



EDITAL N° 1, 8 de março de 2016.

PROCESSO DE INSCRIÇÃO PARA INGRESSO DE ALUNOS NOS CURSOS GRATUITOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA E DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO - PARA O 2º TRIMESTRE DO ANO LETIVO DE 2016 – 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 os 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 e 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 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. O ingresso nos cursos do PSG será por ordem de inscrição do candidato, que deve ser realizado de forma presencial, no local onde o curso será realizado, mediante a apresentação da documentação exigida no item 3.2 deste Edital.

2.3. Candidatos encaminhados por órgãos públicos ou por outras instituições que atendam públicos de baixa renda serão considerados, desde que submetidos aos mesmos critérios de inscrição e matrícula definidos.

2.4. Para realizar a inscrição, o candidato deverá atender aos requisitos do PSG a partir dos critérios estabelecidos no Decreto n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008, das Diretrizes do Senac - Departamento Nacional – versão 7 e da documentação apresentada pelo interessado, nos prazos constantes deste Edital.

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 sua inscrição cancelada, imediatamente, pelo Senac-DF, no Sistema Informatizado do Programa Senac Gratuidade.

2.6. As vagas destinadas ao PSG serão preenchidas por ordem de inscrição, obedecendo-se, 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 inscrito, até que se complete o número total de vagas previstas neste Edital.

**Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Distrito Federal**

SIA Trecho 3 Lotes 625/695 - Bloco C, Cobertura C – Brasília-DF – CEP 71.200-030
www.senacdf.com.br

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) estar matriculado ou ser egresso da Educação Básica (Ensino Fundamental ou Ensino Médio);
- c) ser trabalhador desempregado ou empregado;
- d) renda familiar mensal *per capita* que não ultrapasse 2 (dois) salários mínimos federais;

3.2. Documentos necessários para inscrição:

- a) documentos de RG e CPF;
- b) comprovante da escolaridade exigida para o curso; (ver anexo I)
- c) comprovante de baixa renda (carteira de trabalho ou uma autodeclaração de renda)

4. DA INSCRIÇÃO

4.1. As inscrições serão realizadas no período de **9/3 a 21/3/2016** ou até o preenchimento do cadastro reserva, na forma disposta no quadro anexo I.

4.2. O candidato fará sua inscrição em um dos **Centros de Educação Profissional do Senac – DF, local em que o curso de interesse será realizado (endereços no anexo I)**.

4.3. O horário de atendimento aos candidatos para inscrição em todos os Centros de Educação Profissional do Senac – DF será de 2ª a 6ª feira, das 8h às 20h.

4.4. Ao inscrever-se, o candidato deverá optar por apenas um curso em um dos turnos/períodos de oferta.

4.5. Não há limite em relação à quantidade de vezes que um candidato possa ser beneficiado pelo PSG, desde que esteja dentro das regras estabelecidas.

4.6. No processo de inscrição, o candidato será informado da obrigatoriedade da apresentação, no ato da matrícula de toda a documentação exigida para realização do curso.

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

5. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

5.1. Os critérios adotados para inscrição 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.

6. DA CLASSIFICAÇÃO

6.1. A classificação dos candidatos a uma vaga no PSG obedecerá ao critério de **Ordem de Inscrição e Renda Familiar *per capita* de até dois salários mínimos.**

6.2. A classificação obedecerá aos seguintes critérios:

- a) ordem de inscrição do candidato;
- b) renda familiar mensal *per capita* de até 2 (dois) salários mínimos;
- c) quantidade de vagas ofertadas no curso escolhido;
- d) apresentação dos documentos exigidos para o curso;

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.

7.2. Será formado cadastro de reserva para eventual complementação de vagas remanescentes, na forma disposta no quadro do Anexo I.

8. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1. O resultado da classificação será divulgado por meio de listagem nominal que será afixada nos Centros de Educação Profissional do Senac-DF, a partir de **23/3/2016** e pelo site: www.senacdf.com.br

8.2. Não será feita divulgação de resultados por telefone.

9. DA MATRÍCULA

9.1. As matrículas dos candidatos classificados serão realizadas, a partir de **28/3/2016** e deve ser realizada antes do início de cada curso/turma, conforme opção do candidato em cada Centro de Educação Profissional do Senac – DF.

9.2. Seguindo-se a ordem de inscrição e do cadastro reserva, 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 efetivação da matrícula, o candidato deverá apresentar original e fotocópia dos documentos exigidos em cada Plano de Curso, de acordo com a sua opção e duas fotos 3x4 (fotos quando for curso técnico).

9.4. Será aceita a declaração de trabalho/experiência profissional, para os cursos do tipo Aperfeiçoamento, nos casos em que o candidato não tenha certificado de curso de Qualificação Profissional.



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

10.2. Não serão realizadas inscrições fora dos prazos estabelecidos, independente da justificativa.

10.3. 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.

10.4. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao 2º trimestre do ano letivo de 2016, respeitando a data de início de cada curso/turma e local de realização.

Brasília, 9 de março de 2016.

Luiz Otávio da Justa Neves

Diretor Regional

Senac-DF

ANEXO I
OFERTA DE CURSOS E VAGAS – PSG

Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Ceilândia Endereço: QNN1 Conjunto D, Lotes 4/6 Avenida Hélio Prates. Ceilândia Centro 3373-8877	Manicure e Pedicure	200	5	10	11/4 a 23/6/2016	18h30 às 22h30
	Depilador	200	5	10	9/5 a 18/7/2016	07h30 às 11h30
			5	10	2/6 a 24/8/2016	18h30 às 22h30
	Recepção em Serviços de Saúde	60	5	10	6/6 a 24/6/2016	07h30 às 11h30
	Faturamento Médico Hospitalar	100	5	10	2/5 a 7/6/2016	13h30 às 17h30
	Assistente Administrativo	160	5	10	30/5 a 22/7/2016	07h30 às 11h30
	Assistente de Pessoal	160	5	10	16/5 a 19/7/2016	07h30 às 11h30
	Técnico em Contabilidade <small>O profissional Técnico em Contabilidade a partir da Resolução do Conselho Federal de Contabilidade de 2014, com base na Lei 12.249/2010, não poderá mais ter registro no CRC – Conselho Regional de Contabilidade.</small>	960	10	10	Início em 4/4/2016	07h30 às 11h30
	Logística Reversa	40	5	10	6/6 a 17/6/2016	18h30 às 22h30
	Organizador de Eventos	200	10	10	25/4 a 5/7/2016	18h30 às 22h30
Operador de Computador	200	5	10	2/5 a 19/7/2016	07h30 às 11h30	
		5	10	13/6 a 1/9/2016	13h30 às 17h30	
Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Plano Piloto Endereço: Av. W/4 Sul SEUPS 703/903, Bloco A 3217-8833 3217-8821	Cuidador de Idoso	160	5	10	13/4 a 9/6/2016	13h30 às 17h30
	Cuidados na Manipulação e Administração de Drogas Antineoplásicas	60	5	10	6/6 a 24/6/2016	18h30 às 22h30
	Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na Enfermagem	40	5	10	23/5 a 7/6/2016	18h30 às 22h30
	Recepção em Serviços de Saúde	60	5	10	11/4 a 3/5/2016	13h30 às 17h30

Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Gama Endereço: Quadra. 5 conjunto F lote 07 Setor Sul Gama 3484-7704 3484-4128	Faturamento Médico Hospitalar	100	5	10	18/4 a 24/5/2016	07h30 às 11h30
	Administração de Serviços Hospitalares	60	5	10	30/5 a 20/6/2016	07h30 às 11h30
	Depilador	200	5	10	11/4 a 23/6/2016	18h30 às 22h30
	Manicure e Pedicure	200	5	10	11/4 a 23/6/2016	13h30 às 17h30
	Assistente Administrativo	160	5	10	16/5 a 12/7/2016	13h30 às 17h30
	Assistente de Pessoal	160	5	10	9/5 a 19/7/2016	18h30 às 22h30
	Técnico em Logística	990	10	10	Início em 11/4/2016	07h30 às 11h30
	Técnico em Secretariado	970	10	10	Início em 6/6/2016	18h30 às 22h30
	Operador de Computador	200	5	10	18/4 a 30/6/2016	18h30 às 22h30
5			10	2/5 a 12/7/2016	07h30 às 11h30	
5			10	9/5 a 19/7/2016	13h30 às 17h30	
Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Taguatinga Endereço: QNG Área Especial 39 Taguatinga Norte 3355-5500 3354-6540	Recepção em Serviços de Saúde	60	5	10	2/5 a 20/5/2016	07h30 às 11h30
	Assistente Administrativo	160	5	10	16/5 a 12/7/2016	18h30 às 22h30
			5	10	30/5 a 22/7/2016	13h30 às 17h30
	Assistente de Pessoal	160	5	10	6/6 a 5/8/2016	13h30 às 17h30
	Logística Reversa	40	5	10	4/4 a 15/4/2016	13h30 às 17h30
	Recepcionista	200	10	10	16/5 a 2/8/2016	18h30 às 22h30
	Operador de Computador	196	5	10	9/5 a 19/7/2016	13h30 às 17h30
			5	10	2/5 a 2/8/2016	18h30 às 22h30
			5	10	6/6 a 25/8/2016	18h30 às 22h30
Inglês para Atendente de Bares e Restaurantes	60	5	10	2/5 a 20/5/2016	18h30 às 22h30	
Gestão de Pequenos Negócios	40	5	10	9/5 a 20/5/2016	13h30 às 17h30	

Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Jessé Freire Endereço: Quadra. 6 Bl A, Ed Jessé Freire 1º andar 3226-5235 3347-6684	Faturamento Médico Hospitalar	100	5	10	13/6 a 22/7/2016	07h30 às 11h30
	Administração de Serviços Hospitalares	60	5	10	30/5 a 17/6/2016	18h30 às 22h30
	Assistente Administrativo	160	5	10	9/5 a 5/7/2016	13h30 às 17h30
	Assistente de Pessoal	160	5	10	6/6 a 29/7/2016	18h30 às 22h30
	Assistente de Recursos Humanos	160	5	10	30/5 a 26/7/2016	13h30 às 17h30
	Logística Reversa	40	5	10	13/6 a 24/6/2016	18h30 às 22h30
	Técnico em Contabilidade <small>O profissional Técnico em Contabilidade a partir da Resolução do Conselho Federal de Contabilidade de 2014, com base na Lei 12.249/2010, não poderá mais ter registro no CRC - Conselho Regional de Contabilidade.</small>	960	5	10	Início em 30/5/2016	07h30 às 11h30
	Técnico em Logística	990	5	10	Início em 30/5/2016	13h30 às 17h30
	Operador de Computador	196	5	10	20/6 a 6/9/2016	13h30 às 17h30
			5	10	6/6 a 25/8/2016	07h30 às 11h30
			5	10	6/6 a 25/8/2016	18h30 às 22h30
	Montador e Reparador de Computador	200	5	10	30/5 a 19/8/2016	18h30 às 22h30
Técnicas de Vitrinismo	40	5	10	16/5 a 31/5/2016	13h30 às 17h30	
Web Designer	220	5	10	6/6 a 2/9/2016	07h30 às 11h30	
Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Sobradinho Endereço: AE 5, Quadra 4, Conjunto E - Sobradinho I 3591-8877	Faturamento Médico Hospitalar	100	10	10	2/5 a 7/6/2016	07h30 às 11h30
	Administração de Serviços Hospitalares	60	10	10	11/4 a 3/5/2016	07h30 às 11h30
	Recepção em Serviços de Saúde	60	10	10	30/5 a 17/6/2016	07h30 às 11h30
	Assistente Administrativo	160	10	10	11/4 a 10/6/2016	07h30 às 11h30
	Assistente de Pessoal	160	10	10	25/4 a 22/6/2016	18h30 às 22h30
			10	10	20/6 a 26/8/2016	07h30 às 11h30
	Assistente de Recursos Humanos	160	10	10	23/5 a 26/7/2016	13h30 às 17h30

