



EDITAL Nº 17, 15 de outubro de 2019.

**PROCESSO DE INSCRIÇÕES PARA INGRESSO DE ALUNOS NOS CURSOS
GRATUITOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA DO ANO LETIVO DE 2019 NO
PROGRAMA SENAC GRATUIDADE – PSG**

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL, Senac-DF, no uso de suas atribuições regimentais, torna público que estão abertas as inscrições para os cursos de Formação Inicial e Continuada e Qualificação Profissional pelo CEP Gama, CEP Taguatinga, CEP Jessé Freire, CEP Ceilândia, CEP Sobradinho, CEP TTH e CEP Ações Móveis (endereço no anexo I).

1. DO PROGRAMA

1.1. O Programa Senac Gratuidade - PSG destina-se a pessoas de baixa renda, na condição de alunos matriculados ou egressos da educação básica e trabalhadores, empregados ou desempregados.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

2.3. Para realizar a inscrição, o candidato deverá atender aos requisitos do PSG a partir dos critérios estabelecidos no Decreto n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008, das Diretrizes do Senac - Departamento Nacional – versão 8 e da documentação apresentada pelo interessado, nos prazos constantes deste Edital.

2.4. A documentação será de total responsabilidade do candidato e deverá ser entregue no prazo estabelecido. Havendo qualquer irregularidade nos documentos apresentados, o candidato terá sua inscrição cancelada, imediatamente, pelo Senac-DF, no Sistema Informatizado do Programa Senac Gratuidade.

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

3. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA INSCRIÇÃO

3.1. O candidato deve atentar para os seguintes itens:

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

3.2. Documentos necessários para inscrição:

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

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

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

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

4. DA INSCRIÇÃO

4.1. As inscrições para os cursos ofertados pelos CEPs Senac Gama, Senac Taguatinga, Senac Jessé Freire, Senac Ceilândia, Senac Sobradinho, Senac TTH serão realizadas no período de **18/10 a 23/10/2019** de **08h às 18h**, exceto no final de semana ou até o preenchimento das vagas e do cadastro reserva.

4.2. As inscrições para os cursos ofertados pelo CEP Senac Ações Móveis serão realizadas no período de **18/10 a 23/10/2019** de **09h às 16h**, nas seguintes parcerias: Administração de Santa Maria, Administração de São Sebastião, Recanto das Artes no Recanto das Emas, CAPEMI em Planaltina, Museu em Brazlândia, Casa Azul em Samambaia, Igreja Comunidade Santo Antônio no Sol Nascente em Ceilândia, na parceria da Administração do Paranoá o horário de atendimento será de **12h às 16h**, exceto no final de semana ou até o preenchimento das vagas e do cadastro reserva.

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

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

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

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

5. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

5.1. Os critérios adotados para inscrição foram definidos atendendo à legislação da educação profissional, ao protocolo firmado entre o Senac e o Governo Federal e aos requisitos de acesso exigidos pelo Senac DF, para ingresso no curso escolhido.

6. DA CLASSIFICAÇÃO

6.1. A classificação dos inscritos obedecerá aos seguintes critérios:

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

7. DAS VAGAS

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

8. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1. O resultado da classificação será divulgado no site do SENAC DF www.df.senac.br no dia **24/10/2019** até as 18h.

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

- a) 1ª chamada do cadastro reserva: **29/10/2019** - até as 18h

9. DA MATRÍCULA

9.1. O candidato classificado deverá comparecer à Unidade Educacional do Senac-DF ou na parceria onde foi realizada inscrição, para efetivar a sua matrícula nos dias **25 e 28/10/2019**. Após esse período a sua classificação será cancelada sendo convocado o cadastro reserva.

9.2. As matrículas resultantes da convocação do cadastro reserva, serão realizadas nos dias **30 e 31/10/2019**.

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

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

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

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

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

10.4. O Senac-DF reserva-se o direito de cancelar, adiar ou remanejar turmas que não alcancem o número mínimo necessário de alunos matriculados para realização do curso ou por motivo de caso fortuito e/ou força maior, não obstando a devida apuração de responsabilidade.

10.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao 17º Edital do ano letivo de 2019, respeitando a data de início de cada curso/turma e local de realização.

Brasília, 15 de outubro de 2019.

Antonio Tadeu Peron
Diretor Regional
Senac-DF

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Distrito Federal

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

OFERTA DE CURSOS E VAGAS – PSG

Endereços	Curso	CH	Vagas PSG	Cadastro Reserva	Período Previsto	Horário
<u>CEP SENAC GAMA</u> Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul – Gama. Informações: 3484-4128 3484-7704	Costureiro	212	12	10	18/11/2019 a 04/03/2020	8h às 11h35
	Costureiro	212	12	10	18/11/2019 a 04/03/2020	14h às 17h35
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	30	20	04/11/2019 a 28/11/2019	8h às 11h35
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	30	20	11/11/2019 a 05/12/2019	19h às 22h30
	Assistente Administrativo	160	30	20	11/11/2019 a 31/01/2020	8h às 11h35
<u>CEP SENAC CEILÂNDIA</u> QNN 01, Conj D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro. Informações: 3373-8877	Maquiagem Social	60	16	10	25/11/2019 a 18/12/2019	08h às 11h35
<u>CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA</u> SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul Informações: 3224-5210	Técnicas de Petiscos e Comida de Boteco	40	18	18	11/11/2019 a 27/11/2019	19h às 22h30

<p>CEP SENAC TAGUATINGA</p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: 3354-6540</p>	<p>Técnicas Básicas para Cozinheiro Parceria: Igreja Batista Ebenézer. Local de inscrição e realização do curso: Área Especial 04, Lotes C/D. Guará II Contato: 3383-1587</p>	80h	20	20	04/11/2019 a 06/12/2019	8h às 11h35
	<p>Salgadeiro Parceria: Igreja Batista Ebenézer. Local de inscrição e realização do curso: Área Especial 04, Lotes C/D. Guará II Contato: 3383-1587</p>	160h	20	20	11/11/2019 a 30/01/2020	14h às 17h35
	<p>Técnicas Avançadas de Word, Excel e Power PowerPoint Parceria: Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do curso: Biblioteca Pública de Taguatinga – Machado de Assis. CNB 01, Área Especial. Taguatinga Contato: 34512580</p>	60h	15	15	11/11/2019 a 04/12/2019	8h às 11h35
	<p>Design de Sobrancelhas Parceria: Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de realização do curso: Administração Regional de Taguatinga. Espaço da Mulher. Praça do Relógio. Contato: 34512528 Turma exclusiva – não haverá inscrições para o público externo.</p>	40h	20	20	11/11/2019 a 27/11/2019	8h às 11h35
	<p>Técnicas Avançadas de Word, Excel e Power PowerPoint Parceria: Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do curso: Administração Regional de Taguatinga. Espaço da Mulher. Praça do Relógio. Contato: 34512528</p>	60h	15	15	25/11/2019 a 18/12/2019	14h às 17h35

<p><u>CEP SENAC TAGUATINGA</u></p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: 3354-6540</p>	<p>Design de Sobrancelhas Parceria: Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de realização do curso: Administração Regional de Taguatinga. Espaço da Mulher. Praça do Relógio. Contato: 34512528</p> <p>turma exclusiva – não haverá inscrições para o público externo.</p>	40h	20	20	02/12/2019 a 17/12/2019	14h às 17h35
	<p>Design de Sobrancelhas Parceria: Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Local de inscrição e realização do curso: Céu das Artes /QNR 02, área Especial. Ceilândia Norte Contato: 3556-7014 (SEJUS)</p>	40h	20	20	02/12/2019 a 17/12/2019	14h às 17h35
	<p>Maquiagem Social Local de inscrição e realização do curso: CEP Taguatinga.</p>	60h	15	15	11/11/2019 a 05/12/2019	8h às 11h35
<p><u>CEP SENAC JESSÉ FREIRE</u></p> <p>SCS Quadra 6, Bloco A, Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul Informações: 3226-5235</p>	<p>Recrutamento e Seleção de Pessoas</p>	40	20	15	04/11/2019 a 21/11/2019	14h às 17h35
	<p>Sketchup - Desenho de Ambiente e Objetos em 3D</p>	40	15	15	25/11 /2019 a 11/12/2019	14h às 17h35
<p><u>CEP SENAC SOBRADINHO</u></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I. Informações: 3591-8877</p>	<p>Auxiliar de Cozinha O curso será realizado no Ministério da Justiça. Esplanada dos Ministérios, Bloco T, Anexo II. Subsolo. Parte restaurante Senac. Informações: 3354-6540</p>	240	15	10	02/12/2019 a 06/02/2020	Integral
	<p>Garçom O curso será realizado no Ministério da Justiça. Esplanada dos Ministérios, Bloco T, Anexo II. Subsolo. Parte restaurante Senac. Informações: 3354-6540</p>	240	15	10	18/11/2019 a 21/01/2020	Integral

<p>CEP SENAC SOBRADINHO</p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I. Informações: 3591-8877</p>	Costureiro	212	15	10	04/11/2019 a 18/02/2020	19h às 22h30
	Faturamento em Serviços de Saúde	96	30	20	04/11/2019 a 13/12/2019	14h às 17h35
	Modelista	210	15	10	04/11/2019 a 18/02/2019	08h às 11h35
	Penteados Avançados	40	20	20	11/11/2019 a 27/11/2019	14h às 17h35
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS</p> <p>Local do Curso SANTA MARIA Administração de Santa QC1, Área Especial, lote B. Informações: 3393-9908</p>	Aperfeiçoamento Ajustes e Reformas do Vestuário	40	20	20	18/11/2019 a 04/12/2019	8h às 11h35
	Aperfeiçoamento Ajustes e Reformas do Vestuário	40	20	20	18/11/2019 a 04/12/2019	14h às 17h35
	Design de Sobrancelhas	40	20	20	12/11/2019 a 29/11/2019	8h às 11h35
	Química Capilar: Coloração e Descoloração	60	20	20	25/11/2019 a 18/12/2019	8h às 11h35
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS</p> <p>Local do Curso SÃO SEBASTIÃO Administração Regional de São Sebastião Informações: 9 86256610</p>	Cake Design - Aperfeiçoamento	40	20	20	04/11/2019 a 21/11/2019	8h às 11h35
	Técnicas de produção de Biscoitos Finos e Artesanais	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	8h às 11h35
	Cake Design - Aperfeiçoamento	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	14h às 17h35
	Penteados Avançados	40	20	20	27/11/2019 a 132/12/2019	14h às 17h35
	Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas	40	20	20	04/11/2019 a 12/12/2019	14h às 17h35
	Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	8h às 11h35
	Comida Natalina	40	20	20	11/11/2019 a 28/11/2019	8h às 11h35

CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso PARANOÁ Administração do Paranoá. Informações: 3214-3009 9-86256610	Comida Natalina	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	8h às 11h35
	Comida Natalina	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	14h às 17h35
	Técnicas de Petiscos e Comida de Boteco	40	20	20	04/11/2019 a 21/11/2019	14h às 17h35
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso RECANTO DAS EMAS Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: 9.8625.6613	Aperfeiçoamento em Corte e Costura	60	20	20	11/11/2019 a 05/12/2019	8h às 11h35
	Comida Natalina	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	8h às 11h35
	Comida Natalina	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	14h às 17h35
	Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	14h às 17h35
	Design de Sobancelhas	40	20	20	18/11/2019 a 04/12/2019	14h às 17h35
	Design de Barba	40	20	20	28/11/2019 a 13/12/2019	8h às 11h35
	Unhas Artísticas	40	20	20	18/11/2019 a 04/12/2019	14h às 17h35
	Unhas Artísticas	40	20	20	18/11/2019 a 04/12/2019	8h às 11h35

<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI</p> <p>Informações: 9 86256610</p>	Aperfeiçoamento Ajustes e Reformas do Vestuário	40	20	20	06/11/2019 a 25/11/2019	8h às 11h35
	Aperfeiçoamento Ajustes e Reformas do Vestuário	40	20	20	06/11/2019 a 25/11/2019	14h às 17h35
	Aperfeiçoamento de Corte e Costura	60	20	20	26/11/2019 a 13/12/2019	8h às 11h35
	Aperfeiçoamento de Corte e Costura	60	20	20	26/11/2019 a 13/12/2019	14h às 17h35
	Comida Natalina	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	14h às 17h35
	Comida Natalina	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	8h às 11h35
	Técnicas de Petiscos e Comida de Boteco	40	20	20	11/11/2019 a 28/11/2019	8h às 11h35
	Técnicas de Petiscos e Comida de Boteco	40	20	20	11/11/2019 a 28/11/2019	14h às 17h35
	Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	14h às 17h35
	Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	8h às 11h35
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso BRAZLÂNDIA Área Especial 1 Norte. Rua do lago. Museu de Brazlândia.</p> <p>Informações: 9 86257037</p>	Comida Natalina	40	20	20	04/11/2019 a 21/11/2019	8h às 11h35
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	14	14	20/11/2019 a 13/12/2019	8h às 11h35
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	14	14	20/11/2019 a 13/12/2019	14h às 17h35
	Técnicas de produção de Biscoitos Finos e Artesanais	40	20	20	18/11/2019 a 04/12/2019	14h às 17h35

	Técnicas de produção de Biscoitos Finos e Artesanais	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	8h às 11h35
	Design de Sobrancelhas	40	20	20	11/11/2019 a 28/11/2019	14h às 17h35
	Unhas Artísticas	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	14h às 17h35
<p>CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso CASA AZUL SAMAMBAIA QN 311, Lote Área Especial 03.</p> <p>Informações: 3359-4874 98625 6034</p>	Cake Design - Aperfeiçoamento	40	20	20	11/11/2019 a 28/11/2019	14h às 17h35
	Comida Natalina	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	8h às 11h35
	Técnicas de produção de Biscoitos Finos e Artesanais	40	20	20	11/11/2019 a 28/11/2019	8h às 11h35
	Técnicas de produção de Biscoitos Finos e Artesanais	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	14h às 17h35
	Design de Sobrancelhas	40	20	20	20/11/2019 a 04/12/2019	8h às 11h35
	Design de Sobrancelhas	40	20	20	20/11/2019 a 04/12/2019	14h às 17h35
	Maquiagem para Noivas	40	20	20	20/11/2019 a 04/12/2019	8h às 11h35
	Unhas Artísticas	40	20	20	20/11/2019 a 06/12/2019	14h às 17h35
	Recrutamento e Seleção de Pessoas	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	8h às 11h35
	Recrutamento e Seleção de Pessoas	40	20	20	02/12/2019 a 18/12/2019	14h às 17h35

<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> CEILÂNDIA Igreja Comunidade Santo Antônio Sol Nascente QNR 03/04 Informações: 986257037</p>	Comida Natalina	40	20	20	18/11/2019 a 11/12/2019	8h às 11h35
	Comida Natalina	40	20	20	05/11/2019 a 22/11/2019	14h às 17h35
	Técnicas de Petiscos e Comida de Boteco	40	20	20	04/11/2019 a 21/11/2019	14h às 17h35
	Aperfeiçoamento de tortas doces e salgadas	40	20	20	25/11/2019 a 11/12/2019	14h às 17h35
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> SANTA MARIA Área Alfa Marinha</p> <p>Informações: 3214-3009</p>	<p>Corte Masculino Turma exclusiva – não haverá inscrições para o público externo.</p>	80	20	20	04/11/2019 a 09/12/2019	14h às 17h35
	<p>Penteados Avançados Turma exclusiva – não haverá inscrições para o público externo.</p>	40	20	20	04/11/2019 a 06/12/2019	08h às 11h35
	<p>Design de Sobrancelhas Turma exclusiva – não haverá inscrições para o público externo.</p>	40	20	20	25/11/2019 a 11/11/2019	08h às 11h35

ANEXO II

CURSO/CARGA HORÁRIA	PERFIL DE CONCLUSÃO	REQUISITOS DE ACESSO
Assistente Administrativo 160h	<p> Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo relacionadas aos processos de gestão de pessoas, logística, marketing, comercialização, finanças e jurídico de uma organização, atendendo à solicitação de clientes internos e externos. </p>	<p> Idade mínima: 15 anos. Escolaridade: Ensino Médio incompleto. </p>
Aperfeiçoamento - Ajustes e Reformas do Vestuário 40h	<p> Aprenda as técnicas de aviamentos, ajustes, consertos e reformas em peças de vestuário. </p>	<p> Requisitos de acesso: .Idade mínima: 16 anos .Ensino Fundamental completo. .Conhecimento e prática em costura básica. </p>
Aperfeiçoamento de Corte e Costura 60h	<p> Aprenda técnicas de costura para realizar acabamentos finos em peças do vestuário. </p>	<p> Idade mínima: 16 anos; Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto. Requisito/Conhecimento Específico: Conhecimento e prática em costura básica. </p>
Aperfeiçoamento de Tortas Doces e Salgadas 40h	<p> Aprenda a produzir tortas doces e salgadas, recheios e decorações, utilizando e respeitando as técnicas de preparo, manipulação, conservação e armazenamento de alimentos, </p>	<p> Idade mínima de 18 anos Escolaridade mínima - 5º ano do Ensino Fundamental. </p>
Auxiliar de Cozinha 240h	<p> Aprenda a auxiliar o cozinheiro no pré-preparo e preparo de alimentos e produções culinárias, colaborando na organização do ambiente de trabalho. </p>	<p> Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto. </p>
Comida Natalina 40h	<p> Aprenda a preparar e finalizar pratos natalinos. </p>	<p> Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto </p>

Cake Design – Aperfeiçoamento 40h	<p>Aprenda as técnicas de preparo de bolos decorados com pastas de açúcar e modelagens em bases pequenas.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Fundamental Completo</p>
Costureiro 212h	<p>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.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.</p>
Corte Masculino 80h	<p>Aprenda a utilizar as técnicas para realização de cortes em cabelos masculinos observando as tendências e preferência do cliente.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo</p>
Design de Sobrancelhas 40h	<p>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.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino Fundamental completo Requisito/Conhecimento Específico: conhecimentos em depilação</p>
Design de Barba 40h	<p>Aprenda técnicas de desenho e contornos dos pelos da barba de acordo com o formato do rosto, proporcionando um visual mais harmônico.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto. Certificado de conclusão ou declaração de exercício da função de Barbeiro</p>
Faturamento de Serviços de Saúde 96h	<p>Aprenda a faturar procedimentos relativos à prestação de serviços de saúde.</p>	<p>Idade mínima: 17 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo. Habilidade básica em informática</p>
Garçom 240h	<p>Aprenda a organizar o local de trabalho, recepcionar, atuar em eventos sociais e atender ao cliente, como também, executar serviços de alimentos e bebidas.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>

<p>Maquiagem de Noivas</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda os procedimentos específicos para maquiagens de noivas, considerando as necessidades do cliente e as tendências da moda.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto</p> <p>Requisito/Conhecimento Específico: profissionais que já atuam no segmento de beleza, em especial com maquiagem</p>
<p>Maquiagem Social</p> <p>60h</p>	<p>Aprenda as técnicas para criar e produzir maquiagens adequadas para diversos eventos sociais, aliando-as ao estilo do cliente, às estações do ano e às tendências da moda.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II Incompleto</p> <p>Requisito/Conhecimento Específico: Recomenda-se atuar na área de beleza</p>
<p>Modelista</p> <p>210h</p>	<p>Aprenda a projetar e modelar peças do vestuário masculino e feminino em tecido plano, de acordo com estrutura, caimento e sentido do fio dos tecidos, elaboração de moldes, bem como ergonomia do corpo e vestibilidade da peça, visando à qualidade e ao conforto do produto final.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental I completo (1º ao 5º Ano).</p>
<p>Penteados Avançados</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda técnicas inovadoras em Penteados Avançados demonstrando conhecimento e empregando procedimentos por meio dos quais consegue analisar as características físicas, comportamentais, a personalidade e a imagem pessoal do cliente.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental Completo.</p> <p>Requisito/Conhecimento Específico: Ter formação em cabeleireiro.</p>
<p>Recrutamento e Seleção de Pessoas</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a planejar, organizar e executar os processos de Recrutamento e Seleção de Pessoas bem como suas técnicas.</p>	<p>Idade mínima: 15 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Médio incompleto.</p>

<p>Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a desenvolver 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>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental II Completo</p> <p>Requisito/Conhecimento específico: Conhecimentos Básicos de Informática</p>
<p>Salgadeira</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda a preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental I completo (1º ao 5º Ano).</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>Idade mínima: 16 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental incompleto</p> <p>Requisito/Conhecimento específico: conhecimentos básicos do Sistema Operacional Windows.</p>
<p>Técnicas de Produção de Biscoitos Finos e Artesanais</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a produzir biscoitos finos e artesanais com qualidade e técnicas apropriadas.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino fundamental completo</p>
<p>Unhas Artísticas</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a aplicar técnicas atuais adequadas para o tratamento e embelezamento das unhas dando-lhes forma, criando desenhos, aplicações e cores, observando os princípios de higiene e saúde, as tendências, o conforto e a preferência dos clientes.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo</p>

<p>Química Capilar: Coloração e Descoloração</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a utilizar os recursos da colorimetria e realize procedimentos de coloração e descoloração de acordo com as tendências do mercado, com segurança e habilidade.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo</p> <p>Requisito/Conhecimento específico: Ser profissional cabeleireiro</p>
<p>Técnicas Básicas para Cozinheiro</p> <p>80h</p>	<p>Aprenda as técnicas básicas utilizadas para alguns preparos clássicos da cozinha.</p>	<p>Idade mínima: 18 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Técnicas de Petiscos e Comida de Boteco</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda as técnicas de produção de petiscos e comidas de boteco.</p>	<p>Idade mínima: 16 anos.</p> <p>Escolaridade: Ensino Fundamental I completo (1º ao 5º Ano).</p>