

BR

Relatório de impacto

2025

DIODI

HISTÓRICO DE CONVOCATÓRIAS

1º semestre de 2025



2º semestre de 2025



*Diplomados x 3 (número médio de pessoa em uma família (fonte: IBGE 2019))

HISTÓRICO DE CONVOCATÓRIAS

Evolução de 2024 para 2025



organizações
conectadas



organizações
inscritas



projetos
inscritos na FAP



projetos
aprovados



peças
diplomadas



horas de aulas

META X REALIZADO

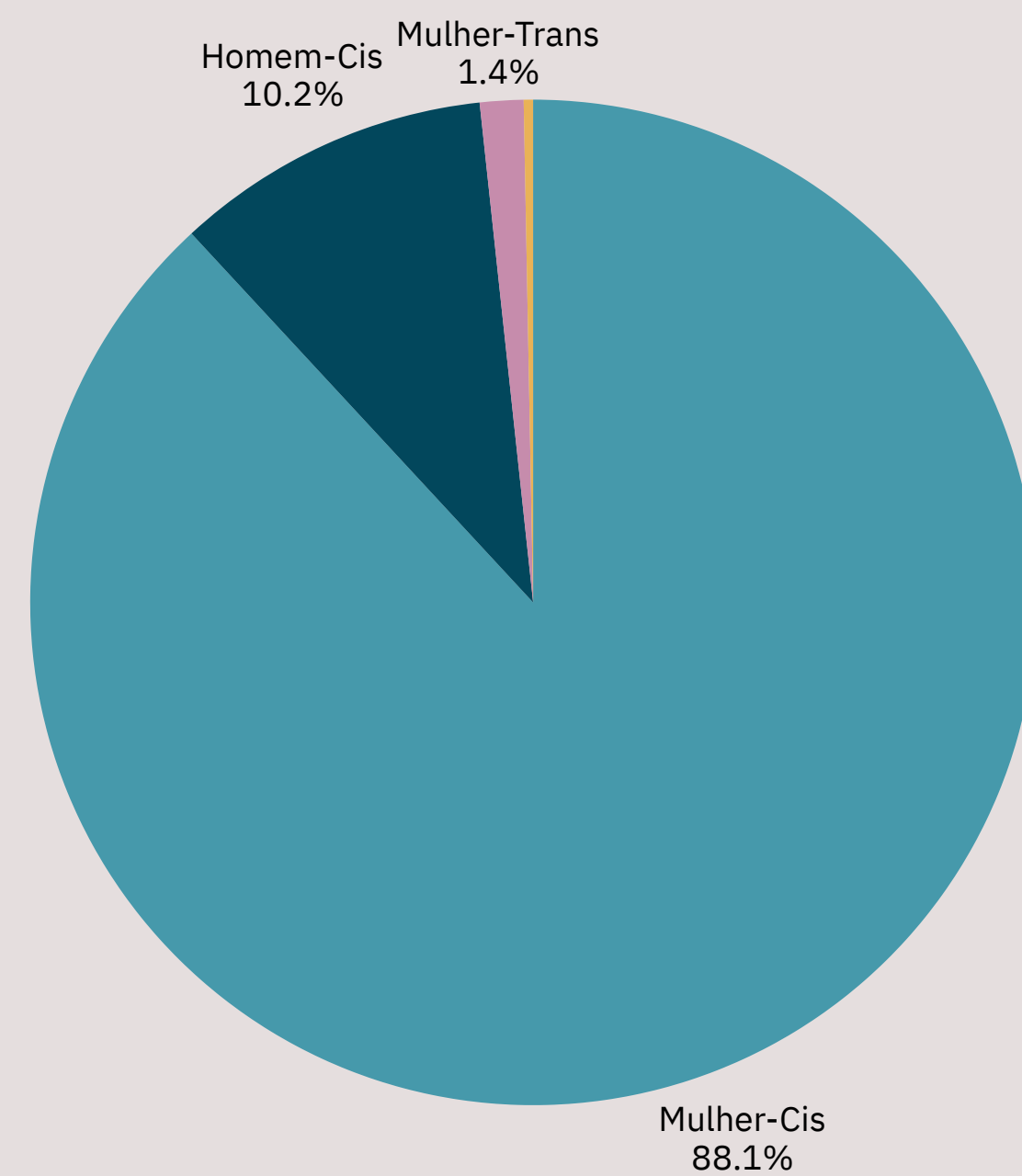


TOTAIS DOS DOIS SEMESTRES DE 2025

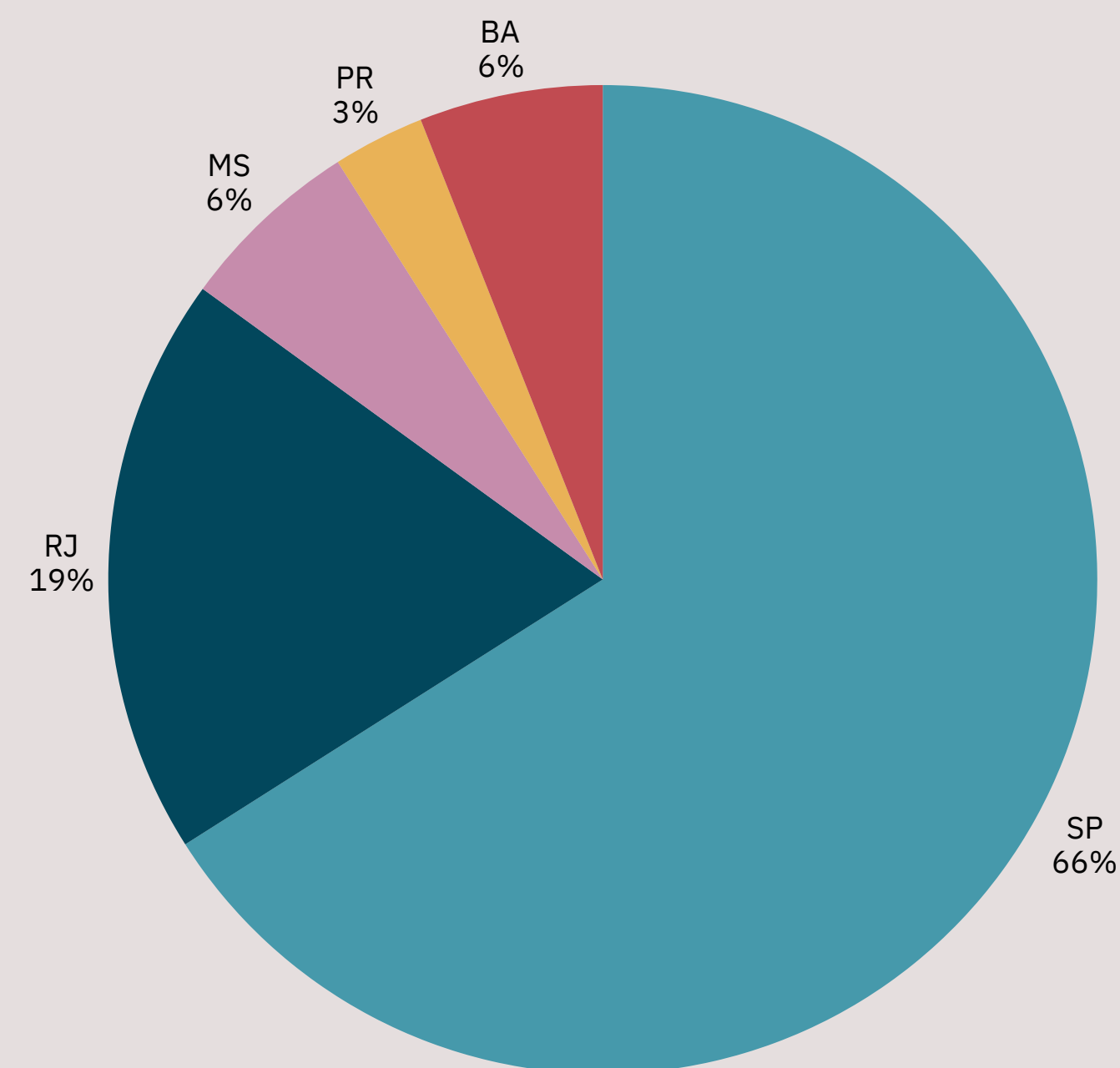


PERFIL DE PÚBLICO ATENDIDO

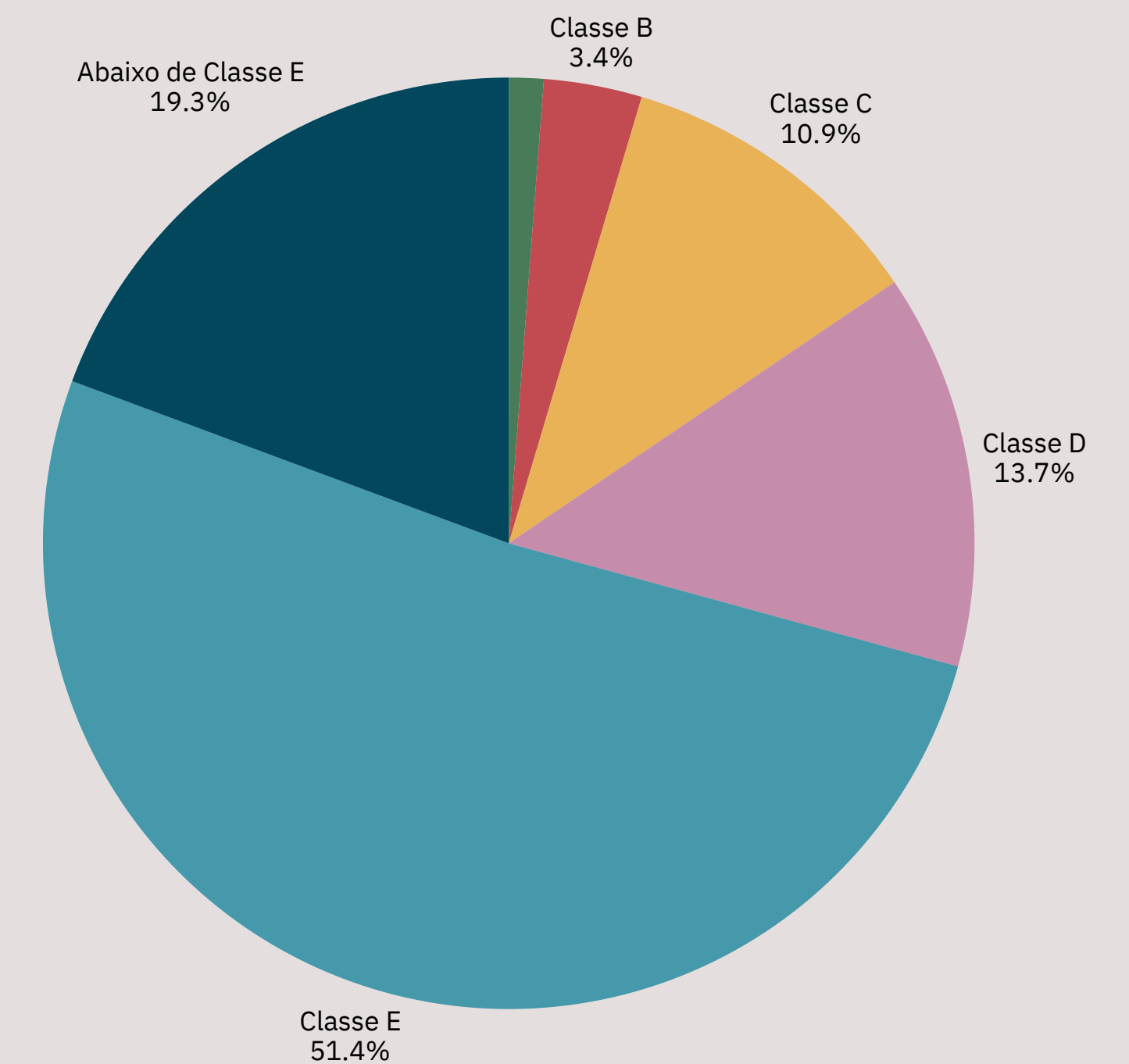
GÊNERO



ESTADO



