



EDITAL Nº 03, de 21 de novembro de 2011.

PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO DE ALUNOS NOS CURSOS GRATUITOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA E DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO - PARA O ANO LETIVO DE 2012 – NO PROGRAMA SENAC DE 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 Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Habilitação - nos Centros de Educação Profissional do Senac-DF - CEP Senac-DF: Ceilândia, Gama, Jessé Freire, Plano Piloto, Sobradinho, Taguatinga e Gastronomia (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.

2.2. A inscrição dos candidatos no processo seletivo para o preenchimento das vagas do PSG, objeto deste Edital, 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, a partir das informações prestadas pelo candidato, em formulários disponibilizados pela instituição.

2.3. A análise das informações fornecidas pelo candidato é realizada a partir dos critérios estabelecidos no Decreto nº. 6.633, de 5 de novembro de 2008, das Diretrizes do Senac - Departamento Nacional – versão 3 e da documentação apresentada pelo interessado, nos prazos constantes deste Edital.

2.4. A candidatura a uma vaga do PSG supõe o preenchimento e assinatura da ficha de inscrição do candidato PSG, 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).

2.5. 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.

2.6. 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);

DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL

- 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 posição na família – dependente ou arrimo;
- h) - comprovante de que está trabalhando ou está desempregado;

4. DA INSCRIÇÃO

4.1. As inscrições para o Processo Seletivo serão realizadas no período de **28/11 a 11/12/2011**.

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 (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.

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. ao atendimento dos requisitos de acesso necessários aos cursos (quando for o caso);
- 3. à quantidade de vagas oferecidas no curso escolhido pelo candidato;
- 4. à apresentação dos documentos exigidos para a matrícula.

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

Sendo:

- a) **RF**= Renda Familiar Bruta (soma 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.

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 **15/12/2011** 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 serão realizadas por ordem classificatória, no período de **19 a 22/12/2011 e 02 a 07/01/2012**. Serão realizadas tantas chamadas quanto se fizerem necessárias, até o primeiro dia de aula da turma/curso de opção do candidato ou até o preenchimento total das vagas.

9.2. o Local das matrículas será 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.

9.3. Seguindo-se a ordem classificatória, serão realizadas, por 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.

9.4. No ato da matrícula, o candidato receberá orientações sobre o curso para o qual foi selecionado, sendo essas orientações condição para realização da matrícula no curso de opção do candidato.

9.5. No momento da efetivação da matrícula, o candidato deverá apresentar original e fotocópia dos documentos (RG, CPF, comprovante de escolaridade, de residência e de renda (se houver)) e demais documentos exigidos em cada Plano de Curso, de acordo com a opção do candidato.

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

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

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

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

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

10.4. 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.

10.5. O aluno que reprovar em qualquer componente curricular ou módulo não terá direito a dar continuidade ao curso.

10.6. Não serão permitidas transferências de cursos, turmas, turnos ou Centros de Educação Profissional Senac DF, para os alunos selecionados para esse Programa.

10.7. A validade do resultado do Processo Seletivo será restrita à matrícula para cursos com início no 1º trimestre do ano letivo de 2012, respeitada a data de início de cada curso / turma e local de realização.

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, **21 de novembro** de 2011.

Luiz Otávio da Justa Neves
Diretor Regional
Senac-DF

OFERTA DE CURSOS E VAGAS

CEP Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária/h	Nº de vagas	Período previsto	Horário
Gastronomia - SCS Q. 6 Bloco A Lote 172 Ed. Jessé Freire - 3º andar - CEP: 70.306-908	Auxiliar de Pessoal	160	10	23/01 a 21/03/2012	8h às 12h
	Auxiliar de Pessoal	160	10	23/01 a 21/03/2012	13h às 17h
	Auxiliar de Pessoal	160	20	23/01 a 21/03/2012	18h às 22h
	Aperfeiçoamento de Técnicas de Decoração com frutas e legumes	40	10	05/03 a 16/03/2012	18h às 22h
	Aperfeiçoamento em Tortas Doces e Salgadas	40	10	23/01 a 03/02	18h às 22h
	Aperfeiçoamento em Tortas Doces e Salgadas	40	10	21/01 31/03 (sábados)	8h às 12h
	Aperfeiçoamento em Tortas Doces e Salgadas	40	10	21/01 a 31/03 (sábados)	13h as17h
	Aperfeiçoamento em Panificação – Pães Caseiros e Artesanais	40	10	06/02 a 17/02	13h às 17h
	Aperfeiçoamento em Panificação – Pães Caseiros e Artesanais	40	10	19/03 a 30/03	18h às 22h
	Atendente de Lanchonete	160	10	23/01 a 21/03	13h às 17h
	Auxiliar de Confeitaria	250	10	23/01/ a 25/04	8h às 12h
	Auxiliar de Confeitaria	250	10	23/01 a 25/04	13h às 17h
	Garçom básico	200	15	23/01 a 04/04	8h às 12h
	Garçom básico	200	15	23/01 a 04/04	18h às 22h
	Garçom básico	200	15	05/03 a 17/05	13h às 17h
	Organizador de Eventos	180	10	23/01 a 28/03	8h às 12h
	Organizador de Eventos	180	10	23/01 a 28/03	13h às 17h
	Pizzaiolo	160	10	23/01 a 21/03	8h às 12h
	Pizzaiolo	160	10	23/01 a 21/03	18h às 22h

