

**EDITAL Nº 09, de 09 de junho de 2020.**  
**PROCESSO DE INSCRIÇÕES PARA INGRESSO NOS CURSOS DO PROGRAMA**  
**SENAC GRATUIDADE – PSG, ANO LETIVO 2020.**

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 Senac Taguatinga, Sobradinho, Jessé Freire, Plano Piloto, Gama, Ceilândia, Ações Móveis 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 (duas) matrículas concomitantes em curso PSG, desde que os turnos dos cursos sejam diferentes.

2.4. As turmas ofertadas neste edital serão desenvolvidas na modalidade presencial. Enquanto durar a suspensão das aulas presenciais, decretada pelo governo do Distrito Federal como medida para conter a covid-19, as atividades serão desenvolvidas por meio de acesso remoto, utilizando recursos tecnológicos.

2.5. Para acessar os cursos, durante o período das atividades por acesso remoto, será necessário que o candidato 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.

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.

2.7. Configurações **específicas** mínimas dos recursos tecnológicos, de acordo com o curso:

- a) **Para os cursos AutoCAD** - desenho de ambientes em 2D e **Sketchup** - desenho de ambientes e objetos em 3D:
- Processador com dois núcleos (Intel Core 2 Duo 2.5 GHz), 3G de RAM, monitor com resolução mínima de 1366x768, disco rígido de qualquer tamanho, com no mínimo 40G de espaço livre.
  - Placa de vídeo compartilhada de 1 G de RAM;
  - Licença *student (free)* -AutoCAD AutoDesk (*download*);
  - Licença *free trial* – Sketchup (*download*).
- b) Para o curso de **PHP com MySQL**:
- Softwares instalados:
    - a. Licença *free trial* - *xampp* ou *wamp* (*download*);
    - b. Licença *student* - *notepad++* (*download*);
    - c. Licença *student (free)* - *mysql workbench* (*download*).
- c) Para cursos de Gestão – **Assistente Administrativo, Assistente de Pessoal e Técnico em Contabilidade** o aluno terá acesso ao software (*free*) específico de folha de pagamento.
- d) Para o curso de **Estamparia: design de superfície** – o aluno deverá ter acesso ao navegador Google Chrome e às ferramentas do Google disponíveis gratuitamente.

### 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 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;

### 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 (cópia);
- b) comprovante de escolaridade (declaração de escolaridade, certificado ou diploma, conforme requisito do curso disposto no Anexo II deste Edital (cópia);
- c) comprovante de residência (cópia);
- d) comprovante de baixa renda (cópia da carteira de trabalho ou autodeclaração de renda-formulário modelo disponível no Anexo III deste Edital).

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

## 5. DO PERÍODO INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições serão realizadas no período de **11/06 a 21/06/2020** até o preenchimento das vagas ofertadas e do cadastro reserva.

## 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/>

## 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 candidato;
- c) quantidade de vagas ofertadas no curso escolhido.

## 9. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1. O resultado da classificação será divulgado no dia **29/06/2020**, no site do SENAC-DF: <http://df.senac.br/psg/#/consulta-de-vagas>.

## 10. DA MATRÍCULA

10.1. O candidato classificado nas vagas disponíveis, terá a sua inscrição convertida em matrícula pela Unidade Educacional do Senac-DF responsável pela operacionalização do curso, quando da entrega dos seguintes documentos assinados e, quando menor de idade, assinados pelo seu responsável:

- Termo de Adesão;
- Termo de Compromisso.

10.2. Os formulários dos documentos citados no item 10.1, estarão disponíveis nos Anexos IV e V deste Edital. O candidato classificado deverá enviar os documentos com os seus dados preenchidos e assinados até o dia **15/07/2020** para o e-mail da unidade educacional ofertante do curso para o qual obteve classificação:

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

10.3. É obrigatória a participação 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.

10.4. O candidato classificado que não puder realizar o curso, deverá informar à unidade educacional, até 2 (dois) dias úteis antes do início das aulas, por meio de telefone (Anexo I) ou do e-mail informado no item 10.2.

## **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 9º Edital do ano letivo de 2020, respeitando a data de início de cada curso/turma e local de realização.

Brasília, 09 de junho de 2020.

