
PROPOSTA EDITAL PRIP 01/2024 – BEM ESTAR E PERTENCIMENTO - OFICINAS DE TROCA DE SABERES NO IAU - "INTEGRAÇÃO E TALENTOS: CONSTRUINDO UM AMBIENTE DE TRABALHO MAIS COLABORATIVO"

1. Objetivo

A presente proposta visa criar um espaço de troca de saberes entre os servidores do IAU-USP, promovendo pertencimento, inclusão e socialização no ambiente de trabalho. A iniciativa busca fortalecer o convívio e a colaboração, tornando o ambiente laboral mais acolhedor, saudável e integrativo. Para isso, serão realizadas oficinas diversificadas, incluindo culinária, bordado e crochê, cerâmica utilitária e a qualificação do espaço de vivência.

2. Justificativa

Esta proposta surgiu a partir de demandas levantadas pelos próprios servidores em reuniões realizadas no Instituto. As sugestões destacaram a importância de atividades que promovam a integração para além do ambiente de trabalho formal, valorizando os talentos individuais e coletivos. Além disso, as oficinas permitirão o desenvolvimento de novas habilidades, incentivando o bem-estar físico, mental e social dos participantes.

As atividades serão realizadas ao longo do ano de 2025, conforme o cronograma detalhado a seguir:

3. Descrição das Atividades

3.1. Qualificação do Espaço de Vivência

Para viabilizar as oficinas e outras atividades de integração, será confeccionado um praticável (piso modular e móvel) de madeira no pátio do IAU-USP. O projeto será desenvolvido pelo servidor da Maquetaria do IAU, utilizando materiais adquiridos com

parte dos recursos deste edital, e a outra parte com recursos da Diretoria (o custo total estimado para a realização é de R\$8.000,00. O espaço, com dimensões aproximadas de 5x5m, será coberto por uma tenda já existente no Instituto.

- **Responsável técnico:** Servidor José Renato Dibo
- **Previsão de execução:** 1º semestre de 2025
- **Custo estimado com recursos do edital:** R\$ 1.500,00

3.2. Oficina de Cerâmica Utilitária

Serão realizados três encontros dedicados à produção de uma cumbuca de cerâmica. A oficina abordará os aspectos históricos da cerâmica, suas técnicas e processos de confecção, permitindo que os participantes acompanhem todas as etapas da produção. O objetivo é estimular o aprendizado de saberes manuais e ancestrais, bem como aprimorar a interação e a criatividade coletiva.

- **Instrutores:** Renan Santos Gomez, ex-aluno e Maria Eugênia Pinochet - ceramista e artista local.
- **Previsão de execução:** 1º semestre de 2025
- **Custo estimado:** R\$ 1.600,00

3.3. Oficina de Culinária: Como Fazer um Yakissoba

A oficina tem como objetivo ensinar aos participantes a preparação de um autêntico yakissoba, abordando técnicas de corte, preparo dos ingredientes e cozimento. Além do aprendizado culinário, a atividade promoverá interação e colaboração em grupo.

- **Público estimado:** 37 participantes
- **Instrutor:** Servidor Cláudio Massaki Kakuda
- **Metodologia:**
 - ✓ Demonstração prática pelo instrutor;
 - ✓ Execução supervisionada pelos participantes;
 - ✓ Degustação, feedback final e
 - ✓ Questionário avaliativo sobre os principais aprendizados
 - ✓ **Previsão de execução:** 1º semestre de 2025
 - ✓ **Custo estimado:** R\$ 1.500,00

3.4. Oficina de Crochê e Bordado

A oficina tem como proposta ensinar técnicas de crochê e bordado, promovendo a prática de atividades manuais e incentivando a interação social entre os servidores. Serão realizados 10 encontros ao longo do segundo semestre de 2025.

- **Instrutora:** Servidora Cleverci A. Malaman
- **Previsão de execução:** 2º semestre de 2025
- **Custo estimado:** R\$ 400,00

4. Orçamento Total

ATIVIDADE	MATERIAIS/MÃO DE OBRA	VALOR
Qualificação do espaço de vivência	Madeira, prego, cola e verniz (custo parcial conforme citado anteriormente)	R\$ 1.500,00
Oficinas de cerâmica utilitária	Argila, Esmalte e mão de obra instrutor	R\$ 1.600,00
Oficina de Culinária	Aluguel de equipamentos, utensílios e ingredientes	R\$ 1.500,00
Oficina de Crochê e Bordado	Material básico, tecido, linha e agulha.	R\$ 400,00
	Total	R\$ 5.000,00

5. Anexos

1. Idealizando o Espaço de Vivência: Esboço do projeto
2. Curiosidades sobre a Cerâmica: Breve histórico e técnicas utilizadas
3. Curiosidades sobre o Crochê e Bordado: Origens e aplicações
4. História do Yakissoba: Origem do prato, sua difusão e variações culturais

Anexos

1. Idealizando o Espaço de Vivência: Esboço do projeto





2. Curiosidades sobre a cerâmica

A cerâmica (do grego “kéramos” – “terra queimada”) enquanto material produzido pelo ser humano surgiu há mais de 10 mil anos, sendo primeiramente usada para armazenamento de alimentos e água. Civilizações antigas do mundo todo, como sumérios, egípcios e chineses, fizeram uso da cerâmica e aprimoraram suas técnicas, introduzindo o torno e esmaltações. Gregos e romanos a utilizaram amplamente, e na Idade Média, a porcelana chinesa e a faiança islâmica influenciaram a produção europeia. A técnica construtiva em alvenaria de tijolos ou blocos cerâmicos remonta aos antigos caldeus e assírios, que em torno de 4000 a.C. já usavam este material para erguer casas e palácios.

