

EDITAL Nº 4, de 19 de fevereiro de 2021
PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NOS CURSOS DO PROGRAMA SENAC
GRATUIDADE – PSG, ANO LETIVO DE 2021.

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL, Senac-DF, no uso de suas atribuições regimentais, torna públicas as regras para as inscrições nos cursos de Formação Inicial e Continuada e de Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Programa Senac de Gratuidade (PSG) a serem ofertados nos CEPs **Ações Móveis, Ceilândia, Gama, Plano Piloto, Jessé Freire, Sobradinho, Taguatinga e TTH** (endereço e contato no Anexo I).

1. DO PROGRAMA

1.1. O Programa Senac Gratuidade – PSG é resultado do protocolo de compromisso firmado em 22 de julho de 2008 entre o Ministério da Educação (MEC), o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), o Ministério da Fazenda (MF), a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), e ratificado pelo Decreto Federal n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008.

1.2. O PSG destina-se a pessoas de baixa renda - cuja renda familiar mensal per capita não ultrapasse 2 salários mínimos federais, 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. 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 9, e os requisitos de acesso exigidos pelo Senac DF para ingresso no curso escolhido.

2.3. Será permitida 2 matrículas concomitantes em curso PSG, desde que os turnos dos cursos sejam diferentes.

2.4. As turmas ofertadas neste edital observam as características da modalidade presencial. No entanto, enquanto prevalecer a compreensão institucional sobre a necessidade de adoção de medidas necessárias à contenção da disseminação da Covid-19, algumas das atividades educacionais serão desenvolvidas com apoio de recursos tecnológicos, denominado, atendimento remoto, com atividades flexíveis entre presencial e o remoto (Online) conforme protocolos internos (ver anexo I a modalidade utilizada para cada curso).

2.5. Para acessar os cursos que serão Online, será necessário que o(a) candidato(a) atenda aos seguintes pré-requisitos técnicos:

- a) Ter conhecimentos em navegação na internet;
- b) Ter acesso a computador com internet banda larga.
- c) Ter um e-mail válido e individual.

2.6. As configurações **gerais** mínimas dos recursos tecnológicos para acesso aos cursos são:

- a) Configuração do computador:

- Processador com dois núcleos (Intel Core 2 Duo 1.8 GHz), 2G de RAM, monitor com resolução mínima de 1366x768, disco rígido de qualquer tamanho, com no mínimo 20G de espaço livre.
- Navegadores de internet Google Chrome ou Mozilla Firefox em sua última versão;
- Pacote office instalado, Microsoft Word, Excel e Power Point versão 2013 ou superior;
- Leitor de PDF Adobe Reader versão 10 ou superior;
- Sistema operacional Windows 7, 8 ou 10;
- Conexão à internet banda larga.

b) Periféricos:

- Fone de ouvido para assistir às videoaulas e para participar das webconferências;
- *Webcam*;
- Microfone para participar das webconferências.

3. DOS REQUISITOS PARA A INSCRIÇÃO

3.1. Para realizar a sua inscrição, o candidato deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) Possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimo federais;
- 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 igual ou superior à 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, situação que será verificada no ato da **inscrição** e da **matrícula**.

4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

4.1. No ato da inscrição, o candidato deverá encaminhar a documentação exigida para os cursos:

- a) RG e CPF (cópia);
- b) Comprovante de escolaridade (declaração de escolaridade, certificado, diploma, dentre outros) conforme requisito do curso disposto no Anexo II deste Edital (cópia);
- c) Comprovante de residência (cópia);
- d) Auto declaração de renda, conforme informações disponibilizadas pelo candidato no formulário de inscrição on-line.

4.2. Outros documentos serão exigidos para os cursos técnicos, para fins de emissão do diploma.

4.3. A veracidade das informações prestadas será de total responsabilidade do(a) candidato(a).

5. DO PERÍODO INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições serão realizadas no período de **26/02 a 12/03/2021** ou até o **preenchimento das vagas ofertadas e do cadastro reserva**.

5.2. As ofertas de cursos ficarão disponível no site para inscrição até o preenchimento das **vagas ofertadas e do cadastro reserva**. Assim que preenchido conforme quantidades informadas no Anexo I, o nome do curso será retirado do site.

6. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

6.1. A inscrição será realizada *on-line*, no site do SENAC-DF: <https://www.df.senac.br/inscricao-psg/>

6.2. Serão analisadas até 02 inscrições por candidato em cursos diferentes, tendo como critério a ordem crescente de inscrição.

7. DAS VAGAS

7.1. A oferta de vagas, pela Unidade Educacional 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(a) candidato(a);
- c) Quantidade de vagas ofertadas no curso escolhido.

9. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

9.1. O resultado da classificação será divulgado no dia **23/03/2021** no site do SENAC-DF: <http://www.df.senac.br/psg/#/consulta-de-vagas>

10. DA MATRÍCULA

10.1. O candidato classificado deverá confirmar a sua matrícula, até o dia **01 de abril de 2021** na Unidade Educacional do Senac – DF, responsável pela operacionalização do curso, por meio do endereço eletrônico disponível no item 10.3 deste edital ou entregar pessoalmente, os seguintes documentos assinados.

- Termo de Adesão ao Contrato de Prestação de Serviços Educacionais;
- Termo de Compromisso do Programa Senac de Gratuidade PSG);
- Auto declaração de Renda.

10.2. É obrigatória a participação do(a) aluno(a) no primeiro dia de aula para garantir a matrícula no curso PSG.

10.3. Em **caso** de impedimento em comparecer ao primeiro dia de aula, o(a) aluno(a) deverá justificar a ausência por meio de processo formal, considerando os motivos amparados pelo Regimento Escolar do Senac-DF. O requerimento poderá ser realizado até a data de início do curso, para o e-mail da unidade educacional ofertante do curso, cujo assunto deverá ser identificado como “JUSTIFICATIVA DE AUSÊNCIA NO 1º DIA DE AULA”:

CEP Senac Taguatinga	_AtendentesTaguatinga@df.senac.br
CEP Senac Ceilândia	_AtendentesCeilandia@df.senac.br
CEP Senac Jessé Freire	_AtendentesJesse@df.senac.br
CEP Senac TTH	_AtendentesTTH@df.senac.br
CEP Senac Sobradinho	_AtendentesSobradinho@df.senac.br
CEP Senac Plano Piloto	_Atendentes903@df.senac.br
CEP Senac Ações Móveis	_AtendentesAcaoMovel@df.senac.br
CEP Senac Gama	_AtendentesGama@df.senac.br

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 aceitas inscrições fora dos prazos estabelecidos, independente da justificativa.