Senac Sobradinho Endereço: AE 5, Quadra 4, Conjunto E - Sobradinho I 3591-8877	Faturista	200	10	10	6/6 a 29/8/2016	18h30 às 22h30
	Técnicas de Vendas e Negociação	40	10	10	9/5 a 20/5/2016	18h30 às 22h30
	Gestão de Pequenos Negócios	40	10	10	6/6 a 17/6/2016	07h30 às 11h30
	Logística Reversa	40	10	10	30/5 a 10/6/2016	18h30 às 22h30
	Técnico em Contabilidade <small>O profissional Técnico em Contabilidade a partir da Resolução do Conselho Federal de Contabilidade de 2014, com base na Lei 12.249/2010, não poderá mais ter registro no CRC - Conselho Regional de Contabilidade.</small>	960	10	10	Início em 6/6/2016	18h30 às 22h30
	Operador de Computador	200	10	10	11/5 a 29/7/2016	07h30 às 11h30
			10	10	16/5 a 2/8/2016	13h30 às 17h30
	Excel Básico e Avançado	60	10	10	18/4 a 10/5/2016	07h30 às 11h30
Costureiro	200	10	10	6/6 a 26/8/2016	13h30 às 17h30	
		10	10	6/6 a 26/8/2016	07h30 às 11h30	
Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Tecnologia do Turismo e Hospitalidade Endereço: Quadra. 5 Bl C, (Unidade de Gastronomia) 3224-5210 3347-6684	Auxiliar de Cozinha	200	3	10	23/5 a 29/7/2016	07h30 às 11h30
	Bartender	200	3	10	9/5 a 2/8/2016	18h30 às 22h30
	Garçom	250	5	10	4/5 a 28/7/2016	07h30 às 11h30
	Recepcionista em Meios de Hospedagem	200	10	10	30/5 a 5/8/2016	18h30 às 22h30
	Padeiro	300	3	10	16/5 a 14/9/2016	07h30 às 11h30
	Salgadeira	200	3	10	6/6 a 19/8/2016	13h30 às 17h30
	Técnicas para Pizzaiolo	40	3	10	2/5 a 13/5/2016	07h30 às 11h30
	Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais	40	3	10	3/5 a 16/5/2016	13h30 às 17h30
	Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas	40	3	10	11/4 a 22/4/2016	13h30 às 17h30

Senac-DF - Endereços	Curso	Carga Horária	Nº de vagas	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário Previsto
Senac Tecnologia do Turismo e Hospitalidade Curso será realizado no Senac Plano Piloto	Organizador de Eventos	200	10	10	16/5 a 22/7/2016	13h30 às 17h30

