

EDITAL Nº 04, 07 de fevereiro de 2020.
PROCESSO DE INSCRIÇÕES PARA INGRESSO DE ALUNOS NOS CURSOS
GRATUITOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA DO ANO LETIVO DE 2020 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 e Educação Profissional Técnica de Nível Médio pelo CEP Gama, CEP Plano Piloto, CEP Taguatinga, CEP Jessé Freire, CEP Ceilândia, CEP Sobradinho, CEP TTH e CEP Ações Móveis (endereço 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.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

2.2. Candidatos encaminhados por órgãos públicos e por instituições parceiras, que atuam com projetos sociais e atendem públicos de baixa renda serão considerados, desde que submetidos aos mesmos critérios de inscrição e matrícula definidos.

2.3. Os critérios adotados para inscrição foram definidos atendendo a legislação da educação profissional e tecnológica, o Decreto n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008, as Diretrizes do Programa Senac de Gratuidade - Departamento Nacional – versão 8 e os requisitos de acesso exigidos pelo Senac DF para ingresso no curso escolhido.

2.4. Será permitida somente 1 matrícula, por vez, em curso PSG. O candidato que se inscrever e se classificar em mais de um curso, terá somente uma matrícula efetivada, considerando a conclusão da primeira matrícula no sistema educacional do Senac-DF, independente da ordem de inscrição nos cursos.

3. DOS REQUISITOS PARA A INSCRIÇÃO

3.1. Para se inscrever, o candidato deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimo;
- b) ter idade igual ou superior à idade mínima exigida para acesso ao curso (conforme definido no Anexo II deste Edital);
- c) ter a escolaridade exigida para o curso escolhido (conforme Anexo II deste Edital);
- d) não ter status **evadido** ou **desistente** em curso PSG, com prazo igual ou inferior a 1 (um) ano, da data de evasão ou desistência;
- e) não possuir matrícula em curso PSG em andamento até a data de início do novo curso;

4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

4.1. No ato da inscrição, o candidato deverá apresentar a documentação exigida para cada tipo de curso.

4.2. Documentos para inscrição em todos os cursos:

- a) RG e CPF (original e cópia);
- b) comprovante de escolaridade (declaração de escolaridade, certificado ou diploma, conforme requisito do curso disposto no Anexo II deste Edital (original e cópia));
- c) comprovante de residência (original e cópia);
- d) comprovante de baixa renda (carteira de trabalho (original e cópia) ou autodeclaração de renda).

4.3. Documento complementar para inscrição em Curso de Aperfeiçoamento, quando solicitado:

- a) Certificado de Qualificação Profissional ou autodeclaração de trabalho (de próprio punho)/experiência profissional/conhecimentos básicos.

4.4. Documentos complementares para inscrição em cursos de Habilitação e Especialização Técnica de Nível Médio:

- a) Histórico Escolar;
- b) Certidão de Nascimento/Casamento (original e cópia);
- c) Certificado de Reservista (original e cópia);
- d) Título de Eleitor (original e cópia);
- e) Duas fotos 3x4.

4.5. A documentação será de total responsabilidade do candidato e deverá ser entregue no ato da inscrição. Havendo qualquer irregularidade nos documentos apresentados, se identificada no ato da inscrição, o candidato ficará impedido de realizá-la; se identificada após a inscrição, o candidato terá sua inscrição cancelada pelo Senac-DF.

5. DO PERÍODO, LOCAL E HORÁRIO DE INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições serão realizadas na Unidade Operativa de **Taguatinga, Jessé Freire, Plano Piloto, Gama, Sobradinho, TTH E Ceilândia** (Endereço informado no Anexo I deste Edital) no período de **13/02 a 19/02/2020** de **08h às 18h**, até o preenchimento das vagas e do cadastro reserva.

5.2. As inscrições para as turmas ofertadas pelo **CEP Ações Móveis** serão realizadas no período de **13/02 a 21/02/2020** de **09h às 17h**, até o preenchimento das vagas e do cadastro reserva.

6. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

6.1. A inscrição deverá ser realizada pessoalmente pelo próprio candidato, conforme ordem de chegada.

6.2. Será permitida a realização de inscrição por intermédio de terceiros, mediante procuração simples (de próprio punho) e documentação comprobatória, nas seguintes situações: estar doente, ser idoso, ser PCD, estar grávida, estar amamentando e ter criança de colo.

7. DAS VAGAS

7.1. A oferta de vagas, pelas Unidades Educacionais do SENAC - DF por curso/turno, dar-se-á de acordo com as informações do anexo I deste Edital.

8. DA CLASSIFICAÇÃO

8.1. A classificação dos inscritos obedecerá aos seguintes critérios:

- a) atendimento aos requisitos de acesso;
- b) ordem de inscrição do candidato;
- c) quantidade de vagas ofertadas no curso escolhido.

9. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1. O resultado da classificação será divulgado no site do SENAC-DF www.df.senac.br no dia **27/02/2020** até as 18h das turmas ofertadas pelos **CEPS TAGUATINGA, JESSÉ FREIRE, PLANO PILOTO, GAMA, SOBRADINHO, TTH E CEILÂNDIA**.

8.2. O resultado da classificação das turmas ofertadas pelo **CEP AÇÕES MÓVEIS** será divulgado no site do SENAC-DF www.df.senac.br no dia **05/3/2020** até as 18h.