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

## ANEXO I

### Oferta de curso e vagas PSG

Unidade Educacional	Curso	C.H.	Nº de Vagas	Período do curso	Turno
<p style="text-align: center;"><b><u>CEP SENAC JESSÉ</u></b> <b><u>FREIRE</u></b></p> <p>SCS Quadra 6, Bloco A. Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3226-5235</p>	Assistente Administrativo	160	20	17/08 a 13/10/20	Vespertino
			20	08/09 a 23/11/20	Noturno
	Assistente de Pessoal	160	20	14/09 a 27/10/20	Noturno
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	14/09 a 10/11/20	Matutino
	Assistente Financeiro	160	20	10/08 a 08/10/20	Vespertino
	Educação Empreendedora e Financeira	40	20	24/08 a 10/12/20	Matutino
	Técnico em Secretariado	800	20	24/08 a 10/12/21	Noturno
	Técnico em informática	1.200	20	31/08 a 22/03/22	Matutino
	Técnico em Design de Interiores	800	20	01/09 a 22/12/21	Noturno
	Operador de Computador	196	20	21/09 a 26/11/20	Matutino
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint	60	20	10/08 a 04/09/20	Noturno
			20	17/08 a 04/09/20	Vespertino
	Administrador de Banco de Dados	200	25	17/08 a 26/10/20	Vespertino

**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	25	28/07 a 06/10/20	Matutino
Assistente Administrativo	160	25	28/07 a 22/09/20	Vespertino
		25	17/08 a 13/10/20	Matutino
Administração em Serviços Hospitalares	60	25	28/07 a 17/08/20	Matutino
Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48	25	24/08 a 09/09/20	Matutino
Assistente de Logística	160	25	03/08 a 19/10/20	Noturno
Assistente de Pessoal	160	25	03/08 a 28/09/20	Matutino
Assistente de Recursos Humanos	160	25	03/08 a 19/10/20	Noturno
Assistente de Secretaria Escolar	180	25	03/08 a 05/10/20	Matutino
Assistente Financeiro	160	25	28/07 a 22/09/20	Vespertino
Assistente de Crédito e cobrança	160	25	17/08 a 13/10/20	Vespertino
Estamparia: design de superfície	80	25	03/08 a 09/09/20	Noturno
Faturamento em Serviços de Saúde	96	25	28/07 a 28/08/20	Vespertino
Operador de Computador	196	25	03/08 a 05/11/20	Noturno
		25	28/07 a 05/10/20	Vespertino
Recepção em Serviços de Saúde	60	25	01/09 a 22/09/20	Vespertino
PHP com MYSQL	160	25	17/08 a 13/10/20	Vespertino
Técnicas Avançadas de Word, Excel e Power Point	60	25	17/08 a 14/09/20	Noturno
		25	28/07 a 17/08/20	Matutino

<p><b>CEP SENAC PLANO</b> <b>PILOTO</b> SEUPS 703/903 Lote A. Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3217 -8833 (61) 3217 -8821</p>	Administração de Serviços Hospitalares	60	40	20/07 a 10/08/20	Noturno
	Liderança <i>coach</i>	24	40	20/07 a 28/07/20	Vespertino
			40	29/07 a 20/08/20	Vespertino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48	40	20/07 a 05/08/20	Vespertino
	Atualização no tratamento de feridas e curativos	36	40	20/07 a 31/07/20	Matutino
			40	20/07 a 31/07/20	Vespertino
	Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na Enfermagem	40	40	20/07 a 03/08/20	Matutino
			40	20/07 a 03/08/20	Vespertino
Noções de Interpretação Clínica de Exames Laboratoriais	40	40	20/07 a 03/08/20	Vespertino	
<p><b>CEP SENAC GAMA</b> Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama.</p> <p>Informações: (61) 3484-4128 (61) 3484-7704</p>	Assistente Administrativo	160	30	20/07 a 14/09/20	Vespertino
			30	17/08 a 03/11/20	Noturno
	Assistente de Logística	160	30	20/07 a 14/09/20	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160	30	20/07 a 02/10/20	Noturno
	Recepção em Serviços de Saúde	60	30	20/07 a 07/08/20	Matutino
	Administração de Serviços Hospitalares	60	30	10/08 a 28/08/20	Matutino
	Técnico em Secretariado	800	30	03/08 a 09/07/21	Vespertino

**CEPSENAC**  
**TAGUATINGA**

Setor QNG, Área Especial  
nº 39. Taguatinga Norte.