11.3. Não haverá recurso para revisão no processo seletivo ou para ingresso de novos candidatos.

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 obstante a devida apuração de responsabilidade.

11.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao **4º Edital** de 2021.

Brasília, 19 de fevereiro de 2021.

Antonio Tadeu Peron
Diretor Regional
Senac – DF

ANEXO I

Oferta de curso e vagas PSG

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
Ações Móveis	Assistente de Secretaria Escolar	160	Online	20	10	05/04/2021	02/06/2021	Vespertino
Área Especial 1 Norte. Rua do lago. Museu de Brazlândia.	Cabeleireiro	400	Online/ Presencial	20	10	22/04/2021	19/08/2021	Vespertino
Informações: 98625-6034	Salgadeiro	160	Online/ Presencial	20	10	10/05/2021	01/09/2021	Vespertino
Ações Móveis	Depilador	160	Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
Administração de Samambaia	Design de Sobrancelhas	40	Presencial	20	10	05/04/2021	19/04/2021	Vespertino
Informações: 98625-6034	Manicure e Pedicure	160	Presencial	20	10	10/05/2021	06/07/2021	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	Presencial	20	10	22/04/2021	21/06/2021	Vespertino
	Maquiador	160	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Matutino
Ações Móveis	Assistente de Logística	160	Online	20	10	20/04/2021	21/06/2021	Vespertino
Casa Azul	Barbeiro	172	Online/ Presencial	20	10	03/05/2021	06/07/2021	Vespertino
Informações: 98625-6034	Operador de Computador	196	Presencial	20	10	24/04/2021	04/07/2021	Matutino
	Operador de Computador	196	Presencial	20	10	26/04/2021	06/07/2021	Vespertino
	Padeiro	300	Presencial	20	10	20/05/2021	20/08/2021	Matutino
Ações Móveis	Design de Sobrancelhas	40	Presencial	20	10	05/04/2021	19/04/2021	Matutino
Instituto Meninos do Pôr do Sol SHPS Q 303	Design de Sobrancelhas	40	Presencial	20	10	23/04/2021	13/05/2021	Matutino
Informações: 98625-7036	Depilador	160	Presencial	20	10	26/04/2021	02/07/2021	Vespertino

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
Ações Móveis PARANOÁ Administração do Paranoá. Informações: 98625-6610	Cabeleireiro	400	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Matutino
	Maquiador	160	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Matutino
	Maquiador	160	Online/ Presencial	20	10	19/04/2021	15/06/2021	Vespertino
	Vendedor	160	Online	20	10	10/04/2021	10/06/2021	Vespertino
Ações Móveis PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI Informações: 98625-6610	Assistente de Crédito e Cobrança	160	Online	20	10	20/04/2021	21/06/2021	Matutino
	Assistente de Crédito e Cobrança	160	Online	20	10	20/04/2021	21/06/2021	Matutino
	Assistente de Pessoal	160	Online	20	10	11/05/2021	07/07/2021	Matutino
	Barbeiro	172	Online/ Presencial	20	10	05/05/2021	07/07/2021	Matutino
	Cabeleireiro	400	Online/ Presencial	20	10	17/05/2021	05/09/2021	Vespertino
	Confeiteiro	300	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	04/08/2021	Matutino
	Confeiteiro	300	Online/ Presencial	20	10	05/05/2021	30/08/2021	Vespertino
	Costureiro	212	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	16/06/2021	Matutino
	Costureiro	212	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	16/06/2021	Vespertino
	Costureiro	212	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	16/06/2021	Vespertino
	Depilador	160	Presencial	20	10	08/04/2021	22/04/2021	Matutino
	Design de Sobrancelhas	40	Presencial	20	10	14/04/2021	25/04/2021	Vespertino
	Maquiador	160	Online/ Presencial	20	10	10/05/2021	06/07/2021	Vespertino
	Maquiador	160	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Matutino
	Maquiador	160	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Pizzaiolo	160	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Pizzaiolo	160	Online/ Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Salgadeiro	160	Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Matutino
	Vendedor	160	Online	20	10	10/05/2021	06/07/2021	Vespertino
	Vendedor	160	Online	20	10	18/05/2021	20/07/2021	Vespertino

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
Ações Móveis Riacho Fundo I AC 03 Lote 06 Praça Central Informações: 98625-7036	Operador de Computador	196	Online	20	10	20/05/2021	29/07/2021	Noturno
Ações Móveis SANTA MARIA Administração de Santa Maria QC1, Área Especial, Lote B Informações: 98625-7036	Análise do Comportamento do consumo	60	Online	20	10	22/04/2021	12/05/2021	Matutino
	Barbeiro	172	Online/Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Noturno
	Costureiro	212	Online/Presencial	20	10	05/05/2021	16/06/2021	Matutino
	Costureiro	212	Online/Presencial	20	10	05/05/2021	16/06/2021	Vespertino
	Maquiador	160	Online/Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Maquiador	160	Online/Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Operador de Computador	196	Online	20	10	26/04/2021	04/07/2021	Noturno
	Pizzaiolo	160	Online/Presencial	20	10	16/04/2021	16/06/2021	Matutino
	Salgadeira	160	Online/Presencial	20	10	12/05/2021	08/07/2021	Vespertino
Ações Móveis SÃO SEBASTIÃO Administração Regional Informações: 9 86256610	Assistente de Secretária Escolar	180	Online	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Cabeleireiro	400	Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Matutino
	Costureiro	212	Presencial	20	10	05/04/2021	23/06/2021	Vespertino
	Depilador	160	Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Modelista	210	Online/Presencial	20	10	05/04/2021	22/06/2021	Matutino
	Operador de Computador	196	Online	20	10	26/04/2021	04/07/2021	Noturno
	Planejamento de Demanda	78	Online	20	10	22/04/2021	20/05/2021	Matutino
Ações Móveis Sol Nascente Igreja Comunidade Santo Antônio QNR 03/04 Informações: 98625-7036	Confeiteiro	300	Online/Presencial	20	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Padeiro	260	Online/Presencial	20	10	20/04/2021	04/07/2021	Matutino

