

EDITAL Nº 1, de 07 de janeiro 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 **Taguatinga, Jessé Freire, Plano Piloto, Gama, Ceilândia, Ações Móveis, TTH e Sobradinho** (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 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:

- possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimo federais;
- ter idade igual ou superior à idade mínima exigida para acesso ao curso (conforme definido no Anexo II deste Edital);
- ter a escolaridade igual ou superior à exigida para o curso escolhido (conforme Anexo II deste Edital);
- 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:

- RG e CPF (cópia);
- comprovante de escolaridade (declaração de escolaridade, certificado, diploma, dentre outros) conforme requisito do curso disposto no Anexo II deste Edital (cópia);
- comprovante de residência (cópia);
- 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 **13/01 a 27/01/2021** ou 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/>

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 **01/02/2021**, 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 **05 de fevereiro 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).

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 1º Edital de 2021.

Brasília, 07 de janeiro 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 das aulas	Nº de Vagas	Cadastro reserva	Período do curso	Turno
<p style="text-align: center;"><u>CEP SENAC</u> <u>JESSÉ FREIRE</u></p> <p>SCS Quadra 6, Bloco A. Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul</p> <p>Informações: 3226-5235</p>	Administrador de Banco de Dados	200h	Presencial	15	25	08/03/2021 a 18/05/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	Online	30	25	22/03/2021 a 19/05/2021	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	Online	30	25	01/03/2021 a 28/04/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	Online	30	25	22/02/2021 a 12/05/2021	Noturno
	Assistente de Pessoal	160h	Online	30	25	22/02/2021 a 20/04/2021	Vespertino
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	25	29/03/2021 a 11/06/2021	Matutino
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	25	01/03/2021 a 12/05/2021	Vespertino
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	25	15/03/2021 a 21/06/2021	Noturno
	Técnico em Administração	1000h	Online / Presencial	30	25	22/02/2021 a 16/03/2022	Matutino
	Técnico em Informática	1200h	Online / Presencial	15	25	29/03/2021 a 24/06/2022	Matutino
	Técnico em Secretariado	800h	Online / Presencial	30	25	15/03/2021 a 19/12/2022	Vespertino
	Editor de Projeto Visual Gráfico	160h	Presencial	12	25	01/03/2021 a 18/05/2021	Noturno
	Editor de Projeto Visual Gráfico	160h	Presencial	12	25	29/03/2021 a 27/05/2021	Vespertino
	Vitrinismo e Visual Merchandising para o Varejo de Moda	108h	Presencial	12	25	22/03/2021 a 15/05/2021	Noturno
	Autocad- Desenho de Ambiente em 2D	60h	Presencial	12	20	22/02/2021 a 05/03/2021	Vespertino

CEP SENAC JESSÉ FREIRE SCS Quadra 6, Bloco A. Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul Informações: 3226-5235	Autocad- Desenho de Ambiente em 2D	60h	Presencial	12	20	15/03/2021 a 06/04/2021	Vespertino
	Sketchup- Desenho de Ambiente e Objeto em 3D	40h	Presencial	12	20	22/02/2021 a 12/03/2021	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	200h	Online	30	20	08/02/2021 a 19/05/2021	Noturno
	Assistente Administrativo	160h	Online	30	20	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	Online	30	20	15/03/2021 a 12/05/2021	Matutino
	Assistente Financeiro	160h	Online	30	20	15/03/2021 a 12/05/2021	Matutino
	Assistente de logística	160h	Online	30	20	15/03/2021 a 12/05/2021	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	30	20	08/02/2021 a 30/04/2021	Noturno
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	30	20	22/03/2021 a 10/06/2021	Noturno
	Assistente de Secretaria Escolar	180h	Online	30	20	15/03/2021 a 11/06/2021	Noturno
	Desenho de Moda Digital	95h	Online	30	20	08/02/2021 a 26/03/2021	Noturno
	Faturamento em Serviços de Saúde	96h	Online	30	20	18/02/2021 a 23/03/2021	Matutino
	Administração em Serviços Hospitalares	60h	Online	30	20	29/03/2021 a 20/04/2021	Matutino
	Manicure e Pedicure	160h	Presencial	15	10	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
	Manicure e Pedicure	160h	Presencial	15	10	08/03/2021 a 05/05/2021	Matutino
Técnicas Avançadas em Word, Excel e PowerPoint	60h	Online	30	20	08/02/2021 a 10/03/2021	Noturno	