8.3. Os candidatos classificados para os cursos de **Auxiliar de Cozinha e Garçom**, ofertados pelo **CEP Senac Sobradinho**, deverão comparecer à esta Unidade Educacional, no dia **28/02/2020** às **08h** para realização do exame.

10. DA MATRÍCULA

10.1. O candidato classificado nas vagas disponíveis, que esteja com a documentação regular e não tenha matrícula ativa em curso PSG (em processo ou a iniciar) terá a sua inscrição convertida em matrícula pela Unidade Educacional do Senac-DF que realizou a inscrição.

10.2. O candidato que tenha se classificado em cursos diferentes, terá somente uma inscrição convertida em matrícula, considerando a primeira conversão realizada no sistema de matrícula. Nos demais cursos será considerado desclassificado.

10.3. Para os alunos classificados nos cursos Auxiliar de Cozinha e Garçom ofertados pelo CEP Senac Sobradinho, a matrícula somente será efetuada se apresentar, obrigatoriamente, no primeiro dia de aula, **Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)**, conforme descrito no anexo I deste Edital.

10.4. É obrigatória a presença do aluno no primeiro dia de aula para garantir a matrícula no curso PSG. Em caso de impedimento, o aluno deverá justificar a ausência por meio de processo formal (requerimento acompanhado de documentação comprobatória), considerando os motivos amparados pelo Regimento Escolar do Senac-DF, O requerimento poderá ser realizado até a data de início do curso.

10.5. A requisição de justificativa de falta (as) poderá ser realizada por terceiros e/ou por e-mail.

10.6. O aluno que não comparecer ao primeiro dia de aula e deixar de apresentar uma justificativa formalizada e aparada pelo Regimento Escolar do Senac-DF, terá a sua matrícula cancelada e perderá o direito à vaga, sendo convocado o próximo da lista do cadastro reserva.

10.7. O candidato classificado que não puder realizar o curso, deverá informar à unidade educacional, por meio telefone, e-mail ou requerimento, até 2 (dois) dias úteis antes do início das aulas

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

11.4. 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 ou por motivo de caso fortuito e/ou força maior, não obstando a devida apuração de responsabilidade.

11.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao 4º Edital do ano letivo de 2020, respeitando a data de início de cada curso/turma e local de realização.

Brasília, 07 de fevereiro de 2020.

Antonio Tadeu Peron
Diretor Regional
Senac - DF

ANEXO I
OFERTA DE CURSOS E VAGAS – PSG

Unidade Operativa	Curso	C.H.	Nº de Vagas	Cadastro reserva	Período do curso	Turno
CEP SENAC GAMA Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama. Informações (61) 3484-4128 (61) 3484-7704	Técnico em Administração	1.000h	25	15	30/03 a 07/07/2021	Noturno
	Técnico em Logística	800h	30	15	09/03 a 24/03/2021	Vespertino
	Operador de Computador	196h	20	15	27/04 a 07/07/2020	Matutino
	Operador de Computador	196h	20	15	27/04 a 07/07/2020	Vespertino
	Assistente Administrativo <u>Turma exclusiva – não haverá inscrição para o público externo.</u> <u>Administração Regional do Riacho Fundo II QN7 A Conjunto (Lotes 1/2)</u>	160h	20	15	09/03 a 08/05/2020	Matutino
	Assistente Administrativo <u>Turma exclusiva – não haverá inscrição para o público externo.</u> <u>Administração Regional do Riacho Fundo II QN7 A Conjunto (Lotes 1/2)</u>	160h	20	15	09/03 a 08/05/2020	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	30	15	09/03 a 08/05/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	30	15	09/03 a 08/05/2020	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos <u>Turma exclusiva – não haverá inscrição para o público externo.</u> <u>Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias Área Especial 1 - Lado Oeste Gama</u>	160h	25	15	10/03 a 29/05/2020 3ª a Sáb	Noturno
Assistente de Recursos Humanos <u>Turma exclusiva – não haverá inscrição para o público externo.</u> <u>Igreja de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias QNO - 10 Área Especial C Setor O - Ceilândia</u>	160h	25	15	10/03 a 18/06/2026 3ª a Sáb	Noturno	

CEP SENAC GAMA Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama. Informações (61) 3484-4128 (61) 3484-7704	Costureiro	212h	11	15	06/04 a 24/06/2020	Matutino
	Costureiro	212h	11	15	06/04 a 24/06/2020	Vespertino
CEP PLANO PILOTO SEUPS 703/903 Lote A. Asa Sul Informações (61) 3217 -8833 (61) 3217 -8821	Bombeiro Civil	210h	30	20	16/03 a 04/06/2020	Matutino
	Bombeiro Civil	210h	30	20	16/03 a 04/06/2020	Vespertino
CEP SENAC CEILÂNDIA QNN 01, Conj D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro Informações (61) 3373-8877	Assistente de Pessoal	160h	30	15	06/04 a 08/06/2020	Matutino
	Assistente de Secretaria Escolar	180h	30	15	06/04 a 07/07/2020	Noturno
	Manicure e Pedicure	160h	20	10	16/03 a 05/06/2020	Noturno
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e Power Point	60h	30	15	30/03 a 23/04/2020	Matutino
CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul Informações (61) 3224-521	Cozinheiro	500h	2	2	02/03 a 01/06/2020	Matutino
	Bartender	200h	18	18	02/03 a 10/06/2020	Noturno
	Recepcionista de Eventos	160h	15	15	02/03 a 26/05/2020	Noturno
	Salgadeiro	160h	13	13	16/03 a 18/05/2020	Vespertino
	Auxiliar de Cozinha	240h	10	10	02/03 a 29/05/2020	Matutino
	Pizzaiolo	160h	4	4	01/04 a 02/06/2020	Vespertino
	Sushimam	160h	3	3	22/04 a 10/07/2020	Noturno
	Organizador de Eventos	180h	23	23	02/03 a 11/05/2020	Matutino
Camareira em Meios de Hospedagens	160h	23	23	22/04 a 22/06/2020	Matutino	