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastr o Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC CEILÂNDIA QNN 01, Conj. D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro Informações: (61) 3373-8877	Administrador de Banco de Dados	200	Remoto	35	30	12/04/2021	24/06/2021	Matutino
	Assistente de Pessoal	160	Remoto	35	30	26/04/2021	20/07/2021	Noturno
	Assistente de Secretaria Escolar	180	Remoto	35	30	05/04/2021	08/06/2021	Matutino
	Faturamento de Serviços De Saúde	96	Remoto	35	30	12/04/2021	17/05/2021	Vespertino
	Faturamento de Serviços De Saúde	96	Remoto	35	30	03/05/2021	08/06/2021	Matutino
	Manicure e Pedicure	160	Presencial	15	15	26/04/2021	23/06/2021	Vespertino
	Manicure e Pedicure	160	Presencial	15	15	17/05/2021	20/07/2021	Matutino
	Php Com Mysql	160	Remoto	35	30	05/04/2021	02/06/2021	Vespertino
	Recepção em Serviços de Saúde	60	Remoto	35	30	24/05/2021	15/06/2021	Vespertino
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	Remoto	35	30	05/04/2021	26/04/2021	Vespertino
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	Remoto	35	30	19/04/2021	18/05/2021	Noturno
	Técnico em Administração	1000	Remoto	35	30	17/05/2021	25/08/2022	Noturno
	Técnico em Contabilidade	800	Remoto	35	30	17/05/2021	21/02/2022	Matutino
	Técnico em Logística	800	Remoto	35	30	26/05/2021	02/06/2022	Noturno
	Técnico Em Produção De Moda	800	Presencial	20	15	03/05/2021	27/06/2022	Noturno
Vitrinista	160	Presencial	15	15	05/04/2021	31/05/2021	Vespertino	

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC GAMA Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama Informações: (61) 3484-4128 (61) 3484-7706	Assistente de Logística	160	Online	30	10	10/05/2021	06/07/2021	Vespertino
	Assistente de Logística	160	Online	30	10	24/05/2021	16/08/2021	Noturno
	Assistente De Recursos Humanos Parceria com a Administração Regional do Varjão	160	Online Turma Exclusiva	30	0	12/04/2021	10/06/2021	Matutino
	Assistente De Recursos Humanos Parceria com a Administração Regional do Varjão	160	Online Turma Exclusiva	30	0	12/04/2021	10/06/2021	Vespertino
	Assistente De Recursos Humanos Parceria com a Administração Regional do Riacho Fundo II	160	Online Turma Exclusiva	30	0	12/04/2021	10/06/2021	Vespertino
	Barbeiro	172	Presencial	10	5	19/04/2021	22/06/2021	Matutino
	Barbeiro	172	Presencial	10	5	10/05/2021	06/08/2021	Noturno
	Cabeleireiro	400	Presencial	10	5	24/05/2021	26/10/2021	Vespertino
	Costureiro	212	Presencial	12	6	03/05/2021	19/08/2021	Noturno
	Costureiro	212	Presencial	12	6	17/05/2021	06/08/2021	Matutino
	Costureiro	212	Presencial	12	6	17/05/2021	06/08/2021	Vespertino
	Faturamento De Serviços De Saúde	96	Online	25	10	12/04/2021	14/05/2021	Vespertino
	Faturamento De Serviços De Saúde	96	Online	25	10	03/05/2021	08/06/2021	Matutino
	Maquiador	160	Presencial	10	5	17/05/2021	20/07/2021	Vespertino
	Operador De Computador	196	Presencial	15	10	24/05/2021	09/08/2021	Matutino
	Operador De Computador	196	Presencial	15	10	24/05/2021	09/08/2021	Vespertino
	Operador De Computador	196	Presencial	15	10	05/04/2021	09/07/2021	Noturno
	Recepção em Serviços de Saúde	60	Online	30	10	17/05/2021	08/06/2021	Vespertino
	Técnico Em Administração	1000	Online/ Presencial	25	10	05/04/2021	26/04/2022	Vespertino
	Técnico Em Administração	1000	Online/ Presencial	25	10	19/04/2021	10/05/2022	Matutino
Técnico Em Administração	1000	Online/ Presencial	25	10	17/05/2021	30/09/2022	Noturno	
Técnico Em Contabilidade	800	Online/ Presencial	25	10	12/04/2021	01/06/2022	Vespertino	
Técnico Em Recursos Humanos	800	Online/ Presencial	25	10	03/05/2021	11/03/2022	Matutino	

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC JESSÉ FREIRE SCS Quadra 6, Bloco A. Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul Informações: 3226-5235	Administrador de Banco de Dados	200	Online/Presencial	30	20	24/05/2021	17/08/2021	Vespertino
	Assistente De Pessoal	160	Online	30	20	10/05/2021	20/07/2021	Noturno
	Assistente De Pessoal	160	Online	30	20	03/05/2021	30/06/2021	Vespertino
	AUTOCAD - Desenho de ambiente em 2D	60	Presencial	15	10	05/04/2021	26/04/2021	Vespertino
	AUTOCAD - Desenho de ambiente em 2D	60	Presencial	15	10	10/05/2021	28/05/2021	Vespertino
	Branding e Marketing de Moda	60	Presencial	5	5	19/04/2021	03/05/2021	Vespertino
	Consultoria de Estilo - Personal Stylist	60	Presencial	5	5	19/04/2021	11/05/2021	Noturno
	Operador De Computador	196	Presencial	15	10	26/05/2021	06/07/2021	Matutino
	Operador De Computador	196	Presencial	15	10	26/04/2021	05/08/2021	Noturno
	Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D	40	Presencial	15	10	12/04/2021	26/04/2021	Vespertino
	Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D	40	Presencial	15	10	17/05/2021	28/05/2021	Vespertino
	Técnico de Design de Interiores	800	Online/Presencial	20	15	12/04/2021	11/04/2022	Vespertino
	Técnico em Administração	1000	Online/Presencial	30	20	10/05/2021	23/08/2022	Vespertino
	Técnico Em Contabilidade	800	Online/Presencial	30	20	12/04/2021	21/02/2022	Vespertino
	Técnico Em Informática	1200	Online/Presencial	20	15	12/05/2021	04/08/2022	Vespertino
	Técnico Em Informática	1200	Online/Presencial	20	15	26/04/2021	14/04/2023	Noturno
Técnico Em Secretariado	800	Online/Presencial	30	20	05/04/2021	14/02/2022	Vespertino	

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC PLANO PILOTO SEUPS 703/903 Lote A. Asa Sul Informações: (61) 3217 -8833 (61) 3217 -8821	Faturamento de Serviços de Saúde	96	Online	40	20	05/04/2021	19/05/2021	Noturno
	Recepção em Serviços de Saúde	60	Online	40	20	05/04/2021	03/05/2021	Noturno

