EDITAL Nº 04, 17 de Novembro de 2013.

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO DE ALUNOS NOS CURSOS GRATUITOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA E DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO - PARA O 1º TRIMESTRE DO ANO LETIVO DE 2014 – NO PROGRAMA SENAC GRATUIDADE - PSG.

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL, Senac-DF, no uso de suas atribuições regimentais, torna público que estão abertas as inscrições para o Processo Seletivo destinado ao preenchimento de vagas nos cursos de Formação Inicial e Continuada – Capacitação e Aperfeiçoamento - Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Habilitação e Especialização Técnica, nos Centros de Educação Profissional do Senac-DF - CEP Senac: Ceilândia, Gama, Jessé Freire, Plano Piloto, Sobradinho, Taguatinga, Tecnologia do Turismo e Hospitalidade (endereços no anexo I).

1. DO PROGRAMA

1.1. O Programa Senac Gratuidade - PSG destina-se a pessoas de baixa renda, na condição de alunos matriculados ou egressos da educação básica e trabalhadores, empregados ou desempregados, priorizando-se aqueles que satisfizerem as duas condições: aluno e trabalhador.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O processo seletivo de concessão de vagas do PSG é regido por este Edital.

2.1.1. A inscrição dos candidatos no processo seletivo será feita de duas formas: por ordem de inscrição do candidato, mediante a apresentação do atestado de baixa renda no ato da matrícula e por classificação pelo índice PSG.

2.2. No processo seletivo por ordem de inscrição, serão considerados os candidatos encaminhados por órgãos públicos e por instituições parceiras, que atuam com projetos sociais.

2.3. O processo seletivo por ordem de inscrição para Órgãos Públicos e Projetos Sociais em parceria com o Senac-DF, será feito apenas nos locais indicados, e de forma manual.

2.4. No processo seletivo pelo índice PSG, a inscrição dos candidatos para o preenchimento das vagas do PSG, é feita no Sistema Informatizado do Programa Gratuidade, via Internet, pelo site www.senacdf.com.br/psg ou em qualquer Centro de Educação Profissional Senac-DF, por meio informatizado.

2.5. A análise das informações fornecidas pelo candidato é realizada a partir dos critérios estabelecidos no Decreto n.º 6.633**,** de 5 de novembro de 2008**,** das Diretrizes do Senac - Departamento Nacional – versão 5 e da documentação apresentada pelo interessado, nos prazos constantes deste Edital.

2.6. A candidatura a uma vaga do PSG supõe o preenchimento e assinatura da ficha de inscrição do candidato, com informações verídicas e cabais, apresentação de autodeclaração de baixa renda, e de

termo de compromisso, devidamente assinados, bem como atendimento aos requisitos do curso escolhido (anexo II).

2.7. A documentação será de total responsabilidade do candidato e deverá ser entregue no prazo estabelecido. Havendo qualquer irregularidade nos documentos apresentados, o candidato terá seu processo cancelado, imediatamente, pelo Senac–DF, no Sistema Informatizado do Programa Senac Gratuidade.

2.8. As vagas destinadas ao Processo Seletivo do PSG, divulgadas neste Edital, serão preenchidas por ordem de classificação, obedecendo-se, rigorosamente, ao número de vagas, por opção de Centro de Educação Profissional Senac-DF , curso e turno. Caso algum candidato não ocupe a vaga, ela será repassada, automaticamente, para o próximo classificado, até que se complete o número total de vagas previstas neste Edital. No caso em que, em um CEP Senac–DF, esgote todas as chamadas e ainda restarem vagas, essas serão disponibilizadas para os candidatos selecionados em outro CEP Senac - DF obedecendo ao critério de opção de curso, além da proximidade da residência ou do trabalho do candidato.

3. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA INSCRIÇÃO

3.1. O candidato deve atender aos seguintes itens:

a) requisitos de acesso do curso escolhido (anexo II);
b) possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimos;
c) estar matriculado ou ser egresso da Educação Básica (Ensino Fundamental ou Ensino Médio);
d) ser trabalhador desempregado ou empregado;
e) ser morador do Distrito Federal.

3.2. Documentos para inscrição no Processo Seletivo:

a) - formulário de solicitação de vaga para o PSG (disponibilizado via internet ou nos CEP Senac – DF);
b) - autodeclaração de baixa renda;
c) - documento oficial com foto;
d) - comprovante da escolaridade exigida para o curso;
e) - comprovante da deficiência (quando for o caso);
f) - comprovante de ser egresso do Programa Aprendizagem do Senac (quando for o caso);
g) - comprovante de que está trabalhando ou está desempregado;

4. DA INSCRIÇÃO

4.1. As inscrições para o Processo Seletivo serão realizadas no período **18/11 à 08/12/2013**

4.2. O candidato poderá inscrever-se via Internet, pelo site www.senacdf.com.br/psg ou em qualquer Centro de Educação Profissional Senac – DF no Sistema Informatizado do Programa Senac Gratuidade (anexo I).

4.3. O horário de atendimento aos candidatos para inscrição nos centros será de 2ª a 6ª feira, das 9h às 18h e no sábado, das 8h às 12h, exceto recessos e feriados.

4.4. Poderão inscrever-se apenas candidatos residentes no Distrito Federal e que atendam aos requisitos necessários constantes no Plano do Curso, conforme descrito no Anexo II deste Edital.

4.5. Ao inscrever-se, o candidato deverá optar por apenas um curso e um dos turnos/períodos de oferta do curso pretendido: Matutino ou Vespertino ou Noturno ou Integral (sábado e domingo).

