

Empreenda & Renda



Pratos Típicos Tuninos



*Cuscuz Paulista,
Curau de Milho Verde,
Chá de Amendoim
e muito mais!*



Faça & Venda!



► Modelo de planilhas para você controlar seu estoque e sua lista de compras

► CINCO receitas para você preparar, vender e lucrar!

► COVID-19: Orientações de como trabalhar com alimentos com segurança.

REVISTA

EDIÇÃO 01 | JUNHO/JULHO 2020



Empreenda & Renda



EDITORIAL

PRODUZIDO POR
REDE CULTURAL BEIJA-FLORES
DIREÇÃO: IVONE SILVA

SUPERVISÃO PEDAGÓGICA:
LÍGIA CRISTINA VICENTE

NÚCLEO COMUNITÁRIO SÍTIO JOANINHA
PESQUISA & REDAÇÃO:
REGIANE ALVES

PRODUÇÃO CULINÁRIA:
QUILHERME QUERO MATIAS
ASSISTENTE:
VITÓRIA PEREIRA BORGES

NÚCLEO DE COMUNICAÇÃO OLHAR SOCIAL
ILUSTRAÇÕES & PROJETO GRÁFICO:
NIALA S. MAXIMO

COLABORAÇÃO NOS TEXTOS:
DENÍLSON DE JESUS

PATROCÍNIO DE IMPRESSÃO:

**Mentor
Media**

MEMBER OF ELANDERS GROUP

JUN/JUL | 2020

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA.
ESTA REVISTA ESTÁ DISPONÍVEL
PARA DOWNLOAD GRATUITO
EM NOSSO WEBSITE.

CONTATOS:

CONTATO@RCBF.ORG.BR

[@RCBEIJAFLORES](https://www.instagram.com/rcbeijaflor)   

WWW.REDECULTURALBEIJAFLORES.ORG.BR

Sumário

Sobre a Rede.....	04
Programa Nutri-Ação.....	05
Apresentação.....	06
Sobre a Festa Junina.....	07
Comidas Típicas.....	08 e 09
Curau de Milho Verde.....	10
Cuscuz Paulista.....	11
Pôster Nutri-Ação.....	12 e 13
Bolo de Milho Verde na Marmitinha.....	14
Caldo de Mandioca com Frango.....	15
Chá de Amendoim.....	16
Cuidando dos Alimentos.....	17
Recomendações para o período de pandemia.....	18
10 Dicas Importantes para sua Rotina.....	19
Existe idade certa para Aprender a Empreender?.....	20
Sobre a Mentor Media.....	21
Controle de Validades.....	22
Lista de Compras.....	23



Rede Cultural Beija-Flor



A Rede Cultural Beija-Flor é uma organização social sem fins lucrativos com uma trajetória de mais de 27 anos atuando nas comunidades de São Paulo. Presta atendimento gratuito para crianças, adolescentes, jovens de 6 a 18 anos e suas famílias, que vivem em situação de risco e vulnerabilidade social. Empenhada em garantir o desenvolvimento integral das potencialidades de cada indivíduo minimizando suas dificuldades, para uma melhor convivência com a família e a comunidade onde estão inseridos.





Programa Nutri-Ação



O Programa Nutri-Ação, nasceu em 2007 após um grupo de jovens liderança identificar na comunidade local uma necessidade de conhecimento alimentar e nutricional. A partir daí o grupo participou de formações e atividades que possibilitaram a multiplicação dos conhecimentos adquiridos nas capacitações, implantando mudanças reais em suas comunidades, atuando como verdadeiros empreendedores sociais.

Com o passar do tempo, outros projetos dentro do Programa foram surgindo como: O "Feirante Consciente" que beneficiou quase 200 famílias e distribuiu mais de 300Kg de alimentos doados por feirantes toda semana; a "Cozinha-Escola" que atende mais de 80 crianças e adolescentes por semana com aulas práticas e teóricas; e a "Horta orgânica" que, além de fornecer alimentos para as receitas desenvolvidas na Cozinha-Escola e para a própria Instituição, é uma sala de aula aberta que permite ao educando aprender e se relacionar com a terra e o que ela produz.