	Recepcionista em Meios de Hospedagem	160	20	23/01 a 21/03	18h às 22h
	Técnicas de Sushi/Sashimi	40	10	23/01 a 03/02	13h às 17h
	Técnicas de Petiscos e Comida de “Buteco”	40	10	21/01 a 31/03 (sábados)	13h às 17h
	Técnicas de Petiscos e Comida de “Buteco”	40	10	05/03 a 16/03	13h às 17h
	Técnicas de Saladeiro	40	10	21/01 a 31/03 (sábados)	8h às 12h
	Técnicas de Saladeiro	40	10	06/02 a 17/02	18h às 22h
	Técnicas de Saladeiro	40	10	19/03 a 30/03	13h às 17h
	Costureiro	160	10	23/01 a 21/03	8h às 12h
	Costureiro	160	10	23/01 a 21/03	13h às 17h
	Costureiro	160	10	23/01 a 21/03	18h às 22h
Ceilândia – QNN1 Conjunto D, Lotes 4/6 – Avenida Hélio Prates – Ceilândia Centro – 3373-8877	Cabelereiro	400	05	06/02 a 05/07	8h às 12h
	Cabelereiro	400	05	06/02 a 05/07	18h às 22h
	Depilador	160	10	30/01 a 28/03	13h às 17h
	Manicure e Pedicure	160	10	30/01 a 28/03	8h às 12h
	Manicure e Pedicure	160	10	12/03 a 10/05	18h às 22h
	Maquiagem social	60	10	27/02 a 23/03	19h às 22h
	Recepção em Serviços de saúde	60	15	06/02 a 07/03	19h às 22h
	Recepção em Serviços de saúde	60	15	26/03 a 17/04	8h às 12h
	Auxiliar Administrativo	160	15	06/02 a 26/04	19h às 22h
	Auxiliar Administrativo	160	15	05/03 a 03/05	14h às 18h
	Auxiliar Administrativo	160	20	23/01 a 21/03	8h às 12h
	Auxiliar de Pessoal	160	15	30/01 a 19/04	19h às 22h
	Auxiliar de Pessoal	160	15	12/03 a 10/05	8h às 12h
Auxiliar de Pessoal	160	20	06/02 a 04/04	14h às 18h	

	Auxiliar de Recursos Humanos	160	15	27/02 a 16/05	19h às 22h	
	Faturamento Médico Hospitalar	100	15	05/03 a 23/04	19h às 22h	
	Logística de Transporte, Armazenamento e Distribuição	160	15	12/03 a 30/05	19h às 22h	
	Técnicas de Operador de Caixa	60	15	30/01 a 29/02	19h às 22h	
	Técnicas de Operador de Caixa	60	15	19/03 a 10/04	8h às 12h	
	Técnicas de Operador de Caixa	60	20	23/01 a 10/02	14h às 18h	
	Técnicas de Telemarketing	40	20	06/02 a 28/02	19h às 22h	
	Técnicas de Telemarketing	40	20	26/03 a 10/04	8h às 12h	
	Operador de Computador	160	15	30/01 a 28/03	8h às 12h	
	Operador de Computador	160	15	30/01 a 19/04	19h às 22h	
	Operador de Computador	160	15	13/02 a 13/04	14h às 18h	
	Recepcionista de Eventos	160	20	23/01 a 21/03	8h às 12h	
	Gama - QD 05 Conjunto F Loja 07 Setor Sul – Gama – 3484.7704/3484.4128	Cabeleireiro	400	10	30/01 a 26/06	8h às 12h
		Cabeleireiro	400	10	30/01 a 26/06	14h às 18h
Cabeleireiro		400	10	30/01 a 13/08	19h às 22h	
Corte e Escova		80h	10	23/01 a 02/03	18h às 22h	
Depilador		160	10	12/03 a 09/05	18h às 22h	
Manicure e Pedicure		160	10	06/02 a 04/04	14h às 18h	
Maquiagem Social		60	10	05/03 a 23/03	8h às 12h	
Recepção em Serviços de Saúde		60	15	06/02 a 29/02	8h às 12h	
Recepção em Serviços de Saúde		60	15	03/03 a 23/06 Sábados	8h às 12h	
Auxiliar Administrativo		160	15	13/02 a 13/04	18h às 22h	
Auxiliar de Pessoal		160	15	27/02 a 24/04	14h às 18h	
Auxiliar de Transporte e Distribuição		160	15	05/03 a 02/05	14h às 18h	
Empreendedorismo		40	15	12/03 a 23/03	14h às 18h	

DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL

	Faturamento Médico Hospitalar	100	15	11/02 a 11/08 (Sábados)	8h às 12h
	Faturamento Médico Hospitalar	100	15	27/02 a 30/03	18h às 22h
	Técnicas de Operador de Caixa	60	15	13/02 a 07/03	18h às 22h
	Técnicas de Telemarketing	40	15	11/02 a 28/04 (Sábados)	8h às 12h
	Garçom Básico	200	15	13/02 a 27/04	18h às 22h
	Organizador de Eventos	180	15	13/02 a 20/04	8h às 12h
Jessé Freire - SCS Q. 6 Bloco A Lote 172 Ed. Jessé Freire - 1º, 3º e 4º andares - CEP: 70.306-908 / 3226 5235	Técnico em Contabilidade	934	15	06/02/2012 a 08/04/2013	7h50 às 12h
	Técnico em Informática	1360	15	13/02/2012 a 14/10/2013	7h50 às 12h
	Técnico em Informática	1360	15	13/02/2012 a 14/10/2013	13h50 às 18h
	Técnico em Informática	1360	15	13/02/2012 a 14/10/2013	7h50 às 12h
	Técnico em Informática	1360	15	18/02/2012 a 19/04/2014 (Sábados e Domingos)	7h50 às 17h10
	Cabeleireiro	400	10	31/01 a 28/06	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	10	31/01 a 28/06	13h às 17h
	Cabeleireiro	400	10	31/01 a 28/06	18h às 22h
	Editor Gráfico	180	10	24/01 a 23/04	19h às 22h
	Editor Gráfico	180	10	31/01 a 09/04	8h às 12h
	Montagem e Manutenção de Computadores / Notebooks	160	10	24/01 a 30/03/2012	8h às 12h
	Montagem e Manutenção de Computadores / Notebooks	160	10	24/01 a 23/04/2012	19h às 22h
	Montagem, Configuração e Manutenção de Computadores	120	10	24/01 a 01/03 (Segunda a sábado)	14h às 18h
	Operador de	160	10	24/01 a	19h às 22h

DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL

	Computador			11/04/2012	
	Operador de Computador	160	10	07/02 a 09/04/2012	14h às 18h
	Operador de Computador	160	10	07/02 a 09/04/2012	14h às 18h
	Web Designer	220	10	24/01 a 14/05	19h às 22h
	Web Designer	220	10	31/01 a 23/04	8h às 12h
Plano Piloto Av. W/4 Sul SEUPS 703/903 - Bloco A CEP: 73390- 039 3217-8877 / 3217-8878	Cuidador de Idosos	300	20	05/03 a 22/06	13h50 às 18h
	Especialização Técnica em Enfermagem do Trabalho	480	10	03/03/2012 a 18/11/2012 (Sábados e Domingos)	7h50 às 12h/ 13h as 17h10
	Especialização Técnica em Instrumentação Cirúrgica	380	10	03/03/2012 a 09/09/2012 (Sábados e Domingos)	7h50 às 12h / 13h as 17h10
	Técnico em Enfermagem	1800	10	06/02/2012 a 05/05/2014	13h50 às 18h
	Técnico em Farmácia	1380	20	06/02/2012 a 04/10/2013	13h50 às 18h
	Técnico em Massoterapia	1320	20	06/02/2012 a 06/08/2013	13h50 às 18h
	Técnico em Massoterapia	1320	20	03/03/2012 a 02/03/2014	7h50 às 12h / 13h as 17h10
	Técnico em Podologia	1320	05	03/03/2012 a 02/03/2014	7h50 às 12h / 13h as 17h10
	Camareira em Meios de Hospedagem	160	10	23/01 a 21/03	18h às 22h
	Camareira em Meios de Hospedagem	160	15	06/02 a 04/04	7h50 às 12h
	Camareira em Meios de Hospedagem	160	10	19/03 a 16/05	18h às 22h
	Guia de Turismo Regional	440	25	19/03/2012 a 19/09/2012	13h50 às 18h
	Mensageiro em Meios de Hospedagem	160	20	06/02 a 04/04	18h às 22h
		Auxiliar Administrativo	160	20	06/02 a 25/04

DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL

Sobradinho - AE 5, Quadra 4, Conj. E - Sobradinho I - Telefone: 3591-8877 / 3387-3350	Auxiliar de Tesouraria	160	20	06/02 a 04/04	8h as 12h
	Cabeleireiro	400	15	06/02 a 03/07	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	15	12/03 a 02/08	18h às 22h
	Cabeleireiro	400	15	23/01 A 19/07	13h às 17h
	Técnicas de Vendas e Negociação	40	20	27/02 a 09/03	14h às 18h
	Técnicas de Operador de Caixa	60	15	24/01 a 13/02	14h às 18h
	Captção de Eventos Turísticos	40	15	12/03 a 23/03	14h às 18h
	Gestão em Meios de Hospedagem	60	15	24/01 a 13/02	14h às 18h
	Recepcionista de Eventos	160	15	24/01 a 22/03	8h às 12h
	Lógica e Programação	90	15	13/02 a 19/03	14h às 18h
	Montagem, Configuração e Manutenção de Computadores	120	10	24/01 a 08/03	8h às 12h
	Montagem, Configuração e Manutenção de Computadores	120	10	06/02 a 21/03	14 às 18h
	Montagem, Configuração e Manutenção de Computadores	120	10	15/02 a 30/03	18h às 22h
	Organizador de Eventos	180	20	13/02 a 11/05	19h às 22h
	Taguatinga - QNG Área Especial 39 - Taguatinga Norte - CEP: 72.130-000 - 3354 -7984	Técnico em Contabilidade	934	20	05/03/2012 a 05/06/2013
Técnico em Contabilidade		934	20	13/02/2012 a 13/05/2013	7h50 às 12h
Técnico em Secretariado		964h	20	13/02/2012 a 15/07/2013	13h50 às 18h
Taguatinga - QNG Área Especial 39 - Taguatinga Norte - CEP: 72.130-000 - 3354 -7984	Auxiliar de Recursos Humanos	160	20	27/02 a 24/04	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	12	30/01 a 27/06	8h às 12h
	Cabeleireiro	400	12	23/01 a 21/06	13h às 17h

