

PLANO DE TRABALHO

1. DADOS CADASTRAIS:			
Nome da Instituição: PIQUETE ALTO ALEGRE			CNPJ: 14.563.152/0001-07
Tipo de Organização da Sociedade Civil: ORGANIZAÇÃO SEM FINS LUCRATIVOS			
Endereço: Linha Alto Alegre			
Bairro: Interior	Cidade: Frederico Westphalen	U.F.: RS	CEP: 98400-000
E-mail: piquetealtoalegre23@gmail.com		Telefone: (55) 8444-3460	
Conta Bancária Específica: 97792-5	Banco: Sicredi		Agência: 0230
Nome do Responsável: Anilson Goularte			CPF: 008.730.189-07
Período de Mandato: 2026	RG/Órgão Expedidor: 1070229826 / SJS/DI RS		Cargo: Patrão
Endereço: Avenida Maurício Cardoso, 2283 - Bairro Bela Vista			CEP: 98400-000
2. PROPOSTA DE TRABALHO:			
Nome do Projeto: CULINÁRIA CAMPEIRA - SABERES, TRADIÇÃO E QUALIFICAÇÃO		PRAZO DE EXECUÇÃO	
Público-alvo: Integrantes da comunidade local e regional interessados na culinária campeira, na cultura tradicionalista e no aperfeiçoamento de conhecimentos e técnicas gastronômicas.		Início: A partir do recebimento do recurso	Término: 04 (quatro) meses
Objeto da Parceria: Promover a valorização e a transmissão da cultura gaúcha por meio da realização de 01 (uma) oficina prática de culinária campeira e tradicionalista, contemplando conhecimentos, técnicas de preparo, boas práticas de manipulação, apresentação dos pratos e aperfeiçoamento de receitas tradicionais.			
Descrição da realidade que será objeto da parceria (devendo ser demonstrado o nexo entre essa realidade e as atividades ou projetos e metas a serem atingidas): No Município de Frederico Westphalen e na região verifica-se oferta limitada de ações de qualificação especificamente voltadas à culinária campeira e tradicionalista, especialmente de atividades práticas que associem os saberes tradicionais ao aperfeiçoamento técnico, às boas práticas de manipulação e à apresentação dos alimentos. Grande parte dos conhecimentos relacionados aos pratos e modos de preparo característicos da cultura gaúcha é transmitida de maneira informal, no convívio familiar e comunitário, havendo poucas oportunidades estruturadas para sistematização, aprofundamento e compartilhamento desses saberes. Essa limitação reduz as possibilidades de acesso da comunidade a conhecimentos técnicos na área e pode dificultar a transmissão intergeracional de práticas culinárias que integram os costumes e a identidade cultural gaúcha. Há, portanto, necessidade de ampliar as oportunidades de formação e troca de conhecimentos na área da culinária campeira, criando espaços de aprendizagem que conciliem tradição, técnica e qualificação.			

Justificativa da Proposição:

Por meio do projeto pretende-se oportunizar à comunidade local e regional acesso a uma atividade de qualificação na área da culinária campeira e tradicionalista, proporcionando conhecimento teórico e prático sobre técnicas de preparo, métodos de cocção, higiene e segurança dos alimentos, organização do trabalho e apresentação dos pratos.

A oficina permitirá o compartilhamento de conhecimentos e experiências, aproximando saberes tradicionais de técnicas gastronômicas atuais, inclusive quanto ao aprimoramento da apresentação e finalização dos pratos, sem descaracterizar a identidade da culinária campeira. A iniciativa também contribuirá para a transmissão de conhecimentos entre gerações e para a preservação de práticas culinárias vinculadas à cultura gaúcha.

A proposta justifica-se, assim, pelo interesse público e cultural de ampliar o acesso à qualificação, fomentar a cultura gaúcha e fortalecer a manutenção e a difusão dos costumes tradicionalistas por meio da gastronomia.

3. OBJETIVOS:

3.1. Geral:

Fomentar a cultura gaúcha e contribuir para a manutenção, valorização e transmissão dos costumes tradicionalistas por meio da realização de oficina prática de culinária campeira.

3.2. Específicos:

- ampliar o acesso da comunidade a conhecimentos e técnicas relacionados à culinária campeira e tradicionalista; proporcionar qualificação prática sobre preparo, cocção, manipulação e apresentação de pratos típicos; incentivar a preservação e a transmissão dos saberes culinários vinculados à cultura gaúcha;
- promover a troca de experiências e conhecimentos entre os participantes;
- associar os saberes tradicionais às boas práticas de higiene, segurança alimentar e organização do preparo; estimular a valorização da gastronomia como expressão da identidade cultural e dos costumes regionais.