Informações:  
(61) 3355 5500  
(61) 3354-6540

Administrador de Banco de Dados	200	30	10/08 a 16/11/20	Noturno
Microsoft Power BI Básico	20	30	20/07 a 28/07/20	Noturno
Microsoft Power BI Avançado	20	30	10/08 a 18/08/20	Noturno
Excel com VBA e Dashboard	60	30	01/09 a 29/09/20	Noturno
Construção de Websites com PHP e MySQL	60	30	20/07 a 07/08/20	Vespertino
Técnico em Informática	1200	30	21/09/20 a 26/08/22	Noturno
Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint	60	30	17/08 a 04/09/20	Vespertino
Operador de Computador	196	30	14/09 a 24/11/20	Vespertino
		10	03/08 a 09/10/20	Matutino
Sketchup - desenho de ambientes e objetos em 3D	40	25	10/08 a 27/08/20	Noturno
Renderização para Sketchup – Kerkytea	40	25	08/09 a 25/09/20	Noturno
AutoCAD - desenho de ambientes em 2D	60	25	17/08 a 04/09/20	Vespertino
A arte de se comunicar e vender mais	30	20	10/08 a 21/08/20	Noturno
Captação de crédito para o comércio	24	30	17/08 a 26/08/20	Noturno
Inteligência Emocional e Vendas	18	30	01/09 a 09/09/20	Noturno
Aspectos legais do atendimento ao cliente	15	30	21/09 a 25/09/20	Noturno
Assistente Financeiro	160	30	10/08 a 05/10/20	Vespertino

<p><b>CEP TAGUATINGA</b> Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte.</p> <p>Informações: (61) 3355 5500 (61) 3354-6540</p>	Administração de contas a pagar, contas a receber e tesouraria	24	30	20/07 a 30/07/20 (segundas, terças e quintas-feiras)	Vespertino
	Liderança Coach	24	30	10/08 a 20/08 (segundas, terças e quintas-feiras)	Vespertino
	Cálculo e inventário de estoques	30	30	08/09 a 24/09/20 (segundas, terças e quintas-feiras)	Vespertino
	Processos logísticos de armazenagem e movimentação de materiais	42	30	20/07 a 03/08/20	Vespertino
	Logística de devolução nas empresas do comércio	18	30	10/08 a 14/08/20	Vespertino
	Assistente de Pessoal	160	30	17/08 a 13/10/20	Vespertino
	Técnico em Contabilidade	800	35	10/08/20 a 24/11/21	Noturno
	Assistente de Recursos Humanos	160	30	17/08/20 a 04/11/20	Noturno
	Faturamento dos Serviços de Saúde	96	30	03/08 a 16/09/20	Noturno
	Recursos de Glosas em Processo Organizacionais	36	30	28/09 a 13/10/20	Noturno
	Preparo de Alimentos Congelados	36	20	20/07 a 30/07/20	Vespertino
	Gastronomia para pessoas com restrições alimentares	40	20	20/07 a 31/07/20	Vespertino
	E-commerce: vendendo no comércio eletrônico	42	30	20/07 a 03/08/20	Vespertino
	Planejamento e implantação de loja virtual	24	30	17/08 a 24/08/20	Vespertino
	Pizzaiolo	160	03	27/07/2020 a 07/10/2020 <i>On-line:</i> 27/07/2020 a 21/08/2020 <i>Presencial:</i> a partir de 24/08/2020.	Noturno
Gestão e Práticas Logística no E-Commerce	42	30	14/09 a 28/09/20	Vespertino	

<p><b><u>CEP SOBRADINHO</u></b></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I.</p> <p>Informações: (61) 3591-8877</p>	Assistente Administrativo	160	30	25/08/2020 a 21/10/2020	Matutino
	Recepcionista	160	30	10/08/2020 a 16/11/2020	Matutino (seg, qua,sex)
	Técnico em Contabilidade	800	30	20/07/2020 a 25/06/2021	Matutino
	Assistente Financeiro	160	30	20/07/2020 a 15/09/2020	Matutino
	Consultoria de Estilo	60	20	20/07/2020 a 10/08/2020	Matutino
	Assistente de Logística	160	30	10/08/2020 a 16/11/2020	Matutino (seg, qua,sex)
	Assistente de Pessoal	160	30	20/07/2020 a 15/09/2020	Matutino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48	20	20/07/2020 a 05/08/2020	Matutino
	Recursos de Glosas em Processo Organizacionais	36	20	10/08/2020 a 20/08/2020	Matutino
	Assistente de Pessoal <b>Ao retorno presencial, as aulas serão ministradas na Igreja Sara Nossa Terra Quadra 08, Conjunto G – Sobradinho DF.</b>	160	30	20/07/2020 a 15/09/2020	Vespertino
	Recrutamento e Seleção de Pessoas <b>Ao retorno presencial, as aulas serão ministradas na Igreja Sara Nossa Terra Quadra 08, Conjunto G – Sobradinho DF.</b>	40	30	10/08/2020 a 21/08/2020	Vespertino
	Operador de Computador	196	20	20/07/2020 a 28/09/2020	Vespertino
	Organizador de Eventos	180	30	20/07/2020 a 22/09/2020	Vespertino
	Faturamento de Serviços de Saúde	96	20	20/07/2020 a 21/08/2020	Vespertino
			20	20/08/2020 a 05/10/2020	Noturno
Recepção em Serviços de Saúde	60	20	26/08/2020 a 18/09/2020	Vespertino	
Técnicas Avançadas de Word, Excel e Power Point	60	20	20/07/2020 a 17/08/2020	Noturno	