O Programa oferece aos seus beneficiários, crianças; jovens e seus familiares, espaço para desenvolvimento intelectual e social, por meio de aulas práticas e teóricas que promovem conhecimento e técnicas de preparo que permitem melhor relacionamento com o alimento.

Os temas abordados atualmente pelo Nutri-Ação e seus projetos ativos são: alimentação saudável, higiene e manipulação de alimentos, aproveitamento integral dos alimentos, técnicas gastronômicas e práticas de plantio, compostagem e manutenção da horta.

Apresentação

Neste ano de 2020 temos vivenciado um momento muito delicado devido a pandemia de Covid-19 e muita gente pode pensar que esse não é um bom momento para vender qualquer coisa. Na verdade, quando se fala em comida, temos visto um aumento no número de delivery (entrega), devido ao fato das pessoas estarem passando mais tempo em casa e não poderem sair para comer em uma lanchonete ou restaurante, por conta do distanciamento social. Se pensarmos bem, o mesmo pode acontecer nestes próximos meses: devido a ausência de festas juninas e quermesses, as pessoas não terão acesso as comidas típicas que são procuradas nestes eventos todos os anos e essa é a sua chance de conseguir uma renda extra em casa preparando e vendendo deliciosas receitas típicas juninas. Pensando nisso, separamos cinco receitas típicas fáceis para te motivar e inspirar nesta época. Além das receitas, nesta revista você também encontrará dicas para preparar e vender seus produtos, orientações de higiene neste período em que enfrentamos a Covid-19 e modelo de material para ajudar a controlar os gastos no seu negócio.

Esperamos que você goste deste conteúdo e desejamos voos altos e bons negócios para você!

Abraços.



É arraiá meu povo!



Junho já chegou e com ele a segunda maior festa comemorada pelos brasileiros: a Festa Junina. Você sabia que essa festa foi trazida pelos portugueses no período colonial? Eles comemoravam essa festa como uma tradição religiosa, mas o que eles não sabiam é que os índios que aqui já moravam também realizavam celebrações no mês de junho, ligadas aos seus costumes e regadas com bastante dança e comida. Assim, os costumes indígenas e religiosos se fundiram e por isso as festas juninas celebram tanto as tradições trazidas pelos europeus como oferecem uma variedade de pratos feitos com alimentos típicos dos indígenas, como milho, amendoim, batata doce e mandioca.





Desde então, com a miscigenação dos povos, a comemoração sofreu influências das culturas africanas e indígenas, por isso, possui características diferentes mas ao mesmo tempo parecidas em cada parte do Brasil. Depois de instalada em solo brasileiro, aos poucos foi se adaptando à diversas culturas e povos e apesar de encontrarmos comemorações por todo Brasil, a Festa Junina é tradicional principalmente na região nordeste, onde a maior festa de São João do mundo acontece em Campina Grande, no Estado da Paraíba. Muitas tradições acompanham as festas juninas do nosso Brasil, desde a decoração tradicional com bandeirinhas, balões e fogueiras; as músicas; as danças, as brincadeiras e as comidas típicas.





Ahhh! As deliciosas comidas típicas!

Todos os anos, milhares de brasileiros e turistas esperam ansiosamente pelas festas juninas, que apesar do nome "junino", em muitos lugares se iniciam no mês de maio com as tradicionais quermesses e podemos encontrar esses eventos até no final do mês de julho, onde a mesma recebe o apelido de Festa Julina.