4.6. Ao candidato impossibilitado de efetuar sua inscrição pessoalmente ou pela Internet, será permitido fazê-la por intermédio de terceiros, mediante procuração simples.

4.7 – Quando a inscrição for concretizada via Internet, sendo o candidato selecionado, os documentos de que trata o item 3.2, deste edital, deverão ser entregues no ato da matrícula.

No caso da inscrição ser efetivada em um dos Centros de Educação Profissional do Senac-DF, os documentos deverão ser apresentados no momento da inscrição.

5. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

5.1 – Os critérios adotados para seleção foram definidos atendendo à legislação da educação profissional, ao protocolo firmado entre o Senac e o Governo Federal e aos requisitos de acesso exigidos pelo Senac DF, para ingresso no curso escolhido;

5.2 – A aprovação no processo seletivo obedecerá:

1. à ordem de classificação no Índice PSG;
2. à ordem de inscrição do candidato;
3. ao atendimento dos requisitos de acesso necessários aos cursos (quando for o caso);
4. à quantidade de vagas oferecidas no curso escolhido pelo candidato;
5. à apresentação dos documentos exigidos para a matrícula;

5.3. O índice PSG será calculado pela seguinte fórmula: **(RF x DF x PF x EB x CT x APS) / GF**. Sendo:

a) **RF=** Renda Familiar Bruta (somatória da renda familiar incluindo renda do candidato);
b) **DF=** Pessoa com deficiência (não =1; sim = 0,8);
c) **PF=** Posição na família (dependente=1; arrimo = 0,8);
d) **EB=** Condição na educação básica – egresso ou matriculado (egresso da educação básica = 0,8; matriculado na educação básica = 0,7);
e) **CT=** Condição de trabalho – empregado, desempregado ou candidato a primeiro emprego (primeiro emprego =1; empregado/desempregado = 0,9);
f) **APS=** Egresso Programa de Aprendizagem do Senac (sim = 0,8; não = 1);
g) **GF=** Grupo familiar (número de membros do núcleo familiar, incluindo o candidato).

5.4 – Quanto menor for o índice PSG, mais bem colocado o candidato estará no processo seletivo.

5.5 – Os candidatos Portadores de Necessidades Especiais estão contemplados com índice diferenciado, não cabendo, nesse caso, disponibilização de vagas específicas para eles.

6. DA CLASSIFICAÇÃO

6.1. A classificação dos candidatos a uma vaga no PSG obedecerá ao critério de **menor valor** obtido no índice PSG.

6.2. Em caso de empate, a classificação obedecerá a melhor posição nos critérios abaixo, na seguinte ordem:

1º. menor renda *per capita;*
2º. ser aluno da educação básica e trabalhador;
3º. ser aluno da educação básica
4º. ser egresso da educação básica;
5º. ser trabalhador desempregado;
6º. ser trabalhador empregado;
7º. ser pessoa com deficiência;
8º. ser egresso do Programa de Aprendizagem do Senac;
9º. candidato mais idoso;
10º. ordem de inscrição.

7. DAS VAGAS

7.1. A oferta de vagas, por Centro de Educação Profissional do Senac-DF/curso/turno, dar-se-á de acordo com as informações conforme quadro do Anexo I deste Edital.

8. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1. O resultado do processo seletivo será divulgado por meio de listagem nominal que será afixada nos Centros de Educação Profissional do Senac-DF, a partir de **11/12/2013** e pelo site: www.senacdf.com.br

8.1.1. Não será feita divulgação de resultados por telefone.

9. DA MATRÍCULA

9.1. As matrículas dos candidatos selecionados, em primeira chamada, serão realizadas, por ordem classificatória, no período de **16/12 à 20/12/2013 e 02/01 à 13/01/2014,** e em segunda chamada, até o primeiro dia de aula da turma/curso de opção do candidato ou até esgotarem as vagas, na Secretaria Escolar ou Central de Relacionamento com o Cliente, de cada Centro de Educação Profissional do Senac – DF, que oferece o curso de opção do candidato.

9.2. Seguindo-se a ordem classificatória, serão realizadas pela Secretaria Escolar de cada Centro de Educação Profissional do Senac - DF, chamadas adicionais para matrícula até o preenchimento total das vagas, até a data de início do curso.

9.3. No ato da matrícula, o candidato receberá orientações sobre o curso para o qual foi selecionado, sendo essas orientações condição para realização da matrícula em cada Centro de Educação Profissional Senac.

9.4. No ato da efetivação da matrícula, o candidato deverá apresentar original e fotocópia dos documentos exigidos em cada Plano de Curso, de acordo com a sua opção, os documentos constantes no item 3.2 e duas fotos 3x4 (fotos quando for curso técnico).

9.5. A matrícula deverá ser efetivada pelo candidato ou, se menor de idade, pelo responsável.

9.6. Ao candidato impossibilitado de efetuar a sua matrícula pessoalmente, será permitido fazê-la por intermédio de terceiros, mediante procuração simples.

9.7. O candidato que não efetivar a matrícula no período determinado, ou que não apresentar, no ato da matrícula, a documentação relacionada neste edital, perderá o direito à vaga, que será preenchida pelo seguinte classificado, não cabendo recurso.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Atenção ao fazer a inscrição via internet, pois, após a finalização e envio das informações, não será possível alterar os dados.

10.2. A inscrição do candidato implica a aceitação das normas que regem o processo seletivo do PSG definidas neste Edital.