<p><b><u>CEP SOBRADINHO</u></b></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I.</p> <p>Informações: (61) 3591-8877</p>	Técnico em Logística	800	30	20/07/2020 a 18/10/2021	Noturno
	Administração em Serviços Hospitalares	60	20	20/07/2020 a 17/08/2020	Noturno
	Assistente de Recursos Humanos	160	30	31/08/2020 a 17/11/2020	Noturno
	Assistente de Secretaria Escolar	180	30	10/08/2020 a 04/11/2020	Noturno
<p><b><u>CEP SENAC TTH</u></b> <b><u>UNIDADE DE</u></b> <b><u>GASTRONOMIA</u></b></p> <p>SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	20	20	20/07/2020 a 24/07/2020	Matutino
			20	17/08/2020 a 25/08/2020	Noturno
			20	14/09/2020 a 22/09/2020	Noturno
	Camareiro (a) em Meios de Hospedagem	160	8	23/07/2020 a 17/09/2020 <i>On-line:</i> 23/07/2020 a 26/08/2020 Presencial: a partir de 27/08/2020.	Vespertino
	Bares e Restaurantes: Gestão Operacional	36	20	20/07/2020 a 30/07/2020	Matutino
	Cozinheiro	500	2	24/08/2020 a 09/03/2021 <i>On-line:</i> 24/08/2020 a 17/09/2020 Presencial: a partir de 18/09/2020.	Vespertino
	Elaboração de Carta de Bebidas: Planejamento e Precificação	40	20	27/07/2020 a 07/08/2020	Vespertino
	Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação	40	20	20/07/2020 a 06/08/2020	Noturno
	Liderança	20	20	06/08/2020 a 14/08/2020	Noturno
	Organização de estoques para bares e restaurantes	20	20	20/07/2020 a 24/07/2020	Matutino
	Organizador de Eventos	180	17	27/07/2020 a 07/08/2020 <i>On-line:</i> 27/07/2020 a 01/09/2020 Presencial: a partir de 10/08/2020.	Matutino

**CEP SENAC TTH**  
**UNIDADE DE**  
**GASTRONOMIA**

SCS Quadra 5, Bloco C  
Asa Sul

Informações:  
(61) 3224-5210

<p><b>CEP SENAC TTH</b> <b>UNIDADE DE</b> <b>GASTRONOMIA</b></p> <p>SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Organizador de Eventos	180	17	27/07/2020 a 20/10/2020 <i>On-line:</i> 27/07/2020 a 15/09/2020. Presencial: a partir de 16/09/2020.	Noturno
	Padeiro	260	5	20/07/2020 a 06/11/2020 <i>On-line:</i> 20/07/2020 a 07/08/2020 Presencial: a partir de 26/08/2020.	Matutino
	Pizzaiolo	160	5	20/07/2020 a 17/09/2020 <i>On-line:</i> 20/07/2020 a 07/08/2020 Presencial: a partir de 13/08/2020.	Vespertino
	Qualidade no Atendimento	20	20	20/07/2020 a 28/07/2020	Noturno
	Recepcionista de Eventos	160	15	27/08/2020 a 26/10/2020 <i>On-line:</i> 27/08/2020 a 23/09/2020 Presencial: a partir de 24/09/2020	Matutino
			15	27/08/2020 a 26/10/2020 <i>On-line:</i> 27/08/2020 a 23/09/2020 Presencial: a partir de 24/09/2020.	Vespertino
	Recepcionista em Meios de Hospedagem	160	17	29/07/2020 a 23/09/2020 <i>On-line:</i> 29/07/2020 a 21/08/2020 Presencial: a partir de 24/08/2020.	Matutino
			17	29/07/2020 a 23/09/2020 <i>On-line:</i> 29/07/2020 a 21/08/2020 Presencial: a partir de 24/08/2020.	Vespertino