	Cabeleireiro	400	12	27/02 a 27/07	18h às 22h
	Copeiro Hospitalar	230	20	27/02 a 21/05	8h às 12h
	Cuidador de Idosos	300	20	27/02 a 14/06	8h às 12h
	Operador de Computador	160	14	23/01 a 21/03	8h às 12h
	Operador de Computador	160	14	23/01 a 21/03	14h às 18h
	Operador de Computador	160	14	06/02 a 24/04	19h às 22h
Administração Regional da Ceilândia QNM 13- Área Especial Módulo B- Ceilândia Centro Unidade Móvel de Saúde	Assistência de Enfermagem Domiciliar	40	10	24/01 a 08/02 3ª, 4ª, 5ª e 6ª	8h às 12h
	Assistência de Enfermagem Domiciliar	40	10	28/02 a 14/03 3ª, 4ª, 5ª e 6ª	8h às 12h
	Cuidados com Idosos no Ambiente Domiciliar	40	10	23/01 a 07/02 2ª, 3ª 4ª e 5ª	13h às 17h
	Cuidados com Idosos no Ambiente Domiciliar	40	10	27/02 a 13/03 2ª, 3ª 4ª e 5ª	13h às 17h
ARVIPS Associação Comunitária do Setor Habitacional do Vicente Pires -Área Especial nº 1 Lote 1 Unidade Móvel de Moda e Beleza	Maquiagem Social	60	10	06/03 a 29/03 2ª, 3ª, 4ª e 5ª	14h às 18h
	Técnicas Avançadas em Química Capilar	40	10	06/03 a 21/03 3ª, 4ª, 5ª e 6ª	8h às 12h
	Tranças e Penteados	40	10	24/01 a 08/02 3ª, 4ª, 5ª e 6ª	8h às 12h
	Tranças e Penteados	40	10	24/01 a 08/02 2ª, 3ª, 4ª e 5ª	14h às 18h
Centro de Ensino Fundamental Nº 1 Área Especial nº 03- Setor Central – Estrutural Unidade Móvel de Gastronomia	Aperfeiçoamento em Confeitaria	60	15	24/01 a 16/02 2ª, 3ª, 4ª e 5ª	14h às 18h
	Aperfeiçoamento em Confeitaria	60	15	28/02 a 22/03 2ª, 3ª, 4ª e 5ª	14h às 18h
	Técnicas	40	15	24/01 a	8h às 12h

	Avançadas para Produção de Chocolates para Páscoa			08/02 3 ^a , 4 ^a , 5 ^a e 6 ^a	
	Técnicas Avançadas para Produção de Chocolates para Páscoa	40	15	28/02 a 14/03 3 ^a , 4 ^a , 5 ^a e 6 ^a	8h às 12h
Paróquia Nossa Senhora do Perpétuo Socorro QNN 30 Módulo A Área Especial - Ceilândia Norte	Aperfeiçoamento em Confeitaria	60	20	14/02 a 13/03 3 ^a , 4 ^a , 5 ^a e 6 ^a	8h às 12h
	Pizzaiolo	160	20	24/01 a 04/04 3 ^a , 4 ^a , 5 ^a e 6 ^a	14h às 18h
	Técnicas Avançadas para Produção de Chocolates para Páscoa	40	20	24/01 a 08/02 3 ^a , 4 ^a , 5 ^a e 6 ^a	8h às 12h
ARVIPS Associação Comunitária do Setor Habitacional Vicente Pires – ÁREA Especial Nº 01 Lote 01 Unidade Móvel de Administração e Informática	Operador de Computador	160	14	23/01 a 21/03	8h às 12h
	Operador de Computador	160	14	23/01 a 21/03	14h às 18h
Instituto Comunidade Participativa – ICP QNL 09/ 11 BI B Subsolo 02- L Norte Taguatinga	Costureiro	160	20	23/01 a 21/03	14h às 18h
Instituto Comunidade Participativa - ICP QNL 09/ 09 11 BI B Subsolo 02 - L Norte Taguatinga	Técnicas Avançadas de Patchwork	40	20	23/01 a 03/02	8h às 12h
	Técnicas Avançadas de Patchwork	40	20	13/02 a 29/02	8h às 12h
	Técnicas Avançadas de Patchwork	40	20	05/03 a 16/03	8h às 12h

ANEXO II

PERFIL DE CONCLUSÃO E REQUISITOS DE ACESSO POR CURSO

Aperfeiçoamento de Técnicas de Decoração com Frutas e Legumes – 40h

Aprenda as novas técnicas de decoração, utilizando frutas e legumes com criatividade e estética seguindo as normas das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, esta cursando, no mínimo, o 7º ano/ 6ª série do Ensino Fundamental e ter conhecimento em decoração com frutas e legumes.