<p>CEP SENAC TAGUATINGA</p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações (61) 3354-6540</p>	Depilador	160h	10	10	16/03 a 09/06/2020	Noturno
	Salgadeiro	160h	10	10	16/03 a 15/05/2020	Matutino
	Operador de Computador	196h	15	15	02/03 a 14/05/2020	Matutino
	Operador de Computador <u>Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do curso: Biblioteca Pública de Taguatinga – Machado de Assis, CNB 01, Área Especial, Taguatinga. Informações: 3351-3134</u>	196h	15	15	02/03 a 14/05/2020	Vespertino
	Operador de Computador <u>Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do curso: Céu das Artes Recanto das Emas, Quadra 113, Área Especial 01</u>	196h	12	12	02/03 a 01/07/2020 (2ª, 4ª e 6ª)	Vespertino
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60h	25	25	03/03 a 28/04/2020 (3ª e 5ª)	Vespertino
	Bombeiro Civil	210h	25	25	23/03 a 07/07/2020	Noturno
	Recepção em Serviços de Saúde	60h	30	30	02/03 a 27/03/2020	Noturno
	Sketchup – desenho de ambientes e objetos em 3D	40h	10	10	06/04 a 29/04/2020	Noturno
	Manicure e Pedicure <u>Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do curso: Céu das Artes QNR 02</u>	160h	20	20	16/03 a 18/05/2020	Vespertino
Manicure e Pedicure <u>Turma exclusiva. Não haverá inscrição para o público externo. Associação Beneficente Cristã Mãos Solidárias. Local de inscrição e realização do curso: SHSN, Trecho 3, Chácara 46, Lote 09</u>	160h	20	20	01/04 a 03/06/2020	Vespertino	

<p>CEP SENAC TAGUATINGA</p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações (61) 3354-6540</p>	Assistente Administrativo	160h	30	30	11/03 a 19/06/2020 (4 ^a ,5 ^a e 6 ^a)	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos <u>Parceria Secretaria de Desenvolvimento Econômico / Local de inscrição e realização do curso: Biblioteca Pública de Taguatinga – Machado de Assis, CNB 01, Área Especial, Taguatinga. Informações: 3351-3134</u>	160h	20	20	09/03 a 07/05/2020	Vespertino
	Segurança Eletrônica CFTV/IP	160h	15	15	02/03 a 21/05/2020	Noturno
	Pizzaiolo	160h	05	05	06/04 a 30/06/2020	Noturno
	Técnicas para Pizzaiolo <u>Turma exclusiva - APAE-DF. Não haverá inscrição para o público externo</u> <u>Local de realização do curso: EQNN 6/8, Área Especial, Ceilândia Sul</u>	40h	10	05	02/03 a 13/03/2020	Vespertino
	Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas <u>Turma exclusiva - APAE-DF. Não haverá inscrição para o público externo / Local de realização do curso: EQNN 6/8, Área Especial, Ceilândia Sul.</u>	40h	10	05	23/03 a 03/04/2020	Vespertino
	Técnicas de Produção de Biscoitos Finos e Artesanais <u>Turma exclusiva - APAE-DF. Não haverá inscrição para o público externo</u> <u>Local de realização do curso: EQNN 6/8, Área Especial, Ceilândia Sul</u>	40h	10	05	13/04 a 28/04/2020	Vespertino
	Técnico em Nutrição e Dietética	1200h	20	15	23/03 a 25/08/2021	Matutino
	Técnico em Nutrição e Dietética	1200h	15	15	06/04 a 10/02/2022	Noturno
	Técnico em Segurança do Trabalho	1200h	15	15	23/03 a 17/08/2021	Matutino

<u>CEP SENAC TAGUATINGA</u> Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações (61) 3354-6540	Técnico em Finanças	800h	25	25	06/04 a 23/03/2021	Matutino
	Técnico em Secretariado	800h	25	25	06/04 a 18/06/2021	Noturno
	Especialização Técnica em Meio Ambiente	300h	20	20	06/04 a	Noturno
	Técnico em Administração	1000h	25	25	13/04 a 04/11/2021	Noturno
<u>CEP SENAC JESSÉ FREIRE</u> SCS Quadra 6, Bloco A, Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul Informações (61) 3226-5235	Administrador de banco de dados	200	20	10	09/03 a 28/05/2020	Vespertino
	Técnico em Secretariado	800	8	10	02/03 a 02/03/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160	20	10	02/03 a 30/04/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160	15	10	09/03 a 29/05/2020	Noturno
	Assistente Administrativo	160	20	10	30/03 a 01/06/2020	Matutino
	Editor de Projetos Visual Gráfico	160	15	10	16/03 a 05/06/2020	Noturno
	Operador de Computador	196	15	10	09/03 a 27/05/2020	Vespertino
	Operador de Computador	196	15	10	27/04 a 27/07/2020	Noturno
	Técnico em Informática	1.200	15	10	02/03 a 06/08/2021	Matutino
	Técnico em Informática	1.200	15	10	16/03 a 03/07/2022	Noturno

