



## TERCEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO Nº 016/2020

### 3º Termo Aditivo ao Termo de Fomento nº 016/2020 celebrado entre o Município de Itabira e o Instituto ITI.

O Município de Itabira, com sede na Avenida Carlos de Paula Andrade, nº 135 - Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 18.299.446/0001-24, neste ato, representada por sua Secretária Municipal de Assistência Social, Nélia Aparecida Jerônimo Cunha, brasileira, portadora da Carteira de Identidade nº MG-7.467.404 e CPF nº 042.156.596-98, residente na Rua Bromélia, nº 18, Bairro São Pedro, em Itabira/MG e o **Instituto ITI**, com sede na Rua Irmãos D' Caux, nº 283, Bairro Centro, em Itabira/MG, inscrito no CNPJ sob o nº 19.396.980/0001-11, representado por seu Presidente, Rodrigo Mendonça Bernardi, brasileiro, solteiro, portador da Carteira de Identidade nº 7.206.866-1 - SSP/PR e CPF nº 029.458.509-58, residente na Rua Amapá nº 47, Bairro Amazonas, em Itabira/MG, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo ao Termo de Fomento nº 016./2020, observada as disposições contidas na Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014 e suas alterações através da Lei nº 13.204, de 14 de dezembro de 2015, tendo como interveniente o Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, mediante as seguintes cláusulas e condições:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA DAS ALTERAÇÕES

Constitui objeto do presente termo aditivo as seguintes alterações:

- Prorrogação do prazo de vigência por mais 6 (seis) meses, conforme demonstrado no Anexo I – Plano de Trabalho;
- Alteração do cronograma de execução para o curso de capacitação do Anexo I – Plano de Trabalho;
- Alteração da Cláusula Décima Quarta – Do Prazo de Vigência e do Anexo I – Plano de Trabalho em virtude das alterações acima descritas.

  
  
1



## CLÁUSULA SEGUNDA DO PRAZO DE VIGÊNCIA

Fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Fomento nº 016/2020, por 6 (seis) meses, a partir de 8 de maio de 2023, passando a totalizar 42 (quarenta e dois) meses, com término previsto para 7 de novembro de 2023.

## CLÁUSULA TERCEIRA DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Permanecem em vigor as cláusulas do Termo de Fomento ora aditado, especificamente as não alteradas pelo presente termo aditivo.

E por estarem justos e acordados, firmam o presente instrumento em 4 (quatro) vias de igual teor e forma, sob a presença das testemunhas abaixo nomeadas.

Prefeitura Municipal de Itabira, 14 de abril de 2023.

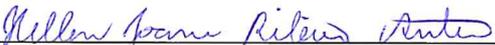
*175º Ano da Emancipação Política do Município  
"Ano Municipal do Centenário do Prefeito Daniel Jardim de Grisolia"*

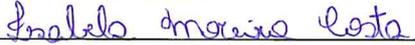
  
**NÉLIA APARECIDA JERÔNIMO CUNHA**  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

  
**RENATO MEIRELES ARAÚJO**  
**PRESIDENTE DO CMDCA**

  
**RODRIGO MENDONÇA BERNARDI**  
**PRESIDENTE DO INSTITUTO ITI**

TESTEMUNHAS:

  
Cl: MG 16317402 CPF: 0381868607

  
Cl: MG 11334670 CPF: 01221789635



ANEXO I  
PLANO DE TRABALHO

**1 – DADOS CADASTRAIS:**

<b>ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL - OSC:</b> Instituto ITI		<b>CNPJ:</b> 19.396.980/0001-11		
<b>ENDEREÇO:</b> Rua irmãos D'Caux, n. 283				
<b>BAIRRO:</b> Centro	<b>CIDADE:</b> Itabira	<b>UF:</b> MG	<b>CEP:</b> 35900-560	<b>DDD/TELEFONE:</b> (31) 3835-1570
<b>NOME DO RESPONSÁVEL:</b> Ronaldo Silvestre Silva			<b>CPF:</b> 916.442.916-49	
<b>CI/ÓRGÃO EXPEDIDOR:</b> MG-7.512.624 - SSP/MG		<b>CARGO:</b> Presidente		<b>FUNÇÃO:</b> Presidente