Curau de Milho Verde



INGREDIENTES:

6 espigas de milho verde grandes e debulhadas
(600g de milho sem a espiga)
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar (300g)
1 litro de leite integral
1 Pitada de sal (1g)

MODO DE PREPARO:

Coloque no liquidificador o milho verde e metade do leite. Bata por 5 minutos ou até obter um creme homogêneo. Desligue o liquidificador e coe o creme passando por uma peneira fina ou pano de prato limpo. Esprema bem. (guarde o bagaço que sobrou na peneira para fazer um delicioso bolo de milho). Leve o líquido coado para uma panela, acrescente o açúcar, o sal e o restante do leite. Acenda o fogo e mexa sem parar. Quando começar a engrossar, experimente e se necessário, acrescente mais 2 colheres de açúcar. Cozinhe por mais 10-15 minutos em fogo baixo mexendo sempre para não grudar e não criar bolinhas.

Desligue o fogo e com o auxílio de uma concha, preencha os potinhos. Espere esfriar. Polvilhe um pouco de canela sobre os curaus, mas deixe alguns potinhos sem, caso algum cliente prefira assim.

Depois de frio, tampe, coloque a etiqueta com data de fabricação e validade* e leve a geladeira.

O Curau estará pronto quando estiver bem amarelo e cremoso. Você perceberá também que o cheiro de milho cru dará lugar a um cheiro de curau cozido delicioso.

Rendimento médio: 6 porções de 200ml

Custo médio da receita: R\$8,48 **

Custo de cada porção: R\$ 1,41

Sugestão de Preço de Venda: R\$5,00

ou conforme o preço da região.

Validade e conservação: Manter em geladeira, por até 3 dias, tampado e longe de alimentos crus como carnes e de vegetais não higienizados.

Dica: Você pode substituir o milho verde cru pelo milho em conserva, mas lembre-se de lavar o milho antes de batê-lo e não precisa acrescentar o sal na receita.

O bagaço do milho que sobrou na peneira pode ser armazenado em um potinho ou saquinho próprio para alimentos e guardado em geladeira por 2 dias.

* Você pode encontrar as etiquetas de identificação em casas de doces e artigos para festas.

** Valores referentes ao mês de maio 2020. Podem mudar conforme cada região.



Cuscuz Paulista no Potinho



INGREDIENTES:

2 colheres (sopa) de óleo (30 ml)
1 cebola cortada em cubos (30g)
1 dente de alho (2g)
1 peito de frango pequeno cozido e desfiado (500g)
1 lata de milho em conserva ou 2 espigas grandes cozidas (200 g)
1 lata de ervilha em conserva (200g)
½ xícara (chá) de azeitonas sem caroço picadas (50 g)
2 pacotes de molho de tomate (680 g)
½ xícara (chá) de leite (120 ml)
½ xícara (chá) de água (120ml)
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Salsinha picada a gosto
2 e ½ xícaras (chá) de farinha de milho em flocos (230g)

PARA DECORAÇÃO:

4 ovos cozidos cortado em rodela
2 tomates em rodela

MODO DO PREPARO:

Em uma panela grande , aqueça o óleo e doure a cebola e o alho.

Adicione o peito de frango cozido e desfiado e refogue bem.

Depois Junte a ervilha e o milho escorridos e a azeitona picada. Refogue mais um pouco.

Junte o molho de tomate , o leite , a água , tempere com sal, pimenta do reino e salsinha a gosto. Deixe levantar fervura.

Adicione aos poucos a farinha de milho em flocos e vá misturando até o ponto de desgrudar do fundo da panela. Quando estiver desgrudando mexa por mais 1 minuto.

Retire a panela do fogo e reserve.

MONTAGEM DOS POTINHOS:

Nos potinhos plástico quadrado ou redondo de 200ml (modelo G650)* arrume o cuscuz e finalize decorando como preferir. Dependendo do modelo da embalagem, lembre-se de deixar um espaço para conseguir fechar. Coloque a tampa e cole a etiqueta com data de fabricação e validade.*

Rendimento médio: 10 potinhos de 250g

Custo médio da receita: R\$ 22,00**

Custo de cada porção: R\$ 2,20

Sugestão de Preço de Venda: R\$ 5,00

ou conforme o preço da região.