<p><b>CEP SENAC TTH</b> <b>UNIDADE DE GASTRONOMIA</b> SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Sustentabilidade Aplicada à Cozinha	40	20	20/07/2020 a 31/07/2020	Matutino
	Sushiman	160	6	24/08/2020 a 10/11/2020	Noturno
<p><b>CEP AÇÕES MÓVEIS</b></p> <p><b>Local do Curso</b></p> <p><b>SANTA MARIA</b></p> <p>Administração Regional de Santa Maria</p> <p>Informações: (61) 986257036</p>	Estamparia: design de superfície	80	20	28/07 a 24/08/20	Matutino
			20	28/07 a 24/08/20	Vespertino
	Confeiteiro Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2 Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3 e 4	300	20	28/07 a 20/08/20	Matutino
			20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	17/08 a 13/10/20	Matutino
<p><b>CEP AÇÕES MÓVEIS</b></p> <p><b>Local do Curso</b></p> <p><b>PARANOÁ</b></p> <p>Administração do Paranoá.</p> <p>Informações: (61) 3214-3009 (61) 986256610</p>	Cabeleireiro Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1, Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 2,3,4 e 5	400	20	28/07 a 12/08/20	Matutino
			20	28/07 a 12/08/20	Vespertino
	Salgadeira Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2, Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3	160	20	28/07 a 20/08/20	Matutino
<p><b>CEP AÇÕES MÓVEIS</b></p> <p><b>Local do Curso</b></p> <p><b>SÃO SEBASTIÃO</b></p> <p>Administração Regional de São Sebastião</p> <p>Informações: (61) 986256610</p>	Confeiteiro Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2 Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3 e 4	300	20	28/07 a 20/08/20	Matutino
			20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
	Maquiador Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 2	160	20	28/07 a 12/08/20	Matutino
			20	28/07 a 12/08/20	Vespertino

<p><b>CEP AÇÕES MÓVEIS</b></p> <p><b>Local do Curso</b></p> <p><b>SÃO SEBASTIÃO</b></p> <p>Administração Regional de São Sebastião</p> <p>Informações:</p> <p>(61) 986256610</p>	<p>Pizzaiolo</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3</p>	160	20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
	<p>Cabeleireiro</p> <p>Aula teórica – Online: Unidade Curricular 1</p> <p>Aula prática- Presencial: Unidade Curricular 2,3,4 e5</p>	400	20	28/07 a 12/08/20	Matutino
			20	28/07 a 12/08/20	Vespertino
	<p>Operador de Computador</p>	196	20	28/07a 05/10/20	Matutino
			20	28/07a 05/10/20	Vespertino
	<p>Assistente de Recursos Humanos</p>	160	20	17/08 a 13/10/20	Matutino
<p>Assistente de Pessoal</p>	160	20	17/08 a 13/10/20	Vespertino	
<p><b>CEP AÇÕES MÓVEIS</b></p> <p><b>Local do curso</b></p> <p><b>RECANTO DAS EMAS</b></p> <p>Av. Recanto das Emas Recanto das Artes</p> <p>QD 102. Área Especial</p> <p>Informações:</p> <p>(61) 98625.6613</p>	<p>Confeiteiro</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3 e 4</p>	300	20	28/07 a 20/08/20	Noturno
			20	28/07 a 20/08/20	Matutino
			20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
	<p>Salgadeiro</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3</p>	160	20	28/07 a 20/08/20	Matutino
	<p>Agente de Alimentação Escolar</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 2</p>	160	20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
	<p>Assistente de Pessoal</p>	160	20	28/07 a 22/09/20	Vespertino
20			24/09 a 20/11/20	Vespertino	

<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do curso</u></b></p> <p><b>RECANTO DAS EMAS</b></p> <p>Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial</p> <p>Informações: 9.8625.6613</p>	<p>Cabeleireiro</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 2,3,4 e 5</p>	400	20	28/07 a 12/08/20	Vespertino
	<p>Assistente de Recursos Humanos</p>	160	20	17/08 a 13/10/20	Matutino
			20	17/08 a 13/10/20	Matutino
	<p>Assistente Administrativo</p>	160	20	17/08 a 13/10/20	Vespertino
20			17/08 a 13/10/20	Vespertino	
<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do curso</u></b></p> <p><b>PLANALTINA</b></p> <p>Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI</p> <p>Informações: 9 86256610</p>	<p>Assistente Administrativo</p>	160	20	28/07 a 22/09/20	Matutino
			20	28/07 a 22/09/20	Vespertino
			20	24/09 a 20/11/20	Matutino
			20	24/09 a 20/11/20	Vespertino
	<p>Assistente de Recursos Humanos</p>	160	20	24/09 a 20/11/20	Matutino
			20	24/09 a 20/11/20	Vespertino
<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do curso</u></b></p> <p><b>PLANALTINA</b></p> <p>Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI</p> <p>Informações: 9 86256610</p>	<p>Estamparia: design de superfície</p>	80	20	28/07 a 24/08/20	Matutino
			20	28/07 a 24/08/20	Vespertino
<p>Confeiteiro</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3 e 4</p>	300	20	28/07 a 20/08/20	Matutino	
		20	28/07 a 20/08/20	Vespertino	