**2 – EXPERIÊNCIA DA OSC EM ATIVIDADES ESPECÍFICAS**

<b>EXPERIÊNCIAS NA ATIVIDADE ESPECÍFICA DE:</b> Capacitação em Costura, Bordado e Artesanato Sustentável para pessoas em vulnerabilidade social. Formação para o trabalho e empreendedorismo. Iniciação Profissional, jovens e adultos aprendem técnicas básicas em Corte, Costura e Modelagem, Vendas, Artesanato, Comunicação e Programação que poderão ser utilizadas ou multiplicadas em suas famílias, gerando maior cultura e qualidade de vida, além de fortalecer as habilidades profissionais dos participantes e facilitar sua inserção e sucesso no mercado de trabalho.	
<b>CONTRATANTE:</b> Termo de Fomento 008/2018 com a Prefeitura Municipal de Itabira	<b>LOCAL DE EXECUÇÃO:</b> Sede do Instituto ITI - Itabira
<b>ENDEREÇO:</b> Rua: Irmãos D'Caux nº 283 - Bairro: Centro - Município: Itabira - CEP: 35900-026	<b>TELEFONES:</b> (31) 3840-5707 / 98825-1938
<b>DATA DE INÍCIO (MÊS/ANO)</b> Março/2019	<b>DATA DO TÉRMINO (MÊS/ANO)</b> Março/2020
<b>NÚMERO DE TÉCNICOS ENVOLVIDOS E PERFIL DA EQUIPE TÉCNICA:</b> 10 profissionais (assistente social, gestor, instrutores, educadores e coordenadores)	
<b>PÚBLICO ATENDIDO:</b> Pessoas em vulnerabilidade social, moradores das periferias e perímetros rurais de Itabira e cidades vizinhas. Pessoas de ambos os sexos, desempregadas e que queira aprender e trabalhar em uma nova profissão. Em parceria com o MPMG atendemos mães e mulheres de detentos de Itabira.	
<b>RESUMO DA EXPERIÊNCIA:</b> Em 2019 iniciamos o programa no fim do mês de setembro com a inauguração da Cozinha da Gastronomia Social. Começamos a oferecer os cursos com uma programação de 15 cursos no mês de outubro, ao todo atendemos 120 alunos. No	

*[Handwritten signatures]*



mês de novembro oferecemos 16 cursos e atendemos 135 alunos. No mês de dezembro oferecemos 10 cursos onde foram atendidos 90 alunos. Ao todo já atendemos 250 alunos (muitos fazem mais que um curso por mês). São cursos livres para Empreender: "Faça e Venda". Esses cursos são voltados para quem já atua na área ou gostaria de começar a atuar e que tenha muita vontade de aprender a crescer de forma sustentável.

### 3. DESCRIÇÃO DO PROJETO OU ATIVIDADE

<b>TÍTULO DO PROJETO OU ATIVIDADE:</b> GASTRONOMIA SOCIAL JÚNIOR	<b>PERÍODO DE EXECUÇÃO:</b>	
	<b>INÍCIO</b>	<b>TÉRMINO</b>
	8/5/23	7/11/23

**IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO:**  
Constitui objeto deste Termo de Fomento repasse de recursos financeiros ao Instituto ITI para desenvolvimento do Projeto Gastronomia Social Júnior, que visa à formação de profissionais de cozinha oferecendo ensino prático e teórico da iniciação a gastronomia sempre valorizando o profissional de cozinha, abordando as habilidades básicas, confeitaria, panificação, manipulação de alimentos, dentre outros.

**REALIDADE A SER MODIFICADA ATRAVÉS DESTA PARCERIA:**  
Desenvolvimento de programa / projeto da política de promoção, proteção, defesa e atendimento dos direitos das crianças e adolescentes na área de Prevenção e Combate ao Trabalho Infantil e Profissionalização de adolescente.