Validade e conservação: Manter em geladeira, por até 3 dias, tampado e longe de alimentos crus como carnes e de vegetais não higienizados.

Dica: Você pode substituir o frango por sardinha, atum ou carne seca, mas lembre-se de que, ingrediente muito caro pode encarecer seu produto final. Prefira trabalhar com produtos que tenham maior rendimento e/ou que você acredita que seus clientes vão gostar mais.

*Você pode encontrar os potinhos e as etiquetas de identificação em casas de doces e artigos para festas.

** Valores referentes ao mês de maio 2020.

Podem mudar conforme cada região.

Projeto Nutri-Ação Rede Cultural Beija-Flor





Bolo de Milho Verde na Marmitinha



INGREDIENTES:

1 xícara (chá) de milho verde cozido e debulhado (1 e ½ espiga ou 200g)
½ xícara (chá) de bagaço de milho que sobrou do preparo do curau (se tiver)
3 ovos
1 xícara (chá) de açúcar (200g)
1 xícara (chá) de leite integral (240ml)
½ xícara chá de óleo de soja (80ml)
1 xícara (chá) de flocão de milho ou "milharina" (100g)
2 colheres (sopa) de fermento em pó (20g)

MODO DO PREPARO:

Coloque no liquidificador o milho verde, o bagaço de milho (se tiver), os ovos, o óleo, o açúcar e o leite. Bata por 3 minutos em velocidade máxima.

Acrescente aos poucos o flocão e bata por mais 01 minuto.

Por último, acrescente o fermento e mexa delicadamente, misturando o fermento em toda a massa.

MONTAGEM DAS MARMITINHAS:

Unte as marmitinhas de alumínio de 200ml (modelo D12)* com um pouco de óleo.

Coloque a massa nas marmitinhas até a metade, deixando espaço para o bolo crescer.

Coloque as marmitinhas dentro de uma forma maior e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C, sem as tampas, por aproximadamente 15-20 minutos ou até que fazendo o teste do palito esse saia limpo.

Retire do forno, espere esfriar, coloque as tampas e as etiquetas com data de fabricação e validade*.

Rendimento médio: 07 unidades de 200g cada

Custo médio da receita: R\$7,55 **

Custo de cada porção: R\$ 1,07

Sugestão de Preço de Venda: R\$3,50

ou conforme o preço da região.

Validade e conservação: Manter em geladeira, por até 3 dias, tampado e longe de alimentos crus como carnes e de vegetais não higienizados.

Dica: Se quiser, depois que os bolos estiverem prontos, você pode decorar com leite condensado com coco ou goiabada derretida antes de tampar. Também fica muito gostoso! Mas não se esqueça de cobrar por isso também.

Se puder, pese a massa quando estiver colocando nas marmitinhas. Assim você padroniza o seu produto deixando todos com o peso igual.

*Você pode encontrar as marmitinhas e as etiquetas de identificação em casas de doces e artigos para festas.

** Valores referentes ao mês de maio 2020. Podem mudar conforme cada região.



Caldo de Mandioca com Frango



INGREDIENTES:

- 1 kg de mandioca descascada
- 1 peito de frango pequeno sem osso (500g)
- 2 colheres sopa de óleo (30ml)
- 2 dentes de alho amassados (4g)
- 1 cebola picadinha (30g)
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picadinha (6g)
- 2 colheres (sopa) de salsinha picadinha (6g)
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO:

Coloque o peito de frango em uma panela de pressão, acrescente 1 colher de sopa de sal e água até cobrir. Tampe e depois que a panela pegar pressão cozinhe por 25 minutos ou até estar macio e fácil de desfiar.

Retire o frango e espere esfriar. Desfie o peito de frango e reserve.