4. METODOLOGIA:

4.1. Forma de execução das atividades e cumprimento da meta:

A atividade será desenvolvida por meio de oficina teórico-prática de culinária campeira, com carga horária total de 08 (oito) horas, utilizando metodologia participativa e demonstrações práticas, com envolvimento direto dos participantes nas etapas de preparação e finalização dos pratos.

A programação será organizada em quatro eixos:

- 1) cultura alimentar campeira, boas práticas de manipulação, higiene e organização;
 - 2) técnicas básicas de cortes, preparo, temperos e métodos de cocção;
 - 3) execução de preparações tradicionais e regionais, podendo compreender churrasco, arroz de carreteiro, vaca atolada, risoto, massa com galinha e outras receitas compatíveis com a proposta; e
 - 4) finalização, apresentação dos pratos e técnicas de valorização visual aplicadas à culinária tradicional.
- Previamente à oficina serão realizados o planejamento, a organização do ambiente, a disponibilização dos utensílios, equipamentos e demais recursos necessários, bem como a divulgação e inscrição dos participantes.

A comprovação da execução ocorrerá mediante lista de presença, registros fotográficos, programação da oficina, relatório de execução e demais documentos pertinentes.

5. METAS E RESULTADOS ESPERADOS:

5.1. Descrição da meta: Realizar 01 (uma) oficina prática de culinária campeira e tradicionalista, com carga horária total de 08 (oito) horas, destinada a no mínimo 30 participantes.

5.2. Resultados Esperados:

- ampliar o acesso à qualificação na área da culinária campeira;
- proporcionar aquisição e aperfeiçoamento de conhecimentos e técnicas gastronômicas;
- estimular a valorização da cultura gaúcha;
- favorecer a transmissão dos saberes tradicionais e o intercâmbio de experiências entre os participantes.

5.3. Parâmetros para aferição do cumprimento da meta:

Realização de 01 oficina; cumprimento da carga horária de 08 horas; número mínimo de participantes previsto; lista de presença; registros fotográficos; programação/conteúdo ministrado; relatório de execução e avaliação da atividade.

6. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO (META, ETAPA OU FASE):

Meta	Etapa	Especificação	Indicador Unidade	Indicador Quantidade	Início	Término
01	01	Planejamento da oficina, preparação do ambiente e disponibilização dos recursos necessários.	etapa	01	1º mês	2º mês
01	02	Divulgação da atividade e inscrição dos participantes.	etapa	01	2º mês	3º mês
01	03	Realização da oficina prática de culinária campeira e tradicionalista.	oficina	01 / 8h	3º mês	3º mês

7. PREVISÃO DA DESPESA:

Meta	Proponente	Concedente	TOTAL
01	R\$ 0,00	R\$ 25.000,00	R\$ 25.000,00

8. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO:

	1º Mês	2º Mês	3º Mês	4º Mês	5º Mês	6º Mês
Concedente	R\$ 25.000,00					
Proponente						

9. DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Especificação	Quantidade	Valor
Serviços de terceiros - mão de obra necessária à preparação/adequação do espaço destinado à realização da oficina, conforme orçamento e documentos anexos.	Conforme necessidade	R\$ 12.000,00
Equipamentos e materiais permanentes necessários à estruturação do espaço e à realização das atividades de culinária, conforme relação e orçamentos anexos.	Conforme relação anexa	R\$ 13.000,00
TOTAL		R\$ 25.000,00

10. PRESTAÇÃO DE CONTAS:

A PRESTAÇÃO DE CONTAS deverá ser encaminhada até 90 dias a partir do término da vigência da parceria. A PRESTAÇÃO DE CONTAS deverá ser encaminhada 30 dias após o final de cada exercício, se a duração da parceria exceder um ano.

Após a apresentação da prestação de contas no prazo de até 90 dias, constatada irregularidade ou omissão, será concedido prazo de até 45 dias, prorrogável por igual período, para a entidade sanar irregularidades ou cumprir a obrigação, sem prejuízo das demais medidas administrativas.

II. DECLARAÇÃO:

Na qualidade de representante legal da Organização da Sociedade Civil, declaro, para fins de comprovação junto ao Município, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente qualquer débito ou situação de inadimplência com a Administração Pública Municipal ou qualquer entidade da Administração Pública, que impeça a transferência de recursos oriundos de dotações consignadas no orçamento do Município para aplicação na forma prevista e determinada por este Plano de Trabalho.

Pede deferimento.

Frederico Westphalen/RS, 20 de maio de 2026.

Local e Data



Documento assinado digitalmente

ANILSON GOULARTE

Data: 07/10/2026 08:43:58-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Organização da Sociedade Civil
ANILSON GOULARTE - Patrão