CEP SENAC CEILÂNDIA QNN 01, Conj. D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro Informações: (61) 3373-8877	Técnicas Avançadas em Word, Excel e PowerPoint	60h	Online	30	20	08/03/2021 a 26/03/2021	Vespertino
	Vitrinismo e Visual Merchandising para o Varejo de Moda	108h	Presencial	15	10	15/03/2021 a 22/04/2021	Matutino
CEP SENAC PLANO PILOTO SEUPS 703/903 Lote A. Asa Sul Informações: (61) 3217 -8833 (61) 3217 -8821	Técnico em Hemoterapia	1200h	Online / Presencial	35	30	01/03/2021 a 03/08/2022	Matutino
	Técnico em Farmácia	1200h	Online / Presencial	35	30	01/03/2021 a 03/08/2022	Matutino
CEP SENAC GAMA Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama Informações: (61) 3484 -4128 (61) 3484 -7704	Administração em Serviços Hospitalares	60h	Online	30	20	29/03/2021 a 20/04/2021	Matutino
	Assistente Administrativo (Turma Exclusiva) Parceria - Administração Regional do Riacho Fundo II	160h	Online	30	-	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos (Turma Exclusiva) Parceria - Administração Regional do Riacho Fundo II	160h	Online	30	-	10/02/2021 a 13/04/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo (Turma Exclusiva) Parceria - Administração Regional do Varjão	160h	Online	30	-	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Assistente de Logística (Turma Exclusiva) Parceria - Administração Regional do Varjão	160h	Online	30	-	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	Online	30	20	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	Online	30	20	22/02/2021 a 12/05/2021	Noturno

<p>CEP SENAC GAMA Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama Informações: (61) 3484 -4128 (61) 3484 -7704</p>	Assistente de Logística	160h	Online	30	20	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	30	20	08/03/2021 a 05/05/2021	Vespertino
	Barbeiro	172h	Presencial	10	15	08/02/2021 a 14/04/2021	Matutino
	Barbeiro	172h	Presencial	10	15	08/02/2021 a 14/04/2021	Noturno
	Cabeleireiro	400h	Presencial	12	15	03/02/2021 a 26/08/2021	Noturno
	Costureiro	212h	Presencial	11	15	22/02/2021 a 10/05/2021	Matutino
	Costureiro	212h	Presencial	11	15	22/02/2021 a 10/05/2021	Vespertino
	Maquiador	160h	Presencial	10	15	08/03/2021 a 05/05/2021	Vespertino
	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	Online	20	15	08/02/2021 a 16/03/2021	Matutino
	Técnico em Administração	1000h	Online / Presencial	25	20	08/02/2021 a 07/03/2022	Vespertino
	Técnico em Recursos Humanos	800h	Online / Presencial	20	20	08/02/2021 a 30/03/2022	Noturno
	Técnico em Secretariado	800h	Online / Presencial	25	20	08/02/2021 a 04/02/2022	Vespertino
	Técnico em Secretaria Escolar	1200h	Online / Presencial	25	20	01/03/2021 a 24/10/2022	Noturno
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	15	08/03/2021 a 19/05/2022	Matutino
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	15	08/03/2021 a 19/05/2022	Vespertino
Operador de Computador	196h	Presencial	15	15	22/02/2021 a 28/05/2022	Noturno	