**ATIVIDADES A REALIZAR:**

**Serão ministradas várias disciplinas na área da gastronomia, envolvendo práticas na cozinha, aprendizado do funcionamento no dia a dia e práticas de atendimento e etiqueta. O cronograma será dividido em módulos que serão estes:**

- Habilidades de cozinha**  
Capacitar o aluno com noções básicas das principais técnicas de cozinha. Principais molhos, bases, caldos. Tipos de cortes. Manipulação de carnes, aves, pescados e legumes. Importância e técnicas de preparo e padronização e métodos de cocção.
- Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos**  
Capacitar o aluno a reconhecer a importância das boas práticas e dos procedimentos operacionais e sanitários e aplicar em todas as etapas de produção e preparo de alimentos, para que possa controlar e eliminar os pontos críticos detectados nos processos e nas instalações, e assim, obter um alimento seguro e de qualidade.
- Introdução em Confeitaria**  
Introduzir o aluno nos conceitos históricos e contemporâneos e nas específicas técnicas da confeitaria clássica e brasileira, proporcionando o desenvolvimento do conhecimento teórico e a aplicação dessas informações através das atividades práticas.
- Introdução a Panificação**



Compreender e desenvolver habilidades de produção de pães e derivados. Entender os processos de fermentação e o papel do glúten. Aprender a manipular e ajustar as receitas conforme o objetivo final do produto.

**Cozinha Brasileira contemporânea e de raiz**

Instruir e atualizar o aluno sobre novas técnicas e tendências da gastronomia brasileira. Apresentar ingredientes da nossa cultura que são pouco conhecidos e divulgados. Resgatar também as origens da gastronomia brasileira, conhecer e identificar as particularidades de cada região/local: cultura, ingrediente, técnica. Compreender a gastronomia brasileira: a partir de suas origens e raízes. Diferenciar as cozinhas tradicionais da cozinha contemporânea.

**Café da manhã e lanches**

Desenvolver o conhecimento sobre os hábitos e a cultura do café da manhã no Brasil e no mundo buscando atender as necessidades do mercado. Por meio de análise das bases do café da manhã e os possíveis tipos de serviços relacionados a esta refeição, demonstrando que a mesma é indispensável no dia a dia.

**Treinamento para garçom e atendente**

Desenvolver competências básicas de serviço de garçom, executando ações de atendimento, vendas e serviços em bares, restaurantes e similares com competência, proatividade e cordialidade, capazes de contribuir para o bom funcionamento do estabelecimento e atendimento às expectativas dos clientes.

**Técnicas de etiqueta e serviço de salão.**

Capacitar o aluno no que diz respeito à etiqueta, bons modos, cerimonial, serviço de sala e excelência em atendimento.

**Empreendedorismo**

Introdução ao histórico e origem do empreendedorismo. Noções de empreendedorismo. Empreendedorismo no mundo globalizado. Mudanças nas relações de trabalho e o empreendedor. Características comportamentais do empreendedor. A transformação de uma ideia em realidade. Introdução ao plano de negócios. Etapas para elaboração do plano de negócios.

**Obs.: Em anexo- Tabela de desenvolvimento do cronograma de atividades mês a mês.**

**Meios de verificação**

As avaliações serão feitas de forma acompanhada dia a dia, será proposto atividades diversificadas práticas que possibilitem evidenciar e avaliar o desempenho do aluno todos os indicadores de eficiência definidos para a competência avaliada. Durante o processo de aprendizagem será feito feedbacks ao aluno esclarecendo dúvidas e indicando necessidades de melhoria, se necessário.

Paralelo teremos as aulas extracurriculares que chamaremos de Atividades Integradas: As "Atividades Integradas" têm por objetivo a realização de palestras, workshops, promoção de discussões e debates, juntamente com acompanhamento pedagógico dos



educandos. Estas atividades serão ministradas por psicólogos, assistentes sociais, pedagogos e profissionais especializados da área específica, visando integrar todas as ações propostas nesse projeto às O.D.S / ONU 2030.

