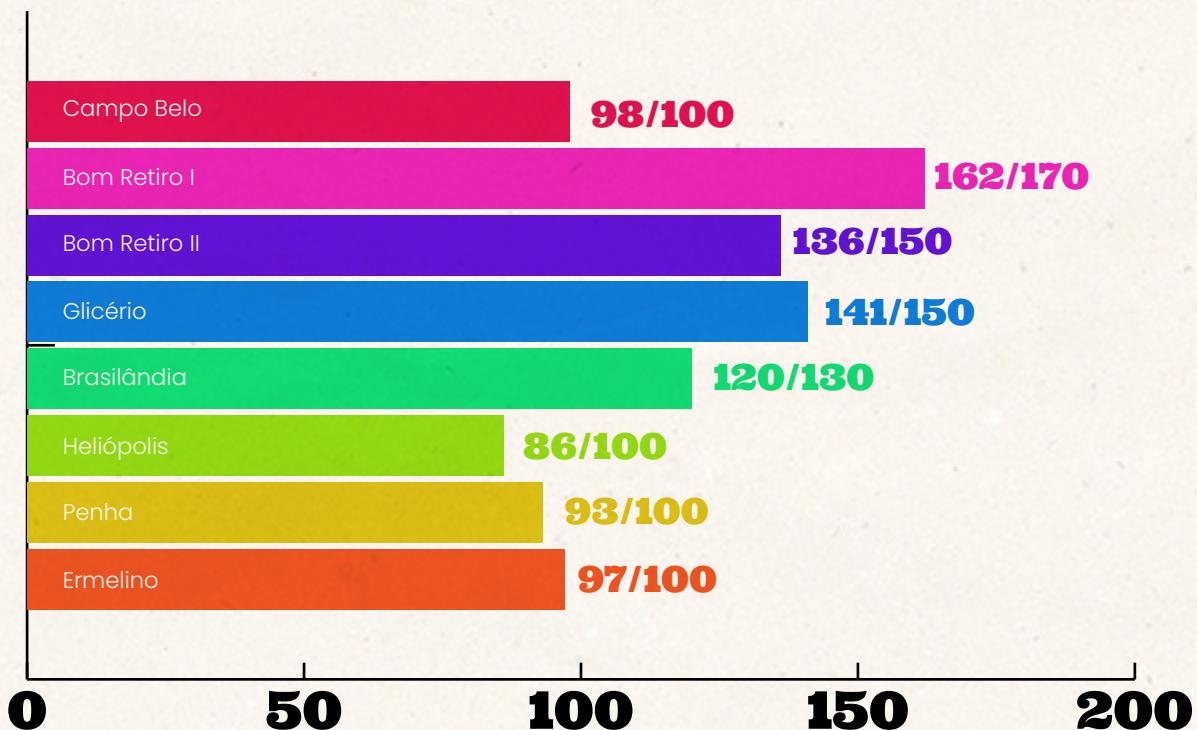




Alunos Ativos

922/1000

ativos/capacidade



2.288
horas de aula ministradas

17
alunos inseridos no
mundo de trabalho formal

29
alunos inseridos no
mundo de trabalho informal

Durante o
último mês

31 alunos conquistaram moradia
36 alunos retornaram ao convívio familiar

A sua ajuda transforma a história de dezenas de jovens

O que é o Quebrada Digital

O programa capacita jovens em cultura maker, modelagem digital 3D, fundamentos de IA, microsoft office (pacote office) e programação na linguagem de Python. Proporcionando experiência prática com tecnologias que abrem portas no mercado atual.

Benefícios da sua doação

Pessoa física: Você pode deduzir até 6% do Imposto de Renda.

Pessoa Jurídica: A sua empresa pode deduzir até 2% do Imposto de Renda.

Acesse o site da FUMCAD e doe agora!

- 1) Acesso o site: www.fumcad.prefeitura.sp.gov.br
- 2) Acesse a área de projetos e pesquise por "Quebrada Digital"





novembro/2025

Boletim Informativo

www.portaaberta.org.br

Siga-nos nas redes sociais:
@fundacaoportaaberta