<p>CEP SENAC SOBRADINHO</p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I.</p> <p>Informações: (61) 3591-8877</p>	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	Online	23	23	08/02/2021 a 16/03/2021	Matutino
	Administração em Serviços Hospitalares	60h	Online	20	20	08/02/2021 a 03/03/2021	Vespertino
	Consultoria de Imagem	160h	Online/ Presencial	20	20	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Recepcionista	160h	Online	23	23	08/02/2021 a 21/05/2021	Matutino
	Operador de Computador	196h	Online/ Presencial	17	17	08/02/2021 a 23/04/2021	Vespertino
	Técnico em Secretaria Escolar	1200h	Online/ Presencial	27	27	22/02/2021 a 17/10/2022	Noturno
	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	Online	23	23	01/03/2021 a 15/04/2021	Noturno
	Maquiagem Social	60h	Presencial	15	15	01/03/2021 a 19/03/2021	Vespertino
	Técnico em Administração	1000h	Online/ Presencial	27	27	15/03/2021 a 03/08/2022	Noturno
	Recrutamento e Seleção de Pessoas	40h	Online	23	23	22/03/2021 a 06/04/2021	Vespertino
	Técnico em Secretariado	800h	Online/ Presencial	26	26	22/03/2021 a 02/02/2022	Vespertino
	Técnico em Contabilidade	800h	Online/ Presencial	27	27	22/03/2021 a 09/05/2022	Noturno
	Maquiador	160h	Presencial	17	17	29/03/2021 a 27/05/2021	Vespertino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48h	Online	23	23	29/03/2021 a 15/04/2021	Matutino
<p>CEP SENAC TAGUATINGA</p> <p>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	24h	Online	30	20	01/03/2021 a 11/03/2021 (2ª 3ª e 5ª)	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	30	20	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	Online	20	20	08/02/2021 a 26/03/2021	Noturno

**CEP SENAC
TAGUATINGA**
Setor QNG, Área
Especial nº 39.
Taguatinga Norte.
Informações:

(61) 3355 5500
(61) 3354-6540

Liderança Coach	24h	Online	30	20	08/02/2021 a 23/02/2021 (2ª 3ª e 5ª)	Vespertino
Liderança Coach	24h	Online	30	20	15/03/2021 a 25/03/2021 (2ª 3ª e 5ª)	Vespertino
Faturamento de Serviços de Saúde	96h	Online	25	30	22/02/2021 a 25/03/2021	Matutino
Recepção em Serviços de Saúde	60h	Online	30	30	08/02/2021 a 03/03/2021	Vespertino
Administração de Serviços Hospitalares	60h	Online	30	30	08/03/2021 a 26/03/2021	Vespertino
Recursos de Glosa Aplicados ao Faturamento de Serviços de Saúde	36h	Online	30	30	15/03/2021 a 30/03/2021	Noturno
Operador de Computador	196h	Online	30	30	08/02/2021 a 22/04/2022	Matutino
Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60h	Online	30	30	08/03/2021 a 26/03/2021	Vespertino
Depilador	160h	Presencial	04	10	22/02/2021 a 12/05/2021	Noturno
Autocad- Desenho de Ambientes em 2D	60h	Online	30	20	08/02/2021 a 10/03/2021	Noturno
Autocad- Desenho de Ambientes em 2D	60h	Online	30	20	22/03/2021 a 13/04/2021	Vespertino
NR 35 – Segurança no Trabalho em Altura	40	Presencial	10	20	15/03/2021 a 05/04/2021	Noturno
Técnico em Contabilidade	800h	Online / Presencial	35	35	08/02/2021 a 30/03/2022	Noturno
Técnico em Contabilidade	800h	Online / Presencial	35	35	08/02/2021 a 22/12/2021	Vespertino
Técnico em Administração	1000h	Online / Presencial	35	35	08/02/2021 a 04/07/2022	Noturno

<p>CEP SENAC TAGUATINGA Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: (61) 3355 5500 (61) 3354-6540</p>	Técnico em Administração	1000h	Online / Presencial	35	35	15/03/2021 a 06/04/2022	Vespertino
	Técnico em Logística	800h	Online / Presencial	35	35	01/03/2021 a 12/01/2022	Vespertino
	Técnico em Logística	800h	Online / Presencial	35	35	29/03/2021 a 28/02/2022	Matutino
	Técnico em Secretariado	800h	Online / Presencial	35	35	08/02/2021 a 16/12/2021	Matutino
	Técnico em Segurança do Trabalho	1200h	Online / Presencial	25	30	08/02/2021 a 14/05/2022	Matutino
	Técnico em Segurança do Trabalho	1200h	Online / Presencial	30	30	08/02/2021 a 14/05/2022	Vespertino
	Técnico em Segurança do Trabalho	1200h	Online / Presencial	25	30	22/02/2021 a 17/10/2022	Noturno
	Técnico em Nutrição e Dietética	1200h	Online / Presencial	30	30	08/02/2021 a 14/05/2022	Matutino
	Técnico em Nutrição e Dietética	1200h	Online / Presencial	25	30	22/02/2021 a 17/10/2022	Noturno
<p>CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul Informações: (61) 3224-5210</p>	A Arte de se Comunicar e Vender Mais	30h	Online	25	30	10/03/2021 a 25/03/2021 (4ª, 5ª e 6ª)	Vespertino
	Açougueiro O curso será realizado em parceria com açougues de Sobradinho, Planaltina e Restaurantes Escola do Senac.	160h	Presencial	15	30	08/02/2021 a 13/04/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	Online	20	30	08/02/2021 a 13/04/2021	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	25	30	08/03/2021 a 05/05/2021	Matutino
	Auxiliar de Cozinha	240h	Presencial	10	20	15/03/2021 a 15/06/2021	Matutino
	Bartender	200h	Presencial	12	20	01/03/2021 a 09/06/2021	Noturno

