



Instituto Energizando Vidas

Apresentando o Programa Selo Cidadania

O Instituto Energizando Vidas, uma organização da sociedade civil sem fins lucrativos, tem o prazer de apresentar o Programa Selo Cidadania. Esta iniciativa, desenvolvida em colaboração com a Rede Papel Solidário, representa um marco em nossa missão de promover a dignidade e a autonomia de famílias em situação de vulnerabilidade social. Nosso compromisso é transformar realidades por meio de ações concretas e inovadoras, fortalecendo os laços comunitários e construindo um futuro mais justo e equitativo para todos.

O Programa Selo Cidadania: Um Modelo de Recompensa Solidária

O Programa Selo Cidadania é uma tecnologia social inovadora, desenhada para reconhecer e recompensar o engajamento cívico das famílias. Através de selos digitais, incentivamos a participação ativa na vida comunitária, promovendo um ciclo virtuoso de apoio mútuo e desenvolvimento.



Selos Digitais de Cidadania

As famílias participantes recebem selos digitais como forma de reconhecimento por ações e participações em iniciativas que fomentam a cidadania e o bem-estar comunitário.



Shopping da Cidadania

Mensalmente, os selos acumulados podem ser trocados no "Shopping da Cidadania", um espaço de trocas solidárias onde a valorização do esforço e da participação se concretiza.



Benefícios Tangíveis

No Shopping da Cidadania, as famílias têm acesso a uma vasta gama de produtos e serviços essenciais, como alimentos nutritivos, roupas de qualidade, cursos profissionalizantes e muito mais.

Esta abordagem não apenas supre necessidades básicas, mas também empodera os indivíduos, incentivando a colaboração e a construção de uma comunidade mais resiliente e participativa.

Inovando com Propósito: Panificação Artesanal e Autonomia Financeira

Em uma evolução estratégica do Programa Selo Cidadania, buscamos integrar uma frente de qualificação profissional em panificação artesanal. Esta iniciativa, em parceria com o **Clube Ébanos**, que também possui forte atuação na zona sul de São Paulo, visa um duplo propósito transformador.



Capacitação e Empregabilidade

Oferecer capacitação especializada em técnicas de panificação e confeitoraria para mulheres da comunidade. Isso não só fortalece sua empregabilidade, mas também fomenta o empreendedorismo e a autonomia financeira.



Fortalecimento da Rede Solidária

Permitir que os itens de panificação produzidos pelas mulheres capacitadas sejam destinados ao próprio Shopping da Cidadania, enriquecendo a oferta de produtos e reforçando o ciclo de trocas solidárias entre as famílias beneficiárias.

Esta sinergia entre qualificação profissional e impacto social direto cria um modelo sustentável de desenvolvimento, onde o aprendizado gera valor que retroalimenta a própria comunidade.

Impacto Direto: Produtos e Benefícios para a Comunidade

O núcleo de panificação artesanal não é apenas um centro de aprendizado;

ele se tornará uma fonte vital de produtos frescos e nutritivos para o Shopping da Cidadania. Esta iniciativa garante que as famílias vulneráveis recebam não apenas assistência, mas também acesso a itens de alta qualidade produzidos com carinho e expertise pela própria comunidade.

Variedade e Qualidade: Pães, bolos e produtos de confeitoraria feitos com ingredientes selecionados, diversificando as opções disponíveis para as famílias.

Nutrição Reforçada: Alimentos frescos que contribuem para uma dieta mais equilibrada e saudável, fundamental para o desenvolvimento e bem-estar.

Dignidade e Escolha: Ao invés de doações aleatórias, as famílias terão a autonomia de "comprar" produtos de padaria utilizando seus selos de cidadania, resgatando a dignidade da escolha.

Ciclo Virtuoso: O programa cria um ciclo onde o esforço individual das mulheres capacitadas beneficia diretamente suas próprias famílias e a comunidade em geral, reforçando o senso de pertencimento e valorização mútua.

Acreditamos que esta abordagem integrada não apenas provê necessidades materiais, mas também nutre o espírito comunitário e a autoestima dos envolvidos, construindo um futuro mais promissor para todos.



Um Convite à Parceria: Apoio Essencial para a Padaria Comunitária

Para que a frente de qualificação profissional em panificação artesanal e a implantação da padaria comunitária se tornem uma realidade, convidamos o **Consulado da Mulher** a unir forças nesta ação transformadora. Sua expertise e apoio são fundamentais para o sucesso e a escalabilidade deste projeto.