<p><u>CEP SENAC SOBRADINHO</u></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I.</p> <p>Informações: (61) 3591-8877</p>	<p>Auxiliar de Cozinha <u>É obrigatório que o aluno apresente no primeiro dia de aula ASO (Atestado de Saúde Ocupacional para confirmação da matrícula.</u> <u>O curso será realizado no Ministério da Justiça, Esplanada dos Ministérios, Bloco T, Anexo II. Subsolo. Parte restaurante Senac.</u></p> <p>Os candidatos classificados deverão comparecer a Unidade Operativa para realizar exame no dia 28/02 às 8h .</p>	240h	15	15	10/03 a 04/05/2020	Integral (8h às 16h)
	<p>Garçom <u>É obrigatório que o aluno apresente no primeiro dia de aula ASO (Atestado de Saúde Ocupacional para confirmação da matrícula.</u> <u>O curso será realizado no Ministério da Justiça, Esplanada dos Ministérios, Bloco T, Anexo II. Subsolo. Parte restaurante Senac.</u></p> <p>Os candidatos classificados deverão comparecer a Unidade Operativa para realizar exame no dia 28/02 às 8h .</p>	240h	15	15	10/03 a 04/05/2020	Integral (8h às 16h)
	Costureiro	212h	16	16	09/03 a 28/05/2020	Matutino
	Costureiro	212h	16	16	23/03 a 09/07/2020	Noturno
	Organizador de Eventos	180h	21	20	09/03 a 18/05/2020	Vespertino
	Consultoria de Imagem	160h	20	20	16/03 a 18/05/2020	Matutino
<p>Assistente Financeiro <u>Turma Exclusiva Assembleia de Deus – ADS Quadra 12, Área Especial 04 – Sobradinho –DF</u> <u>As inscrições serão realizadas pelo CEP Sobradinho.</u></p>	160h	20	20	09/03 a 11/05/2020	Vespertino	

<p>CEP SENAC SOBRADINHO</p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I. Informações: (61) 3591-8877</p>	<p>Consultoria de Estilo – Personal Stylist <u>Turma Exclusiva</u> <u>Assembleia de Deus – ADS</u> <u>Quadra 12, Área Especial 04 –</u> <u>Sobradinho –DF</u> <u>As inscrições serão realizadas</u> <u>pelel CEP Sobradinho.</u></p>	60h	20	20	09/03 a 27/03/2020	Vespertino
	<p>Assistente Administrativo <u>Turma Exclusiva</u> <u>Assembleia de Deus – ADS</u> <u>Quadra 12, Área Especial 04 –</u> <u>Sobradinho –DF</u> <u>As inscrições serão realizadas</u> <u>pelel CEP Sobradinho.</u></p>	160h	20	20	09/03 a 11/05/2020	Matutino
	<p>Consultoria de Imagem <u>Turma Exclusiva</u> <u>Assembleia de Deus – ADS</u> <u>Quadra 12, Área Especial 04 –</u> <u>Sobradinho –DF</u> <u>As inscrições serão realizadas</u> <u>pelel CEP Sobradinho.</u></p>	160h	20	20	06/04 a 08/06/2020	Vespertino
	<p>Assistente de Secretaria Escolar <u>Turma Exclusiva</u> <u>Igreja Sara Nossa Terra</u> <u>Quadra 08, Conjunto G</u> <u>Sobradinho-DF</u> <u>As inscrições serão realizadas</u> <u>pelel CEP Sobradinho.</u></p>	180h	20	20	09/03 a 18/05/2020	Vespertino
	Recepcionista	160h	25	25	09/03 a 19/06/2020	Matutino (2ª, 4ª e 6ª)
	Assistente de Logística	160h	25	25	09/03 a 19/06/2020	Matutino (2ª, 4ª e 6ª)
	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	20	20	23/03 a 29/04/2020	Matutino
	Recepção em Serviços de Saúde	60h	20	25	16/03 a 03/04/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	25	25	16/03 a 05/06/2020	Noturno

<u>CEP SENAC SOBRADINHO</u> Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I. Informações: (61) 3591-8877	Operador de Computador	196h	17	17	16/03 a 29/05/2020	Vespertino
	Administração em Serviços Hospitalares	60h	20	20	13/04 a 06/05/2020	Vespertino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48h	20	20	13/04 a 07/05/2020	Noturno
<u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u> <u>Local do Curso SANTA MARIA</u> Administração de Santa QC1, Área Especial, lote B. Informações: 3393-9908	Salgadeiro	160	20	20	13/04 a 26/06/2020	Vespertino
	Manicure e Pedicure	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Manicure e Pedicure	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Depilador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Depilador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Cabeleireiro	400	20	20	22/04 a 21/09/2020	Vespertino
	Costureiro	212	20	20	06/04 a 29/06/2020	Matutino
	Costureiro	212	20	20	06/04 a 29/06/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 15/06/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	20	05/02 a 01/06/2020	Vespertino
	Barbeiro	172	20	20	22/04 a 25/06/2020	Noturno

<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> <u>SÃO SEBASTIÃO</u> Administração Regional de São Sebastião</p> <p>Informações: 9 86256610</p>	Manicure e Pedicure	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Vespertino
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	13/04 a 13/07/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 15/06/2020	Matutino
	Assistente de Pessoal	160	20	20	13/04 a 15/06/2020	Vespertino
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> <u>PARANOÁ</u> Administração do Paranoá.</p> <p>Informações: 3214-3009 9-86256610</p>	Maquiador	160	20	20	09/03 a 08/05/2020	Vespertino
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Pizzaiolo	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Matutino
	Salgadeira	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Vespertino
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do curso</u> <u>RECANTO DAS</u> <u>EMAS</u> Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial</p> <p>Informações: 9.8625.6613</p>	Depilador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Cabeleireiro	400	20	20	23/03 a 7/08/2020	Vespertino
	Depilador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Barbeiro	172	20	20	22/04 a 25/06/2020	Matutino
	Barbeiro	172	20	20	22/04 a 25/06/2020	Noturno
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Vespertino

<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso RECANTO DAS EMAS Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: 9.8625.6613</p>	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	13/04 a 13/07/2020	Noturno
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Assistente de Logística	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Manicure e Pedicure	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI Informações: 9 86256610</p>	Assistente de Administrativo	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Salgadeiro	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Auxiliar de Cozinha	240	20	20	13/04 a 10/07/2020	Matutino
	Pizzaiolo	160	20	20	13/04 a 10/07/2020	Vespertino
	Cabeleireiro	400	20	20	22/04 a 22/09/2020	Vespertino
	Depilador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino

CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso BRAZLÂNDIA Área Especial 1 Norte. Rua do lago. Museu de Brazlândia. Informações: 9 86257037	Salgadeira	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Assistente Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SAMAMBAIA CASA AZUL Informações: 986257037	Assistente Administrativo	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Depilador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Barbeiro	172	20	20	22/04 a 25/06/2020	Vespertino
	Operador de Computador	196	20	20	23/03 a 05/06/2020	Vespertino
	Assistente Recursos Humanos	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
	Assistente Administrativo	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso CEILÂNDIA Comunidade Santo Antônio Expansão Ceilândia Norte QNR 03/04 Informações: 986257037	Cabeleireiro	400	20	20	10/03 a 13/08/2020	Matutino
	Depilador	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino

CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso CANDANGOLÂNDIA IGREJA EVANGÉLICA ASSEMBLÉIA DE DEUS QR 2/3 Informações: 986256034	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	20	13/04 a 10/06/2020	Vespertino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE SAMAMBAIA Informações: 986257037	Manicure e Pedicure	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Matutino
	Depilador	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160	20	20	10/03 a 12/05/2020	Vespertino

ANEXO II
Perfil Profissional e Objetivo do curso

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso
Assistente Administrativo 160h	O Assistente administrativo é o profissional que realiza 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.	Idade mínima: 15 anos. Escolaridade: Ensino Médio incompleto.
Assistente de Pessoal 160h	O Assistente de Pessoal é o profissional que atua nos processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do Departamento Pessoal ou da área de Recursos Humanos. É responsável pela organização, arquivo e segurança de todos os documentos relacionados ao andamento dos processos nos quais atuam.	Idade mínima: 15 anos. Escolaridade: Ensino Médio incompleto.
Assistente de Recursos Humanos 160h	O Assistente de Recursos Humanos é o profissional que atua nos processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do setor de Recursos Humanos. Auxilia a coleta e tabulação de dados e informações, elabora planilhas, preenche formulários, arquiva documentos e atende à demanda de clientes internos e externos nos processos de: recrutamento, seleção e integração, treinamento e desenvolvimento de pessoas, retenção, avaliação de desempenho e na elaboração de planos de cargos e salários.	Idade mínima: 15 anos. Escolaridade: Ensino Médio incompleto.
Assistente de Logística 160h	O profissional Assistente de Logística realiza atividades de apoio aos processos de suprimentos, armazenagem e distribuição de materiais e produtos, levando em consideração prazos e modais de transporte e pesquisa com fornecedores. Acompanha e registra toda a movimentação de materiais, bem como executa a identificação e programação de rotas com o objetivo de manter a qualidade e a viabilidade das operações logísticas.	Idade mínima: 15 anos Escolaridade: Ensino Fundamental completo

<p>Assistente Financeiro</p> <p>160h</p>	<p>O Assistente Financeiro é o profissional que organiza e executa atividades relacionadas a contas a pagar e a receber, controle de movimentação bancária, acompanhamento de fluxo de caixa e de lançamentos contábeis para controle de execução orçamentária. Preenche formulários e guias e realiza tratamento e arquivamento de documentos. Atende à demanda de clientes internos e externos relacionando-se com equipes de diversos setores.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p>
<p>Administrador de Banco de Dados</p> <p>200h</p>	<p>O profissional administrador de banco de dados é o profissional responsável por atuar com administração de banco de dados, desenvolver melhorias, identificar e solucionar problemas. Um Analista de Banco de Dados acompanha o desenvolvimento de projetos e programação de banco de dados corporativos manutenção das estruturas do banco de dados em conjunto com os modeladores e analistas de sistemas, implementa novos processos de software, métodos de acesso a dados e dimensionamento de hardware (servidores e interfaces de redes).</p>	<p>Idade mínima: 16</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio Completo.</p> <p>Conhecimento Específico: Noções básicas de informática</p>
<p>Assistente de Secretaria Escolar</p> <p>180h</p>	<p>O Assistente de Secretaria Escolar é o profissional que realiza atividades de apoio administrativo-pedagógico relacionadas aos processos de gestão, organização e registro da vida escolar dos alunos, de acordo com a legislação educacional vigente e as diretrizes institucionais, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Administração em Serviços Hospitalares</p> <p>60h</p>	<p>Este curso tem como objetivo possibilitar a organização e execução dos processos de trabalho aplicados aos procedimentos de administração de Serviços Hospitalares. É destinado aos interessados pela área e profissionais que atuem no apoio ou auxílio às atividades de gestão.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo.</p> <p>Requisito/Conhecimento Específico: Habilidade básica em informática e, preferencialmente atuar na área de processos administrativos ou saúde.</p>

<p>Análise em Faturamento Hospitalar</p> <p>48h</p>	<p>Este curso tem como objetivo possibilitar o desenvolvimento de perfil analítico frente aos processos de faturamento de serviços de saúde e de auditoria dessas organizações. É destinado aos profissionais com atuação ou formação na área administrativa e financeira de serviços de saúde.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio (1º ao 3º ano) incompleto; é desejável formação ou experiência na área de faturamento de serviços de saúde.</p>
<p>Agente de Alimentação Escolar</p> <p>160h</p>	<p>O Agente de Alimentação Escolar é o profissional que tem como atribuição o pré-preparo, preparo de alimentos e distribuição de refeições em unidades educacionais e estabelecimentos produtores de alimentação escolar, orientado por Nutricionista. É responsável pelo recebimento, armazenamento, operação, conservação dos equipamentos e utensílios da cozinha, e execução de cardápio pré-estabelecido.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental Completo.</p>
<p>Auxiliar de Cozinha</p> <p>240h</p>	<p>O Auxiliar de Cozinha é o profissional que auxilia o cozinheiro no pré-preparo e preparo de alimentos e produções culinárias, colaborando na organização do ambiente de trabalho. Auxilia no controle e organização de estoque e executa a mise en place, realizando higienização, cortes, porcionamento, armazenamento e conservação de alimentos, conforme as boas práticas para serviços de alimentação. Organiza e higieniza a cozinha, seus equipamentos e utensílios, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</p>
<p>Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas</p> <p>40h</p>	<p>Propiciar aos participantes o aperfeiçoamento das técnicas relativas à produção de tortas doces e salgadas, desenvolvendo uma postura reflexiva, interativa e ética.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: 5º ano do Ensino Fundamental</p>

<p>Bartender</p> <p>200h</p>	<p>Aprenda a criar, preparar, comercializar e servir drinks e coquetéis com eficiência, observando as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Bombeiro Civil</p> <p>210h</p>	<p>O profissional Bombeiro Civil estará apto em planejamento, elaboração e aplicação de leis, normas e instruções de trabalho, execução de ações de prevenção e de emergência no combate aos princípios de incêndios, exclusivamente onde atua a brigada de incêndio e em toda e qualquer ação de Segurança.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto.</p>
<p>Barbeiro</p> <p>172h</p>	<p>O Barbeiro é o profissional responsável por realizar o embelezamento da barba e dos cabelos masculinos. Esse profissional executa procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas de visagismo.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Camareira (o) em Meios de Hospedagem</p> <p>160h</p>	<p>A(o) profissional camareira(o) em meios de hospedagem é responsável pelos processos de limpeza, higienização e arrumação das unidades habitacionais (UHS) para a chegada e permanência dos hóspedes, em conformidade com as normas e os procedimentos dos meios de hospedagem.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Fundamental completo.</p>
<p>Cozinheiro</p> <p>500h</p>	<p>O Cozinheiro é o profissional que tem como atribuição a preparação e a apresentação de produções gastronômicas que compõem os cardápios de estabelecimentos alimentícios. Controla e organiza o estoque, executa a mise en place, realiza higienização, cortes, porcionamento, armazenamento e conservação de alimentos. Elabora e executa fichas técnicas, auxilia na elaboração e precificação de cardápios e colabora na coordenação das equipes de trabalho. Prepara, finaliza e apresenta produções gastronômicas, conforme as boas práticas para serviços de alimentação.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>