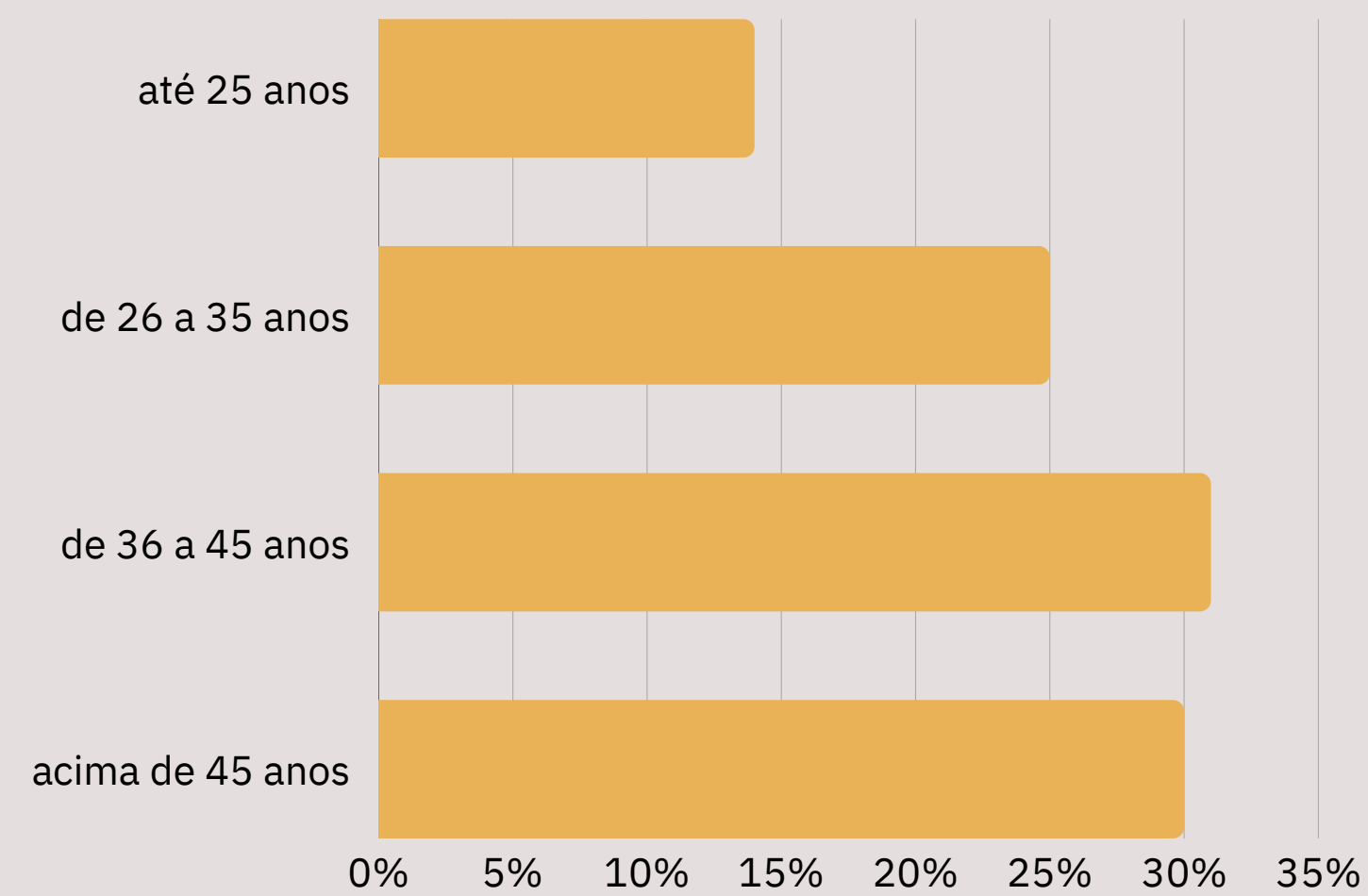
ESTRATIFICAÇÃO



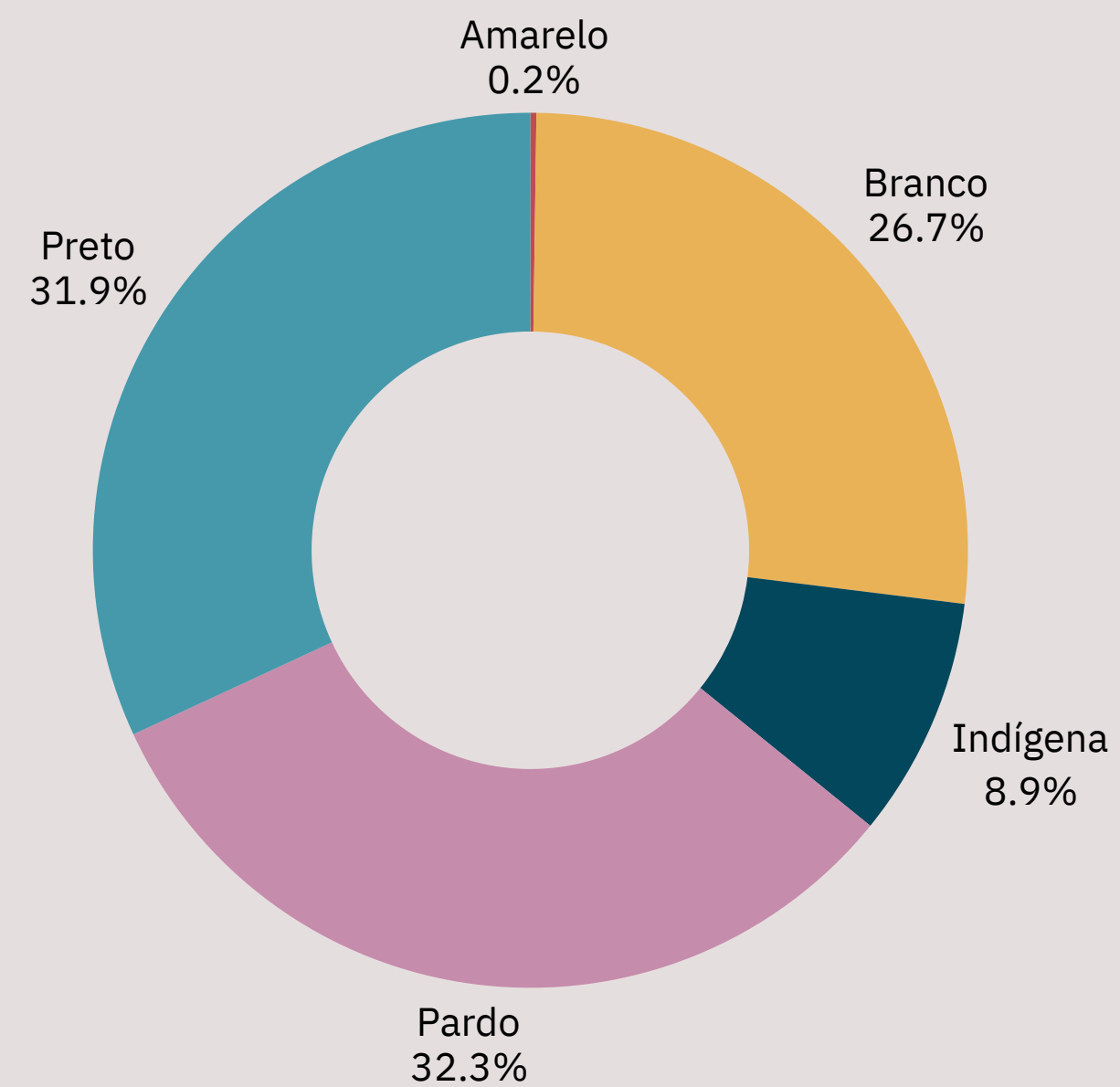
PERFIL: Adictos | Desempregados(as) | Egressos do sistema penal | Mãe solo | Mulheres pretas e pardas | Quilombolas | Povos Originários (indígenas) | Populações periféricas | Público LGBTQIAPN+ | Cozinheiras e Educadores de escolas públicas | Deficientes físicos/intelectuais | Imigrantes e refugiados | População de rua