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC SOBRADINHO Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I. Informações: (61) 3591-8877	Administração em Serviços Hospitalares	60	Online	20	20	24/05/2021	22/06/2021	Noturno
	Análise De Faturamento De Serviços De Saúde	48	Online	23	23	26/04/2021	18/05/2021	Noturno
	Assistente De Secretaria Escolar	180	Online	20	20	12/04/2021	17/06/2021	Vespertino
	Barbeiro	172	Presencial	13	10	05/04/2021	08/06/2021	Matutino
	Cabeleireiro	400	Presencial	13	10	12/04/2021	01/11/2021	Noturno
	Estamparia - Design De Superfície	80	Online	17	17	19/04/2021	18/05/2021	Matutino
	Modelista	210	Presencial	12	12	05/04/2021	22/06/2021	Vespertino
	Operador De Computador	196	Presencial	14	14	12/04/2021	23/06/2021	Matutino
	Recepção Em Serviços De Saúde	60	Online	23	23	10/05/2021	28/05/2021	Matutino
	Recepcionista	160	Online	23	23	19/04/2021	17/06/2021	Vespertino
	Recepcionista De Eventos	160	Online	22	22	03/05/2021	13/08/2021	Matutino (Seg, Quar e Sexta)
	Técnicas Avançadas De Word, Excel E PowerPoint	60	Presencial	14	14	03/05/2021	24/05/2021	Vespertino
	Técnicas Avançadas De Word, Excel E PowerPoint	60	Online	17	17	10/05/2021	08/06/2021	Noturno
Técnico Em Contabilidade	800	Online/Presencial	30	10	12/04/2021	30/03/2022	Vespertino	

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC TAGUATINGA Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: (61) 3355-5500 (61) 3354-6540	Administração de Contas a Pagar, Contas a Receber e Tesouraria	24	Online	35	20	19/04/2021	29/04/2021	Vespertino (2ª, 3ª e 5ª)
	Administração de Contas a Pagar, Contas a Receber e Tesouraria	24	Online	35	20	17/05/2021	26/05/2021	Noturno
	Administração em Serviços Hospitalares	60	Online	30	20	05/04/2021	26/04/2021	Vespertino
	Agente de Alimentação Escolar	160	Presencial	10	20	12/04/2021	10/06/2021	Vespertino
	Análise de Faturamento em Serviços de Saúde	48	Online	30	25	17/05/2021	10/06/2021	Noturno
	Assistente De Pessoal	160	Online	30	25	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Autocad - Desenho De Ambientes Em 2D	60	Online	30	20	17/05/2021	15/06/2021	Noturno
	Autocad - Desenho De Ambientes Em 2D	60	Online	30	20	26/04/2021	14/05/2021	Noturno
	Auxiliar De Cozinha	240	Presencial	10	10	05/04/2021	01/07/2021	Matutino
	Construção de Websites com PHP e MySQL	60	Online	30	20	17/05/2021	15/06/2021	Noturno
	Controle de Fluxo de Caixa e Ponto de Equilíbrio	24	Online	35	20	17/05/2021	27/05/2021	Vespertino (2ª, 3ª e 5ª)
	Depilação Masculina	40	Presencial	5	10	10/05/2021	21/05/2021	Matutino
	Depilador	160	Presencial	5	10	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Desenvolvimento de Equipes	18	Online	35	20	05/04/2021	13/04/2021	Vespertino (2ª, 3ª e 5ª)
	Design de Sobrancelhas (Parceria: Associação Beneficente Cristã Mãos Solidárias Sol Nascente)	40	Presencial Turma Exclusiva	20	10	05/04/2021	16/04/2021	Vespertino

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC TAGUATINGA	Faturamento De Serviços De Saúde	96	Online	30	20	05/04/2021	10/05/2021	Matutino
	Faturamento De Serviços De Saúde	96	Online	30	20	05/04/2021	14/05/2021	Noturno
	Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares	40	Online	30	20	12/04/2021	26/04/2021	Vespertino
	Gestão e Práticas Logística No E-Commerce	42	Online	30	20	05/04/2021	23/04/2021	Noturno
	Inteligência Emocional e Vendas	18	Online	35	20	03/05/2021	11/05/2021	Vespertino (2ª, 3ª e 5ª)
Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte.	Manicure e Pedicure (Parceria: Associação Beneficente Cristã Mãos Solidárias Sol Nascente)	160	Presencial Turma Exclusiva	20	10	03/05/2021	29/06/2021	Vespertino
	Maquiagem Social	60	Presencial	12	10	05/04/2021	26/04/2021	Matutino
	Microsoft Power BI Básico	20	Online	25	20	12/04/2021	20/04/2021	Noturno
	Microsoft Power BI Avançado	20	Online	25	20	03/05/2021	11/05/2021	Noturno
	Operador De Computador	196	Online	25	20	12/04/2021	23/06/2021	Vespertino
	Operador De Computador	196	Presencial	10	10	10/05/2021	26/07/2021	Matutino
	Preparo de Alimentos Congelados	36	Online	30	20	26/04/2021	21/05/2021	Noturno (3ª, 4ª e 6ª)
	Recepção de Serviços de Saúde	60	Online	30	20	03/05/2021	21/05/2021	Vespertino
	Recepcionista	160	Online	30	25	05/04/2021	01/06/2021	Vespertino
	Recursos de Glosas Aplicados ao Faturamento de Serviços de Saúde	36	Online	30	20	17/05/2021	27/05/2021	Matutino

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC TAGUATINGA Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: (61) 3355 5500 (61) 3354-6540	Salgadeiro	160	Presencial	4	4	12/04/2021	10/06/2021	Matutino
	Salgadeiro	160	Presencial	4	4	05/04/2021	21/06/2021	Noturno
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	Online	30	20	05/04/2021	26/04/2021	Matutino
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	Online	30	20	10/05/2021	28/05/2021	Matutino
	Técnico Em Contabilidade	800	Online/Presencial	35	20	05/04/2021	19/05/2022	Noturno
	Técnico Em Finanças	800	Online/Presencial	35	20	03/05/2021	26/08/2022	Noturno
	Técnico Em Nutrição E Dietética	1200	Online/Presencial	30	20	05/04/2021	05/07/2022	Vespertino
Técnico Em Nutrição E Dietética	1200	Online/Presencial	25	20	24/05/2021	19/08/2022	Matutino	