Aperfeiçoamento em Confeitaria – 60h

Aprenda a preparar, executar e montar bolos e maquetes para festas comemorativas utilizando produtos de confeitaria.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, Ensino Fundamental completo e ser confeitoiro ou ter concluído o curso de Técnicas de Confeitaria.

Aperfeiçoamento em Panificação - Pães Caseiros e Artesanais – 40h

Aprenda a preparar massas enriquecidas, fermentadas, folhadas, e a utilizar as técnicas de produção de pães, aplicando as boas práticas na manipulação de alimentos.

Requisitos: Idade mínima 18 anos, estar cursando, no mínimo, o 7º ano / 6ª série do Ensino Fundamental e conhecimentos de panificação.

Aperfeiçoamento em Tortas Doces e Salgadas – 40h

Aprenda a preparar variados tipos de tortas doces e salgadas seguindo as normas das boas práticas na manipulação de alimentos.

Requisitos: Idade mínima 18 anos, estar cursando, no mínimo, o 7ºano/ 6ªsérie do Ensino Fundamental e conhecimentos de confeitaria e/ou panificação.

Assistência de Enfermagem Domiciliar – 40h

Aprenda como cuidar e prestar assistência de enfermagem a pacientes no ambiente domiciliar, garantindo os cuidados necessários e prescritos pelos médicos.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e ser estudante de enfermagem ou profissional da área de saúde.

Atendente de Lanchonete – 160h

Aprenda a executar as atividades de atendente em bares, restaurantes e lanchonetes, confeccionando alimentos e bebidas/lanches, realizando serviços de atendimento ao cliente interno e externo dos diferentes estabelecimentos do ramo de alimentos e bebidas.

DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL

Requisitos: Idade de 18 anos e estar cursando, no mínimo, o 7º ano/ 6ª série do Ensino Fundamental.

Auxiliar Administrativo – 160h

Aprenda a realizar as rotinas do trabalho administrativo das empresas. Aprenda, ainda, a atuar nas áreas de recursos humanos, administração, finanças, logística, serviços gerais de escritório, além de atender a fornecedores e a clientes.

Requisitos: Idade Mínima de 18 anos; estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio e conhecimentos básicos de informática.

Auxiliar de Confeitaria – 250h

Aprenda a montar e finalizar diversos produtos de confeitaria, realizar a preparação prévia de frutas, geléias, massas diversas, tortas, cremes, caldas, glacês, chocolates e recheios para sobremesas, seguindo as normas das boas práticas na manipulação de alimentos. Aprenda ainda, a executar a *mise en place* e a higienização da confeitaria, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.

Requisitos: Idade mínima 18 anos e estar cursando, no mínimo, o 7º ano / 6ª série do Ensino Fundamental.

Auxiliar de Pessoal – 160h

Aprenda a executar processos admissionais, auxiliar na 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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos; estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio e conhecimentos básicos de informática.

Auxiliar de Recursos Humanos – 160h

Aprenda a desenvolver ações de recrutamento e seleção, treinamento e desenvolvimento de pessoal, para auxiliar nas atividades de recursos humanos da empresa.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e conhecimentos em informática.

Auxiliar de Transporte e Distribuição – 160h

Aprenda os processos administrativos da empresa, executando atividades operacionais de movimentação e transporte de cargas, respeitando as normas de segurança e higiene do trabalho, procedimentos ambientais e de qualidade.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, estar cursando, no mínimo, 2º ano do Ensino Médio e conhecimentos básicos de informática

Auxiliar de Tesouraria – 160h

Aprenda a desenvolver processos administrativos e financeiros de uma empresa, auxiliando no controle de operações financeiras de tesouraria, atuando junto aos setores geradores de receitas e despesas e observando a legislação em vigor.

Requisitos: Ter idade mínima de 18 anos; Ensino Médio completo e conhecimentos básicos em informática.

Cabeleireiro – 400h – Incluindo Prática Supervisionada

Aprenda a utilizar as técnicas de embelezamento e tratamento dos cabelos, aplicando os conhecimentos teórico-práticos de corte, modelagem e calorimetria, aliados a criatividade e ao senso estético, e ainda atender o cliente com excelência.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.

Camareira em Meios de Hospedagem – 160h – Incluindo Prática Supervisionada

Aprenda as atividades relativas à limpeza dos ambientes ocupados pelos clientes, arrumando-os adequadamente. Aprenda, ainda, a controlar os produtos utilizados, fazendo a reposição sempre que necessário, a atender pedidos de clientes, e, a tomar providências relativas a eventuais reclamações.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.