**Os temas propostos das palestras e *workshops* serão:**

- Ética, cidadania e corrupção:** Sensibilizar os alunos quanto à relevância da postura ética e do exercício da cidadania no contexto sociocultural, potencializando lhes melhor qualidade nas relações interpessoais, adaptabilidade no sistema hierárquico e maior qualificação profissional.
- Prevenção ao uso de drogas:** Promover a conscientização em relação à prevenção do uso de drogas ilícitas e lícitas. Conhecendo as causas e consequências do uso e da dependência do álcool e outras drogas, bem como alternativas para superar a dependência com vistas à saúde e qualidade de vida.
- Prevenção às doenças sexualmente transmissíveis e HIV:** Prestar informações sobre as formas de infecção e prevenção ao HIV/AIDS e a outras Infecções Sexualmente Transmissíveis (IST), incentivando o uso de preservativos e de outros métodos de Prevenção Combinada, através de uma abordagem descontraída.
- Gravidez na adolescência:** Sensibilizar os alunos sobre as consequências da gravidez na adolescência e a importância dos métodos contraceptivos para a prevenção de doenças sexualmente transmissíveis.

**Obs.:** As palestras acontecerão ao longo do curso (semestre), sendo uma vez para cada turma com duração de até 3 (três) horas.

**JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO:**

O Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) lançou a pesquisa "Pobreza na Infância e na Adolescência" e fez um alerta: 61% das crianças e dos adolescentes brasileiros são afetados pela pobreza, em suas múltiplas dimensões. O estudo mostra que a pobreza na infância e na adolescência vai além da renda. Além de a pobreza monetária, é preciso observar o conjunto de privações de direitos a que meninas e meninos são submetidos.

"Incluir a privação de direitos como uma das faces da pobreza não é comum nas análises tradicionais sobre o tema, mas é essencial para dar destaque ao conjunto dos problemas graves que afetam as possibilidades de meninas e meninos desenvolverem o seu potencial e garantir o seu bem-estar", explica Florence Bauer, representante do UNICEF no Brasil. Nesse estudo, foram analisados a renda familiar de crianças e adolescentes e o acesso deles a seis direitos: educação, informação, proteção contra o trabalho infantil, moradia, água e saneamento. A ausência de um ou mais desses seis direitos coloca meninas e meninos em situação de "privação". Os direitos de crianças e adolescentes são indivisíveis e têm que ser garantidos em conjunto.

Os resultados mostram que, no Brasil, 32 milhões de meninas e meninos (61%) vivem na pobreza, em suas múltiplas dimensões. Desses, 6 milhões são afetados somente pela pobreza monetária. Ou seja, vivem em famílias monetariamente pobres, mas têm os seis direitos analisados pelo estudo garantidos. Outros 12 milhões, além de viver na pobreza monetária, têm um ou mais direitos negados, estando em uma situação de privação múltipla. E há ainda 14 milhões de meninas e meninos que, embora não sejam monetariamente pobres, têm um ou mais direitos negados. Somando esses dois últimos



grupos, o País conta com quase 27 milhões de crianças e adolescentes (49,7% do total) com um ou mais direitos negados, em situação de "privação".

As privações de direito também afetam de forma diferente cada grupo de meninas e meninos brasileiros. Os adolescentes têm mais direitos negados (58% para o grupo de 11 a 13 anos, e 59,9% para os de 14 a 17 anos) que as crianças mais jovens (39,7% para o grupo de até 5 anos e 45,5% para as crianças de 6 a 10 anos).

E, conforme crescem, crianças e adolescentes vão experimentando um número maior de privações. Diante desse quadro o Projeto Gastronomia Social Júnior pretende reintegrar socialmente, culturalmente o participante e proporcionar de forma sustentável a inclusão de adolescentes ao direito a educação e formação pessoal.

### **METAS QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS:**

#### **Metas Qualitativas:**

- Aumento de autoestima, autonomia e iniciativa;
- Aumento do autoconhecimento e construção de identidade;
- Aumento do senso de pertencimento e participação social;
- Ampliação de visão de mundo e capacidade de leitura da realidade;
- Fortalecimento de valores humanos, éticos e sustentáveis, gerando atitudes mais responsáveis com seu entorno social e natural;
- Redução de comportamentos agressivos, reativos e de conflitos interpessoais;
- Desenvolvimento de habilidades lógicas, linguísticas, interpessoais, artísticas, naturalistas, técnicas e de gestão;
- Melhora no desempenho escolar;
- Incentivo para exercer a profissão e para continuidade dos estudos (ensino superior).