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul Informações: (61) 3224-5210	A arte de se comunicar e vender mais	30	Online	30	20	03/05/2021	17/05/2021	Vespertino
	Açougueiro	160	Presencial	15	10	19/04/2021	18/06/2021	Vespertino
	Auxiliar De Cozinha	240	Presencial	8	10	24/05/2021	25/08/2021	Vespertino
	Auxiliar De Cozinha	240	Presencial	8	10	05/04/2021	06/08/2021	Noturno
	Bares E Restaurantes: Gestão Operacional	36	Online	30	20	12/04/2021	23/04/2021	Vespertino
	Bartender	200	Presencial	12	10	24/05/2021	11/08/2021	Vespertino
	Boas Práticas para Serviços de Alimentação	16	Online	30	20	07/04/2021	14/04/2021	Vespertino (Qua a Sex)
	Boas Práticas para Serviços de Alimentação	16	Online	30	20	05/05/2021	12/05/2021	Vespertino (Qua a Sex)
	Camareira(O) Em Meios De Hospedagem	160	Online	30	20	03/05/2021	01/07/2021	Matutino
	Cozinha: Gestão De Processos E Pessoas	60	Online	30	20	22/04/2021	26/05/2021	Vespertino (Qua a Sex)
	Desenvolvimento de Equipes	18	Online	30	20	07/04/2021	15/04/2021	Vespertino (Qua a Sex)
	Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação	40	Online	30	20	12/04/2021	23/04/2021	Vespertino
	Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação	40	Online	30	20	31/05/2021	20/06/2021	Noturno
	Estratégias de Negociação com Fornecedores	15	Online	30	20	19/04/2021	22/04/2021	Vespertino

Unidade Educacional	Nome do Curso	C.H	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início	Data de Término	Turno
CEP SENAC TTH	Excelência em Atendimento e Vendas	40	Online	30	20	10/05/2021	21/05/2021	Matutino
	Garçom	240	Presencial	15	10	31/05/2021	01/10/2021	Noturno
	Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares	40	Online	30	20	12/04/2021	23/04/2021	Vespertino
	Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares	40	Online	30	20	17/05/2021	02/06/2021	Noturno
	Liderança	20	Online	30	20	24/05/2021	01/06/2021	Noturno
	Liderança Coach	24	Online	30	20	05/04/2021	12/04/2021	Vespertino
	Organizador De Eventos	180	Online	30	20	26/04/2021	01/07/2021	Matutino
	Padeiro	260	Presencial	8	10	05/04/2021	25/08/2021	Vespertino
	Pizzaiolo	160	Presencial	8	10	31/05/2021	23/08/2021	Noturno
	SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul	Planejamento e Estratégias de Empreendedorismo para o Comércio	80	Online	30	20	12/04/2021	20/05/2021
Recepcionista		160	Online	30	20	19/04/2021	18/06/2021	Vespertino
Recepcionista em Meios de Hospedagem		160	Online	30	20	19/04/2021	18/06/2021	Vespertino
Salgadeiro		160	Presencial	8	10	17/05/2021	21/07/2021	Matutino
Sushiman		160	Presencial	6	10	19/04/2021	18/06/2021	Vespertino
Sustentabilidade Aplicada à Cozinha		20	Online	30	20	12/04/2021	16/04/2021	Vespertino
Sustentabilidade Aplicada à Cozinha		20	Online	30	20	03/05/2021	12/05/2021	Noturno
Técnicas Básicas Para Cozinheiro		80	Presencial	10	10	19/05/2021	07/07/2021	Vespertino (Qua a Sex)
Técnicas De Produção De Pães Caseiros E Artesanais		40	Presencial	8	10	05/04/2021	16/04/2021	Vespertino