Captação de Eventos Turísticos e Culturais – 40h

Aprenda a elaborar processos de captação de eventos turísticos e culturais, a defender suas candidaturas junto aos organismos responsáveis pelos eventos, com o objetivo de atuar nesse mercado com um diferencial competitivo.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio Completo e ser organizador de eventos.

Copeiro Hospitalar – 230h

Aprenda a executar as atividades relativas à distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, assim como controlar a temperatura dos alimentos e manter os utensílios higienizados.

Requisitos: Idade mínima 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.

Corte e Escova – Tendências Atuais – 80h

Aprenda a utilizar as técnicas avançadas para a realização de cortes: desfiados com tesoura, fio reto, repicado e desfiado com navalha, observando as tendências das estações e a preferência do cliente.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Fundamental completo e ser cabeleireiro.

Costureiro – 160h

Aprenda as técnicas de corte e costura e a escolher tecidos adequados para a confecção de peças do vestuário feminino e infantil, com acabamento fino.

Requisitos: Idade mínima de 16 anos e ter o Ensino Fundamental completo.

Cuidador de Idosos – 300h – Incluindo estágio

Aprenda a cuidar de idosos, auxiliando nas suas atividades de vida diária (alimentação, higiene corporal e oral, vestimenta), no bem-estar, saúde, educação, cultura, recreação e lazer, prestando um atendimento humanizado aos idosos, bem como às suas famílias.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Médio completo.

Cuidados com Idosos no Ambiente Domiciliar – 40h

Aprenda como cuidar de idosos no ambiente domiciliar, proporcionando conforto, prevenindo acidentes domésticos aos mesmos e seguindo as orientações prescritas pelos médicos.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e ser estudante de Enfermagem e/ou profissional de Saúde.

Depilador – 160h

Aprenda 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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.

Editor Gráfico – 180h

Aprenda a criar e executar ferramentas publicitárias, aplicando as artes visuais associadas ao conhecimento tecnológico. Saiba como elaborar propostas, realizar pesquisas e divulgar os produtos e as obras criadas, tratar fotos digitalizadas, criar *layout*, logomarcas, textos publicitários, *folders*, cartazes e diagramar livros, revistas e jornais.

Requisitos: Idade mínima de 15 anos, ter o Ensino Fundamental completo, conhecimentos básicos de informática.

Empreendedorismo – Plano de Negócios Inovadores – 40h

Aprenda a desenvolver as rotinas de uma empresa, identificando os métodos a serem utilizados para ampliação e/ou abertura de novos negócios.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e ser administrador de comércio e/ou serviços.

Especialização Técnica em Enfermagem do Trabalho – 480h – Incluindo estágio e material descartável.

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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e curso Técnico em Enfermagem.

Especialização Técnica em Instrumentação Cirúrgica – 380h – Incluindo estágio e material descartável.

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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio Completo e curso Técnico em Enfermagem.

Faturamento Médico Hospitalar– 100h

Aprenda a realizar 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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo, conhecimentos básicos de informática e ser profissional de Saúde ou áreas afins, ou ter concluído o curso de Recepção em Serviços de Saúde.

Garçom Básico – 200h – Incluindo Prática Supervisionada

Aprenda a executar os serviços de bares, restaurantes e/ou similares, sob a supervisão de *maîtres* e/ou gerentes, observando as normas de segurança alimentar. Aprenda ainda, a utilizar as seguintes técnicas: à inglesa direta e indireta, à francesa ou diplomata e à americana, atendendo aos clientes com qualidade e presteza, com vistas à fidelização.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.

Gestão em Meios de Hospedagem – 60h

Aprenda a administrar diferentes meios de hospedagem, utilizando adequadamente as técnicas de gestão. Aprenda ainda a classificar os diversos modelos de hospedagem conforme destinação turística e serviços oferecidos.



Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter Ensino Médio completo e ser da área de hotelaria.

Guia de Turismo Regional – 440h

Profissional que faz guiamento, turismo receptivo e acolhe os turistas dentro do Distrito Federal e entorno.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Médio completo.

Observação: as viagens referentes ao estágio supervisionado serão custeadas pelo aluno.

Lógica de Programação – 90h

Aprenda a utilizar conhecimentos básicos de raciocínio lógico matemático para desenvolver sistemas.

Requisitos: Idade mínima de 16 anos, estar cursando o Ensino Médio e conhecimento de sistema operacional Windows ou comprovar conhecimentos de informática.

Logística de Transporte, Armazenamento e Distribuição – 160h

Aprenda as rotinas administrativas de empresas quanto ao transporte, armazenagem e distribuição. O curso ensina a realizar atividades de apoio nas áreas de logística em transporte, estocagem, administração, finanças e marketing, a atender a fornecedores e clientes e a preparar relatórios e planilhas.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e ter conhecimento da área de logística.

Manicure e Pedicure - 160h

Aprenda 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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo.

Maquiagem Social – 60h

Aprenda as técnicas para criar e produzir maquiagens adequadas para diversos eventos sociais, aliando-as ao estilo do cliente, às estações do ano e às tendências da moda.