<p>Cabeleireiro</p> <p>400h</p>	<p>O cabeleireiro é o profissional responsável por realizar procedimentos de embelezamento e cuidados nos cabelos. Organiza o ambiente de trabalho, realiza procedimentos de cuidados, corte, penteados e químicos nos cabelos. Exerce suas atividades em salões, institutos de beleza, spas, clínicas de estética, hotéis, lojas de cosméticos, cruzeiros marítimos, academias e domicílios, entre outros lugares.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Consultoria de Estilo – Personal Stylist</p> <p>60h</p>	<p>Esse curso tem como objetivo formar profissionais com competências para atuar auxiliando na adequação e / ou construção de nova imagem, utilizando técnicas de vestir e informações de moda, respeitando as características pessoais e o estilo de vida do cliente</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p> <p>Conhecimento Específico: Possuir conhecimento básico de informática.</p>
<p>Consultoria de Imagem</p> <p>160h</p>	<p>Este curso tem como objetivo construir e adequar a imagem de uma pessoa física ou jurídica. É destinado aos profissionais que queiram atuar na área de moda .</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p> <p>Desejável conhecimento em navegação na internet e uso do pacote Office</p>
<p>Costureiro</p> <p>212h</p>	<p>O costureiro é o profissional que realiza procedimentos de corte, montagem, costura e acabamento de peças do vestuário masculino, feminino e infantil em tecidos planos, a partir de uma ficha técnica, molde e peça-piloto. Trabalha como autônomo ou como empregado na indústria da confecção, em facções, no comércio e em ateliês de costura.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</p>
<p>Depilador</p> <p>160h</p>	<p>O Depilador é o profissional que realiza procedimentos de depilação da face e do corpo em diversos tipos de públicos, considerando as características, necessidades e preferências do cliente. Desempenha suas atividades como prestador de serviços, autônomo ou empregado, em salões e institutos de beleza, spas, clínicas de estética, hotéis, cruzeiros marítimos, clubes, academias e em domicílio.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos;</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>

<p>Editor de Projetos Visual Gráfico</p> <p>160h</p>	<p>O Editor de Projeto Visual Gráfico é o profissional que cria, executa e finaliza projetos visuais gráficos com saídas digitais e impressas. Atua como autônomo ou contratado em empresas públicas, privadas ou do terceiro setor, em gráficas, agências de publicidade ou propaganda, editoras, estúdios de Design, departamentos de criação e birôs.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo</p>
<p>Especialização Técnica em Meio Ambiente</p> <p>300h</p>	<p>O Técnico em Segurança do Trabalho especializado em Meio Ambiente é o profissional que atua em empresas dos mais diferentes segmentos, nas organizações públicas ou privadas que estejam comprometidas ou pretendam se comprometer com a proteção ambiental, baseando-se na consciência de sua responsabilidade social e na missão de contribuir para o desenvolvimento sustentável do país. Integra equipes multidisciplinares no desenvolvimento das ações de gestão ambiental junto ao indivíduo, ao grupo e à comunidade.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Declaração e ou Certificado de Conclusão do curso de Técnico em Segurança do Trabalho.</p> <p>Diploma do Curso de Técnico em Segurança do Trabalho (cópia autenticada e cópia simples).</p>
<p>Faturamento de Serviços de Saúde</p> <p>96h</p>	<p>Este curso tem como objetivo possibilitar a organização e execução dos processos de trabalho aplicados ao faturamento de serviços de saúde. É destinado aos interessados pela área administrativa e financeira relativas à prestação de serviços de Saúde.</p>	<p>Idade mínima: 17 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p> <p>Conhecimento Específico: Habilidade básica em informática</p>
<p>Garçom</p> <p>240h</p>	<p>O Garçom é o profissional responsável pela organização do local de trabalho, incluindo o estoque de salão e bar, atendimento ao cliente e execução de serviços de alimentos e bebidas. Atua em restaurantes, meios de hospedagem, bares, boates, casas noturnas, navios de cruzeiro, eventos, podendo trabalhar em horário flexível nos fins de semana e feriados.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Maquiador</p> <p>160h</p>	<p>O maquiador é o profissional que realiza procedimentos para diversos tipos de maquiagens, considerando as necessidades do cliente e as tendências da moda.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II Incompleto (completo até o 5º ano ou a 4ª série do Ensino</p>

		Fundamental)
Manicure e Pedicure 160h	O profissional de manicure e pedicure é responsável pelo embelezamento de mãos e pés, atuando em salões ou institutos de beleza, clínicas de estética, spas e domicílios, como profissional autônomo, prestador de serviços ou empregado.	Idade mínima: 18 anos; Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto (completo até o 5º ano ou 4ª série do Ensino Fundamental).
Operador de Computador 196h	O Operador de Computador é o profissional que instala, configura e opera sistemas operacionais cliente, aplicativos de escritório e periféricos, bem como organiza a entrada e saída de dados em sistemas de informação. Atua conforme procedimentos técnicos de qualidade e atento às normas e políticas de segurança da informação e de respeito à propriedade intelectual.	Idade mínima: 15 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto.
Pizzaiolo 160h	O Pizzaiolo é o profissional responsável por planejar o processo de produção de pizzas e seus derivados. Ele organiza o ambiente e os processos de trabalho, higienizando instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios, controla e organiza estoque; prepara diferentes tipos de massas, molhos e coberturas seguindo as normas da legislação vigente.	Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.
Organizador de Eventos 180h	O Organizador de Eventos é o profissional que planeja, organiza e executa ações relacionadas à eventos públicos e privados de diversas classificações e tipologias.	Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino Fundamental completo.
Recepcionista 160h	O recepcionista é um profissional que elabora, organiza e realiza procedimentos de recepção e atendimento ao cliente em empresas de pequeno, médio e grande porte de diversos segmentos da economia, bem como órgãos públicos e do terceiro setor, seja como empregado ou prestador de serviços.	Idade mínima: 15 anos Escolaridade: Ensino fundamental incompleto.