Na mesma água que cozinhou o frango, cozinhe as mandiocas até que fiquem macias. Se precisar, complete a água.

Retire as mandiocas e leve-as ao liquidificador ou processador com um pouco da água do cozimento (não muita. Só para ajudar a bater). Bata até o ponto de um creme. Reserve.

Em uma panela adicione o óleo, frite a cebola e o alho. Acrescente o frango e refogue sem parar de mexer para que o frango fique bem soltinho.

Em seguida adicione o creme de mandioca. Mexa bem e verifique a consistência. Não deixe muito grosso, porque a mandioca ainda vai continuar engrossando o caldo. Se precisar, acrescente um pouco mais de água. Mexa, e espere ferver.

Acerte o sal e pimenta do reino a gosto. Tanto o caldo mais grossinho como o caldo mais ralo ficam gostosos. Vai depender do paladar de quem for consumir. Para finalizar, adicione a cebolinha e a salsinha picadinhas. Mexa e apague o fogo.

MONTAGEM DOS POTINHOS:

Em potinhos plásticos de 350ml* e que possam ir ao micro-ondas, com cuidado para não se queimar, coloque o caldo e finalize decorando com salsa ou frango desfiado, como preferir. Dependendo do modelo da embalagem, lembre-se de deixar um espaço para conseguir fechar.

Coloque a tampa e cole a etiqueta com data de fabricação e validade.*

Rendimento médio: 6 potes de 350ml cada

Custo médio da receita: R\$13,30**

Custo de cada porção: R\$ 2,22

Sugestão de Preço de Venda: R\$6,50

ou conforme o preço da região.

Validade e conservação: Manter em geladeira, por até 3 dias, tampado e longe de alimentos crus como carnes e de vegetais não higienizados.

Dica: Você pode substituir o frango por carne seca ou calabresa e a mandioca por mandioquinha ou abóbora. Fica uma delícia também.

Combine o horário de entrega para o cliente receber o caldo quentinho, se ele assim preferir. Para versões vegetarianas, faça só o caldo de mandioca temperado e pode acrescentar uma colher de requieijão em cada pote. Também fica muito bom!

*Você pode encontrar os potes e as etiquetas de identificação em casas de doces e artigos para festas.

** Valores referentes ao mês de maio 2020.

Podem mudar conforme cada região.



Chá de Amendoim



INGREDIENTES:

2 xícaras (chá) de amendoim torrado sem pele e sem sal. (400g)

4 e ½ xícaras (chá) de leite integral (1 litro)

1 caixa de leite condensado (395g)

1 canela em pau (3g)

MODO DO PREPARO:

Bata o amendoim no liquidificador até obter uma farofa.

Adicione o leite e o leite condensado e continue batendo por mais 3 minutos em velocidade máxima.

Leve o líquido batido para uma panela. Acrescente a canela em pau, acenda o fogo e mexa até levantar fervura.

Abaixe o fogo e continue cozinhando por mais 5 minutos, mexendo sempre para não derramar ou queimar.

Desligue o fogo e espere até que o chá esteja morno. Mexa de vez em quando para não formar a camada de nata em cima da bebida.

Retire a canela em pau do chá.

Encha as garrafinhas de 200ml*. Tampe e coloque as etiquetas com data de fabricação e validade*.

Se não for vender na hora, guarde na geladeira.

Rendimento médio: 07 garrafas de 200ml

Custo médio da receita: R\$ 12,79 **

Custo de cada porção: R\$ 1,83

Sugestão de Preço de Venda: R\$ 5,00

ou conforme o preço da região.

Validade e conservação: Manter em geladeira, por até 3 dias, tampado e longe de alimentos crus como carnes e de vegetais não higienizados.

Dica: A maioria das garrafas descartáveis não podem receber alimentos quentes e também não podem ir ao micro-ondas. Oriente seu cliente a transferir a bebida para um copo ou xícara antes de esquentar.