Requisitos: Idade mínima de 16 anos, ter o Ensino Fundamental completo e ser maquiador ou profissional da área de beleza.



Mensageiro em Meios de Hospedagem - 160 horas

Aprenda os serviços de mensageiro em hotéis e similares, auxiliando os hóspedes com a bagagem e prestando informações quanto aos serviços de hotel.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter, no mínimo 2º ano do Ensino Médio.

Montagem, Configuração e Manutenção de Computadores – 120h

Aprenda a montar e configurar microcomputadores. Desenvolva conhecimentos voltados à identificação e utilização de componentes de montagem e configuração de sistema operacional.

Requisitos: Idade mínima de 16 anos, estar cursando, no mínimo, o Ensino Médio e ter curso de Operador de Computador ou comprovar conhecimentos de informática.

Montagem, Configuração e Manutenção de Computadores/Notebooks – 160h

Aprenda a realizar montagens, configurações e manutenções preventivas dos princípios componentes de microcomputadores e *notebooks*.

Requisitos: Idade mínima de 16 anos; Ter no mínimo, o Ensino Fundamental Completo e ter curso de Operador de Computador ou comprovar conhecimentos de informática.

Técnicas de vendas e Negociação– 40h

Aprenda novas técnicas de atendimento aos diferentes consumidores, utilizando habilidades específicas de vendas para garantir a excelência no atendimento e a perfeita comunicação com os clientes e os pares.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos; estar cursando o Ensino Médio e ser profissional de vendas.

Operador de Computador – 160h

Aprenda 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.

Requisitos: Idade mínima de 16 anos e estar cursando, no mínimo, o 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.

Organizador de Eventos – 180h

Aprenda a planejar, organizar e executar cerimoniais e eventos de pequeno, médio e grande porte. Aprenda, ainda, etiqueta social e profissional, considerando os diferentes tipos de cerimoniais, particulares e sociais.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Médio completo.

Pizzaiolo – 160h

Aprenda a preparar massas, molhos, coberturas, recheios e bordas, produzindo pizzas com qualidade, seguindo as normas das boas práticas na manipulação de alimentos.

Requisitos: Idade mínima 18 anos, ter, no mínimo, o 6º ano / 5ª série do Ensino Fundamental.

Recepcionista de Eventos – 160h

Aprenda os serviços de recepção em eventos tais como: receber e orientar os palestrantes e participantes, fornecer informações e materiais necessários para o desenvolvimento do evento.

Requisitos: Idade mínima 18 anos e no mínimo, cursando o 2º ano do Ensino Médio.

Recepcionista em Meios de Hospedagem – 160h

Aprenda os serviços de recepção em hotéis ou similares, *check in*, *check out*, informações turísticas e serviços do hotel, dentre outros.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, estar no mínimo, cursando o 2º ano do Ensino Médio.

Recepção em Serviços de saúde – 60h

Aprenda a 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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo, conhecimentos básicos de informática e, preferencialmente, ser profissional de Saúde.

Salgadeiro

Perfil Profissional de Conclusão

Profissional salgadeiro apto a produzir diversos tipos de salgados tradicionais e finos, tais como: risoles, empadas, *vou-au-vent*, quiches, dentre outros, utilizando massa cozida, fermentada, folhada e semi-folhada, de acordo com o tipo de salgado.

Capaz de relacionar-se com a equipe de trabalho, ser ético, observar e aplicar as boas práticas na manipulação dos alimentos.

Atua como autônomo e, ou, empregado em padarias, confeitarias, lanchonetes, entre outros estabelecimentos da área de alimentos e bebidas.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e Ensino Fundamental completo.

Técnicas de Sushi/Sashimi – 40h

Aprenda a preparar os pratos de *Sushi e Sashimi*: *Inarizushi*, *Tamagoyaki*, *Patê Filadélfia Shakê*, *Uramaki Filadélfia Shakê*, *Niguiizushi*, *Sashimi*, *Hossomaki*, *Hot Filadélfia*, *Ikurá*,

Temaki, Mozaiko, Dyô, Oshizushi, Sushi Filadélfia, Futoimaki, Especial Sushi Marisco e Califórnia Roll, seguindo as normas das boas práticas na manipulação dos alimentos.

Requisitos: Idade mínima de 18, ter, no mínimo, o 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental e ter conhecimento e experiência em gastronomia.

Técnicas Avançadas em Química Capilar – 40h

Aprenda a aplicar técnicas avançadas de química capilar, com criatividade e senso estético, observando as tendências da moda e preferência do cliente.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter o Ensino Médio completo e ser profissional cabeleireiro.

Técnicas Avançadas de Patchwork – 40h

Aprenda técnicas artesanais de unir retalhos para elaboração de colchas, fronhas, almofadas, forros entre outros utensílios.

Requisitos: Idade mínima de 16 anos. No mínimo cursando a 5ª ano do Ensino Fundamental; e Ser artesão em Patchwork

Técnicas Avançadas para Produção de Chocolates para Páscoa – 40h

Aprenda a produzir diversos tipos de chocolates e ovos de Páscoa, seguindo as normas das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter no mínimo, o 6º ano/5ª série do Ensino Fundamental e ter conhecimento de técnicas básicas de produção de chocolates.