#### **Metas Quantitativas:**

- Aumento do capital social, mobilização e cidadania;
- Fortalecimento de organizações locais;
- Empoderamento e expressão de potenciais comunitários;
- Geração de projetos coletivos;
- Proteção ambiental e uso sustentável de recursos naturais;
- Inovação na gestão e implantação de políticas públicas em rede (governos, ministério público, conselhos, 3º setor, organizações internacionais, empresas, negócios sociais, etc.).

#### **PÚBLICO-ALVO:**

- Para jovens de baixa renda de 15 a 17 anos e 11 meses que estejam estudando. Serão ofertadas 20 vagas por oficina, sendo 10 participantes no período matutino e 10 participantes no período vespertino.**
- A carga horária diária de formação é de até 4 horas. Sendo entrada às 8 horas permanência até 12 horas para o período matutino e entrada às 13h30 e permanência na instituição até 17h30 para o período vespertino. E as aulas acontecerão duas vezes por semana (terças e quintas).**

#### **METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE RESULTADOS**

- As avaliações serão feitas de forma acompanhada dia a dia, será proposto atividades diversificadas práticas que possibilitem evidenciar e avaliar o



desempenho do aluno todos os indicadores de eficiência definidos para a competência avaliada. Durante o processo de aprendizagem será feito *feedbacks* ao aluno esclarecendo dúvidas e indicando necessidades de melhoria, se necessário.

- Usaremos o método de autoformação, heteroformação e ecoformação.
- Autoformação:** Conhecimento de si, criar autonomia e autoestima, descobrir sua vocação. Encorajar o estudante a pensar, refletir, tomar decisões.
- Heteroformação:** Conhecimento do outro, relações, ética, viver e trabalhar em grupo.
- Ecoformação:** Conhecimento e respeito à natureza. Conhecimento e ação na sociedade. Preparar o jovem para a sua escolha profissional e vocacional, tendo como eixo principal o desenvolvimento sustentável e o Empreendedorismo Social.

### **ETAPAS OU FASES DE EXECUÇÃO:**

#### **1.00 – PRÉ-PRODUÇÃO / PLANEJAMENTO**

1.01 – Contatos com parcerias locais e apoiadores (empresários locais, instituições parcerias, centros comunitários, lideranças locais etc.);

1.02 – Disponibilização e preparação dos espaços físicos que serão utilizados para as oficinas;

1.03 – Divulgação do Projeto da Gastronomia Social Júnior e seleção dos adolescentes que participarão do programa:

- 1º Semestre: Gastronomia Social Junior – 20 vagas – sendo 10 vagas para período da manhã e 10 vagas para o período da tarde.
- 2º Semestre: Gastronomia Social Júnior – 20 vagas – sendo 10 vagas para período da manhã e 10 vagas para o período da tarde.

Os interessados deverão comparecer a sede da instituição de 8h às 11h30 e 2h às 17h30 munidos de todos os documentos originais e cópias.

#### **O processo de seleção irá acontecer da seguinte forma:**

- Inscrição presencial acompanhado de pai/mãe ou responsável.
- Preencher a ficha de inscrição comprovando com a apresentação dos documentos solicitados. (documentos necessários: Certidão de nascimento ou identidade (original e cópia) / CPF (original e cópia) / Comprovante de residência atualizado (original e cópia) / 1 foto 3x4.
- Responder a análise socioeconômica (entrevista com os candidatos com acompanhamento da assistente social).

#### **Os critérios de admissão serão:**

- Jovens em vulnerabilidade socioeconômica;
- Idade entre 15 a 17 anos e 11 meses;
- Matriculados e frequentando a rede pública de ensino;
- Residentes no município de Itabira;
- Ter disponibilidade e comprometimento com as aulas teóricas e práticas.
- Dos usuários atendidos pela SMAS (CRAS e CREAS), bem como moradores das áreas de abrangências dos núcleos para identificar os interessados em participar dos módulos oferecidos pelo projeto;
- Ter interesse em trabalhar na área da gastronomia.

Ar  
nd



1.04 – Aquisições de materiais/maquinários necessários (utensílios, equipamentos e insumos);

1.05 – Contratações de profissionais.