Recepcionista de Eventos 160h	<p>O profissional Recepcionista de Eventos é responsável pela recepção, atendimento, condução e suporte operacional e organizacional aos participantes, convidados, autoridades e demais envolvidos em eventos</p>	<p>Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino fundamental completo.</p>
Recepção em Serviços de Saúde 60h	<p>Este curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Recepcionar e atender usuários e acompanhantes nos serviços de saúde. É destinado a profissionais da saúde, gestão ou interessados em ingressar na área de Atendimento.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio completo. Conhecimento específico: Desejável conhecimento de informática.</p>
Salgadeira 160h	<p>O Salgadeira é o profissional responsável por preparar e precificar salgados. Ele controla e organiza o estoque e o ambiente de trabalhos para produções de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação, princípios da sustentabilidade e gestão de recursos.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Anos Iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.</p>
Sushiman 160h	<p>Este profissional atua em estabelecimentos de produções alimentícias que comercializam sushis e sashimis, como prestador autônomo ou contratado em empresas. Interage com clientes internos e externos, podendo trabalhar em equipe.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Anos Iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.</p>
Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D 40h	<p>Este curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Modela Desenho de Ambientes e Objetos em 3D. É destinado a estudantes e profissionais designers de interiores, arquitetos, engenheiros, e diversos profissionais.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino Fundamental II Completo. Conhecimentos Básicos de Informática.</p>
Segurança Eletrônica CFTV/IP 160h	<p>O profissional em Segurança Eletrônica e CFTV/IP instala, configura e opera circuitos fechados de TV, aplicativos para acesso bem como realiza estudos de viabilidade, projetos e ordens de serviço. Atua conforme procedimentos técnicos de qualidade e atende às normas, legislação, políticas de segurança da informação e de respeito a propriedade.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino fundamental completo.</p>

<p>Técnico em Administração</p> <p>1.000h</p>	<p>O Técnico em Administração executa atividades administrativas da organização relacionadas aos processos de gestão de pessoas, de operações logísticas, gestão de materiais e patrimônio, de marketing, de vendas e de finanças.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Secretariado</p> <p>800h</p>	<p>O Técnico em Secretariado é o profissional responsável pelo assessoramento aos gestores de organizações, nos processos administrativos gerais e de apoio a eventos corporativos.</p>	<p>Idade mínima: 17 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Informática</p> <p>1.200h</p>	<p>O Técnico em Informática é responsável pelo planejamento e pela execução dos processos de manutenção de computadores e pela operação de redes locais de computadores. Desenvolve aplicativos computacionais, adotando normas técnicas, de qualidade, de saúde, de segurança do trabalho e preservação ambiental no desempenho de sua função.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Logística</p> <p>800h</p>	<p>O Técnico em Logística atua no planejamento, operacionalização, segurança e controle da cadeia produtiva e seu fluxo logístico. Para isso, executa procedimentos relacionados a suprimentos, produção, recebimento, armazenagem e distribuição de produtos, de modo a manter a qualidade e a viabilidade das operações logísticas, fazendo uso das tecnologias de informação e comunicação.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Finanças</p> <p>800h</p>	<p>Aprenda a efetuar atividades nas negociações: bancárias e nos setores de tesouraria, contabilidade, análise de crédito, orçamento empresarial, custos e formação de preços.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>

<p>Técnico em Segurança do Trabalho</p> <p>1.200h</p>	<p>O Técnico em Segurança do Trabalho é responsável pela análise e avaliação do ambiente de trabalho, das instalações e dos processos laborais, visando à prevenção de incidentes, acidentes e doenças ocupacionais. Adota medidas de controle de riscos ocupacionais por meio de ações, programas de saúde e segurança do trabalho.</p> <p>Atua em organizações públicas e privadas de qualquer segmento, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários, contrato efetivo ou, ainda, como empregador, podendo integrar equipes multiprofissionais.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Nutrição e Dietética</p> <p>1.200h</p>	<p>O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças veiculadas por alimentos.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint</p> <p>60h</p>	<p>Este curso tem como objetivo capacitar o participante a utilizar as ferramentas básicas de edição de texto do Microsoft Word, criar e editar planilhas, fórmulas e gráficos no Microsoft Excel, bem como, utilizar os recursos de imagens, sons, textos e vídeos em apresentações do Microsoft Power Point.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto</p> <p>Conhecimentos básicos do Sistema Operacional Windows.</p>
<p>Técnicas Básicas para Cozinheiro</p> <p>80h</p>	<p>Este curso tem como objetivo oferecer uma formação inicial de cozinheiro em relação às principais técnicas básicas da gastronomia (preparos clássicos, desossa de frango, limpeza e cortes de carne bovina, introdução à panificação e confeitaria, limpeza e preparo de frutos do mar).</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>

<p>Técnicas para Pizzaiolo</p> <p>40h</p>	<p>Este curso tem como objetivo a preparação de massas, molhos e recheios de pizzas e similares.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental (6º ao 9º ano) incompleto.</p>
<p>Técnicas de Produção de Biscoitos Finos e Artesanais</p> <p>40h</p>	<p>Este curso tem como objetivo produzir biscoitos finos e artesanais com qualidade e técnicas apropriadas. É destinado a profissionais da área ou interessados.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino fundamental completo</p>