Avise que há canela na receita, pois algumas pessoas podem ser alérgicas.

Se preferir, faça sem canela.

Você pode substituir o leite condensado por 1 xícara de açúcar ou se for fazer uma receita diet substitua por 1 xícara de adoçante tipo Forno&Fogão.

*Você pode encontrar as garrafinhas e as etiquetas de identificação em casas de doces e artigos para festas.

** Valores referentes ao mês de maio 2020.
Podem mudar conforme cada região.



Cuidando dos Alimentos

Uma boa higiene também é reflexo de um bom trabalho!

Saber que estamos ofertando alimentos bonitos e saborosos é muito legal, mas saber que estes alimentos foram feitos com carinho, cuidado e higiene, com certeza é um grande diferencial. Por isso, trouxemos algumas orientações importantes sobre higiene que poderão ajudar a garantir a qualidade dos seus produtos e a segurança de seus clientes.

Algumas dicas de Conservação & Higienização para seu negócio:

- Prenda seus cabelos e use touca ou lenço;
- Use sempre um avental limpinho.
- Mantenha suas unhas curtas e de preferência sem esmalte;
- Lave suas mãos sempre que for necessário;
- Utilize louças e descartáveis limpos;
- Utilize água limpa nas preparações e na lavagem da louça;
- Evite falar e pegar em objetos sujos enquanto trabalha com alimentos;
- Lave bem os alimentos que serão utilizados e se a preparação for crua (saladas e sucos por exemplo), higienize os alimentos com hipoclorito de sódio ou água sanitária própria para alimentos- veja o modo de usar nas embalagens, conforme a orientação do fabricante.
- Guarde sempre os alimentos perecíveis em geladeira ou conforme orientações do fabricante (ovos, leite, carnes, verduras, etc) e respeite o prazo de validade;
- Descongele seus produtos e dessalgue carnes sob refrigeração. Retire do freezer ou congelador 1 dia antes e deixe descongelar na geladeira, na prateleira inferior e dentro de uma vasilha (para não vazar líquidos nos outros produtos);
- Antes de congelar os alimentos, separe-os em porções menores e quando for descongelar, retire somente o que for utilizar;
- Evite manipular alimentos se estiver com sintomas de gripe ou diarreia. Situações como essas facilitam a contaminação dos alimentos. Vá ao médico, descanse e quando melhorar continue.

Dicas importantes para o período de pandemia

07 Passos para a Lavagem das Mãos:

- 01 Coloque um pouco de sabonete nas mãos já úmidas;
- 02 Esfregue as palmas das mãos uma na outra;
- 03 Entrelace os dedos para lavar cada um deles;
- 04 Esfregue as unhas nas palmas das mãos;
- 05 Esfregue a parte de trás das mãos;
- 06 Enxágue abundantemente;
- 07 Seque bem as mãos com uma toalha limpa.

Dicas para sua rotina

- Não saia de casa sem máscara;
- Leve sempre máscara extra e se for de pano, troque a cada 2 horas;
- Ao chegar em casa não toque em nada antes de lavar as mãos. E se possível, tome banho ou lave pelo menos as partes expostas (braço, mãos e rosto);
- Lave e seque as embalagens que você trouxe da rua e aquelas que não forem possíveis de lavar, passe um pano limpo com Álcool 70% e deixe secar;
- Se você tiver encomendas de mais de uma pessoa para entregar, leve-as em sacolas separadas;
- Quando sair para vender seus produtos, leve álcool em gel e higienize suas mãos a cada novo cliente ou sempre que pegar em dinheiro ou outros objetos;
- Higienize sua caixa ou bolsa térmica sempre que chegar em casa.

10 Dicas Importantes

- 01 Se você vai utilizar a cozinha da sua casa para produzir alimentos para vender, prefira os horários em que tenha menos gente neste local. Pode ser mais calmo e mais higiênico.
- 02 Nunca misture as contas, o dinheiro e os produtos de uso pessoal com aqueles que pertencem a seu negócio. Anote tudo separadamente.
- 03 No início, comece com um ou dois produtos até você conseguir se adaptar ao trabalho e entender como se dá seu negócio, os gastos, lucros, clientela, etc.

Pesquise preços e qualidade dos produtos que você pretende usar. Compare os preços e tente priorizar locais mais próximos. Só vá a estabelecimentos mais distantes em situações que você já esteja por perto ou que o produto que você precisa só tenha lá ou em casos em que o desconto realmente compensa a viagem.
- 04
- 05 Se deseja experimentar um produto novo ou uma receita nova, faça um teste antes de preparar uma porção muito grande.
- 06 Não esqueça também de ficar de olho na validade dos seus ingredientes e materiais, principalmente depois de abertos. E se um produto estiver vencido, não o utilize. Os alimentos vencidos podem estragar sua receita e prejudicar a saúde de quem consumir seu produto.
- 07 Sempre que você fizer uma receita, anote os produtos que sobraram e as quantidades de cada um. Assim você evita desperdícios e economiza dinheiro comprando só o que falta para a próxima produção.
- 08 Escute seus clientes. Elogios nos ajudam a saber que estamos indo pelo caminho certo e as críticas nos ajudam a enxergar onde podemos melhorar.
- 09 Divulgue seu trabalho. Deixe um número de telefone ou outro meio de contato em que o cliente possa solicitar seus produtos. Use as redes sociais, poste fotos de suas receitas e peça também a ajuda de amigos e parentes na divulgação.
- 10 Envolve a família se possível, mesmo que em pequenas atividades. E não se esqueça de orientá-los quanto a segurança e higiene.



Existe idade certa para Aprender a Empreender?

Os jovens do Projeto Néctar, com foco na Orientação Vocacional e Preparação para o Mercado de Trabalho, aprendem desde cedo esses conceitos no Curso Crescendo e Empreendendo, realizado pelo Sebrae.

Parceria Sebrae

A parceria da Rede Cultural Beija-Flor com o SEBRAE SP, nasceu em 2019, e ampliou as oportunidades de desenvolvimento pessoal e profissional para os jovens à partir dos 15 anos. A formação desenvolvida pelo SEBRAE valoriza o empreendedor e resgata possibilidades no campo dos negócios. Em 2019 esta parceria introduziu 50 alunos do projeto Néctar ao mundo do empreendedorismo e dos negócios. O curso provoca o jovem a pensar como ele pode empreender em qualquer área de atuação, entendendo um pouco sobre o mercado, a nova economia, as finanças, as mudanças tecnológicas e, como tudo isso impacta suas vidas.



Parceria CIEE - Centro de Integração Empresa-Escola

Nessa jornada do bem, com o propósito de oferecer mais oportunidades aos jovens de comunidades periféricas de São Paulo, a Rede Cultural Beija-Flor conta com outros parceiros importantes, como o CIEE. Desde novembro de 2019, essa parceria resultou no encaminhamento de 30 jovens do ensino médio, para serem aprendizes em empresas e órgãos públicos como Fóruns, etc. Formar o jovem para o mundo do trabalho de forma segura e com amparo legal, é uma das marcas do CIEE e, um dos mais importantes objetivos da Rede Cultural Beija-Flor.



Como Participar do Projeto Néctar?

Nesse momento difícil de Pandemia e isolamento social, onde muitos postos de trabalho estão deixando de existir, é de grande importância estarmos bem informados e preparados para as transformações mundiais, principalmente os jovens que estão concorrendo ao seu primeiro emprego. Então não perca tempo! Procure a Rede Cultural Beija-flor e se informe sobre novas turmas.



Mentor Media:

Uma empresa Parceira da Comunidade!

A Mentor Media, empresa do Grupo Elanders, (Matriz Sueca), é especializada em serviços gráficos e soluções inovadoras para a cadeia de Suprimentos. Há cinco anos, por iniciativa da empresa, que já acreditava ser importante colaborar ativamente em ações de impacto local, encontrou na ONG Rede Cultura Beija-Flor uma grande parceira. A empresa instalada em um bairro próximo à instituição, abriu suas portas para o programa de preparação de jovens para o mercado de trabalho, chamado Néctar. Inicialmente, eram apenas visitas monitoradas de alunos da ONG à empresa, mas pouco tempo depois, a Mentor Media oferecia vagas de estágio para Jovens Aprendizes. Hoje a empresa, tem muito orgulho de ter dado esse primeiro passo, e conta em seu quadro de colaboradores efetivos, um jovem que pouco a pouco conquistou uma posição profissional na empresa, além de vários outros jovens na condição de Menor Aprendiz. A Empresa também patrocina diversas iniciativas da ONG, como esta Revista Empreenda & Renda, demonstrando sua confiança no trabalho das Organizações Sociais como a Beija-Flor. Mas sobretudo, a Mentor acredita que uma mudança social global precisa ser ressignificada, observando a força transformadora gerada na dinâmica local das comunidades onde as empresas estão inseridas. Todos nós, Colaboradores, Voluntários e Beneficiários da ONG Beija-Flor, agradecemos o amor e o empenho desta empresa, verdadeiramente, Parceira da Comunidade!



Seja Doador: Não custa nada!

NOTA FISCAL PAULISTA

Faça a doação automática de cupons fiscais com CPF para a Rede Cultural Beija-Flor. Seus créditos realizam uma boa ação e você continua concorrendo ao sorteio de R\$ 1 milhão e aos demais prêmios da NFP!

Via SITE

- ▶ Acesse o site: portal.fazenda.sp.gov.br
- ▶ Clique em: ACESSO AO SISTEMA; Faça o seu Login.
- ▶ Clique em ENTIDADES opção (DOAÇÃO AUTOMÁTICA).
- ▶ Clique em PESQUISAR e insira o CNPJ da Rede Cultural Beija-Flor CNPJ: 09.021.168.0001-58
- ▶ Aparecerá: Rede Cultural beija-Flor | 09.021.168/0001-58 | Assistência Social | Diadema
- ▶ Clique em VOLTAR e em CONFIRMAR DOAÇÃO.

Via Aplicativo | com CPF

- ▶ Baixe o aplicativo no seu celular; Faça o seu Login.
- ▶ No menu lateral, selecione a opção "Doação cupom com CPF";
- ▶ Selecione o período e insira o CNPJ 09.021.168/0001-58;
- ▶ Clique em "Confirmar doação automática". Seus dados ficarão salvos para as próximas doações.

Via Aplicativo | sem CPF

- ▶ Baixe o aplicativo no seu celular; Faça o seu Login.
- ▶ No menu lateral, selecione a opção "Doação cupom sem CPF";
- ▶ Faça a leitura do QR Code do cupom fiscal ou digite as informações solicitadas;
- ▶ Clique em "Selecione uma Entidade" e escolha a Rede Cultural Beija-Flor CNPJ: 09.021.168.0001-58.
- ▶ Não se esqueça de selecionar a Rede como favorita para facilitar as próximas doações;
- ▶ Clique em "Doar" e finalize sua contribuição.



APOIO DE IMPRESSÃO:

Mentor Media

MEMBER OF ELANDERS GROUP

Para mais informações
entre em contato,
de 2ª à 6ª, das 08h00 às 17h00.

 (11) 9 4153 3322

Rede Cultural Beija-Flor

Estr. Pedreira Alvarenga, 2343/9
Bairro Eldorado, Diadema, SP
contatos: (11) 4047-2231 / (11) 4049-4440

www.redeculturalbeijaflor.org.br

 rcejajflor  @rcbeijaflor  rcbeijaflor