PERFIL DE PÚBLICO ATENDIDO

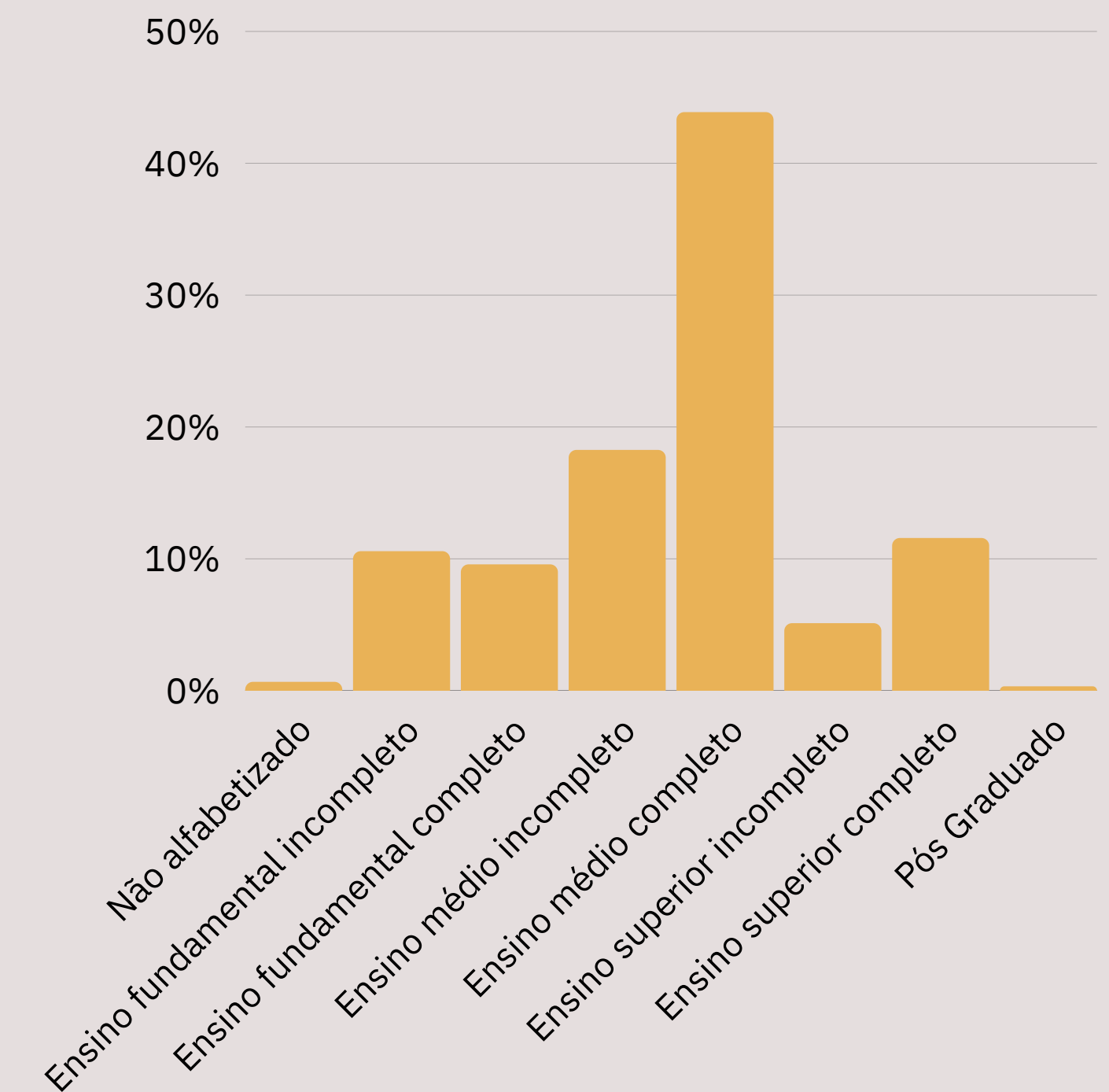
FAIXA ETÁRIA



ETNIA



ESCOLARIDADE



EVASÕES

9%

PROJETOS APOIADOS 1º SEMESTRE

ASSOCIAÇÃO AÇÃO GUETO

Projeto: Sabor solidário

ASSOCIAÇÃO ALIANÇA DE MISERICÓRDIA

Projeto: MESA CUORE Gastronomia Social de Impacto

ASSOCIAÇÃO ALIANÇA DE MISERICÓRDIA

Projeto: Intensivos de Confeitaria e Panificação Vila Cuore

INSTITUTO: BIBLI-ASPA

Projeto: Sabores Sem Fronteiras

INSTITUTO CAPIM SANTO

Projeto: Cozinha do Amanhã RJ

ASSOCIAÇÃO DIA DA TERRA BRASIL

Projeto: Jardins Comestíveis

ASSOCIAÇÃO INCUBADORA GASTROMOTIVA

Projeto: Formação básica em Cozinha

PAEG

Projeto: Aceleração de Empreendedores Gastronômico

ASSOCIAÇÃO QUEBRADA ALIMENTADA

Projeto: Curso Cozinha Profissional e Oficinas gastronômicas

INSTITUTO CAPIM SANTO

Projeto: Cozinha do Amanhã SP

INSTITUTO: CASA DIVERSA

Projeto: Gastronomia Empreendedora

INSTITUTO: CHEFS ESPECIAIS

Projeto: Se vira aí

INSTITUTO: COMER BEM VIVER MAIS

Projeto: Cozinha Criativa e Colaborativa

INSTITUTO COMIDA E CULTURA

Projeto: Programa Cozinhas & Infâncias Curitiba

ASSOCIAÇÃO MAIS SERRA

Projeto: Curso Profissionalizante Auxiliar de Cozinha

ASSOCIAÇÃO MULHERES DA PARADA

Projeto: Donas da Parada [Confeitaria]

INSTITUTO: PÃO DO POVO DA RUA

Projeto: Formação em Panificação e Confeitaria

INSTITUTO: GASTRONOMIA PERIFÉRICA

Projeto: Formação em cozinha profissional com foco em cozinha coletiva

PROJETOS APOIADOS 2º SEMESTRE

ASSOCIAÇÃO ALIANÇA DE MISERICÓRDIA

Projeto: MESA CUORE Gastronomia Social de Impacto

ASSOCIAÇÃO ALIANÇA DE MISERICÓRDIA

Projeto: Intensivos de Confeitaria e Panificação Vila Cuore

INSTITUTO: COMER BEM VIVER MAIS

Projeto: Oficina de PANCs

ASSOCIAÇÃO MAIS SERRA

Projeto: Cozinhando Oportunidades

INSTITUTO: CHEF APRENDIZ

Projeto: Chef Aprendiz Extensivo – Edição 10 anos

ASSOCIAÇÃO INCUBADORA GASTROMOTIVA

Projeto: Gastronomia Social no Refettorio Gastromotiva

ESCOLA NASTASHA FRANCO

Projeto: Empoderar

INSTITUTO CAPIM SANTO

Projeto: Cozinha do Amanhã SP

INSTITUTO CAPIM SANTO

Projeto: Cozinha do Amanhã RJ

INSTITUTO DONA JÔ

Projeto: Gastronomia Empreendedora

INSTITUTO DONA JÔ

Projeto: Gastronomia Empreendedora – Ceia de Natal e Sobremesa

MAE MARIA ROSA

Projeto: Colméia de Sonhos e Temperos

ASSOCIAÇÃO QUEBRADA ALIMENTADA

Projeto: Oficinas Faça e Venda

PROJETOS APOIADOS



INSTITUTO BIA
RABINOVICH



*Pronto para novas
conquistas em 2026*