<p><u>CEP SENAC TTH</u> <u>UNIDADE DE</u> <u>GASTRONOMIA</u></p> <p>SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Bartender	200h	Presencial	12	20	01/03/2021 a 19/05/2021	Vespertino
	Boas Práticas Para Serviços de Alimentação	16h	Online	25	30	01/03/2021 a 04/03/2021	Vespertino
	Cozinheiro	500h	Online / Presencial	2	10	29/03/2021 a 07/10/2021	Matutino
	Cozinheiro	500h	Online / Presencial	2	10	29/03/2021 a 15/12/2021	Noturno
	Camareira(o) em Meios de Hospedagem	160h	Online	25	30	01/03/2021 a 29/04/2021	Matutino
	Desenvolvimento de Equipes	18h	Online	25	30	24/02/2021 a 04/03/2021 (4ª, 5ª e 6ª)	Vespertino
	Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação	40h	Online	25	30	08/03/2021 a 19/03/2021	Vespertino
	Elaboração de Carta de Bebidas: Planejamento e Precificação	40h	Online	25	30	01/03/2021 a 12/03/2021	Vespertino
	Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares	40h	Online	25	30	22/02/2021 a 05/03/2021	Vespertino
	Garçom	240h	Presencial	15	30	15/03/2021 a 15/06/2021	Matutino
	Liderança Coach	24h	Online	25	30	15/03/2021 a 22/03/2021	Vespertino
	Organizador de Eventos	180h	Online	20	30	08/02/2021 a 20/04/2021	Matutino
	Padeiro	260h	Online / Presencial	08	20	15/03/2021 a 19/07/2021	Noturno
	Padeiro	260h	Online / Presencial	08	20	22/03/2021 a 29/06/2021	Matutino

<p><u>CEP SENAC TTH</u> <u>UNIDADE DE GASTRONOMIA</u></p> <p>SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Pizzaiolo	160h	Online / Presencial	10	30	22/02/2021 a 22/04/2021	Vespertino
	Planejamento e Estratégias de Empreendedorismo para o comércio	80h	Online	25	30	24/02/2021 a 05/04/2021	Noturno
	Recepcionista	160h	Online	20	30	08/02/2021 a 13/04/2021	Vespertino
	Recepcionista	160h	Online	25	30	22/03/2021 a 11/06/2021	Noturno
	Sushman	160h	Online / Presencial	06	30	15/03/2021 a 02/06/2021	Noturno
	Sustentabilidade Aplicada à Cozinha	20h	Online	25	30	01/03/2021 a 09/03/2021	Noturno
	Técnicas Básicas para Cozinheiro	80h	Presencial	08	20	10/03/2021 a 14/05/2021 (4ª, 5ª e 6ª)	Vespertino
	Técnicas Básicas para Cozinheiro	80h	Presencial	10	20	22/03/2021 a 30/04/2021	Noturno
	Técnicas para Pizzaiolo	40h	Presencial	12	20	15/03/2021 a 26/03/2021	Matutino
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u></p> <p><u>Local do Curso</u> SANTA MARIA Administração de Santa QC1, Área Especial, lote B.</p> <p>Informações: 986257036</p>	Auxiliar de Cozinha	240h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 11/05/2021	Vespertino
	Salgadeiro	160h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Barbeiro	172h	Presencial	15	15	22/02/2021 a 11/05/2021	Noturno
	Operador de Computador	196h	Online	15	15	08/02/2021 a 23/04/2021	Noturno
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	15	15	08/03/2021 a 05/05/2021	Matutino
	Assistente de Logística	160h	Online	15	15	08/02/2021 a 05/05/2021	Vespertino

CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso PARANOÁ Administração do Paranoá. Informações: 3214-3009 9-86256610	Assistente de Recursos Humanos	160	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso BRAZLÂNDIA Área Especial 1 Norte. Rua do lago. Museu de Brazlândia. Informações: 986257037	Cabeleireiro	400	Presencial	15	15	08/02/2021 a 30/07/2021	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
CEP SENAC AÇÕES MÓVEIS Local do Curso RECANTO DAS EMAS Av. Recanto das Emas recanto das Artes Q.102. Área Especial Informações: (61) 986256613	Design de Sobancelhas	40h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 24/02/2021	Matutino
	Depilador	160h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 06/04/2021	Vespertino
	Barbeiro	172h	Presencial	15	15	01/03/2021 a 03/05/2021	Matutino
	Auxiliar de Cozinha	240h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 11/05/2021	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	Online	15	15	10/03/2021 a 10/05/2021	Matutino
	Assistente de Secretaria Escolar	180h	Online	15	15	10/03/2021 a 17/05/2021	Vespertino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48h	Online	15	15	10/03/2021 a 26/03/2021	Matutino
	Assistente de Crédito e Cobrança	160h	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino

CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SÃO SEBASTIÃO Administração Regional Informações: 9 86256610	Pizzaiolo	160h	Presencial	15	15	22/02/2021 a 20/04/2021	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 22/04/2021	Vespertino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SAMAMBAIA CASA AZUL Informações: 986257037	Padeiro	260h	Presencial	15	15	08/03/2021 a 07/06/2021	Matutino
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 23/04/2021	Vespertino
	Operador de Computador	196h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 23/04/2021	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	180h	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
	Assistente de Secretaria Escolar	160h	Online	15	15	08/02/2021 a 16/04/2021	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	Online	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI Informações: 9 86256610	Salgadeira	160h	Presencial	15	15	15/03/2021 a 13/05/2021	Vespertino
	Costureiro	212h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 29/04/2021	Vespertino
	Barbeiro	172h	Presencial	15	15	18/03/2021 a 24/05/2021	Vespertino
	Confeiteiro	300h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 23/04/2021	Vespertino

CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI Informações: 9 86256610	Assistente de Recursos Humanos	160h	Online	15	15	08/03/2021 a 06/05/2021	Vespertino
	Assistente Administrativo	160h	Online	15	15	08/03/2021 a 06/05/2021	Matutino
	Maquiador	160h	Presencial	15	15	08/03/2021 a 06/05/2021	Matutino
	Maquiador	160h	Presencial	15	15	08/03/2021 a 06/05/2021	Vespertino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso Riacho Fundo I AC 03 Lote 06 - Praça Central Informações: 986257036	Operador de Computador	196h	Online	15	15	01/03/2021 a 19/05/2021	Noturno
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso PÔR DO SOL Instituto Meninos do Pôr do Sol SHPS Q 303 Informações: 986257036	Manicure e Pedicure	160h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Matutino
	Depilador	160h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
	Assistente de Secretaria Escolar	180h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 16/04/2021	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	Presencial	15	15	08/02/2021 a 09/04/2021	Vespertino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do Curso CANDANGOLÂNDIA IGREJA EVANGÉLICA ASSEMBLÉIA DE DEUS QR 2/3 Informações: 986257036	Manicure e Pedicure	160h	Presencial	15	15	08/03/2021 a 05/05/2021	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
Assistente Administrativo 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.
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.
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 Financeiro 160h	Aprenda a organizar e executar atividades relacionadas contas a pagar e a receber, controle de movimentação bancária, acompanhamento de fluxo de caixa e de lançamentos contábeis para controle de execução orçamentária.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto.
Assistente de Logística 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.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto.
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.
Administrador de Banco de Dados 200h	este curso tem como objetivo fornece 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.