ANEXO II

CURSO / CARGA HORÁRIA	PERFIL DE CONCLUSÃO	REQUISITOS DE ACESSO
Cuidador de Idoso 160h	<p>Aprenda os cuidados com a pessoa idosa, no que diz respeito à higiene, conforto, entretenimento, alimentação, mobilidade e saúde, de modo a zelar por sua integridade física e social. Esse profissional trabalha em residências, hotéis, spas, clubes, instituições de longa permanência, clínicas e hospitais.</p>	Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, Ensino Fundamental completo.
Cuidados na Manipulação e Administração de Drogas Antineoplásicas 60h	<p>Aprenda a manipulação e administração de drogas antineoplásicas, estabelecida pelas normas internacionais de segurança e medidas de precaução do risco inerente em seu manuseio.</p>	Idade mínima de 18 anos. Ser profissional e/ou estudante do curso Técnico em Enfermagem ou Farmácia.
Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na Enfermagem 40h	<p>Aprenda a desenvolver habilidades em administrar medicamentos, exercitando o conhecimento sobre terapêutica medicamentosa e sua via de administração específica, identificando os estudos dos mecanismos de ação farmacológica e efeitos colaterais envolvidos.</p>	Idade mínima de 18 anos. Ser profissional e/ou estudantes do curso Técnicos em Enfermagem
Depilador 200h	<p>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.</p>	Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.
Manicure e Pedicure 200h	<p>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.</p>	Idade mínima de 18 anos e ter, no mínimo, 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.

<p>Faturamento Médico Hospitalar</p> <p>100h</p>	<p>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.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto e conhecimentos básicos de informática.</p>
<p>Administração de Serviços Hospitalares</p> <p>60h</p>	<p>Aprenda a realizar os processos administrativos de um 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.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio completo, ter conhecimentos em informática, ser profissional de saúde.</p>
<p>Recepção em Serviços de Saúde</p> <p>60h</p>	<p>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.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto e conhecimentos básicos de informática e preferencialmente, ser profissional da área de saúde.</p>
<p>Recepcionista em Serviços de Saúde</p> <p>240h</p>	<p>Aprenda a recepcionar e atender de forma humanizada clientes, pacientes, usuários e visitantes nos serviços de saúde. Aprenda ainda a organizar informações a serem prestadas e observar normas de segurança gerais e específicas da área de saúde, bem como, presta serviços de apoio administrativo, atender as chamadas telefônicas, organiza a documentação do paciente nas situações de consultas, exames e admissão e alta hospitalar e ainda, organiza o ambiente de recepção, favorecendo o acolhimento da clientela e o cuidado com o meio ambiente.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo e conhecimentos básicos de informática.</p>
<p>Técnico em Contabilidade</p> <p>960h</p> <p>O profissional Técnico em Contabilidade a partir da Resolução do Conselho Federal de</p>	<p>Profissional responsável pelas atividades administrativas relativas ao funcionamento de uma Empresa ou Instituição, pública ou privada, observados os ciclos de gestão, as políticas e as interrelações, tendo em vista o conhecimento tecnológico e a qualidade dos serviços prestados. Assessora setores e pessoas,</p>	<p>Idade mínima de 16 anos, estar cursando no mínimo 2º ano do Ensino Médio.</p>

<p>Contabilidade de 2014, com base na Lei 12.249/2010, não poderá mais ter registro no CRC – Conselho Regional de Contabilidade.</p> <p>Incluindo estágio supervisionado</p>	<p>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.</p>	
<p>Recepcionista</p> <p>200h</p>	<p>Aprenda a executar as atividades referentes aos serviços de recepção, atendendo aos clientes internos e externos, desempenhando atividades administrativas e executando serviços inerentes à ocupação de recepcionista.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Assistente Administrativo</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo relacionadas aos processos de gestão de pessoas, logística, marketing, comercialização, finanças e do jurídico de uma organização, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.</p>	<p>Idade mínima de 15 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto.</p>
<p>Assistente de Pessoal</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda os processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do Departamento Pessoal ou da área de Recursos Humanos de empresas nos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa.</p>	<p>Idade mínima de 15 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto.</p>
<p>Assistente de Recursos Humanos</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda os processos relativos ao setor de Recursos Humanos, auxilia e desenvolve ações de recrutamento, seleção e integração, treinamento e desenvolvimento de pessoas, retenção, avaliação de desempenho e na elaboração de planos de cargos e salários, além da coleta e tabulação de dados e informações, elabora planilhas, preenche formulários, arquiva documentos e atende a demanda de clientes internos e externos.</p>	<p>Idade mínima de 15 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto.</p>

<p>Faturista</p> <p>200h</p>	<p>Aprenda a atuar nos processos administrativos e financeiros da empresa como Faturista, executando e auxiliando na organização e arquivamento dos documentos relativos ao faturamento, tais como: notas fiscais, boletos bancários, guias de recolhimentos, ordens de pagamento, recibos, entre outros.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo e conhecimentos básicos de informática.</p>
<p>Logística Reversa</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a planejar e recuperar produtos ou partes, desde o ponto de consumo até o local de origem, procurando minimizar os impactos causados pelos descartes dos produtos inutilizados, sempre considerando o desenvolvimento sustentável e as políticas ambientais.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio completo e conhecimento em Logística e/ ou áreas afins.</p>
<p>Técnicas de Vendas e Negociação</p> <p>40h</p>	<p>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.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Gestão de Pequenos Negócios</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a realizar as atividades referentes aos ciclos de gestão e tomada de decisão, com qualidade, responsabilidade social, espírito de equipe e capacidade empreendedora.</p>	<p>Idade mínima de 17 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio completo.</p>
<p>Técnico em Logística</p> <p>990h</p> <p>Incluindo estágio supervisionado</p>	<p>Profissional que atua em pequenas, grandes e médias 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. Está apto a identificar as melhores formas de transporte e otimização de sistemas de armazenagem e</p>	<p>Idade mínima de 16 anos, estar cursando, no mínimo, 2º ano do Ensino Médio ou 3º segmento da Educação de Jovens e Adultos (EJA).</p>

	equipamentos utilizados. Avalia fluxo de transporte de mercadorias sugerindo alternativas a serem implementadas na empresa. Analisa novos tipos de processos e custos e despesas; define layout de armazéns e centros de distribuição,	
Técnico em Secretariado 970h Incluindo estágio supervisionado	Profissional responsável pelas atividades administrativas relativas ao funcionamento de uma Empresa ou Instituição, pública ou privada, observando os ciclos de gestão, as políticas e as interrelações, tendo em vista o conhecimento tecnológico e a qualidade dos serviços prestados. Assessora 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 16 anos, estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio ou terceiro segmento do EJA.
Operador de Computador 200h	Aprenda a utilizar o Sistema Operacional <i>Windows</i> e as suas ferramentas, <i>word, excel, power point e internet</i> para editar e configurar diversos tipos de textos, elaborar planilhas eletrônicas e efetuar cálculos, criar gráficos e navegar na internet.	Idade mínima de 15 anos, ter, no mínimo, a 5ª série/6º ano do Ensino Fundamental.
Operador de Computador 196h	Aprenda a utilizar o Sistema Operacional <i>Windows</i> e as suas ferramentas, <i>word, excel, power point e internet</i> para editar e configurar diversos tipos de textos, elaborar planilhas eletrônicas e efetuar cálculos, criar gráficos e navegar na internet.	Idade mínima de 15 anos, ter, no mínimo, o 6º ano/5ª série do Ensino Fundamental.
Excel Básico e Avançado 60h	Aprenda a criar planilhas eletrônicas e efetuar cálculos em nível Básico e Avançado.	Idade mínima de 16 anos, ter, no mínimo, a 5ª série/6º ano do Ensino Fundamental.

<p>Montador e Reparador e Computadores</p> <p>200h</p>	<p>Aprenda a realizar montagens, configurações e manutenções preventivas dos principais componentes de microcomputadores.</p>	<p>Idade mínima de 16 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo e curso de Operador de Computador ou comprovar conhecimentos de informática.</p>
<p>Costureiro</p> <p>200h</p>	<p>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.</p>	<p>Idade mínima de 16 anos e ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Web Designer</p> <p>220h</p>	<p>Aprenda a desenvolver <i>web sites</i> 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.</p>	<p>Idade mínima de 16 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo e conhecimentos básicos de informática.</p>
<p>Técnicas de Vitrinismo</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a organizar produtos e peças promocionais nos pontos de vendas, utilizando técnicas de decoração e montagem de vitrines. Elaborar propostas a partir da interpretação de briefings.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio completo e conhecimentos em informática.</p>
<p>Inglês para Atendentes de Bares e Restaurantes</p> <p>60h</p>	<p>Aprenda a se comunicar por meio de frases curtas e simples relacionadas a temas cotidianos, elaborar sentenças no idioma inglês, utilizando verbos no presente simples, gerúndio e no passado simples, identificar e apresentar pessoas, falar sobre pratos e suas composições, localizações, dizer as horas, falar sobre as tarefas diárias (rotinas), falar sobre nacionalidades, tipos de comidas, perguntas e respostas referentes à saúde, tipos de mobílias, posições de objetos, nomes dos lugares.</p>	<p>Idade mínima de 15 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo.</p>

<p>Padeiro</p> <p>300h</p>	<p>Aprenda a elaborar produtos de panificação realizando o preparo de massas: enriquecidas, fermentadas, folhadas, assadas e fritas, utilizando de forma correta, as técnicas de produção de: pães, roscas, biscoitos, bolos simples, coberturas e recheios de acordo com as normas técnicas de segurança, higiene e saúde no trabalho.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o 7º ano/6ª série do Ensino Fundamental.</p>
<p>Organizador de Eventos</p> <p>200h</p>	<p>Aprenda a planejar, organizar e realizar cerimoniais e eventos de pequeno, médio e grande porte, utilizando normas de etiqueta social e profissional e à mesa, tendo em vista os diferentes tipos de cerimoniais corporativos, oficiais e sociais.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio completo.</p>
<p>Auxiliar de Cozinha</p> <p>200h</p>	<p>Aprenda a desenvolver os serviços de auxiliar de cozinha, adotando as boas práticas na manipulação dos alimentos. Auxiliar o cozinheiro no preparo de alimentos e na organização da cozinha. Realizar higienização de hortifrúti, cortes, porcionamentos, congelamento, armazenamento e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar. Executar a <i>mise-en-place</i>, a organização operacional e higienização da cozinha de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a produzir tortas doces e salgadas, recheios e decorações, utilizando e respeitando as técnicas de preparo, manipulação, conservação e armazenamento de alimentos.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, a 5ª série/6º ano do Ensino Fundamental.</p>
<p>Técnicas para Pizzaiolo</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a produzir pizzas, molhos, coberturas, recheios e bordas, com qualidade e de acordo com as normas das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo o 6º ano do Ensino Fundamental.</p>

<p>Bartender 200h</p>	<p>Aprenda a desempenhar adequadamente, o serviço de bar, criar, preparar, comercializar e servir drinks e coquetéis com eficiência.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Salgadeiro 200h</p>	<p>Aprenda a preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, no mínimo o 6º ano/5ª série Ensino Fundamental.</p>
<p>Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais 40h</p>	<p>Aprenda a preparar massas enriquecidas, fermentadas, folhadas e utilizar as técnicas de produção de pães caseiros e artesanais, seguindo as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, a 5ª série/6º ano do Ensino Fundamental.</p>
<p>Recepcionista em Meios de Hospedagem 200h</p>	<p>Aprenda a atuar na recepção de hotéis ou similares ocupando-se da organização e controle dos serviços de recepção (<i>check in, check out</i>, informações turísticas e serviços dos meios de hospedagem, dentre outros), organizando e atualizando os sistemas administrativos, de telefonia e portaria social.</p>	<p>Idade mínima de 18 anos, ter, no mínimo, o Ensino Médio incompleto. Conhecimentos do aplicativo de Word e Excel</p>