Técnicas de Petiscos e Comida de “Boteco” – 40h

Aprenda a preparar pratos novos e variados para serem servidos em bares, restaurantes ou similares, seguindo as normas de boas práticas na manipulação dos alimentos.

Requisitos: Idade Mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o 6º ano/5ª série de Ensino Fundamental e ser cozinheiro ou ter experiência na produção de petiscos e comida de boteco.

Técnicas de Saladeiro – 40h

Aprenda a produzir vários tipos de saladas e molhos, seguindo as normas das boas práticas na manipulação de alimentos.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental e ter conhecimento em gastronomia.

Técnicas de Operador de Caixa – 60h

Aprenda técnicas para operar caixa de lojas, supermercados e outros, a receber e fazer o controle de valores, fechar o caixa e prestar contas. Adquirir ainda, conhecimentos básicos de informática.



Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Fundamental completo. Ter experiência na ocupação de operador de caixa.

Técnicas de Telemarketing – 40h

Aprenda a negociar e vender produtos e serviços por meio do *telemarketing* ativo e/ou receptivo, utilizando os princípios de qualidade na prestação de serviços e a elaboração de scripts adequados às etapas de venda.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos, estar cursando o Ensino Médio e ser profissional de vendas.

Tranças e Penteados – 40h

Aprenda a utilizar as técnicas de tranças: simples, clássicas, ornamentais e sofisticadas, bem como penteados soltos e presos, para uso diário e para uso em eventos.

Requisitos: Idade mínima 18 anos, ter o Ensino Médio completo e ser profissional cabeleireiro.

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 (X) HTML e CSS, além das ferramentas Adobe, Fireworks, Adobe Flash e Adobe Dreamweaver que auxiliam no desenvolvimento web.

Requisitos: Idade mínima de 15 anos, ter o Ensino Fundamental completo e conhecimentos básicos de informática.

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.

Requisitos: Idade mínima de 17 anos e estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Técnico em Enfermagem – 1.800h – Incluindo prática, estágio supervisionado de 600h e material descartável

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.

Requisitos: Idade mínima de 18 anos e ter o Ensino Médio completo.

DEPARTAMENTO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL

Técnico em Farmácia – 1.380h – Incluindo prática, estágio supervisionado e material descartável

Profissional que atua em farmácias e drogarias comerciais, farmácias hospitalares, distribuidoras de medicamentos e indústrias farmacêuticas, nos setores de dispensação de produtos farmacêuticos e correlatos, bem como no de manipulação e produção de produtos farmacêuticos e cosméticos, supervisionado e orientado pelo Farmacêutico. Além disso, pode administrar farmácias e drogarias e realizar vendas e promoções técnicas, aplicando princípios e estratégias de marketing.

Observação: O Estágio Supervisionado será oferecido de segunda a sexta-feira no turno matutino ou vespertino.

Requisitos: Idade mínima de 17 anos e cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Técnico em Informática – 1.360 horas – Incluindo estágio

Profissional que atende 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).

Requisitos: Idade mínima de 17 anos, cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Técnico em Massoterapia – 1.320 horas - Incluindo estágio e material descartável

Profissional que se ocupa de métodos, técnicas e procedimentos, destinados à promoção, à manutenção e à recuperação da mobilidade física do cliente. Aplica massagens tais como: Shiatsu, Do-in, Sueca, Shantala, entre outras, com vistas à reabilitação das potencialidades físicas, à valorização da auto-imagem e à elevação da autoestima, da qualidade de vida e da saúde integral do cliente.

Observação: O Estágio Supervisionado será oferecido de segunda a sexta-feira no turno matutino ou vespertino.

Requisitos: Idade mínima de 17 anos e estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Técnico em Podologia – 1.320h – Incluindo prática, estágio supervisionado e material descartável

Profissional que atua 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, também, na prevenção e tratamento dessas patologias, mantendo interface com a Medicina, principalmente nas especialidades de Dermatologia, Ortopedia e Endocrinologia.

Observação: O Estágio Supervisionado será oferecido de segunda a sexta-feira no turno matutino ou vespertino.



Requisitos: Idade mínima de 17 anos e estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

Técnico em Secretariado – 964h

O Profissional Técnico em Secretariado é responsável pelas atividades administrativas relativas ao funcionamento de uma Empresa ou Instituição Pública, compreendendo seus ciclos de gestão, políticas e inter-relações com o ambiente externo, tendo em vista o conhecimento tecnológico e a qualidade nos serviços prestados. Exerce o assessoramento de setores e pessoas, coordenando equipes, executando deliberações e gerindo o fluxo de informações da empresa, podendo planejar, organizar, coordenar e controlar atividades. Atua junto ao público interno e externo da Empresa ou Instituição Pública, nomeadamente os clientes, os fornecedores, os funcionários ou servidores, em função do tipo de informação ou serviço pretendido.

Requisitos: Cursando a 2ª série do Ensino Médio e ter, Idade Mínima de 17 anos.