<p>AutoCad - Desenho de ambiente em 2D</p> <p>60h</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>A arte de se Comunicar e Vender Mais</p> <p>30h</p>	<p>Aprenda a se comunicar de forma adequada para competir no mercado de trabalho, na área de vendas.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio completo.</p>
<p>Açougueiro</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda a receber, separar, desossar, limpar, cortar, porcionar, embalar e armazenar carnes de diferentes espécies. Realizar tratamentos especiais como a salga, secagem, prensa e adição de conservantes de acordo com os procedimentos técnicos e de qualidade.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o anos iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo</p>
<p>Auxiliar de Cozinha</p> <p>240h</p>	<p>Aprenda a auxiliar o cozinheiro no pré-preparo e preparo de alimentos e produções culinárias, colaborando na organização do ambiente de trabalho.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p>Análise de Faturamento de Serviços de Saúde</p> <p>48h</p>	<p>Aprenda procedimentos de análise relativos à prestação de serviços de saúde.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio incompleto. Requisito/Conhecimento Específico: é desejável formação ou experiência na área de faturamento de serviços de saúde.</p>
<p>Administração em Serviços Hospitalares</p> <p>60h</p>	<p>Aprenda a realizar processos administrativos de serviços hospitalares, como atividades de apoio à gestão e aos processos financeiros, atendendo clientes internos e externos.</p>	<p>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.</p>
<p>Administração de Contas a Pagar a Receber e Tesouraria</p> <p>24h</p>	<p>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.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II completo.</p>
<p>Barbeiro</p> <p>172h</p>	<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>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental II completo.</p>
<p>Bartender</p> <p>200h</p>	<p>Aprenda a criar, preparar, comercializar e servir drinks e coquetéis com eficiência, observando as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>

Boas Práticas para Serviços de Alimentação 16h	Aprenda as boas práticas para serviços de alimentos preconizando a entrega de alimento seguro.	Ter no mínimo 18 anos e os anos iniciais do Ensino fundamental (1º ao 5º ano) completos.
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.
Cabeleireiro 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.
Consultor de Imagem 160h	Aprenda a atuar como Consultor de Imagem, capaz de promover ou adequar mudanças na imagem de pessoa física/jurídica, orientando sobre o uso adequado do vestuário.	Ter no mínimo 16 anos. Ensino Médio Incompleto. Desejável conhecimento em navegação na internet e uso do pacote Office
Cozinheiro 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.
Camareira (o) em Meios de Hospedagem 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.
Confeiteiro 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. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano).
Desenho de Moda Digital 95h	Aprenda a desenhar digitalmente croquis e modelos para fichas técnicas de peças do vestuário masculino, feminino e infantil fazendo uso dos softwares adequados à representação das peças do vestuário.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto. Possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows
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.

<p align="center">Design de Sobrancelhas</p> <p align="center">40h</p>	<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>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p align="center">Desenvolvimento de Equipes</p> <p align="center">18h</p>	<p>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.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p align="center">Editor de Projeto Visual Gráfico</p> <p align="center">160h</p>	<p>Aprenda a desenvolver e elaborar projetos visuais para revistas, jornais, publicações digitais e impressas. Atuando como autônomo ou contratado em empresas públicas, privadas ou do terceiro setor, em gráficas, agências de publicidade ou propaganda, editoras, estúdios de Design, departamentos de criação e birôs.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p align="center">Elaboração de Cardápio – Planejamento e Precificação</p> <p align="center">40h</p>	<p>Aprenda a elaborar cardápios pra diversas tipologias de restaurante</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p align="center">Elaboração de Carta de Bebidas - Planejamento e Precificação</p> <p align="center">40h</p>	<p>Aprenda a elaborar carta de bebidas para diversas tipologias de restaurante</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p align="center">Faturamento de Serviços de Saúde</p> <p align="center">96h</p>	<p>Aprenda a faturar procedimentos relativos à prestação de serviços de saúde.</p>	<p>Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Fundamental completo. Habilidade básica em informática</p>
<p align="center">Garçom</p> <p align="center">240h</p>	<p>Aprenda a organizar o local de trabalho, recepcionar, atuar em eventos sociais e atender ao cliente, como também, executar serviços de alimentos e bebidas</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p align="center">Gastronomia para Pessoas com Restrições Alimentares</p> <p align="center">40h</p>	<p>Aprenda a desenvolver preparos para grupos com restrições alimentares como celíacos, diabéticos e hipertensos.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)</p>

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 o 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 o Ensino Fundamental I completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)
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 o Ensino Fundamental I completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)
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.
NR 35 – Segurança no Trabalho em Alturas 40h	Aprenda a atuar em atividades de execução e também na supervisão dos trabalhadores de atividades de trabalho em altura a partir das premissas de segurança preestabelecidas na Norma Regulamentadora - 35 (NR35).	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental II incompleto.
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 o Ensino Fundamental I completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)
Pizzaiolo 160h	Aprenda a montar, assar, finalizar e apresentar pizzas e suas variações.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)
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 o Ensino Fundamental incompleto.