<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do curso</u></b></p> <p><b>BRAZLÂNDIA</b></p> <p>Área Especial 1 Norte.</p> <p>Rua do lago.</p> <p>Museu de Brazlândia.</p> <p>Informações:</p> <p>986257037</p>	Operador de Computador	196	20	28/07 a 05/10/20	Matutino
			20	28/07 a 05/10/20	Vespertino
	Confeiteiro	300	20	28/07 a 20/08/20	Matutino
	Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2 Aula prática- Presencial: Unidade Curricular 3 e 4				
	Assistente Administrativo	160	20	17/08 a 13/10/20	Matutino
Assistente de Recursos Humanos	160	20	17/08 a 13/10/20	Vespertino	
<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do Curso</u></b></p> <p><b>SAMAMBAIA</b></p> <p><b>CASA AZUL</b></p> <p>Informações:</p> <p>986257037</p>	Assistente de Recursos Humanos	160	20	17/08 a 13/10/20	Vespertino
			20	17/08 a 13/10/20	Matutino
	Assistente Administrativo	160	20	17/08 a 13/10/20	Matutino
			20	17/08 a 13/10/20	Vespertino
	Confeiteiro	300	20	28/07 a 20/08/20	Matutino
			20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
	Operador de Computador	196	20	28/07 a 05/10/20	Matutino
			20	26/08 a 06/11/20	Vespertino
	Padeiro	260	20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2 Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3 e 4					

<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do Curso</u></b></p> <p><b>CEILÂNDIA</b></p> <p><b>Igreja Comunidade Santo Antônio</b></p> <p>Sol Nascente, QNR 03/04</p> <p>Informações: 986257037</p>	<p>Padeiro</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3 e 4</p>	260	20	28/07 a 20/08/20	Vespertino
<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do Curso</u></b></p> <p><b>CEILÂNDIA</b></p> <p><b>Igreja Evangélica Semear</b></p> <p>Expansão Ceilândia Norte</p> <p>QNO 17 CONJ. C Lote 28</p> <p>Informações: 986257037</p>	<p>Confeiteiro</p> <p>Aula teórica - Online: Unidade Curricular 1 e 2</p> <p>Aula prática - Presencial: Unidade Curricular 3 e 4</p>	300	20	28/07 a 20/08/20	Matutino
<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b><u>Local do Curso</u></b></p> <p><b>SAMAMBAIA</b></p> <p><b>Administração Regional</b></p> <p>QR 2/3</p> <p>Informações: 986257037</p>	Assistente Administrativo	160	20	17/08 a 13/10/20	Vespertino
<p><b><u>CEP AÇÕES MÓVEIS</u></b></p> <p><b>SIA TRECHO 3</b></p> <p>Lotes 625/695</p> <p>Informações: 33138788</p>	Técnicas avançadas de Word, Excel e Power Point	60	20	28/07 a 24/08/20	Noturno
			20	27/08 a 25/09/20	Noturno
			20	28/07 a 17/08/20	Vespertino
			20	19/08 a 09/09/20	Vespertino
			20	14/09 a 02/10/20	Matutino

## 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
<b>Assistente Administrativo</b> 160h	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.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.
<b>Assistente de Recursos Humanos</b> 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.
<b>Assistente de Secretaria Escolar</b> 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.
<b>Assistente de Pessoal</b> 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.
<b>Assistente Financeiro</b> 160h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto.
<b>Assistente de Logística</b> 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.
<b>Administração de Banco de Dados</b> 200h	Aprenda a 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).	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio completo. Noções básicas de informática