10.3. Não serão recebidos processos incompletos, nem fora dos prazos estabelecidos, independente da justificativa.

10.4. Não haverá recurso para revisão de classificação no processo seletivo ou para ingresso de novos candidatos fora dos prazos definidos.

10.5. O Senac-DF reserva-se o direito de cancelar, adiar ou remanejar turmas que não alcancem o número mínimo necessário de alunos matriculados para realização do curso.

10.6. A validade do resultado do Processo Seletivo será restrita à matrícula para cursos com início no **1º trimestre** do ano letivo de 2014, respeitada a data de início de cada curso / turma e local de realização.

10.7. O não atendimento às cláusulas do Termo de Compromisso, assinado no ato da matrícula, implicará no cancelamento da matrícula e impedimento de nova participação no processo seletivo por um período de 24 meses, na forma das Diretrizes PSG.

10.8. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Local de Coordenação do Processo Seletivo, criada em cada Centro de Educação Profissional do Senac-DF.

Brasília, 17 de Novembro de 2013.

Luiz Otávio da Justa Neves

Diretor Regional

Senac-DF

ANEXO I

OFERTA DE CURSOS E VAGAS – PSG

CEP Senac/DF-Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de vagas	Período Previsto	Horário
Senac Ceilândia Endereço: QNN1 Conjunto D, Lotes 4/6 Avenida Hélio Prates Ceilândia Centro CEP: 72.225-014 Fone: 3373-8877	Depilador	200	10	24/02 a 14/05/2014	8h às 12h
	Maquiagem Social	60	10	17/03 a 04/04/2014	14h às 18h
	Manicure e Pedicure	200	10	31/03 a 10/07/2014	19h às 22h
	Recepção em Serviços de Saúde	60	10	10/03 a 28/03/2014	8h às 12h
	Auxiliar de Recursos Humanos	200	10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h
	Cabeleireiro	400	10	27/01 a 27/06/2014	8h às 12h
			10	17/02 a 04/09/2014	19h às 22h
	Auxiliar Administrativo	200	10	10/03 a 23/05/2014	14h às 18h
			10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h
	Faturamento Médico Hospitalar	100	10	17/03 a 23/04/2014	14h às 18h
			10	17/02 a 08/04/2014	19h às 22h
	Operador de Computador	200	10	10/02 a 28/04/2014	4h às 18h

CEP Senac/DF-Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de vagas	Período Previsto	Horário
Senac Gama Endereço: Quadra. **5** conjunto **F** loja **07** Setor Sul Gama CEP: 72-410-306 Fones: 3484-7704/3484-4128	Cabeleireiro	400	5	03/02 a 04/07/2014	8h às 12h
			5	03/02 a 04/07/2014	14h às 18h
			5	03/02 a 21/08/2014	19h às 22h
	Maquiagem Social	60	6	10/03 a 28/03/2014	8h às 12h
	Corte e Escova – Tendências Atuais	80	6	03/02 a 28/02/2014	8h às 12h
	Depilador	200	10	10/03 a 23/05/2014	14h às 18h
	Manicure e Pedicure	200	10	10/02 a 28/04/2014	8h às 12h
	Recepção em Serviços de Saúde	60	15	17/02 a 12/03/2014	8h às 12h
	Organizador de Eventos	200	15	10/03 a 23/5/2014	14h às 18h
	Auxiliar Administrativo	200	15	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h
	Auxiliar de Pessoal	200	15	10/02 a 28/04/2014	14h às 18h
	Faturamento Médico Hospitalar	100	15	10/02 a 19/03/2014	14h às 18h
	Operador de Computador	200	15	17/02 a 30/05/2014	19h às 22h
	Administração de Serviços Hospitalares	60	15	17/03 a 04/04/2014	8h às 12h

	Técnico em Contabilidade	934	15	Início: 10/02/2014	18:50h às 22h
	Garçom	250	15	03/02 a 10/06/2014	19h às 22h
CEP Senac/DF-Endereços	**Curso**	**Carga Horária**	**Nº de Vagas**	**Período Previsto**	**Horário**
Senac Jessé Freire Endereço: Quadra. **6** Bl A, Ed Jessé Freire 1º andar Fones: 3226.5235	Cabeleireiro	400	5	03/02 a 04/07/2014	8h às 12h
			5	10/03 a 22/09/2014	19h às 22h
			5	10/02 a 11/07/2014	14h às 18h
			5	20/01 a 07/08/2014	19h às 22h
	Corte e Escova – Tendências Atuais	80	5	13/01 a 07/02/2014	8h às 12h
			5	24/02 a 26/03/2014	14h às 18h
	Maquiagem Social	60	10	27/01 a 14/02/2014	14h às 18h
	Técnicas Avançadas em Química Capilar	40	5	27/01 a 13/02/2014	19h às 22h
	Auxiliar Administrativo	200	10	20/01 a 02/04/2014	14h às 18h
	Auxiliar de Tesouraria	200	10	03/02 a 16/04/2014	14h às 18h
	Auxiliar de Pessoal	200	10	20/01 a 02/04/2014	8h às 12h
			10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h

Senac Jessé Freire Endereço: Quadra. **6** Bl A, Ed Jessé Freire 1º andar Fones: 3226.5235	Técnico em Secretariado	1.095	10	Início: 10/03/2014	13:50h às 18h
	Manutenção de Notebooks	60	10	06/03 a 26/03/2014	8h às 12h
	Técnico em Design de Interiores	1.120	5	Inicio: 03/02/2014	07:50h às 12h
	Editor Gráfico	200	5	20/01 a 02/04/2014	8h às 12h
	Auto CAD 2D	60	10	03/02 a 28/02/2014	19h às 22h
			10	10/03 a 28/03/2014	14h às 18h
	Web Designer	220	5	13/01 a 02/04/2014	8h às 12h
	Montador e Reparador de Computadores	200	10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h
			10	06/03 a 21/05/2014	8h às 12h
			10	17/03 a 30/05/2014	14h às 18h
	Operador de Computador	200	10	20/01 a 02/04/2014	14h às 18h
			10	25/02 a 15/05/2014	8h às 12h
			10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h

Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Período Previsto	Horário
Senac Sobradinho Endereço: AE 5, Quadra 4, Conjunto E - Sobradinho I CEP: 73.025-045 Fones: 3591-8877 3387-3350	Operador de Computador	200	5	04/02 a 22/04/2014	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	5	03/02 a 04/07/2014	8h às 12h
			5	03/02 a 17/09/2014	19h às 22h
	Auxiliar Administrativo	200	5	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h
	Auxiliar de Recursos Humanos	200	5	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h
	Técnico em Contabilidade	934	5	Início: 08/02/2014	7h50 às 12h e 13h às 17h10
	Técnico em Secretariado	1.095	5	Início: 08/02/2014	7h50 às 12h e 13h às 17h10
	Gestão em Meios de Hospedagem	60	5	17/02 a 19/03/2014	19h às 22h
Senac Taguatinga Endereço: QNG Área Especial 39 - Taguatinga Norte CEP: 72.130-005 Fone: 3354 -7984	Cabeleireiro	400	5	20/01 a 14/08/2014	19h às 22h
			5	03/02 a 04/07/2014	14h às 18h
			5	03/02 a 04/07/2014	8h às 12h
	Recepção em Serviços de Saúde	60	20	10/03 a 28/3/2014	14h às 18h
	Auxiliar de Pessoal	200	20	03/02 a 16/04/2014	14h às 18h
	Auxiliar de Recursos Humanos	200	20	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h

Senac Taguatinga Endereço: QNG Área Especial 39 - Taguatinga Norte CEP: 72.130-005 Fone: 3354 -7984	Recepcionista em Serviços de Saúde	240	20	17/02 a 21/05/2014	8h às 12h
	Copeiro	200	15	10/03 a 23/05/2014	8h às 12h
	Copeiro Hospitalar	230	15	27/01 a 24/04/2014	14h às 18h
	Técnico em Informática	1.360	15	Início: 03/02/2014	07:50h às 12h
			15	Início: 10/03/2014	13:50h às 18h
	Operador de Computador	200	15	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h
	Técnico em Logística	983	20	Início: 07/04/2014	07:50h às 12h
	Técnico em Contabilidade	934	20	Início: 10/03/2014	07:50h às 12h
Senac-DF - Endereços	**Curso**	**Carga Horária**	**Nº de vagas**	**Período Previsto**	**Horário**
Senac Plano Piloto Endereço: Av. W/4 Sul SEUPS 703/903, Bloco A CEP: 73390-039 Fones: 3217-8877 3217-8878	Técnico em Análises Clínicas	1.500	5	Início: 03/02/2014	18:50h às 22h
	Especialização Técnica em Enfermagem do Trabalho	480	10	Início: 22/02/2014 (Sábados e Domingos)	7h50 às 12h e 13h às 17h10
	Especialização Técnica em Instrumentação Cirúrgica	380	10	Início: 15/03/2014 (Sábados e Domingos)	7h50 às 12h e 13h às 17h10
	Técnico em Estética	1.320	5	Início: 03/02/2014	07:50h às 12h

	Técnico em Enfermagem	1.800	5	Início: 17/03/2014	13:50h às 18h
	Qualidade e Eficácia na Coleta de Sangue Venoso e Capilar	40	5	20/01 a 06/02/2014	19h às 22h
			5	10/03 a 27/03/2014	19h às 22h
	Técnico em Podologia	1.320	5	Início: 17/03/2014	13:50h às 18h
	Técnico em Guia de Turismo	1.000	5	Início: 03/03/2014	13:50h às 18h
Senac-DF - Endereços	**Curso**	**Carga Horária**	**Nº de vagas**	**Período Previsto**	**Horário**
Senac - Tecnologia do Turismo e Hospitalidade Endereço: Quadra. 6 Bl A, Ed Jessé Freire 3º andar Fones: 3383.8877	Auxiliar de Cozinha	200	10	03/02 à 16/04/2014	8h às 12h
			10	03/02 à 16/04/2014	14h às 18h
	Técnicas de Petisco e Comida de "Boteco"	40	10	10/03 a 21/03/2014	14h às 18h
	Pizzaiolo	200	10	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h
	Auxiliar de Pessoal	200	10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h
	Confeiteiro	300	10	03/02 a 28/05/2014	8h às 12h
			10	03/02 a 28/05/2014	14h às 18h
			10	03/02 a 04/07/2014	19h às 22h

Senac - Tecnologia do Turismo e Hospitalidade Endereço: Quadra. 6 Bl A, Ed Jessé Freire 3º andar Fones: 3383.8877	Atendente de Lanchonete	200	20	03/02 a 16/04/2014	14h às 18h
	Garçom	250	10	03/02 a 12/05/2014	8h às 12h
			10	03/02 a 10/06/2014	19h às 22h
	Técnicas de Produção de Tortas Doces e Salgadas	40	10	08/02 a 12/04/2014 (Sábados)	09h às 13h
			10	17/02 a 28/02/2014	14h às 18h
	Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais	40	10	08/02 a 12/04/2014 (Sábados)	09h às 13h
			10	03/02 a 14/02/2014	14h às 18h
	Agente de Alimentação Escolar	200	10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h
	Recepcionista em Meios de Hospedagem	200	10	03/02 a 16/04/2014	14h às 18h
	Organizador de Eventos	200	10	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h
	Técnicas de *Sushi/Sashimi*	40	10	24/03 a 04/04/2014	14h às 18h
	Costureiro	200	10	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h
			10	03/02 a 16/04/2014	14h às 18h
			10	03/02 a 16/05/2014	19h às 22h

Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de vagas	Período Previsto	Horário
Senac - Tecnologia do Turismo e Hospitalidade Cursos ministrados no Senac Plano Piloto Endereço: Av. W/4 Sul SEUPS 703/903 - Bloco A CEP: 73390-039 Fones: 3217-8877 / 3217-8878	Camareira em Meios de Hospedagem	200	10	03/02 a 16/04/2014	8h às 12h
			10	03/02 a 16/04/2014	14h às 18h
			10	17/02 a 30/05/2014	19h às 22h

ANEXO II

CURSO/ CARGA HORÁRIA	PERFIL DE CONCLUSÃO	REQUISITOS DE ACESSO
Cabeleireiro **400h** **Incluindo Prática Supervisionada**	Profissional cabeleireiro capaz de desenvolver atividades de atendimento aos clientes de modo eficaz, realizar diagnósticos e prestar orientações relativas ao embelezamento e tratamento dos cabelos. Apto a utilizar as técnicas e os conhecimentos básicos, teóricos e práticos para cortar, modelar e colorir os cabelos, utilizando a criatividade e senso estético. Apresenta bom relacionamento interpessoal, capacidade de trabalhar em equipe, cuidados com a preservação do meio ambiente, capacidade de comunicação, postura e comportamento ético.	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Fundamental completo.
Administração de Serviços Hospitalares **60h**	Profissional apto a realizar os processos administrativos do hospital, desenvolvendo atividades de apoio às áreas de administração e finanças, controle de agendas dos profissionais, emissão de guias de convênios, relatórios e ainda, atendimento ao cliente interno e externo.	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo. Conhecimentos em informática e ser profissional de saúde.
Técnicas Avançadas em Química Capilar **40h**	Profissional capaz de aplicar as técnicas avançadas de química capilar, utilizando a criatividade e senso estético. Capaz de relacionar-se com a equipe de trabalho, ser ético, acompanhar as tendências da moda, observar as normas de higiene, saúde e de segurança no trabalho.	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Fundamental completo. Ser profissional cabeleireiro.
Manutenção de Notebooks **60 h**	Profissional capacitado a prestar manutenção preventiva e reparação dos principais componentes de notebook.	Idade mínima de 16 anos, ter no mínimo o Ensino Fundamental completo. Curso de Montador e Reparador de Computadores.
Auxiliar Administrativo **200h**	Profissional apto a realizar as rotinas do trabalho administrativo das empresas, auxiliando nas áreas de recursos humanos, administração, finanças, logística, serviços gerais de escritório, além de atender a fornecedores e a clientes.	Idade mínima de 18 anos, ter no mínimo o Ensino Médio incompleto e conhecimentos básicos de informática.

Técnico em Estética **1.320h incluindo estágio**	Profissional que atua na promoção, manutenção e recuperação da saúde da pele e do couro cabeludo, valorizando a auto-imagem, a qualidade de vida e a saúde integral do cliente.	Idade mínima de 17 anos, ter no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Auxiliar de Pessoal **200h**	Profissional apto a auxiliar nos processos de trabalho do departamento de pessoal como: admissionais, elaboração de folhas de pagamento, férias, décimo terceiro, rescisão de contrato de trabalho; apoiar a área de recursos humanos e a representar a empresa junto a entidades trabalhistas.	Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto e conhecimentos básicos de informática.
Camareira em Meios de Hospedagem **200h** **Incluindo Prática Supervisionada**	Profissional capaz de realizar as atividades relativas à limpeza dos ambientes ocupados pelos clientes, arrumando-os adequadamente, a controlar os produtos utilizados, fazendo a reposição sempre que necessário, a atender pedidos de clientes, tomando providências relativas a eventuais reclamações.	Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.
Corte e Escova Tendências atuais **80h**	Profissional apto a utilizar as técnicas avançadas para realização de cortes: desfiados com tesoura, fio reto, repicado e desfiado com navalha, observando as tendências e a preferência do cliente.	Idade Mínima de 18 anos, ter no mínimo, Ensino Fundamental Completo e ser Cabeleireiro.
Costureiro **200h**	Profissional apto a realizar as técnicas de corte e costura e a escolher tecidos adequados para a confecção de peças do vestuário feminino e infantil, com acabamento fino.	Idade mínima de 16 anos e ter o Ensino Fundamental completo.
Depilador **200h**	Profissional capaz de realizar os processos de trabalho de depilação aplicando os conhecimentos teórico-práticos de remoção dos pêlos, em diversas partes do corpo, com destreza e segurança, atendendo o cliente com excelência.	Idade mínima de 18 anos, ter no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.

Faturamento Médico Hospitalar **100h**	O profissional realiza atividades de controle e cobrança de convênios, regulamentação de planos de saúde, pacotes e glosas dentre outras atividades relacionadas ao faturamento médico hospitalar e laboratorial.	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo, e ter conhecimentos básicos de informática.
Garçom **250h** **Incluindo Prática Supervisionada**	Profissional apto a executar os serviços de bares, restaurantes e / ou similares, sob a supervisão de maitres e / ou gerentes, observando as normas de boas práticas na manipulação dos alimentos. Apto a utilizar as técnicas: à inglesa direta e indireta, à francesa ou diplomata e à americana, atendendo aos clientes com qualidade e presteza, com vistas à fidelização. Deverá apresentar criatividade, bom relacionamento interpessoal, respeito pelo meio ambiente, capacidade de comunicação, postura e comportamento ético no desenvolvimento de suas atribuições. Atua, predominantemente, em hotéis, bares e restaurantes, em eventos sociais, atividades recreativas, culturais e desportivas.	Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.
Manicure e Pedicure **200h**	Profissional apto a cuidar das unhas das mãos e dos pés dos clientes, utilizando técnicas de tratamento e embelezamento, dando-lhes forma e cor, de acordo com as tendências da moda e as preferências do cliente.	Idade mínima de 18 anos e ter no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.
Maquiagem Social **60h**	Profissional capaz de criar e produzir maquiagens adequadas para diversos tipos de eventos sociais, aliando-as ao estilo do cliente, às estações do ano e tendências da moda.	Idade mínima de 16 anos e ter no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.
Qualidade e Eficácia na Coleta de Sangue Venoso e Capilar **40h**	Participante capaz de puncionar sangue venoso e capilar, com técnica e eficiência. Selecionando e caracterizando os anticoagulantes para cada coleta.	Idade mínima de 18 anos. Ser profissional e/ou estudante de cursos de Enfermagem, Análises Clínicas e Hemoterapia.
Operador de Computador **200h**	Profissional apto a utilizar o Sistema Operacional Windows e as suas ferramentas, word,excel,power point e internet para editar e configurar diversos tipos de textos,elaborar planilhas eletrônicas e efetuar cálculos,criar gráficos e navegar na internet.	Idade mínima de 16 anos e estar cursando, no mínimo, o 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.

Técnico em Podologia **1.320h** **Incluindo estágio**	Profissional apto a atuar em terapias voltadas às patologias dos pés, em especial de clientes portadores de doenças crônicas como diabetes, hipertensão, hanseníase, traumas físicos e/ou deformidades podais. Atua, na prevenção e tratamento dessas patologias, mantendo interface com a Medicina, principalmente nas especialidades de Dermatologia, Ortopedia e Endocrinologia.	Idade mínima de 17 anos e estar cursando, no mínimo o 2º ano do Ensino Médio.
Pizzaiolo **200h**	Profissional apto a preparar massas, molhos, coberturas, recheios e bordas, produzindo pizzas com qualidade, seguindo as normas das boas práticas na manipulação de alimentos.	Idade mínima de 18 anos e ter no mínimo, o 7º ano / 6ª série do Ensino Fundamental.
Recepção em Serviços de Saúde **60h**	Profissional capaz de desempenhar atividades de recepção em laboratórios de análises clínicas e em hospitais, além de controle de agendas, pré-faturamento, emissões de guias de convênios e arquivamento de exames.	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e ter conhecimentos básicos de informática. Experiência como recepcionista.
Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais **40h**	Profissional capaz de preparar massas enriquecidas, fermentadas, folhadas, e a utilizar as técnicas de produção de pães, aplicando as boas práticas na manipulação de alimentos.	Idade mínima de 18 anos e ter no mínimo, o 7º ano / 6ª série do Ensino Fundamental, ter conhecimentos de panificação.
Técnicas de Produção de Tortas Doces e Salgadas **40h**	O profissional prepara variados tipos de tortas doces e salgadas seguindo as normas das boas práticas na manipulação de alimentos.	Idade mínima de 18 anos, ter no mínimo, o 7°ano/ 6ª série do Ensino Fundamental e ter conhecimentos de confeitaria e/ou panificação.
Técnicas de *Sushi/Sashimi* **40h**	Profissional capaz de preparar pratos de *Sushi/sashimi* como: *Inarizushi, Tamagoyaki, patê Filadélfia Shakê, Uramaki Filadélfia Shakê, Niguizushi, Sashimi, Hossomaki, Hot Filadélfia, Ikurá, Temaki, Mozaiko, Dyô, Oshiiiizushi, Sushi Filadélfia, Futoimaki,* Especial *Sushi Marisc* e Califórnia *Roll*, segundo as normas das boas práticas na manipulação dos alimentos.	Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental e ter conhecimento em gastronomia.
Técnico em Contabilidade **934h** **Incluindo estágio**	Profissional que efetua anotações das transações financeiras e contábeis de uma empresa, por meio de exame dos documentos, calcula e executa os lançamentos e escriturações contábeis em livros e software específicos. Exerce, também, atividades relacionadas com as técnicas de contabilidade.	Idade mínima de 17 anos e estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Técnico em Enfermagem **1.800h**	Profissional que executa ações de promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde. Presta assistência de enfermagem a pacientes em estado grave, sob a supervisão do Enfermeiro	Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Médio completo.
Técnico em Análises Clínicas **1500h** **Incluindo estágio**	Profissional apto a atender e orientar o cliente/paciente, a coletar, receber, preparar, processar e transportar as amostras biológicas e assistir ao bioquímico ou patologista, na execução das análises clínicas.	Idade mínima de 17 anos e estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Técnicas de Petisco e Comida de "Boteco" **40h**	Profissional apto a preparar pratos novos e variados para serem servidos em bares, restaurantes ou similares, seguindo as normas de boas práticas na manipulação dos alimentos.	Idade mínima de 18 anos e estar cursando, no mínimo, o 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental, ter conhecimento na produção de petiscos e comida de boteco.
Especialização Técnica em Enfermagem do Trabalho **480h** **Incluindo Prática Supervisionada**	O Especialista Técnico em Enfermagem do Trabalho atua nos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho-SESMT e exerce, sob a supervisão do enfermeiro, atividades de planejamento, programação, orientação e execução, relativas à enfermagem do trabalho, nos três níveis de prevenção.	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e curso Técnico em Enfermagem.
Auxiliar de Tesouraria **200h**	Profissional apto a auxiliar na realização dos procedimentos administrativos e financeiros da empresa, transações que envolvem as funções de contas a pagar, contas a receber e tesouraria, conhecer os processos de administração contábil financeira, contribuindo para uma gestão eficiente e eficaz nas organizações.	Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto e conhecimentos básicos de informática.
Auxiliar de Recursos Humanos **200h**	Profissional capaz de auxiliar nas atividades de recursos humanos da empresa, executando ações de recrutamento e seleção, treinamento e desenvolvimento de pessoas.	Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto e conhecimentos em informática.
Especialização Técnica em Instrumentação Cirúrgica **380h** **Incluindo Prática Supervisionada**	O especialista em Instrumentação Cirúrgica atua na assistência no perioperatório, em hospitais e clínicas, sendo responsável pela limpeza, preparação, esterilização, desinfecção, armazenamento e montagem de mesas cirúrgicas, bem como pelo preparo de clientes, materiais e equipamentos.	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio Completo e curso Técnico em Enfermagem.

Confeiteiro **300h**	Profissional capaz de preparar as produções da Confeitaria desenvolvendo as técnicas de produção, decorações, acondicionamento e precificação dos produtos da Confeitaria de acordo com as normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar, e ainda, desenvolver produtos tais como: sobremesas, massas doces, bolos decorados, tortas, doces variados e mesas decoradas para eventos em geral. Capaz de atuar em Buffet, Confeitarias, Padarias, Hotéis, Restaurantes e estabelecimentos afins, com ética, bom relacionamento com a equipe de trabalho e atendendo os clientes com qualidade.	Idade mínima de 18 anos e ter Ensino Fundamental completo.
Copeiro **200h**	Profissional apto a executar atividades relativas a ocupação, em hotéis, bares, restaurantes e/ou similares, sob supervisão do maitre. Seguindo as normas de boas práticas na manipulação de alimentos	Idade mínima de 18 anos e ter, no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.
Copeiro Hospitalar **230h**	O profissional copeiro hospitalar é parte integrante da equipe do serviço de nutrição, trabalha sob a supervisão do profissional nutricionista desenvolvendo ações no processo de produção e distribuição de dietas em hospitais, creches, casas de repouso, reabilitação, entre outros estabelecimentos. Apresenta criatividade, bom relacionamento interpessoal e intergrupal, flexibilidade para o trabalho em equipe, capacidade de comunicação, postura e comportamento ético no desenvolvimento de suas atividades.	Idade mínima de 18 anos e ter Ensino Fundamental completo.
Atendente de Lanchonete **200h**	Profissional apto a executar as atividades de atendente de lanchonetes, trabalha em equipe com supervisão permanente, realizando serviços de atendimento ao cliente interno e externo dos diferentes estabelecimentos do ramo de alimentos e bebidas.	Idade mínima 18 anos e ter no mínimo, o 7º ano/ 6ª série do Ensino Fundamental.
Recepcionista em Meios de Hospedagem **200h**	O Recepcionista em Meios de Hospedagem atua na recepção de hotéis ou similares ocupando-se da organização e controle dos serviços de recepção (check in, check out, informações turísticas e serviços dos meios de hospedagem, dentre outros), organizando e atualizando os sistemas administrativos, de telefonia e portaria	Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo o Ensino Médio incompleto. Conhecimentos do aplicativo de Word e Excel .

	social. Trabalha em equipe, interagindo com gerentes, mensageiros, porteiros e camareiras, de conformidade com os procedimentos de qualidade, maximizando a segurança e mantendo a privacidade dos clientes e do estabelecimento, proporcionando a satisfação do hóspede durante toda a sua permanência. Deve ser proativo e superar as expectativas do hóspede.	
Organização de Eventos **200 h**	Profissional responsável pelo planejamento, organização e execução de cerimoniais e eventos de pequeno, médio e grande porte. Capaz de utilizar a etiqueta social e profissional, considerando os diferentes tipos de cerimoniais, particulares e sociais	Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo.
Agente de Alimentação Escolar **200h**	Profissional apto a preparar e distribuir refeições escolares, seguindo orientações de nutricionista ou de cardápio, e as normas das boas práticas na manipulação de alimentos.	Idade mínima de 18 anos e ter no mínimo, Ensino Fundamental completo.
Gestão em Meios de Hospedagem **60h**	Profissional apto a atuar na área de turismo e hotelaria como gestor em meios de hospedagem. Capaz de conduzir os processos de negociação, de se relacionar com fornecedores, clientes e funcionários de acordo os princípios éticos e as relações interpessoais condizentes com o ambiente de trabalho e os objetivos do negócio.	Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Médio completo.
Montador e Reparador de Computadores **200h**	Profissional capaz de realizar montagens, configurações e manutenções preventivas dos principais componentes de computadores e notebooks.	Idade mínima de 16 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo e curso de Operador de Computador ou comprovar conhecimentos de informática.
Editor Gráfico **200h**	Profissional capacitado para criar e executar projetos gráficos de livros, revistas, jornais, folders, cartazes e textos publicitários e tratar imagens digitalizadas. Elaborar propostas a partir da interpretação de briefings. Finalizar arquivos para pré-impressão. Atuar no mercado de trabalho com responsabilidade, administrando conflitos e se relacionando com os demais profissionais da área, aplicando normas e leis referentes à conduta ética e aos direitos autorais e patentes, que regulamentam a atividade. Relacionar-se com equipe de trabalho, preservar o meio ambiente e comunicar-se adequadamente.	Idade mínima 16 anos, ter o Ensino Médio Completo. Conhecimentos Básicos de Informática.

Web Designer **220h**	Aprenda a desenvolver web sites de acordo com os padrões web definidos pela W3C, separando a marcação da apresentação com o uso das linguagens HTML e CSS, além das ferramentas Adobe, Fireworks, Adobe Flash e Adobe Dreamweaver que auxiliam no desenvolvimento web.	Idade mínima de 15 anos, ter o Ensino Fundamental Completo e conhecimentos básicos de informática.
AutoCAD 2D **60h**	Concluinte apto a desenvolver maquetes eletrônicas e desenvolver objetos e peças em duas dimensões – 2D.	Idade mínima de 16 anos. Cursando Ensino Médio, ter o Curso Operador de Computador ou equivalente. Conhecimento de inglês instrumental
Técnico em Guia de Turismo **1.000h** **Incluindo estágio**	Profissional que atua na elaboração de roteiros de viagens, de passeios e de visitas, faz contato com fornecedores, selecionando e criando produtos e serviços, adequados a segmentos específicos. Orienta, assiste e conduz pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas, viagens, imprimindo a qualidade na prestação de serviços. Efetua os procedimentos técnicos necessários para garantir a segurança de seus clientes, atuando de maneira eficiente e eficaz em relação a imprevistos, valorizando a ética e a cidadania. Utiliza instrumentos de comunicação, localização e técnicas de interpretação ambiental e cultural. Transmite informações sobre os aspectos socioculturais, históricos, ambientais, geográficos e outros de interesse do turista. Pode atuar em equipe multiprofissional, em diferentes tipos de estabelecimentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer, ou, ainda, como autônomo.	Idade mínima de 17 anos. E estar cursando, no mínimo, o 3º ano do Ensino Médio.
Técnico em Secretariado **1.095h** **Incluindo estágio**	Profissional responsável pelas atividades administrativas relativas ao funcionamento de uma empresa ou instituição privada ou pública, observados os ciclos de gestão, as políticas e as interrelações, tendo em vista o conhecimento tecnológico e a qualidade dos serviços prestados. Assessorar setores e pessoas, coordenando equipes, executando deliberações e gerindo o fluxo de informações, podendo planejar, organizar, coordenar e controlar atividades junto ao público interno e externo da empresa ou instituição.	Idade mínima de 17 anos e estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Recepcionista em Serviços de Saúde **240h**	Profissional que recepciona e atende de forma humanizada a clientes, pacientes, usuários e visitantes nos serviços de saúde. Presta serviços de apoio administrativo. Responde chamadas telefônicas. Organiza a documentação do paciente nas situações de consultas, exames e admissão e alta hospitalar. Organiza o ambiente de recepção, favorecendo o acolhimento da clientela e o cuidado com o meio ambiente. Pode atuar em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e laboratórios de análises clínicas, farmacêutico ou de radiologia.	Idade mínima de 18 anos, ter no mínimo o Ensino Médio incompleto e ter conhecimentos básicos de informática.
Técnico em Design de Interiores **1.120 h** **Incluindo estágio**	O profissional Técnico em Design de Interiores atua na sistematização de dados e elementos concernentes a projetos de design de interiores. Elabora projetos de design adequados às necessidades do usuário e às demandas do mercado; elege materiais e acabamentos adaptáveis ao projeto de design, distinguindo aspectos relacionados à tecnologia de produção, sempre procurando promover intervenções nos ambientes com vistas à sustentabilidade e à melhoria da qualidade de vida das pessoas envolvidas.	Idade mínima de 16 anos, cursando no mínimo o 2º ano do Ensino Médio e noções básicas de informática.
Técnico em Logística **983h** **Incluindo estágio**	Técnico em Logística atua em empresas industriais, comerciais, de serviços e do agronegócio, em qualquer ponto da cadeia logística e das funções correspondentes, desde o relacionamento com os fornecedores, passando pelos processos de logística de entrada, operações, saída, pós-venda e reversa, com visão de gestão integrada do processo, de modo a otimizar custos e nível de serviço.	Idade mínima de 17 anos e cursar no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Informática **1.360h** **Incluindo estágio**	Profissional apto a atender às necessidades identificadas no mercado de trabalho, atuando em projetos, na concepção, desenvolvimento e manutenção de sistemas de informação, aplicando metodologias e ferramentas (livres e proprietárias).	Idade mínima de 17 anos, cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Auxiliar de Cozinha 200h	Profissional apto a desenvolver os serviços de auxiliar de cozinha, adotando as boas práticas na manipulação dos alimentos. Auxilia o cozinheiro no preparo de alimentos e na organização da cozinha. Realiza higienização, cortes, porcionamentos, congelamento, armazenamento e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar. Realiza preparações prévias como molhos, massas, cremes e guarnições. Executa a mise enplace, a organização operacional e higienização da cozinha de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.Atuar em hotéis, restaurantes, bares, hospitais, residências entre outros estabelecimentos alimentícios.	Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental Completo.