Seu Apoio Pode Fazer a Diferença:

Sua colaboração é vital e pode se dar em três frentes principais:

Apoio Técnico: Orientação especializada em gestão de projetos, panificação e confeitoria, garantindo a excelência do aprendizado e da produção.

Apoio Institucional: Reconhecimento e chancela que conferem maior visibilidade e credibilidade à iniciativa, atraindo novos parceiros e recursos.

Articulação: Facilitação de contatos e conexões com redes de suprimentos, distribuição e outras organizações que possam agregar valor ao programa.



Juntos, podemos criar um modelo replicável de empoderamento feminino e solidariedade comunitária que impactará positivamente a vida de centenas de famílias na zona sul de São Paulo.

Contamos com o seu valioso apoio para transformar este sonho em realidade e continuar a energizar vidas em nossa comunidade.

Equipamentos Essenciais para a Padaria:

- Forno a gás (SAE 1020, porta de vidro temperado, 80x60x30cm)
- Liquidificador profissional (3L, 3500rpm, 0,5cv, copo inox)
- Assadeiras de alumínio (9 unidades: 3x (30x10x10cm), 4x (55x38x7cm), 2x rosca (23cm diâmetro))
- Batedeiras industriais
- Modeladora de pães e cilindro
- Mesas para padaria (aço inoxidável AISI 304, 85x80x120cm)

Sustentabilidade e Operação: Insumos e Utensílios Básicos

Para garantir a excelência do curso de panificação e o bom funcionamento da padaria comunitária, é fundamental dispor dos insumos e utensílios básicos necessários. A seguir, detalhamos os itens essenciais para iniciar as atividades e equipar a cozinha.



Insumos para 1 Dia de Curso (3 Mulheres, 10 Tipos de Pães):

- Fermento biológico fresco (500gr)
- Farinha de trigo (20 kg)
- Açúcar refinado (3 kg)
- Óleo vegetal (3 latas)
- Sal, ovos (4 dúzias)
- Manteiga/margarina (250gr)
- Cenoura (1 kg), beterraba (½ kg), mandioca (1 kg)
- Fubá (½ kg)
- Farinha de trigo integral (1 kg)
- Aveia em flocos (1 caixa)
- Gergelim (200gr)
- Leite (5 lts)
- Canela em pó (1 envelope), erva doce (1 envelope)
- Orégano (1 envelope), salsinha/cebolinha (2 maços), manjericão (1 maço), alecrim (1 maço)
- Maçãs (8 unidades), uvas passas (250gr)
- Leite de coco (2 vidros)
- Coco ralado (4 pacotes) Azeitonas verdes (250gr), goiabada (1 kg)
- Presunto fatiado (1 kg), mussarela fatiada (1 kg)
- Baunilha (1 unidade)
- Limões (2 unidades)
- Alho (100gr)
- Café (100 gr)
- Farelo de trigo (200gr)

Utensílios Básicos para a Cozinha:

- Panos de prato (6 unidades)
- Bacias plásticas médias (2 unidades)
- Colheres de Polietileno (3 unidades)
- Medidas (3 unidades)
- Copos Americano e Requeijão (3 de cada)
- Xícaras de chá (3 unidades)
- Colheres de sopa e café (3 de cada)
- Rolos de massa (3 unidades)
- Espátulas para massa (3 unidades)
- Facas de cozinha (3 de corte, 3 de serra para pão)
- Tábua de carne (2 unidades)
- Caixas plásticas (10 unidades)
- Descascador de legumes (2 unidades)
- Potes plásticos de diferentes tamanhos (10 unidades)
- Leiteiras (2 unidades), pincéis de silicone (3 unidades)
- Coador grande (1 unidade)
- Copo medidor (1 unidade)
- Balança de precisão (1 unidade)
- Caixa de toucas descartáveis (1 unidade)
- Sabonete líquido, detergente líquido, esponja para louças
- Hipoclorito de sódio (2 unidades), cloro (1 unidade)
- Álcool 70 (1 unidade)
- Vassouras (2 unidades), rodos (2 unidades), baldes para faxina (2 unidades)
- Rolo de saco plástico (para acondicionamento e congelamento)

A disponibilidade destes materiais assegurará um ambiente de aprendizado e produção eficiente, seguro e propício à excelência na panificação artesanal.