<b>Análise de Faturamento de Serviços de Saúde</b> 48h	Aprenda procedimentos de análise relativos à prestação de serviços de saúde.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio incompleto. É desejável formação ou experiência na área de faturamento de serviços de saúde.
<b>Assistente de Crédito e Cobrança</b> 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.
<b>Atualização do Tratamento de Feridas e Curativos</b> 36h	Aprenda as novas técnicas e protocolos aplicados ao tratamento de feridas e curativos.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Ter cursado ou estar cursando Ensino Superior ou Técnico na área de Enfermagem.
<b>A arte de se comunicar e Vender mais</b> 30h	Aprenda a se comunicar de forma adequada para competir no mercado de trabalho, na área de vendas.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Aspectos Legais do Atendimento ao Cliente</b> 15h	Aprenda a atender clientes conforme aspectos legais do código de defesa do consumidor, de acordo com as etapas da comercialização de produtos e serviços.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Administração em Serviços Hospitalares</b> 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.
<b>AutoCAD - desenho de ambientes em 2D</b> 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. Ter conhecimentos básicos de informática, conhecimento em inglês básico (software em inglês) e conhecimento em desenho técnico.
<b>Administração de Contas a Pagar a Receber e Tesouraria</b> 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.
<b>Boas Práticas na Manipulação de Alimentos</b> 20h	Aprenda a capacitar indivíduos a atuar e intervir em seu campo de trabalho, manipulando os alimentos através da aplicação prática das normas de segurança na manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I incompleto.
<b>Bares e restaurantes: gestão operacional</b> 36h	O curso de aperfeiçoamento Bares e restaurantes: gestão operacional tem como objetivo executar atividades de gestão operacional em empreendimentos gastronômicos. É destinado aos alunos e profissionais da gastronomia.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental incompleto.

<b>Camareiro (a) em Meios de Hospedagem</b> 160h	Aprenda com excelência as técnicas de trabalho da Camareira (o) nos diversos tipos de meios de hospedagem.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Cálculo e inventário de estoques</b> 30h	Aprenda técnicas para apuração do estoque em empresas do segmento do Comércio.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto. Noções básicas de Matemática
<b>Construção de Websites com PHP e MySQL</b> 60h	Aprenda a construir aplicações Web com PHP usando banco de dados MySQL. Curso completo para iniciantes na linguagem.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo Conhecimento em lógica de programação e noções de Banco de dados MySQL.
<b>Captação de Crédito para o Comércio</b> 24h	Aprenda a captar recursos de crédito, a partir da seleção e a sua necessidade para seu negócio, visando assegurar a sustentabilidade da organização.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo
<b>Consultoria de Estilo - Personal Stylist</b> 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 o Ensino Médio incompleto. Possuir conhecimento básico de informática
<b>Cozinheiro</b> 500h	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.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo
<b>Confeiteiro</b> 300h	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.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Cabeleireiro</b> 400h	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.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação</b> 40h	Aprenda a elaborar cardápios pra diversas tipologias de restaurante	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Elaboração de Carta de Bebidas: Planejamento e Precificação</b> 40h	Aprenda a elaborar carta de bebidas para diversas tipologias de restaurante	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Excel com VBA e Dashboard</b> 60h	Aprenda a planejar e elaborar planilhas eletrônicas avançadas e gerar relatórios e Dashboards interativos, ajudando assim a equipe gestora na tomada de decisões na empresa.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio completo. ter conhecimentos de Microsoft Excel básico.
<b>Estamparia: design de superfície</b> 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 o Ensino Médio completo. Possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows.

<b><i>E-commerce:</i> vendendo no comércio eletrônico 42h</b>	Aprenda as competências necessárias para estruturar estratégias de vendas no comércio eletrônico.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Educação Empreendedora e Financeira 40h</b>	Proporcionar aos alunos conhecimentos e reflexões sobre educação empreendedora e financeira na vida pessoal e profissional	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Faturamento de Serviços de Saúde 96h</b>	Aprenda a faturar procedimentos relativos à prestação de serviços de saúde.	Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo. Ter habilidade básica em informática.
<b>Gestão e Práticas Logísticas no E-commerce 42h</b>	Aprenda a 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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares 40h</b>	Aprenda a desenvolver preparos para grupos com restrições alimentares como celíacos, diabéticos e hipertensos.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo.
<b>Inteligência Emocional e Vendas 18h</b>	Desenvolva autoconsciência, a empatia e valorize o relacionamento interpessoal no processo de vendas, buscando a excelência no atendimento.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Liderança 20h</b>	Aprenda a gerenciar equipes mantendo a motivação e o comprometimento, conforme as necessidades e metas da organização.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo.
<b>Liderança <i>coach</i> 24h</b>	Aprenda a desenvolver 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 o Ensino Médio completo.
<b>Maquiador 160h</b>	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 o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Microsoft Power BI Básico 20h</b>	Aprenda a realizar 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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto. Conhecimentos de Microsoft Excel, desejável noções de banco de dados.
<b>Microsoft Power BI Avançado 20h</b>	Aprenda a utilizar recursos avançados da ferramenta, tornando-o apto a desenvolver relatórios dinâmicos, criar cenários e visões, fazer análises e construir dashboards.	Ter no mínimo 16 anos e o 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.
<b>Noções de Interpretação Clínica de Exames Laboratoriais 40h</b>	Aprenda as noções de interpretação de exames laboratoriais de rotina, para atuação em serviços de saúde, sob supervisão.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Ser profissional e/ou estudante dos cursos de Análises Clínicas, Farmácia, Hemoterapia ou Enfermagem.