No Brasil, a cerâmica tem seus primeiros registros na Ilha de Marajó (PA), a partir de civilizações indígenas locais que dominaram algumas técnicas de produção de artefatos cerâmicos bem antes da chegada da colonização portuguesa. Com a

Revolução Industrial, a indústria de equipamentos e a introdução de técnicas de gestão abriram espaço para diferentes formas de fabricação em larga escala para a cerâmica, expandindo seu uso. Hoje, além de sua função artística e utilitária, a cerâmica é essencial em engenharia e medicina, estando presentes desde em soquetes de lâmpadas a implantes e componentes de foguetes espaciais.

3. Crochê e Bordado: História, Significado e Aplicações

O crochê e o bordado são técnicas artesanais de grande valor histórico e cultural, amplamente utilizadas em diferentes sociedades ao longo do tempo. Além de sua relevância estética e funcional, essas práticas também possuem benefícios sociais e psicológicos, tornando-se ferramentas eficazes para integração, aprendizado e bem-estar no ambiente de trabalho.

Breve Histórico

O bordado é uma das formas mais antigas de expressão artística têxtil, com registros que datam da Pré-História. Civilizações como os egípcios, chineses e persas utilizavam o bordado para ornamentação de vestimentas e objetos, simbolizando status e identidade cultural.

O crochê, por sua vez, popularizou-se na Europa no século XIX, sendo inicialmente associado à produção de rendas finas. Com o tempo, a técnica se expandiu para diferentes aplicações, tornando-se acessível a diversas camadas sociais e um meio de expressão artesanal e econômica.

Benefícios e Aplicações no Ambiente de Trabalho

A prática do crochê e do bordado no ambiente de trabalho pode proporcionar diversos benefícios, entre eles:

Estímulo à criatividade e à concentração – Trabalhos manuais exigem atenção e paciência, contribuindo para o desenvolvimento da coordenação motora, foco e disciplina.

Promoção do bem-estar e redução do estresse – Atividades repetitivas e rítmicas, como o crochê e o bordado, têm efeitos terapêuticos, ajudando a aliviar tensões e a melhorar a saúde mental.

4. Curiosidades sobre o Yakisoba

A origem do tradicional yakisoba - Yakisoba significa “macarrão frito em molho”. Sem dúvida, uma definição bastante precisa de como é esse prato, que é um dos mais famosos do mundo. Assim, de forma resumida, este carboidrato é refogado junto com diversos ingredientes, como legumes e carnes. Parte do seu sucesso, é que ele pode ser feito de várias maneiras, portanto, dá uma boa margem para o chef inovar e criar. Muitos já provaram essa iguaria, afinal, ela está presente em diversos países, no entanto, poucos conhecem a sua origem, que você vai ver a seguir.

O yakisoba veio da China ou do Japão? Quem nunca provou esse prato, com certeza, já ouviu falar dele. Dessa forma, o yakisoba tradicional tem origem chinesa, mas a sua fama e reconhecimento aconteceu mesmo no Japão. Ele é um dos mais conhecidos do mundo e apreciado em diferentes países. Assim, ele é um prato bem simples, na verdade, já que é macarrão refogado com vários legumes e tipos de carne. Também é muito bem temperado e, por fim, a fim de agregar mais sabor, possui um molho especial. Muitos o comparam ao inglês, mas o do yakisoba é mais espesso. De fato, tudo começou quando o macarrão da China, o chuukamen, usado no yakissoba chegou ao Japão, na era Edo, entre os séculos 17 e 19. De início, a popularidade do macarrão era apenas entre os mais privilegiados, a população em geral, não tinha acesso a ele. Já na Era Meiji, entre os séculos XIX e XX, ocorreu a abertura dos

portos, o que mudaria tudo a partir dali. A popularização deste prato tradicional. Neste período, surgiram novos bairros, bem como comércios. Dessa forma, vários deles começaram a oferecer aos fregueses o macarrão da China. Com isso, o prato e suas qualidades se alastraram pelo país de forma rápida. Alimento de guerra: no fim da Segunda Guerra Mundial, o yakisoba se tornou popular entre os soldados, por ser um alimento prático e barato. Além disso, saciou muitos homens em um período onde o racionamento de alimentos estava vigente. Esse prato típico, além de gostoso, é nutritivo e recheado de sabores. Por isso, é um dos mais populares do mundo.