ANEXO II
Perfil Profissional/Objetivo do Curso e Requisitos de Acesso

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
A Arte de se Comunicar e Vender Mais 30h	Aprenda a se comunicar de forma adequada para competir no mercado de trabalho, na área de vendas.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental Completo.
Açougueiro 160h	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.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.
Administração de Contas a Pagar a Receber e Tesouraria 24h	Aprenda as boas práticas de gestão financeira, aplicada a legislação específica e o domínio de técnicas na gestão eficiente de recursos financeiros à consecução da continuidade e o desenvolvimento das operações comerciais.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II completo.
Administração em Serviços Hospitalares 60h	Aprenda a realizar processos administrativos de serviços hospitalares, como atividades de apoio à gestão e aos processos financeiros, atendendo clientes internos e externos.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio (1º ao 3º ano) completo. Ter habilidade básica em informática e, preferencialmente atuar na área de processos administrativos ou saúde.
Administrador de Banco de Dados 200h	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. Este curso é destinado aos clientes que estão interessados em aprender os conceitos e práticas em banco de dados, em conformidade com as mais novas práticas adotadas no mercado.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio completo. Noções básicas de informática.
Agente de Alimentação Escolar 160h	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.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental Completo.
Análise do Comportamento do Consumo 60h	Aprenda a aplicar algumas ferramentas de pesquisa e marketing e compreender os dados coletados para análise do comportamento de consumo.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio completo.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Análise de Faturamento de Serviços de Saúde 48h	Aprenda procedimentos de análise relativos à prestação de serviços de saúde.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio incompleto. Desejável formação ou experiência na área de faturamento de serviços de saúde.
Assistente de Crédito e Cobrança 160h	Aprenda os processos relativos ao setor de Crédito e Cobrança, com o objetivo de melhorar resultados financeiros obtidos pela organização.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental completo.
Assistente de Logística 160h	Aprenda a atuar na área de gestão de estoque, recebimento, armazenagem e expedição. Realizar inventários, emite nota fiscal eletrônica, elabora planilhas eletrônicas e atende clientes.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental completo.
Assistente de Pessoal 160h	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.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.
Assistente de Recursos Humanos 160h	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.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.
Assistente de Secretaria Escolar 180h	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.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental completo.
AutoCad - Desenho de Ambiente em 2D 60h	Desenvolva projetos em desenho Técnico de ambientes e Objetos 2D, com o Software AutoCAD, utilizando as ferramentas de desenho, criação, edição e impressão. Curso destinado a profissionais que trabalham com desenho técnico ou que desejam iniciar nesta área.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II Completo. Conhecimentos Básicos de Informática, conhecimento em inglês básico (software em inglês) e conhecimento em desenho técnico.
Auxiliar de Cozinha 240h	Aprenda a auxiliar o cozinheiro no pré-preparo e preparo de alimentos e produções culinárias, colaborando na organização do ambiente de trabalho.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Barbeiro 172h	<p>Aprenda a realizar embelezamento da barba e dos cabelos masculinos, a executar procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas do visagismo.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental II completo.
Bares e Restaurantes: Gestão Operacional 36h	<p>Aprenda a executar atividades de gestão operacional em empreendimentos gastronômicos.</p>	Ter no mínimo 18 anos e os anos iniciais do Ensino fundamental (1º ao 5º ano) completos.
Bartender 200h	<p>Aprenda a criar, preparar, comercializar e servir drinks e coquetéis com eficiência, observando as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Branding e Marketing de Moda 60h	<p>Aprenda a desenvolver uma visão estratégica para ações de marketing em negócios de moda, colaborando para fortalecer a identidade e o posicionamento da marca e gerar vantagem competitiva no mercado.</p>	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Médio Completo. Possuir conhecimento básico de informática.
Cabeleireiro 400h	<p>Aprenda a realizar procedimentos de embelezamento e cuidados dos cabelos, além de conceitos de biossegurança e visagismo para exercer atividades em salões, clínicas de estética e demais instituições relacionadas ao ramo da beleza.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Camareira (o) em Meios de Hospedagem 160h	<p>Aprenda com excelência as técnicas de trabalho da Camareira (o) nos diversos tipos de meios de hospedagem.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Confeiteiro 300h	<p>Aprenda a preparar, montar e apresentar produtos de confeitaria e também a produzir e confeitar bolos, tortas, biscoitos finos, chocolates especiais, folhados, massas e doces.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I completo, Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano).
Construção de Websites com PHP e MySQL 60h	<p>Aprenda a construir aplicações Web com PHP usando banco de dados MySQL. Curso completo para iniciantes na linguagem.</p>	Ter no mínimo 16 anos e Ensino fundamental Completo. Conhecimento em lógica de programação e noções de Banco de dados MySQL.
Controle de Fluxo de Caixa e Ponto de Equilíbrio 24h	<p>Aprenda a analisar os resultados apurados, na elaboração de relatórios de fluxo de caixa, para tomada de decisões estratégicas que atendam sua empresa.</p>	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental Completo.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Consultoria de Estilo - Personal Stylist 60h	Aprenda a auxiliar na adequação/construção de nova imagem, orientando a compra da melhor vestimenta, respeitando as características pessoais e o estilo de vida do cliente, como também a organizar o closet, facilitando o cotidiano na hora de vestir, elaborando look book com orientações de cor, formas e estilos adequados aos seus clientes.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Médio incompleto. Possuir conhecimento básico de informática.
Costureiro 212h	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.	Ter no mínimo 16 anos e os Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.
Cozinha - Gestão de Processos e Pessoas 60h	Aprenda a gerenciar ambientes e equipes de trabalho na cozinha.	Ter no mínimo 16 anos e os iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.
Depilação Masculina 40h	Aprenda as técnicas de Depilação voltadas ao público masculino, que cada vez mais expressa a sua preocupação com a aparência e com as inovações do segmento da beleza.	Ter no mínima 18 anos no ato da matrícula e Ensino Fundamental Completo. Ter Certificado de Conclusão ou comprovação de exercício na função de Depilador.
Depilador 160h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Desenvolvimento de Equipes 18h	Descrição Comercial: Aprenda a desenvolver equipes, acompanhando a pluralidade e diversidade de equipes de trabalho, de forma colaborativa, na busca da efetividade e no desenvolvimento das empresas.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Design de Sobrancelhas 40h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação 40h	Aprenda a elaborar cardápios pra diversas tipologias de restaurante.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Estamparia – Design de Superfície 80h	Aprenda a utilizar ferramentas digitais, por meio dos programas gratuitos do Google, para atender os requisitos de atuação profissional do segmento de estamparia têxtil em geral.	Ter no mínimo 18 anos e Ensino Médio completo. Desejável possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows.
Estratégias de Negociação com Fornecedores 15h	Desenvolva a técnica de negociação com fornecedores para obter melhores resultados para sua empresa.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Excelência em Atendimento e Vendas 40h	Aprenda a atender bem o cliente e melhorar suas vendas.	Ter no mínimo 18 anos e Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo.
Faturamento de Serviços de Saúde 96h	Aprenda a faturar procedimentos relativos à prestação de serviços de saúde.	Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Fundamental completo. Habilidade básica em informática
Garçom 240h	Aprenda a organizar o local de trabalho, recepcionar, atuar em eventos sociais e atender ao cliente, como também, executar serviços de alimentos e bebidas	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares 40h	Aprenda a desenvolver preparos para grupos com restrições alimentares como celíacos, diabéticos e hipertensos.	Ter no mínimo 16 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.
Gestão e Prática Logística no E-Commerce 42h	Atualmente é essencial a preocupação das empresas em apresentar, vender e entregar os seus produtos por meio da Internet. Nesse curso você acompanhar as tendências e inovações que despontam neste segmento e contribuir para a qualificação de profissionais no atendimento das expectativas do novo consumidor, em conexão com um mercado cada vez mais competitivo e em constante transformação.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino fundamental completo