<b>Operador de Computador</b> 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.
<b>Organizador de Eventos</b> 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.
<b>Organização de estoques para bares e restaurantes</b> 20h	Aprenda a desenvolver técnicas para atuar em estoques de empreendimentos gastronômicos.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>PHP com MYSQL</b> 40h	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.	Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Médio incompleto.
<b>Processos logísticos de armazenagem e movimentação de materiais</b> 42h	Desenvolva técnicas de implementação de soluções de otimização de soluções nos processos logísticos de armazenagem e movimentação de materiais, buscando uma gestão eficiente destes processos, aumento da produção e redução dos custos, tornando sua empresa mais competitiva.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto.
<b>Planejamento e Implantação de Loja Virtual</b> 24h	Aprenda a estruturar o planejamento para implantação de loja virtual.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Preparo de Alimentos Congelados</b> 36h	Aprenda a preparar alimentos congelados bem como armazenar, congelar e descongelar.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Padeiro</b> 260h	Aprenda a supervisionar o setor de alimentos e bebidas.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Pizzaiolo</b> 160h	Aprenda a montar, assar, finalizar e apresentar pizzas e suas variações.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.
<b>Qualidade no Atendimento</b> 20h	Aprenda a conhecer os critérios básicos de atendimento ao cliente, e, principalmente o que significa prestar um atendimento de excelência.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Recepção em Serviços de Saúde</b> 60h	Aprenda estratégias para recepcionar e atender usuários e acompanhantes nos serviços de saúde, com padrão de excelência.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio (1º ao 3º ano) completo. Desejável conhecimento de informática.
<b>Sketchup - desenho de ambientes e objetos em 3D</b> 40h	Desenvolva maquetes de ambientes e objetos em 3D, utilizando as ferramentas de desenho, criação, aplicação de texturas, luz e sombra, do software Sketchup PRO.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II completo. Conhecimentos básicos de informática.

<b>Recrutamento e Seleção de Pessoas</b> 40h	O profissional qualificado por este curso estará apto a planejar, organizar e executar os processos de Recrutamento e Seleção de Pessoas bem como suas técnicas.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto.
<b>Recursos de Glosas em Processos</b> 36h	Aprenda técnicas de recursos de glosas aplicadas aos procedimentos de faturamento de serviços de saúde.	Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Fundamental completo. É desejável formação ou experiência na área de faturamento ou análise em faturamento de serviços de saúde.
<b>Recepcionista</b> 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.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Recepcionista de Eventos</b> 160h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
<b>Recepcionista em Meios de Hospedagem</b> 160h	Aprenda a recepcionar e atender clientes em diversos meios de hospedagem.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando, no mínimo, o 1º ano do Ensino Médio.
<b>Renderização para Sketchup – Kerkythea</b> 40h	Aprenda a desenvolver imagens fotorealistas, criadas a partir do Sketchup, utilizando a renderização do Kerkythea. Voltado para estudantes de Design de Interiores, Arquitetura e diversos profissionais que utilizam o Software Sketchup.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto. Conhecimento em Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D
<b>Salgadeiro</b> 160h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo.
<b>Sushimam</b> 160h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo.
<b>Sustentabilidade aplicada a cozinha</b> 40h	Aprenda a promover a conscientização para práticas sustentáveis na cozinha desde o processo de compra, manipulação e preparo do produto.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
<b>Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint</b> 60h	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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto. Ter conhecimentos básicos do Sistema Operacional Windows.
<b>Técnico em Secretariado</b> 800h	O Técnico em Secretariado é o profissional responsável pelo assessoramento aos gestores de organizações, nos processos administrativos gerais e de apoio a eventos corporativos.	Ter no mínimo 17 anos e o estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio

<p><b>Técnico em Informática</b> <b>1.200h</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.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio</p>
<p><b>Técnico em Design de Interiores</b> <b>800h</b></p>	<p>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.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino Médio</p>
<p><b>Técnico em Contabilidade</b> <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>Ter no mínimo 16 anos e o estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio</p>
<p><b>Técnico em Logística</b> <b>800h</b></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>Ter no mínimo 16 anos e o estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio</p>

## ANEXO III

### 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 maio de 2020.

\_\_\_\_\_  
\*Assinatura

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

## ANEXO IV

\*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: / /2020 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 \_\_\_\_\_.

**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 V

### 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 maio de 2020.

---

\*Assinatura do aluno

---

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

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