

**EDITAL RETIFICADO Nº 12, 07 de agosto de 2019.**  
**PROCESSO DE INSCRIÇÕES PARA INGRESSO DE ALUNOS NOS CURSOS**  
**GRATUITOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA E DE HABILITAÇÃO**  
**TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO DO ANO LETIVO DE 2019 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 de Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Qualificação Profissional pelo CEP Gama, CEP Taguatinga, CEP Jessé Freire, CEP Plano Piloto, 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 matrículas definidos.

2.3. 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 8 e da documentação apresentada pelo interessado, nos prazos constantes deste Edital.

2.4. 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.

2.5. As vagas destinadas ao PSG, divulgadas neste Edital, serão preenchidas por ordem de inscrição, obedecendo-se, ao número de vagas e do cadastro reserva, por opção de curso e turno. As inscrições serão finalizadas quando as vagas forem preenchidas, independente do período de inscrição estabelecido no item 4.1.

### **3. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA INSCRIÇÃO**

3.1. O candidato deve atentar para os seguintes itens:

- a) atender aos requisitos de acesso do curso escolhido;
- b) estar matriculado ou ser egresso da Educação Básica (Ensino Fundamental ou Ensino Médio);
- c) ser trabalhador desempregado ou empregado e
- d) possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimo.

3.2. Documentos necessários para inscrição:

- a) documento oficial com foto e o CPF(original);

- b) comprovante da escolaridade exigida para o curso ( ver requisitos no anexo II) e
- c) comprovante de que está trabalhando ou está desempregado (carteira de trabalho ou autodeclaração de baixa renda).

#### **4. DA INSCRIÇÃO**

4.1. As inscrições para os cursos ofertados pelos CEPs Senac Gama, Senac Taguatinga, Senac Jessé Freire, Senac Plano Piloto, Senac Ceilândia, Senac Sobradinho, Senac TTH serão realizadas no período de **12/08 a 15/08/2019**, de 08h às 18h, até o preenchimento das vagas e do cadastro reserva.

4.2. As inscrições para os cursos ofertados pelo CEP Senac Ações Móveis serão realizadas no período de **12/08 a 15/08/2019**, de 09 às 15h, até o preenchimento das vagas e do cadastro reserva.

4.3. A inscrição do candidato será realizada na Unidade Educacional ou parceria onde o curso será realizado, conforme informado no Anexo I deste Edital.

4.4. No ato da inscrição, o candidato deverá apresentar toda a documentação exigida no item 3.2 deste Edital.

4.5. Ao candidato (a) impossibilitado (a) de efetuar sua inscrição pessoalmente, será permitido fazê-la por intermédio de terceiros, mediante procuração simples ou nas seguintes situações: ser idoso, ser PCD, estar grávida, estar com criança no colo ou estar amamentando.

4.6. Não será inscrito o candidato que deixar de atender os requisitos descritos no Item 3.

#### **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 inscritos obedecerá aos seguintes critérios:

- a) ordem de inscrição do candidato e
- b) quantidade de vagas oferecidas no curso escolhido.

#### **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 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS**

8.1. O resultado da classificação será divulgado no site do SENAC DF [www.df.senac.br](http://www.df.senac.br) no dia **19/08/2019**.

8.2. Não havendo o preenchimento total das vagas, a convocação do cadastro reserva será publicada:

- a) 1ª chamada do cadastro reserva: **23/08/2019**;
- b) 2ª chamada do cadastro reserva: **28/08/2019** e
- c) 3ª chamada do cadastro reserva: **30/08/2019**.

## 9. DA MATRÍCULA

9.1. O candidato classificado deverá comparecer à Unidade Educacional do Senac-DF ou na parceria onde foi realizada inscrição, para efetivar a sua matrícula nos dias **20 e 21/08/2019** (dois dias). Após esse período a sua classificação será cancelada sendo convocado o cadastro reserva.

9.2. As matrículas resultantes da convocação do cadastro reserva, serão realizadas:

- a) 1ª chamada do cadastro reserva: **26 e 27/08/2019;**
- b) 2ª chamada do cadastro reserva: **29/08/2019** e
- c) 3ª chamada do cadastro reserva: **02/09/2019.**

9.3. Para todos os cursos, os seguintes documentos serão apresentados para a matrícula:

- a) RG e CPF (original e cópia);
- b) comprovante de escolaridade (original e cópia);
- c) comprovante de residência (original e cópia) e
- e) cópia da carteira de trabalho.

9.4. Para a matrícula nos cursos de Habilitação Técnica de Nível Médio serão necessários, também, os seguintes documentos:

- a) Certidão de Nascimento/Casamento (original e cópia) para cursos de Habilitação Técnica de Nível Médio;
- b) Certificado de Reservista (original e cópia) para cursos de Habilitação Técnica de Nível Médio;
- c) Título de Eleitor (original e cópia) para cursos de Habilitação Técnica de Nível Médio e
- d) duas fotos 3x4 para cursos de Habilitação Técnica de Nível Médio.

9.5. Para a matrícula nos cursos de Especialização Técnica de Nível Médio serão necessários, também, os seguintes documentos:

a) Certificação da conclusão do curso Técnico em Enfermagem e/ou diploma de Técnico em Enfermagem.

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

9.7. O candidato que não comparecer no período determinado para confirmação da matrícula perderá o direito à vaga, sendo convocado o próximo da lista do cadastro reserva.

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

10.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao 12º Edital do ano letivo de 2019, respeitando a data de início de cada curso/turma e local de realização.

Brasília, 07 de agosto de 2019.

Antonio Tadeu Peron  
**Diretor Regional**  
**Senac-DF**

**ANEXO I**  
**OFERTA DE CURSOS E VAGAS – PSG**

<b>Endereços</b>	<b>Curso</b>	<b>CH</b>	<b>Vagas PSG</b>	<b>Cadastro Reserva</b>	<b>Período Previsto</b>	<b>Horário</b>
<b>CEP GAMA</b> Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul - Gama Informações: 3484-4128/3484- 7704	Cabeleireiro	400	12	12	23/09 a 16/03/2020	8h às 11h35
	Cabeleireiro	400	12	12	30/09 a 28/03/2020	14h às 17h35
	Cabeleireiro	400	12	12	30/09 a 28/03/2020	19h às 22h30
	Assistente Administrativo	160	30	30	02/09 a 07/11/2019	8h às 11h35
<b>CEP PLANO PILOTO</b> SEUPS 703/903, Lote A, Asa Sul. Informações: 3217-8833/3217- 8821	Bombeiro Civil	210	30	30	02/09 a 22/11/2019	8h às 11h35
	Bombeiro Civil	210	30	30	02/09 a 22/11/2019	14h às 17h35
	Técnico em Segurança do Trabalho	1.200	30	30	16/09 a 15/04/2021	14h às 17h35
	Técnico em Hemoterapia	1.320	30	30	16/09 a 04/06/2021	14h às 17h35
	Especialização Técnica em Urgência e Emergência	380	30	30	02/09 a 30/03/2020	8h às 11h35
<b>CEP CEILÂNDIA</b> QNN 01, Conj D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro. Informações: 3373- 8877	Modelista	210	15	15	09/09 a 06/12/2019	14h às 17h35
	Assistente de Secretaria Escolar	180	26	26	30/09 a 16/12/2019	08h às 11h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	16/09 a 22/11/2019	19h às 22h30
	Assistente Administrativo	160	30	30	09/09 a 14/11/2019	08h às 11h35
	Costureiro	212	15	15	23/09 a 03/01/2020	19h às 22h30
	Técnicas Avançadas em Word, Excel e PowerPoint	60	30	30	16/09 a 10/10/2019	08h às 11h35

<p><b>CEP TTH</b> <b>UNIDADE DE GASTRONOMIA</b> SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul Informações: 3224-5210</p>	Açougueiro	160	15	15	02/09 a 07/11/2019	14h às 17h35
	Cozinheiro	500	5	5	16/09 a 06/05/2020	14h às 17h35
	Auxiliar de Cozinha <b>O curso será realizado no Restaurante do SENAC no MJ. Esplanada dos Ministérios.</b>	240	17	17	23/09 a 05/11/2019	8h às 16h10
<p><b>CEP TAGUATINGA</b> Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: 3354-6540</p>	Bombeiro Civil	210	25	25	09/09 a 06/12/2019	19h às 22h30
	Auxiliar de Cozinha	240	25	25	16/09 a 09/01/2020	8h às 11h35
	Agente de Alimentação Escolar <b>Turma exclusiva - Igreja Batista Ebenézer.</b> <b>Local de realização do curso: Área Especial 04, lotes C/D, Guará II.</b> <b>Informações: 3383-1587</b>	160	20	25	02/09 a 06/11/2019	14h às 17h35
	Técnicas Básicas para Cozinheiro <b>Turma exclusiva - Igreja Batista Ebenézer.</b> <b>Local de realização do curso: Área Especial 04, lotes C/D, Guará II.</b> <b>Informações: 3383-1587</b>	80	20	20	23/09 a 24/10/2019	8h às 11h35
	Técnicas Básicas para Cozinheiro <b>Turma exclusiva - APAE-DF.</b> <b>Local de realização do curso: EQNN 6/8, Área Especial, Ceilândia Sul.</b>	80	10	10	02/09 a 03/10/2019	14h às 17h35
	Depilador	160	15	15	23/09 a 29/11/2019	14h às 17h35
	Design de Sobancelhas <b>Turma exclusiva - Secretaria de Desenvolvimento Econômico - DF</b> <b>Local de realização do curso: Administração Regional de Taguatinga - Praça do Relógio.</b> <b>Informações: 3451-2580</b>	40	20	20	02/09 a 17/09/2019	8h às 11h35
	Design de Sobancelhas <b>Turma exclusiva - SEJUS</b> <b>Local de realização do curso: CEU das Artes, QNR 02, Área Especial Ceilândia Norte.</b> <b>Ao lado da Escola Classe 68.</b> <b>Informações: 3556-7014</b>	40	20	20	02/09 a 17/09/2019	14h às 17h35

<p><b>CEP TAGUATINGA</b></p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: 3354-6540</p>	<p>Recepção em Serviços de Saúde <b>Turma exclusiva - Igreja Batista Ebenézer.</b> <b>Local de realização do curso:</b> Área Especial 04, lotes C/D, Guará II. <b>Informações: 3383-1587</b></p>	60	30	30	02/09 a 25/09/2019	8h às 11h35
	Maquiagem Social	60	25	25	16/09 a 09/10/2019	8h às 11h35
	<p>Maquiagem Social <b>Turma exclusiva – SEJUS</b> <b>Local de realização do curso:</b> CEU das Artes, QNR 02, Área Especial Ceilândia Norte. Ao lado da Escola Classe 68. <b>Informações: 3556-7014</b></p>	60	15	15	18/09 a 11/10/2019	14h às 17h35
	<p>Operador de Computador <b>Turma exclusiva - Secretaria de Desenvolvimento Econômico - DF</b> <b>Local de realização do curso:</b> Biblioteca Pública de Taguatinga – Machado de Assis, CNB 01, Área Especial, Taguatinga. <b>Informações: 3451-2580</b></p>	196	15	15	02/09 a 22/11/2019	14h às 17h35
	Operador de Computador	196	20	20	02/09 a 22/11/2019	14h às 17h35
	<p>Operador de Computador <b>Turma exclusiva – SEJUS</b> <b>Local de realização do curso:</b> CEU das Artes, QNR 02, Área Especial Ceilândia Norte. Ao lado da Escola Classe 68. <b>Informações: 3556-7014</b></p>	196	12	12	23/09 a 13/12/2019	8h às 11h35
	Gestão e Práticas Logística no E-Commerce	42	10	10	16/09 a 02/10/2019	19h às 22h30
	Assistente de Pessoal	160	30	30	23/09 a 28/11/2019	19h às 22h30
	Assistente Administrativo	160	30	30	23/09 a 28/11/2019	14h às 17h35
	Técnico em Administração	1.000	20	20	02/09 a 07/01/2021	8h às 11h35

<p><b><u>CEP JESSÉ FREIRE</u></b></p> <p>SCS Quadra 6, Bloco A, Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul Informações: 3226-5235</p>	Assistente Administrativo	160	20	20	30/09 a 06/12/2019	19h às 22h30
	Assistente Administrativo	160	25	25	09/09 a 14/11/2019	8h às 11h35
	Assistente de Pessoal	160	20	20	23/09 a 29/11/19	19h às 22h30
	Operador de Computador	196	20	20	02/09 a 22/11/2019	8h às 11h35
	Operador de Computador	196	20	20	16/09 a 06/12/2019	19h às 22h30
	Técnico em Informática	1.200	25	25	09/09 a 08/04/2021	19h às 22h30
	Técnico em Informática	1.200	20	20	16/09 a 15/04/2021	14h às 17h35
	Técnico em Contabilidade	800	20	20	09/09 a 07/10/2020	8h às 11h35
	Técnico em Finanças	800	25	25	02/09 a 30/09/2020	19h às 22h30
	Administrador de Banco de Dados	200	15	15	09/09 a 04/12/2019	14h às 17h35
<p><b><u>CEP SOBRADINHO</u></b></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I. Informações: 3591-8877</p>	Técnico em Segurança do Trabalho	1200	25	25	02/09 a 14/06/2021	19h às 22h30
	Auxiliar de Cozinha <b>O curso será realizado no Restaurante do SENAC no MJ. Esplanada dos Ministérios.</b>	240	15	15	16/09 a 26/10/2019	08h às 15h40
	Garçom <b>O curso será realizado no Restaurante do SENAC no MJ. Esplanada dos Ministérios.</b>	240	15	15	23/09 a 04/11/2019	08h às 15h40
	Análise em Faturamento Hospitalar	60	30	30	23/09 a 17/10/2019	19h às 22h30
	Maquiagem Social	60	20	20	16/09 a 09/10/2019	19h às 22h30
	Aperfeiçoamento em Corte e Costura	60	15	15	23/09 a 17/10/2019	19h às 22h30



<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do Curso</u></b> <b>SANTA MARIA</b> Administração de Santa QC1, Área Especial, lote B.</p> <p>Informações: 3393-9908</p>	Manicure e Pedicure	160	20	20	23/09 a 29/11/2019	8h às 11h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	23/09 a 29/11/2019	14h às 17h35
	Depilador	160	20	20	04/09 a 11/11/2019	8h às 11h35
	Assistente Financeiro	160	20	20	23/09 a 29/11/2019	8h às 11h35
<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do Curso</u></b> <b>PLANALTINA</b> Estrada vale do amanhecer DF 130. CAPEMI Informações: 9-8625-6610</p>	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	16/09 a 26/11/2019	8h às 11h35
	Pizzaiolo	160	20	20	16/09 a 26/11/2019	14h às 17h35
<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do Curso</u></b> <b>SÃO SEBASTIÃO</b> Administração Regional de São Sebastião. Informações: 9-8625-6610</p>	Maquiador	160	20	20	17/09 a 25/11/2019	14h às 17h35
	Maquiador	160	20	20	23 /09 a 29/11/2019	8h às 11h35
<p><b><u>CEP AÇÕES</u></b> <b><u>MÓVEIS</u></b> <b><u>Local do curso</u></b> <b>RECANTO DAS EMAS</b> Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: 9.8625.6613</p>	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	12/09 a 20/11/2019	8h às 11h35
	Salgadeira	160	20	20	12/09 a 20/11/2019	14h às 17h35
	Cabeleireiro	400	20	20	05/09 a 13/03/2020	14h às 17h35
	Depilador	160	20	20	09/09 a 14/11/2019	14h às 17h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/09 a 12/11/2019	8h às 11h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	05/09 a 12/11/2019	14h às 17h35

<p><b>CEP AÇÕES</b> <b>MÓVEIS</b> <b>BRAZLÂNDIA</b> Área Especial 1 norte, Rua do lago. Museu de Brazlândia. Informações: 9.8625-7037</p>	Assistente Administrativo	160	20	20	25/09 a 03/12/2019	8h às 11h35
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	25/09 a 03/12/2019	14h às 17h35
	Design de Sobancelhas	40	20	20	23/09 a 09/10/2019	14h às 17h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	23/09 a 29/11/2019	8h às 11h35
	Cabeleireiro	400	20	20	05/09 a 13/03/2020	8h às 11h35
	Agente de Alimentação Escolar	160	20	20	05/09 a 12/11/2019	14h às 17h35
<p><b>CEP AÇÕES</b> <b>MÓVEIS</b> <b>Local do Curso SAMAMBAIA SUL CASA AZUL</b> QN 311 Lote Área Especial 03 Informações: 3359-4874 9.986256034</p>	Assistente de Secretaria Escolar	180	20	20	19/09 a 27/11/2019	14h às 17h35
	Assistente Administrativo	160	20	20	19/09 a 27/11/2019	08h às 11h35
	Depilador	160	20	20	24/09 a 02/12/2019	8h às 11h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	24/09 a 02/12/2019	14h às 17h35
	Depilador	160	20	20	10/09 a 18/11/2019	8h às 11h35
	Depilador	160	20	20	09/09 a 03/11/2019	14h às 17h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	10/09 a 18/11/2019	14h às 17h35
	Manicure e Pedicure	160	20	20	09/09 a 14/11/2019	8h às 11h35

<b>CEP AÇÕES</b> <b>MÓVEIS</b> <b>Local do Curso</b> <b>SAMAMBAIA</b> <b>SUL</b> <b>CASA AZUL</b> QN 311 Lote Área Especial 03  Informações: 3359-4874 9.986256034	Operador de Computador	196	20	20	25/09 a 17/12/2019	14h às 17h35
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	19/09 a 27/11/2019	8h às 11h35
	Assistente Administrativo	160	20	20	19/09 a 27/11/2019	14h às 17h35

**ANEXO II**

<b>CURSO/CARGA HORÁRIA</b>	<b>PERFIL DE CONCLUSÃO</b>	<b>REQUISITOS DE ACESSO</b>
<b>Assistente Administrativo</b>  <b>160h</b>	<p>           Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo relacionadas aos processos de gestão de pessoas, logística, marketing, comercialização, finanças e jurídico de uma organização, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.         </p>	<p>           Idade mínima: 15 anos.            Escolaridade: Ensino Médio incompleto.         </p>
<b>Assistente de Pessoal</b>  <b>160h</b>	<p>           Aprenda 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: 15 anos.            Escolaridade: Ensino Médio incompleto.         </p>
<b>Assistente de Recursos Humanos</b>  <b>160h</b>	<p>           Aprenda os processos relativos aos subsistemas de provisão, desenvolvimento, aplicação e manutenção, cujas atividades estão sob a responsabilidade do setor de Recursos Humanos de empresas dos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa. Esse profissional auxilia a coleta e tabulação de dados e informações, elabora planilhas.         </p>	<p>           Idade mínima: 15 anos.            Escolaridade: Ensino Médio incompleto.         </p>
<b>Assistente Financeiro</b>  <b>160h</b>	<p>           Aprenda a organizar e executar 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.            Escolaridade: Ensino Médio incompleto.         </p>
<b>Assistente de Secretaria Escolar</b>  <b>180h</b>	<p>           Aprenda a realizar 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.            Escolaridade: Ensino Fundamental completo         </p>

<p><b>Aperfeiçoamento em Corte e Costura</b></p> <p><b>60h</b></p>	<p>Aprenda técnicas de costura para realizar acabamentos finos em peças do vestuário.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.</p> <p>Conhecimento e prática em costura básica.</p>
<p><b>Auxiliar de Cozinha</b></p> <p><b>240h</b></p>	<p>Aprenda a auxiliar o cozinheiro no pré-preparo e preparo de alimentos e produções culinárias, colaborando na organização do ambiente de trabalho.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p><b>Agente de Alimentação Escolar</b></p> <p><b>160h</b></p>	<p>Aprenda o pré-preparo, preparo de alimentos, 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><b>Açougueiro</b></p> <p><b>160h</b></p>	<p>Aprenda a receber, separar, desossar, limpar, cortar, porcionar, embalar e armazenar carnes de diferentes espécies. Realizar tratamentos especiais como a salga, secagem, prensa e adição de conservantes de acordo com os procedimentos técnicos e de qualidade.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo</p>
<p><b>Análise em Faturamento Hospitalar</b></p> <p><b>60h</b></p>	<p>Aprenda a trabalhar em empresas de pequeno, médio e grande porte da área de saúde, nas atividades de análise e auditoria de contas hospitalares, tais como, o reconhecimento do significado, os principais motivos de glosa e a elaboração de recursos para os seus principais motivos.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto</p>
<p><b>Administrador de Banco de Dados</b></p> <p><b>200h</b></p>	<p>Este curso tem como objetivo fornecer aos alunos o conhecimento e as habilidades para manter um banco de dados software Microsoft SQL Server e/ou MySQL.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo.</p> <p>Noções básicas de informática</p>

<b>Bombeiro Civil</b>  <b>210h</b>	Aprenda as competências necessárias para executar ações de prevenção e de emergência no combate aos incêndios, de modo a preservar a vida, o patrimônio e o meio ambiente, bem como o abandono da área de risco e suporte emergencial à vida.	Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental I completo
<b>Cabeleireiro</b>  <b>400h</b>	Aprenda a realizar procedimentos de embelezamento e cuidados nos cabelos e a exercer atividades em salões, institutos de beleza, spas, clínicas de estética, hotéis, lojas de cosméticos, cruzeiros marítimos, academias e domicílios, entre outros lugares.	Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo
<b>Costureiro</b>  <b>212h</b>	Aprenda a realizar 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.	Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.
<b>Cozinheiro</b>  <b>500h</b>	Aprenda a preparar e apresentar produções culinárias que compõem os cardápios de estabelecimentos alimentícios, além de organizar o ambiente e insumos para operação e conservação de equipamentos e utensílios da cozinha.	Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo
<b>Design de Sobrancelhas</b>  <b>40h</b>	Aprenda a aplicar de forma adequada as medidas ideais para a sobrancelha de acordo com o formato de rosto, desenvolvendo também técnicas de modelagem e remodelagem, com e sem aplicação de hena.	Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo. Conhecimento em Depilação.
<b>Depilador</b>  <b>160h</b>	Aprenda os processos do trabalho de depilação aplicando os conhecimentos teórico-práticos de remoção dos pelos, em diversas partes do corpo, com destreza e segurança, atendendo o cliente com excelência.	Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo
<b>Especialização Técnica em Urgência e Emergência</b>  <b>380h</b>	O Especialista Técnico em Urgência e Emergência identifica, intervém e acompanha ações assistenciais de enfermagem, em diferentes níveis de complexidade, sob supervisão do enfermeiro, em instituições de saúde.	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio completo, Certificado de conclusão e/ou diploma de Técnico em Enfermagem.

<p><b>Garçom</b>  240h</p>	<p>Aprenda a organizar o local de trabalho, recepcionar, atuar em eventos sociais e atender ao cliente, como também, executar serviços de alimentos e bebidas.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Gestão e Práticas Logísticas no E-Commerce</b>  42h</p>	<p>Este curso tem como objetivo dar subsídios ao aluno para elaborar estratégias de gestão para seleção de práticas logísticas no e-commerce que viabilizem o gerenciamento de entregas e a integração entre diferentes canais de comercialização.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p><b>Maquiagem Social</b>  60h</p>	<p>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.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.</p>
<p><b>Manicure e Pedicure</b>  240h</p>	<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>	<p>Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental I completo.</p>
<p><b>Modelista</b>  210h</p>	<p>Aprenda a projetar e modelar peças do vestuário masculino e feminino em tecido plano, de acordo com estrutura, caimento e sentido do fio dos tecidos, elaboração de moldes, bem como ergonomia do corpo e vestibilidade da peça, visando à qualidade e ao conforto do produto final.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental I completo.</p>
<p><b>Maquiador</b>  160h</p>	<p>Aprenda a realizar os procedimentos para diversos tipos de maquiagens, considerando as necessidades do cliente e as tendências da moda.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental I completo.</p>
<p><b>Operador de Computador</b>  196h</p>	<p>Aprenda a instalar, configurar e operar sistemas operacionais, aplicativos de escritório e periféricos, bem como organizar a entrada e saída de dados em sistemas de informação.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.</p>

<p><b>Pizzaiolo</b></p> <p><b>160h</b></p>	<p>Aprenda a montar, assar, finalizar e apresentar pizzas e suas variações.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental I completo.</p>
<p><b>Recepção em Serviços de Saúde</b></p> <p><b>60h</b></p>	<p>Aprenda estratégias para recepcionar e atender usuários e acompanhantes nos serviços de saúde, com padrão de excelência.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo. Desejável conhecimento de informática.</p>
<p><b>Salgadeiro</b></p> <p><b>160h</b></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: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental I completo.</p>
<p><b>Técnico em Finanças</b></p> <p><b>800h</b></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 o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p><b>Técnicas Avançadas em Word, Excel e PowerPoint</b></p> <p><b>60h</b></p>	<p>Aprenda 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 PowerPoint.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto.</p> <p>Conhecimentos básicos do Sistema Operacional Windows.</p>
<p><b>Técnico em Contabilidade</b></p> <p><b>800h</b></p>	<p>O Técnico em Contabilidade, sob supervisão, é o profissional responsável por apoiar, auxiliar, executar e monitorar os processos da área contábil-financeira dos diferentes tipos de organização, relacionados ao orçamento, tesouraria, contas a pagar, contas a receber, captação e aplicação de recursos financeiros, com a finalidade de viabilizar a sustentabilidade dessas instituições.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando no o 2º ano do Ensino Médio.</p>



<p><b>Técnico em Hemoterapia</b></p> <p><b>1.320h</b></p>	<p>O profissional formado no Curso Técnico em Hemoterapia poderá trabalhar em bancos de sangue, hemocentros, serviços de hemoterapia e hematologia terapêutica, diagnóstica e industrial. O técnico em hemoterapia terá como atribuição realização de captação e pré-triagem de doadores, coleta e processamento do sangue, controle e armazenamento de hemocomponentes, realização de provas sorológicas e imuno-hematológicas, além de trabalhar na área industrial e desenvolver atividades de planejamento e organização.</p>	<p>Idade mínima: 17 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio completo ou estar cursando no o 2º ano do Ensino Médio</p>
<p><b>Técnico em Segurança do Trabalho</b></p> <p><b>1.200h</b></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. 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: Ensino Médio completo ou estar cursando no o 2º ano do Ensino Médio</p>
<p><b>Técnico em Informática</b></p> <p><b>1.200</b></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 o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p><b>Técnicas Básicas para Cozinheiro</b></p> <p><b>80h</b></p>	<p>Aprenda as técnicas básicas utilizadas para alguns preparos clássicos da cozinha.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>

<p><b>Técnico em Administração</b></p> <p><b>1.000h</b></p>	<p>O profissional 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 o 2º ano do Ensino Médio.</p>
---	---	---