## **2.00 – PRODUÇÃO / EXECUÇÃO**

2.01 - Treinamento e capacitação;

2.02 - Realização das aulas dos cursos temáticos;

2.03 - Realização das oficinas, cursos e treinamentos;

2.04 - Realização de palestras temáticas e workshops;

2.05 - Realização de mostras expositivas e degustação dos produtos gerados;

2.06 - Formatura

**Obs.:** Cada aluno receberá uniforme (calça quadriculada, camiseta do projeto, avental, touca, e sapato de segurança), material didático (apostilas) e materiais de uso pessoal dentro da cozinha (jogo de facas, tábua de corte, balança de precisão, luva térmica, tesoura de cozinha, medidores e batedor).

## **3.00 - PÓS-PRODUÇÃO**

3.01 - Elaboração de relatórios das atividades e de objetivos;

3.02 - Avaliação final e encaminhamento da prestação de contas.

**TEMPO TOTAL DE EXECUÇÃO DO PROJETO:** 12 meses (1 ano) – Uma turma por semestre

*(Handwritten signatures)*



**CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO PARA O CURSO DE CAPACITAÇÃO – SEMESTRAL – Maio/2023 a Novembro/2022**

Carga horária total: 150 horas (podendo ser alterada por feriados e recessos nacionais)

Objetivos específicos	Ações e carga horária	Mês 01	Mês 02	Mês 03	Mês 04	Mês 05	Mês 06	Mês 07	Mês 08	Mês 09	Mês 10	Mês 11	Mês 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contatos com parceiros.</li> <li>• Divulgação do projeto.</li> <li>• Inscrições e seleção dos alunos.</li> <li>• Aquisição dos materiais</li> <li>• Contratação do profissional</li> </ul>	2 semanas	X											
Módulo 1 – Habilidades de Cozinha	12h /aula	X											
Módulo 2 – Boas práticas de higiene e Manipulação de Alimentos	9h / aula			X									

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*







# Diário Oficial Eletrônico - Município de Itabira

Itabira, 20 de abril de 2023 – Diário Oficial Eletrônico – ANO II | nº 147 -  
Lei Municipal nº 5.378 de 14/06/2022

## GABINETE DO PREFEITO

### EXTRATO DO TERMO DE FOMENTO

#### TERCEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO Nº 016/2020

<b>PARTES:</b>	- Município de Itabira, através da Secretaria Municipal de Assistência Social; - Instituto ITI.
<b>OBJETO:</b>	Constitui objeto deste Termo de Fomento repasse de recursos financeiros ao Instituto ITI para desenvolvimento do Projeto Gastronomia Social Júnior, que visa à formação de profissionais de cozinha oferecendo ensino prático e teórico da iniciação a gastronomia sempre valorizando o profissional de cozinha, abordando as habilidades básicas, confeitaria, panificação, manipulação de alimentos, dentre outros.
<b>ALTERAÇÕES:</b>	Constitui objeto do presente termo aditivo as seguintes alterações: Prorrogação do prazo de vigência por mais 6 (seis) meses, conforme demonstrado no Anexo I – Plano de Trabalho; Alteração do cronograma de execução para o curso de capacitação do Anexo I – Plano de Trabalho; Alteração da Cláusula Décima Quarta – Do Prazo de Vigência e do Anexo I – Plano de Trabalho em virtude das alterações acima descritas.
<b>PRAZO:</b>	A partir de 8 de maio de 2023, passando a totalizar 42 (quarenta e dois) meses, com término previsto para 7 de novembro de 2023.
<b>DATA DE ASSINATURA:</b>	14 de abril de 2023.
<b>ASSINAM:</b>	Nélia Aparecida Jerônimo Cunha - Secretária Municipal de Assistência Social; Rodrigo Mendonça Bernardi - Presidente do Instituto ITI.

Prefeitura Municipal de Itabira, 19 de abril de 2023.

*175º Ano da Emancipação Política do Município  
"Ano Municipal do Centenário do Prefeito Daniel Jardim de Grisolia"*

**MARCIA APARECIDA RODRIGUES**  
Diretora de Formalização de Parcerias E Convênios