Recepção em Serviços de Saúde 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.
Recepcionista 160h	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.	Ter no mínimo 15 anos. Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto
Recursos de Glosas Aplicados ao Faturamento de Serviços de Saúde 36h	Aprenda técnicas de recursos de glosas aplicadas aos procedimentos de faturamento de serviços de saúde.	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo. É desejável formação ou experiência na área de faturamento ou análise em faturamento de serviços de saúde.
Recrutamento e Seleção de Pessoas 40h	Aprenda a planejar, organizar e executar os processos de Recrutamento e Seleção de Pessoas bem como suas técnicas.	Ter no mínimo 15 anos. Escolaridade: Ensino Médio incompleto.
Salgadeiro 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 completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)
Sushimam 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 completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)
Sustentabilidade Aplicada à Cozinha 20h	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 I completo. Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano)
Sketchup – Desenhos de Ambientes e Objetos em 3D 60h	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 completo. Conhecimentos Básicos de Informática.
Técnico em Administração 1000h	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.	Ter no mínimo 16 anos, Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.

<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>Técnico em Secretaria Escolar</p> <p>1200h</p>	<p>Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo-pedagógico relacionado aos processos de gestão, organização e registro da vida escolar dos alunos.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos, Ensino Médio completo .</p>
<p>Técnico em Informática</p> <p>1200h</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, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Recursos Humanos</p> <p>800h</p>	<p>O Técnico em Recursos Humanos é o profissional que atua 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.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Hemoterapia</p> <p>1200h</p>	<p>O Profissional Técnico em Hemoterapia é o responsável por executar atividades padronizadas de bancos de sangue, hemocentros, serviços de hemoterapia e hematologia terapêutica, diagnóstica e industrial. Recepciona clientes e realiza captação e pré-triagem de doadores, coleta e processamento do sangue, controle e armazenamento de hemocomponentes, realização de provas sorológicas e imuno-hematológicas.</p>	<p>Ter no mínimo 17 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Farmácia</p> <p>1200h</p>	<p>O técnico em Farmácia realiza atividades nos processos de dispensação, manipulação, produção e controle de qualidade, na distribuição de medicamentos, produtos para saúde, de higiene pessoal, cosméticos e perfumes. Esse profissional atua em farmácias, drogarias, hospitais, clínicas, distribuidoras de produtos e insumos farmacêuticos e indústrias farmacêuticas, cosméticas, de saneantes, de produtos para saúde, dos setores público e privado, sob a orientação e supervisão do farmacêutico.</p>	<p>Ter no mínimo 17 anos, ter o 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>
<p>Técnico em Logística</p> <p>800h</p>	<p>O técnico em logística atua no planejamento, operacionalização, segurança e controle da cadeia produtiva e seu fluxo logístico. Para isso, executa procedimentos relacionados a suprimentos, produção, recebimento, armazenagem e distribuição de produtos, de modo a manter a qualidade e a viabilidade das operações logísticas, fazendo uso das tecnologias de informação e comunicação.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Segurança do Trabalho</p> <p>1200h</p>	<p>O Técnico em Segurança do Trabalho é responsável pela análise e avaliação do ambiente de trabalho, das instalações e dos processos laborais, visando à prevenção de incidentes, acidentes e doenças ocupacionais. Adota medidas de controle de riscos ocupacionais por meio de ações, programas de saúde e segurança do trabalho.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</p>
<p>Técnico em Nutrição e Dietética</p> <p>1200h</p>	<p>O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças veiculadas por alimentos</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos, ter o Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</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 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 para Pizzaiolo</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda a produzir pizzas, molhos, coberturas, recheios e bordas com qualidade e de acordo com as normas das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental II incompleto. (6º ao 9º ano)</p>

<p>Vitrinismo e Visual Merchandising para Varejo de Moda</p> <p>108h</p>	<p>Aprimore sua atuação profissional aprendendo a realizar projetos de vitrine e de visual merchandising no varejo de moda a partir de técnicas e conceitos que promovam experiências da marca com seu consumidor, ajudando no posicionamento e identidade visual.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II incompleto. (6º ao 9º ano). Desejável Conhecimento básico de informática.</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: / /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 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.