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Inteligência Emocional e Vendas 18h	Desenvolva autoconsciência, a empatia e valorize o relacionamento interpessoal no processo de vendas, buscando a excelência no atendimento.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino fundamental completo
Liderança 20h	Aprenda a gerenciar equipes mantendo a motivação e o comprometimento, conforme as necessidades e metas da organização.	Ter no mínimo 18 anos e Ensino Médio Completo.
Liderança Coach 24h	Desenvolva técnicas e ferramentas que estimulem a equipe na direção certa, criando um ambiente de trabalho voltado a produtividade e crescimento.	Ter no mínimo 18 anos e Ensino fundamental completo
Manicure e Pedicure 160h	Aprenda a cuidar das unhas das mãos e dos pés dos clientes, utilizando técnicas de tratamento e embelezamento, dando-lhes forma e cor, de acordo com as tendências da moda e as preferências do cliente.	Ter no mínimo 18 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.
Maquiador 160h	Aprenda a realizar os procedimentos para diversos tipos de maquiagens, considerando as necessidades do cliente e as tendências da moda.	Ter no mínimo 16 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.
Maquiagem Social 60h	Aprenda as técnicas para criar e produzir maquiagens adequadas para diversos eventos sociais, aliando-as ao estilo do cliente e às tendências da moda.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II incompleto. Certificado de Conclusão ou comprovação de exercício na função de Maquiador.
Microsoft Power BI Avançado 20h	O Power BI é uma solução de análise de negócios que permite que você visualize seus dados e compartilhe insights em toda a organização ou os insira no seu aplicativo ou site. Conecte-se a centenas de fontes de dados e dê vida aos seus dados com dashboards e relatórios profissionais.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Médio incompleto. Conhecimentos sólidos de Microsoft Excel, conhecimentos em conceitos de banco de dados e SGDB's ou concluído o curso de Power BI - Básico.
Microsoft Power BI Básico 20h	Aprenda técnicas para apoiar a tomada de decisão baseada em dados, utilizando a solução Power BI. É destinado ao público de qualquer área de atuação com necessidades de profissionalizar a utilização de dados corporativos.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Médio incompleto. Conhecimentos de Microsoft Excel, desejável noções de banco de dados.
Modelista 210h	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, utilizando conceitos de ergonomia e vestibilidade da peça, visando a qualidade e o conforto do produto final.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental II incompleto.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Operador de Computador 196h	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.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
Organizador de Eventos 180h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Padeiro 260h	Aprenda a fazer produtos de panificação em geral utilizando as boas práticas na manipulação de alimentos.	Ter no mínimo 16 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.
Php com Mysql 160h	Descrição Comercial: Proporcionar aos participantes os conhecimentos necessários para iniciar seu estudo em linguagem de programação PHP integrado ao bando de dados Mysql. O PHP e o MySQL cresceram lado a lado, apesar de tecnologias totalmente independentes. O sucesso do MySQL deve-se, em muito, à fácil integração com o PHP, constituindo-se em ferramentas de baixo custo e sendo uma escolha bastante usual para o desenvolvimento de um sistema para internet	Ter no mínimo 14 anos, Ensino Fundamental Completo. Conhecimento em Lógica de Programação.
Pizzaiolo 160h	Aprenda a montar, assar, finalizar e apresentar pizzas e suas variações.	Ter no mínimo 16 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.
Planejamento de Demanda 78h	Desenvolva competências de planejamento de demanda, por meio de pesquisa dos produtos no comércio e desenvolva ainda ações de acompanhamento e controle de operações logísticas.	Ter no mínimo 18 anos e Ensino médio completo.
Planejamento e Estratégias de Empreendedorismo para o Comércio 80h	Aprenda técnicas de empreendedorismo, boas práticas de gestão e estratégias de comercialização e marketing aplicadas ao comércio.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental Incompleto.
Preparo de Alimentos Congelados 36h	Aprenda a preparar alimentos congelados bem como armazenar, congelar e descongelar.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino fundamental completo.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Recepção em Serviços de Saúde 60h	<p>Aprenda estratégias para recepcionar e atender usuários e acompanhantes nos serviços de saúde, com padrão de excelência.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Desejável conhecimento de informática.</p>
Recepcionista 160h	<p>Aprenda elaborar, organizar e realizar 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.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e Ensino Fundamental II incompleto</p>
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>Atua com ou sem vínculo empregatício, em eventos como feiras, congressos, workshops, casamentos, formaturas, entre outros, em horários flexíveis, inclusive finais de semana e feriados. Relaciona-se com clientes, fornecedores e outros profissionais da área.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e Ensino fundamental completo.</p>
Recepcionista em Meios de Hospedagem 160h	<p>Aprenda a recepcionar e atender clientes em diversos meios de hospedagem.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e cursando o 1º ano do Ensino Médio.</p>
Recursos de Glosas Aplicados ao Faturamento de Serviços de Saúde 36h	<p>Aprenda técnicas de recursos de glosas aplicadas aos procedimentos de faturamento de serviços de saúde.</p>	<p>Ter no mínimo 17 anos e Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo. Desejável formação ou experiência na área de faturamento ou análise em faturamento de serviços de saúde.</p>
Salgadeiro 160h	<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>Ter no mínimo 16 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.</p>
Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D 40h	<p>Desenvolva maquetes de ambientes e objetos em 3D, utilizando as ferramentas de desenho, criação, aplicação de texturas, luz e sombra, do software Sketchup PRO.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo. Conhecimentos Básicos de Informática.</p>

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
<p>Sushimam</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda a planejar o trabalho do Sushiman aplicando técnicas para processar/manipular alimentos in natura visando à qualidade dos produtos e minimizando o risco de contaminação.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.</p>
<p>Sustentabilidade Aplicada à Cozinha</p> <p>20h</p>	<p>Aprenda a promover a conscientização para práticas sustentáveis na cozinha desde o processo de compra, manipulação e preparo do produto.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e os anos iniciais (1º ao 5º ano) do Ensino Fundamental I completo.</p>
<p>Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint</p> <p>60h</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 Power Point.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto. Ter conhecimentos básicos do Sistema Operacional Windows.</p>
<p>Técnicas Básicas para Cozinheiro</p> <p>80h</p>	<p>Aprenda as técnicas básicas utilizadas para alguns preparos clássicos da cozinha.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais</p> <p>40h</p>	<p>O curso de Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Preparar massas de pães conforme técnicas de panificação caseira. É destinado a profissionais da área de produções culinárias, que atuem ou tenham interesse em atuar na área de panificação caseira.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental II incompleto. (6º ao 9º ano).</p>
<p>Técnico em Administração</p> <p>1000h</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>Ter no mínimo 16 anos, Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Contabilidade</p> <p>800h</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>Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Técnico em Design de Interiores 800h	O profissional Técnico em Design de Interiores atua na sistematização de dados e elementos concernentes a projetos de design de interiores. Elabora projetos de design adequados às necessidades do usuário e às demandas do mercado; elege materiais e acabamentos adaptáveis ao projeto de design, distinguindo as técnicas relacionadas à tecnologia de produção.	Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Finanças 800h	Aprenda a efetuar atividades nas negociações: bancárias e nos setores de tesouraria, contabilidade, análise de crédito, orçamento empresarial, custos e formação de preços.	Ter no mínimo 16 anos e cursando, no mínimo o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Informática 1200h	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.	Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Logística 800h	Toda empresa que se preza precisa de profissionais de logística. Então, invista em sua capacitação e venha aprender a atuar no planejamento, operacionalização, segurança e controle da cadeia produtiva e seu fluxo logístico.	Ter no mínimo 16 anos e cursando o Ensino Médio.
Técnico em Nutrição e Dietética 1200h	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	Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Produção de Moda 800h	O profissional Técnico em Produção de Moda é o responsável pela execução da produção de moda. Trabalha em parceria ou sob a supervisão de estilistas, stylists, publicitários, editores ou diretores de arte e de moda, como também estabelece relação direta entre produto e consumidor na produção de exposições, desfiles, vídeos, fotografias, figurinos, entre outros meios de comunicação.	Ter no mínimo 16 anos completos e cursando o 2.º ano do Ensino Médio.
Técnico em Recursos Humanos 800h	Atue em organizações de pequeno, médio ou grande porte, públicas, privadas ou do terceiro setor nas áreas responsáveis pela administração de pessoal e gestão de recursos humanos. É contratado como prestador de serviços ou empregado e trabalha com equipes multidisciplinares, interagindo com profissionais de diversos setores da organização.	Ter no mínimo 16 anos completos e cursando o 2.º ano do Ensino Médio.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
<p>Técnico em Secretariado</p> <p>800h</p>	<p>O Profissional Técnico em Secretariado é responsável pelas atividades administrativas relativas à organização e funcionamento de uma Empresa Privada, Instituição Pública e Instituições do Terceiro Setor, compreendendo seus ciclos de gestão, políticas e inter-relações com o ambiente externo e interno, tendo em vista o conhecimento tecnológico e a qualidade nos serviços prestados.</p>	<p>Ter no mínimo 17 anos, Ensino Médio completo ou estar cursando o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Vendedor</p> <p>160h</p>	<p>O vendedor é o profissional que promove e vende mercadorias, produtos e serviços no varejo, atacado e atacarejo de todos os setores da economia, presencialmente ou a distância (e-commerce). Esse profissional identifica as necessidades e desejos do cliente e realiza as etapas de pré-venda, venda e pós-venda.</p> <p>Exerce suas atividades como vendedor interno ou externo em lojas e demais estabelecimentos de comercialização de produtos e serviços de terceiros ou próprios. Atua em horário flexível e também aos finais de semana, podendo desenvolver suas atividades por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo. Possui capacidade de relacionar-se em equipe e interagir com colaboradores de outros setores.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental Completo.</p>
<p>Vitrinista</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda a elaborar projetos, organiza e monta vitrines, utilizando elementos de iluminação, objetos decorativos, suportes e material promocional, com o objetivo de divulgar a marca e aumentar as vendas dos produtos expostos.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos, Ensino Fundamental I completo.</p>

ANEXO III

*TERMO DE ADESÃO Nº _____
PARTE INTEGRANTE DO CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS EDUCACIONAIS

1. DO CONTRATANTE

Contratante: _____ CPF: _____ RG: _____

Endereço: _____

Número: _____ Bairro: _____ Complemento: _____

Cidade _____ CEP: _____

Telefones: () _____ CELULAR: () _____ E-mail: _____

2. DA CONTRATADA

Razão Social: SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Unidade Educacional: _____

3. DO OBJETO DO CONTRATO

Curso: _____

Horário: _____ Freq. Semanal: _____

Data Início: / /20_____ Data Término: / /20_____ Carga Horária: _____

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O CONTRATADO reserva-se o direito de adiar o início do curso e/ou cancelá-lo, sem prejuízo financeiro para o CONTRATANTE, que terá ressarcido o valor integral da(as) parcela(s) paga(s);

4.2 O CONTRATANTE poderá solicitar a restituição do valor pago relativo a matrícula ou correspondente à primeira parcela paga, que poderá ser devolvido integral ou parcialmente, desde que requerido por escrito, observando o disposto no CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS.

4.3 Em caso de atraso do pagamento das parcelas o CONTRATADO aplicará multa de 2% sobre os valores descritos no OBJETO do presente TERMO DE ADESÃO, acrescidos de juros de 1% ao mês sobre o valor corrigido monetariamente *pro rata dia*.

4.4 Tem ciência, neste ato, o(a) CONTRATANTE, de que, em caso de inadimplência das parcelas ou qualquer obrigação de pagamento decorrente do CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS por mais de 30 (trinta) dias, fica o CONTRATADO autorizado a comunicar o fato ao Serviço de Proteção ao Crédito - SPC e/ou Protesto em Cartório de Registro de Títulos e Documentos.

4.5 O CONTRATANTE se obriga a atualizar seus dados cadastrais, sempre que houver alguma alteração e caso não venha fazê-lo arcará com todos os prejuízos que essa omissão acarretar.

4.6 O CONTRATANTE confirma, neste ato, que LEU E ENTENDEU CLARAMENTE, concorda e aceita todas as condições do CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS, cujo instrumento contratual foi amplamente divulgado.

4.7 Não se aplicam as condições gerais financeiras aos alunos matriculados pelo Programa Senac de Gratuidade (PSG).

Brasília, _____ de _____ de 2021.

PARTES:

**Assinatura do Contratante

Carimbo e assinatura do preposto do Contrato

*O número do Termo de Adesão será preenchido pelo Senac DF.

** Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável

ANEXO IV

PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE – PSG TERMO DE COMPROMISSO

Eu _____ CPF: _____,
matriculado (a) no curso: _____ na unidade Centro de
Educação Profissional SENAC _____ do SERVIÇO DE
APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC assumo os seguintes compromissos:

1. Participar integralmente das atividades do curso e cumprir todos os requisitos regulamentares da instituição.
2. Ter frequência mínima de 75% nas atividades do curso.
3. Cumprir as normas regimentais da Instituição.
4. Comunicar à unidade de ensino quando de meu impedimento ou desistência do curso, apresentando justificativa formal à Instituição nas seguintes situações:
 - I. Doença: com apresentação de atestado médico;
 - II. Mudança para outro município;
 - III. Situação de trabalho incompatível.

Os casos omissos serão analisados pela Instituição.

Brasília, _____ de _____ 2021

*Assinatura do aluno

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

*Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável.

ANEXO V

Autodeclaração de Renda

PARA FINS DE INSCRIÇÃO NO PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE (PSG)

Identificação do Declarante

Nome do Candidato: _____

Naturalidade: _____

Data de nascimento: ____/____/____

Endereço: _____

Bairro: _____ CEP: _____ Cidade: _____

Carteira de Identidade: _____ CPF: _____

Telefone: () _____ e-mail: _____

Eu, acima identificado(a) declaro e atesto que a renda familiar mensal per capita (renda mensal total da família dividida pelo número de seus membros residentes no endereço acima) não ultrapassa o valor de 2 salários mínimos da federação, estando, assim, apto(a) a me candidatar a uma vaga do PSG, atendendo à condição de baixa renda.

Declaro também que:

- a) recebi do Senac todas as informações necessárias para a perfeita compreensão das condições que me habilitam a me inscrever no PSG;
- b) devo informar ao Senac qualquer modificação na renda familiar mensal per capita;
- c) compreendo e aceito o acima exposto e declarado que as informações ora prestadas correspondem exatamente à situação de fato, podendo ser consideradas verdadeiras para todos os efeitos legais cabíveis.

Brasília, _____ de _____ de 2021.

*Assinatura

* Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável