

EDITAL Nº 10, de 09 de julho 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 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 disseminação do contágio da Covid-19, as atividades educacionais serão desenvolvidas com apoio de recursos tecnológicos, denominado, atendimento remoto, e/ou com atividades flexíveis entre presencial e o remoto conforme protocolos internos.

2.5. Para acessar os cursos por acesso remoto, 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.

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 federais;
- b) ter idade igual ou superior à idade mínima exigida para acesso ao curso (conforme definido no Anexo II deste Edital);
- c) ter a escolaridade igual ou superior à exigida para o curso escolhido (conforme Anexo II deste Edital);
- d) não ter status **evadido** ou **desistente** em curso PSG, com prazo igual ou inferior a 1 (um) ano, da data de evasão ou desistência.

4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

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

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

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

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

5. DO PERÍODO INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições serão realizadas no período de **10 a 28/07/2020** até o preenchimento das vagas ofertadas e do cadastro reserva.

5.2. Os cursos que alcançarem o preenchimento das vagas ofertadas e do cadastro reserva, serão retirados do formulário on-line, não sendo possível novas inscrições, ainda que o período de inscrição não tenha finalizado.

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 04 (quatro) inscrições por candidato em cursos diferentes, tendo como critério a ordem crescente de inscrição e o quarto curso como limite. Excedendo este número, as demais serão desconsideradas.

6.3. Das 4 (quatro) inscrições analisadas, até 2 (duas) poderão ser classificadas, considerando para essa definição o limite de matrículas que o candidato poderá ter em cursos PSG, conforme item 2.3 deste Edital.

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 **09/08/2020**, no site do SENAC-DF: <http://www.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 III e IV deste Edital. O candidato classificado deverá enviar os documentos com os seus dados preenchidos e assinados até o dia **26/08/2020** 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 matriculado que não puder realizar o curso, deverá solicitar o cancelamento 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. O cancelamento, antes do início do curso evitará o impedido para concorrer a novas vagas em editais futuros do PSG.

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 obstando a devida apuração de responsabilidade.

11.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao 10º Edital.

Brasília, 09 de julho 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	Cadastro reserva	Período do curso	Turno
<p><u>CEP SENAC JESSÉ FREIRE</u></p> <p>SCS Quadra 6, Bloco A. Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3226-5235</p>	Vitrinismo e Visual Merchandising para o Varejo de Moda	108	10	20	05/10/2020 a 26/11/2020	Noturno
	Autocad – Desenho de Ambientes em 2D	60	10	20	19/10/2020 a 10/11/2020	Vespertino
	Operador de Computador	196	10	20	21/09/2020 a 26/11/2020	Vespertino
	Sketchup - Desenho de Ambiente e Objetos em 3D	40	10	20	16/11/2020 a 01/12/2020	Vespertino
	Técnico em Contabilidade	800	25	20	28/09/2020 a 21/07/2021	Matutino
	Técnico em Administração	1000	25	20	28/09/2020 a 24/01/2022	Noturno
	Técnico em Informática	1200	25	20	21/09/2020 a 01/12/2021	Vespertino
	Técnico em Design de Interiores	800	25	20	19/10/2020 a 10/08/2021	Matutino
<p><u>CEP SENAC CEILÂNDIA</u></p> <p>QNN 01, Conj. D, Lotes 4/6, Avenida Hélio Prates, Ceilândia Centro</p> <p>Informações: (61) 3373-8877</p>	Administrador de Banco de Dados	200h	30	15	13/10/2020 a 06/01/2021	Matutino
	Administração em Serviços Hospitalares	60h	30	15	19/10/2020 a 09/11/2020	Matutino
	Administração em Serviços Hospitalares	60h	30	15	28/09/2020 a 19/10/2020	Matutino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48h	30	15	28/09/2020 a 14/10/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	30	15	19/10/2020 a 15/12/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	30	15	05/10/2020 a 02/12/2020	Vespertino
	Assistente de Pessoal	160h	30	12	05/10/2020 a 02/12/2020	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160h	30	15	26/10/2020 a 25/01/2021	Noturno
	Assistente de Secretaria Escolar	180h	30	15	13/10/2020 a 16/12/2020	Matutino

CEP SENAC
CEILÂNDIA

QNN 01, Conj. D, Lotes
4/6, Avenida Hélio
Prates, Ceilândia Centro

Informações:
(61) 3373-8877

Assistente Financeiro	160h	25	12	05/10/2020 a 02/12/2020	Vespertino
Consultoria de Estilo / Personal Stylist	60h	30	10	19/10/2020 a 09/11/2020	Vespertino
Desenho de Moda Digital	95h	30	10	05/10/2020 a 19/11/2020	Noturno
Faturamento em Serviços de Saúde	96h	30	15	16/11/2020 a 18/12/2020	Matutino
Faturamento em Serviços de Saúde	96h	30	15	05/10/2020 a 09/11/2020	Vespertino
Faturamento em Serviços de Saúde	96h	30	15	26/10/2020 a 27/11/2020	Matutino
Manicure e pedicure	160h	20	10	28/09/2020 a 15/12/2020	Matutino
Manicure e pedicure	160h	20	10	28/09/2020 a 15/12/2020	Vespertino
Depilador	160h	15	10	09/11/2020 a 18/01/2021	Vespertino
Estamparia: design de superfície	80h	30	30	16/11/2020 a 11/12/2020	Vespertino
Operador de Computador	196h	30	15	16/11/2020 a 05/03/2021	Noturno
Operador de Computador	196h	30	15	05/10/2020 a 15/12/2020	Vespertino
Operador de Computador	196h	30	15	23/11/2020 a 08/03/2021	Noturno
Recepção em Serviços de Saúde	60h	30	15	16/11/2020 a 07/12/2020	Vespertino
PHP com MYSQL	160h	30	15	19/10/2020 a 15/12/2020	Vespertino
Técnicas Avançadas Word, Excel Power Point	60h	30	15	28/09/2020 a 26/10/2020	Noturno
Técnicas Avançadas Word, Excel Power Point	60h	30	15	28/09/2020 a 26/10/2020	Matutino
Técnicas Avançadas Word, Excel Power Point	60h	30	15	26/10/2020 a 17/11/2020	Matutino
Técnico em Secretaria Escolar	1200h	30	15	28/09/2020 a 08/12/2021	Vespertino
Técnico em Secretariado	800h	30	15	19/10/2020 a 10/08/2021	Noturno
Técnico em Informática	1200h	30	15	14/09/2020 a 24/11/2021	Vespertino
Técnico em Contabilidade	800h	30	20	28/09/2020 a 22/12/2021	Noturno

<p>CEP SENAC PLANO PILOTO SEUPS 703/903 Lote A. Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3217 -8833 (61) 3217 -8821</p>	Noções de interpretação de exames clínicos laboratoriais	40h	40	20	31/08/2020 a 18/09/2020	Noturno
	Recepção em Serviços de Saúde	60h	40	20	31/08/2020 a 21/09/2020	Vespertino
	Atualização no tratamento de feridas e curativos	36h	40	20	31/08/2020 a 16/09/2020	Noturno
	Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na Enfermagem	40h	40	20	31/08/2020 a 18/09/2020	Noturno
	Liderança Coach	24h	40	20	31/08/2020 a 10/09/2020	Noturno
	Técnico em Segurança do Trabalho	1200h	30	20	31/08/2020 a 07/03/2023	Matutino
	Técnico em Segurança do Trabalho	1200h	30	20	31/08/2020 a 07/03/2023	Vespertino
	Técnico em Farmácia	1200h	30	20	31/08/2020 a 08/03/2023	Matutino
	Técnico em Farmácia	1200h	30	20	31/08/2020 a 08/03/2023	Vespertino
	Administração de Serviços Hospitalares	60h	40	20	31/08/2020 a 28/09/2020	Noturno
<p>CEP SENAC GAMA Quadra 5, Conj F, Lote 7, Setor Sul. Gama.</p> <p>Informações: (61) 3484-4128 (61) 3484-7704</p>	Assistente Administrativo	160	20	20	05/10/2020 a 18/12/2020	Noturno
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	20	28/09/2020 a 24/11/2020	Vespertino
	Assistente de Logística	160	20	20	05/10/2020 a 02/12/2020	Matutino
	Assistente de Pessoal	160	20	20	05/10/2020 a 02/12/2020	Vespertino
	Cabeleireiro	400	10	15	14/09/2020 a 31/03/2021	Vespertino
	Técnico em Secretariado	800h	15	25	14/09/2020 a 02/09/2021	Matutino
	Técnico em Administração	1000h	15	25	21/09/2020 a 25/11/2021	Matutino
	Técnico em Contabilidade	800h	15	25	05/10/2020 a 21/12/2021	Noturno

<p><u>CEP SENAC TAGUATINGA</u></p> <p>Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte.</p> <p>Informações: (61) 3355 5500 (61) 3354-6540</p>	Assistente de Recursos Humanos	160	30	40	31/08/2020 a 28/10/2020	Matutino
	Administração de contas a pagar, contas a receber e tesouraria.	24	30	40	31/08/2020 a 14/09/2020 (segundas, terças e quintas-feiras)	Vespertino
	Assistente Administrativo	160	25	25	31/08/2020 a 08/12/2020 (segundas, terças e sextas-feiras)	Vespertino
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint	60	30	20	31/08/2020 a 22/09/2020	Vespertino
	Microsoft Power BI Básico	20	20	20	05/10/2020 a 14/10/2020	Noturno
	Assistente de Logística	160	25	25	19/10/2020 a 16/12/2020	Matutino
<p><u>CEP SENAC SOBRADINHO</u></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I.</p> <p>Informações: (61) 3591-8877</p>	Estamparia: Design de Superfície	80h	15	10	09/11/2020 a 07/12/2020	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos As aulas serão ministradas na Igreja Sara Nossa Terra. Quadra 08, Conjunto G – Sobradinho DF.	160h	20	10	13/10/2020 a 09/12/2020	Matutino
	Assistente de Pessoal	160h	20	10	05/10/2020 a 02/12/2020	Vespertino
	Administração de Serviços Hospitalares	60h	20	10	13/10/2020 a 10/11/2020	Noturno
	Recepção em Serviços de Saúde	60h	20	10	16/11/2020 a 14/12/2020	Noturno
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e powerpoint	60h	15	10	26/10/2020 a 26/11/2020	Matutino
	Operador de Computador	196h	17	10	01/09/2020 a 04/12/2020	Noturno
	Assistente Financeiro	160h	20	10	19/10/2020 a 15/12/2020	Vespertino

<p><u>CEP SENAC</u> <u>SOBRADINHO</u></p> <p>Área Especial nº 5, Quadra 4, Conjunto E, Sobradinho I.</p> <p>Informações: (61) 3591-8877</p>	Assistente de Logística As aulas serão ministradas na Igreja Sara Nossa Terra Quadra 08, Conjunto G – Sobradinho DF.	160h	20	10	01/09/2020 a 28/10/2020	Vespertino
	Assistente em Secretaria Escolar	180h	20	10	05/10/2020 a 09/12/2020	Vespertino
	Recepcionista As aulas serão ministradas na Igreja Sara Nossa Terra. Quadra 08, Conjunto G – Sobradinho DF	160h	20	10	05/10/2020 a 02/12/2020	Vespertino
	Faturamento de Serviços de Saúde	96h	20	10	26/10/2020 a 27/11/2020	Matutino
	Análise de Faturamento de Serviços de Saúde	48h	20	10	01/12/2020 a 16/12/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160h	20	10	05/10/2020 a 02/12/2020	Vespertino
	Recursos de Glosas Aplicados ao Faturamento de Serviços de Saúde	36h	20	10	07/12/2020 a 17/12/2020	Vespertino
	Técnico em Finanças	800h	30	15	05/10/2020 a 23/09/2021	Matutino
	Organizador de Eventos As aulas serão ministradas na Igreja Sara Nossa Terra Quadra 08, Conjunto G Sobradinho DF.	180h	20	10	01/09/2020 a 05/11/2020	Matutino
	Recrutamento e Seleção de Pessoas	40h	20	10	23/11/2020 a 11/12/2020	Noturno
	Maquiagem Social	60h	15	10	09/11/2020 a 07/12/2020	Noturno

<p>CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Padeiro	260	9	12	19/10/2020 a 26/01/2021 <i>On-line:</i> 19/10 a 06/11/2020 Presencial: a partir de 09/11/2020	Vespertino
	Açougueiro O curso será realizado em parceria com açougues de Sobradinho, Planaltina e Restaurantes Escola do Senac.	160	17	20	05/10/2020 a 03/12/2020	Vespertino
	Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	20	20	10	<i>On-line:</i> 01/09 a 10/09/2020	Noturno
	Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	20	20	10	<i>On-line:</i> 06/10 a 13/10/2020	Matutino
	Bares e Restaurantes - Gestão Operacional	36h	15	15	<i>On-line:</i> 01/09 a 11/09/2020	Matutino
	Sustentabilidade Aplicada à Cozinha	40	15	10	<i>On-line:</i> 14/09 a 25/09/2020	Matutino
	Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação	40	20	10	<i>On-line:</i> 21/09/2020 a 08/10/2020	Noturno
	Organização de estoques para bares e restaurantes	40	20	10	<i>On-line:</i> 23/09 a 29/09/2020	Vespertino
	Organização de estoques para bares e restaurantes	40	20	10	<i>On-line:</i> 17/11/2020 a 23/11/2020	Vespertino
	Organização do ambiente de trabalho na cozinha	36	20	10	<i>On-line:</i> 08/09 a 18/09/2020	Vespertino
	Garçom	240	15	15	23/11/2020 a 24/02/2021	Matutino

<p>CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Bartender	200	15	15	03/11/2020 a 26/01/2021	Vespertino
	<p>Garçom INTEGRAL</p> <p>É obrigatório que o aluno apresente no primeiro dia de aula ASO (Atestado de Saúde Ocupacional para confirmação da matrícula.</p> <p>O curso será realizado no Ministério da Justiça. Esplanada dos Ministérios, Bloco T, Anexo II. Subsolo. Parte restaurante Senac.</p> <p>Os candidatos classificados serão convocados pela Unidade Operativa para realização de exames.</p>	240	15	10	20/10/2020 a 02/12/2020	Integral (8h às 16h
	<p>Técnico em Guia de Turismo</p> <p>Possibilidade de aulas diurnas aos sábados, das 9h às 15h, uma vez por mês, que serão previamente informadas pela Unidade Educacional.</p> <p>Este curso possui visitas e viagens técnicas obrigatórias que serão realizadas ao longo do curso. Estas práticas são obrigatórias conforme Deliberação Normativa nº 427, de 04 de outubro de 2001 do Ministério do Turismo, e podem acontecer também aos finais de semana.</p>	800	10	20	08/09/2020 a 06/11/2021	Noturno Seg a Sex 19h às 22h
	Liderança	20	20	10	<i>On-line:</i> 14/09/2020 a 22/09/2020	Noturno
	A arte de Comunicar e Vender Mais	30	20	10	<i>On-line:</i> 11/11/2020 a 20/11/2020	Matutino
	Organizador de Eventos	180	8	10	01/09/2020 a 06/11/2020 <i>On-line:</i> 01/09/2020 a 09/10/2020 Presencial: a partir de 13/10/2020	Matutino

<p>CEP SENAC TTH UNIDADE DE GASTRONOMIA SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul</p> <p>Informações: (61) 3224-5210</p>	Organizador de Eventos	180	13	10	01/09/2020 a 23/11/2020 <i>On-line:</i> 01/09/2020 a 23/10/2020 Presencial: a partir de 26/10/2020	Noturno
	Recepcionista em Meios de Hospedagem	160	10	10	01/09/2020 a 29/10/2020 <i>On-line:</i> 01/09/2020 a 25/09/2020. Presencial: a partir de 28/09 até 29/10/2020.	Matutino
	Recepcionista de Eventos	160	20	10	01/09/2020 a 29/10/2020 <i>On-line:</i> 01/09/2020 a 25/09/2020. Presencial: a partir de 28/09 até 29/10/2020.	Matutino
	Camareiro (a) em Meios de Hospedagem	160	20	10	24/09/2020 a 20/11/2020	Vespertino
<p>CEP SENAC AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SANTA MARIA Administração Regional de Santa Maria</p> <p>Informações: (61) 986257036</p>	Costureiro	212	15	15	21/10/2020 a 19/01/2021	Matutino
	Costureiro	212	15	15	21/09/2020 a 08/12/2020	Vespertino
	Maquiador	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Vespertino
	Maquiador	160	15	15	03/11/2020 a 19/01/2021	Noturno
	Assistente Administrativo	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Agente de Alimentação Escolar	160	15	15	05/10/2020 a 03/12/2020	Matutino
	Auxiliar de Cozinha	240	15	15	07/10/2020 a 15/01/2021	Vespertino
	Cabeleireiro	400	15	15	26/11/2020 a 29/04/2021	Matutino

CEP SENAC AÇÕES MÓVEIS Local do Curso PARANOÁ Administração do Paranoá. Informações: (61) 3214-3009 (61) 986256610	Salgadeiro	160	15	15	01/10/2020 a 01/12/2020	Matutino
	Salgadeiro	160	15	15	19/10/2020 a 16/12/2020	Vespertino
	Maquiador	160	15	15	13/10/2020 a 10/12/2020	Matutino
	Maquiador	160	15	15	13/10/2020 a 10/12/2020	Vespertino
CEP SENAC AÇÕES MÓVEIS Local do Curso SÃO SEBASTIÃO Administração Regional de São Sebastião. Informações: (61) 986256610	Confeiteiro	300	15	15	22/10/2020 a 19/02/2021	Vespertino
	Salgadeiro	160	15	15	05/11/2020 a 14/01/2021	Vespertino
	Cabeleireiro	400	15	15	26/11/2020 a 29/04/2021	Vespertino
CEP AÇÕES MÓVEIS Local do curso RECANTO DAS EMAS Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: (61) 98625.6613	Maquiador	160	15	15	19/10/2020 a 16/12/2020	Matutino
	Maquiador	160	15	15	19/10/2020 a 16/12/2020	Vespertino
	Assistente Administrativo	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Vespertino
	Assistente Administrativo	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Assistente de Recursos Humanos	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Vespertino
	Assistente de Pessoal	160	15	15	01/09/2020 a 29/10/2020	Vespertino
	Técnicas Básicas para Cozinheiro	80	15	15	08/09/2020 a 06/10/2020	Matutino
	Pizzaiolo	160	15	15	16/09/2020 a 13/11/2020	Vespertino
Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais	40	15	15	17/11/2020 a 30/11/2020	Vespertino	

<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do curso</u> RECANTO DAS EMAS Av. Recanto das Emas Recanto das Artes QD 102. Área Especial Informações: (61) 98625.6613</p>	Costureiro	212	15	15	21/09/2020 a 08/12/2020	Vespertino
	Aperfeiçoamento em Corte e Costura	60	15	15	16/11/2020 a 08/12/2020	Vespertino
	Auxiliar de Cozinha	240	15	15	01/09/2020 a 27/11/2020	Vespertino
	Técnicas de Produção de Biscoitos Finos e Artesanais	40	15	15	22/10/2020 a 06/11/2020	Vespertino
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do curso</u> PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI Informações: 9 86256610</p>	Maquiador	160	20	15	14/09/2020 a 11/11/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	15	14/09/2020 a 11/11/2020	Vespertino
	Maquiagem Social	60	20	15	13/11/2020 a 07/12/2020	Matutino
	Salgadeira	160	20	15	08/09/2020 a 05/11/2020	Matutino
	Técnicas Básicas para Cozinheiro	80	20	15	09/11/2020 a 08/12/2020	Matutino
	Técnicas de Produção de Biscoitos Finos e Artesanais	40	20	15	09/11/2020 a 23/11/2020	Vespertino
	Costureiro	212	20	15	21/09/2020 a 08/12/2020	Matutino
	Costureiro	212	20	15	21/09/2020 a 08/12/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	20	15	08/09/2020 a 05/11/2020	Matutino
	Assistente de Secretaria Escolar	180	20	15	09/11/2020 a 25/01/2021	Matutino
	Assistente de Secretaria Escolar	180	20	15	08/09/2020 a 12/11/2020	Vespertino
Assistente de Recursos Humanos	160	20	15	09/11/2020 a 18/01/2021	Vespertino	

<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do curso</u> PLANALTINA Estrada Vale do Amanhecer DF 10 CAPEMI</p> <p>Informações: 9 86256610</p>	Gestão de condomínio	96	20	15	01/09/2020 a 06/10/2020	Matutino
	Assistente de Secretaria Escolar	180	20	15	06/10/2020 a 11/12/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160	20	15	01/09/2020 a 29/10/2020	Vespertino
	Educação Empreendedora e Financeira	40	20	15	03/11/2020 a 17/11/2020	Vespertino
	Recrutamento e Seleção de Pessoas	40	20	15	20/11/2020 a 07/12/2020	Vespertino
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do curso</u> BRAZLÂNDIA Área Especial 1 Norte. Rua do lago. Museu de Brazlândia.</p> <p>Informações: 986257037</p>	Maquiador	160	15	15	14/09/2020 a 11/11/2020	Matutino
	Maquiagem Social	60	15	15	13/11/2020 a 07/12/2020	Matutino
	Assistente de Secretaria Escolar	180	15	15	14/10/2020 a 18/12/2020	Matutino
	Assistente de Pessoal	160	15	15	14/10/2020 a 11/12/2020	Vespertino
<p><u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> SAMAMBAIA CASA AZUL</p> <p>Informações: 986257037</p>	Salgadeira	160	15	15	20/10/2020 a 17/12/2020	Matutino
	Faturamento de Serviços de Saúde	96	15	15	01/09/2020 a 06/10/2020	Matutino
	Barbeiro	172	15	15	02/11/2020 a 14/01/2021	Vespertino
	Operador de Computador	196	15	15	06/10/2020 a 17/12/2020	Matutino
	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	15	15	09/11/2020 a 01/12/2020	Vespertino
	Assistente de Recursos Humanos	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Matutino
	Assistente Administrativo	160	15	15	15/10/2020 a 14/12/2020	Vespertino

<u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> CEILÂNDIA Igreja Comunidade Santo Antônio Sol Nascente QNR 03/04 Informações: 986257037	Operador de Computador	196	15	15	01/09/2020 a 12/11/2020	Matutino
	Operador de Computador	196	15	15	01/09/2020 a 12/11/2020	Vespertino
<u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> CEILÂNDIA Igreja Evangélica Semear Expansão Ceilândia Norte QNO 17 CONJ. C LOTE 28 Informações: 986257037	Técnicas Avançadas de Word, Excel e PowerPoint	60	15	15	16/11/2020 a 08/12/2020	Vespertino
<u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> SAMAMBIAIA Administração Regional QR 2/3 Informações: 986257037	Gestão de condomínio	96	15	15	16/10/2020 a 20/11/2020	Matutino
	Gestão de condomínio	96	15	15	16/10/2020 a 20/11/2020	Vespertino
	Planejamento e Estratégias de Empreendedorismo para o Comércio	80	15	15	20/11/2020 a 16/12/2020	Matutino
	E-commerce Vendendo no Comércio Eletrônico	42	15	15	21/11/2020 a 07/12/2020	Vespertino
<u>CEP AÇÕES</u> <u>MÓVEIS</u> <u>Local do Curso</u> CANDANGOLÂNDIA Igreja Evangélica assembleia de Deus Informações: 986256034	Maquiador	160	20	15	13/10/2020 a 10/12/2020	Matutino
	Maquiador	160	20	15	13/10/2020 a 10/12/2020	Vespertino
	Técnicas Básicas para Cozinheiro	80	20	15	01/09/2020 a 30/09/2020	Matutino
	Técnicas de Preparo de Pães Caseiros e Artesanais	40	20	15	01/10/2020 a 20/10/2020	Matutino
	Auxiliar de Cozinha	240	20	15	20/10/2020 a 27/01/2021	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
<p style="text-align: center;">Assistente Administrativo</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<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>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente de Recursos Humanos</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<p>Aprenda os processos relativos aos subsistemas de provisão, desenvolvimento, aplicação e manutenção, cujas atividades estão sob a responsabilidade do setor de Recursos Humanos de empresas dos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente de Secretaria Escolar</p> <p style="text-align: center;">180h</p>	<p>Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo-pedagógico relacionadas aos processos de gestão, organização e registro da vida escolar dos alunos, de acordo com a legislação educacional vigente e as diretrizes institucionais, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente de Pessoal</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<p>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.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente Financeiro</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<p>Aprenda a organizar e executar atividades relacionadas a contas a pagar e a receber, controle de movimentação bancária, acompanhamento de fluxo de caixa e de lançamentos contábeis para controle de execução orçamentária. Preenche formulários e guias e realiza tratamento e arquivamento de documentos.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p style="text-align: center;">Assistente de Logística</p> <p style="text-align: center;">160h</p>	<p>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.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p style="text-align: center;">Administração de Banco de Dados</p> <p style="text-align: center;">200h</p>	<p>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).</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio completo. Noções básicas de informática</p>
<p style="text-align: center;">Análise de Faturamento de Serviços de Saúde</p> <p style="text-align: center;">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. É desejável formação ou experiência na área de faturamento de serviços de saúde.</p>

Açougueiro 160h	<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, anos iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.</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>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II incompleto.</p>
Agente de Alimentação Escolar 160h	<p>Aprenda o pré-preparo, preparo de alimentos, distribuição de refeições em unidades educacionais e estabelecimentos produtores de alimentação escolar, orientado por Nutricionista. É responsável pelo recebimento, armazenamento, operação, conservação dos equipamentos e utensílios da cozinha, e execução de cardápio pré-estabelecido.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
Aperfeiçoamento de Corte e Costura	<p>Aprenda técnicas de costura para realizar acabamentos finos em peças do vestuário.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II incompleto. Conhecimento e prática em costura básica.</p>
Atualização do Tratamento de Feridas e Curativos 36h	<p>Aprenda as novas técnicas e protocolos aplicados ao tratamento de feridas e curativos.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Ter cursado ou estar cursando Ensino Superior ou Técnico na área de Enfermagem.</p>
A arte de se comunicar e Vender mais 30h	<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 Fundamental completo.</p>
Administração em Serviços Hospitalares 60h	<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>
AutoCAD - desenho de ambientes em 2D 60h	<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. Ter conhecimentos básicos de informática, conhecimento em inglês básico (software em inglês) e conhecimento em desenho técnico.</p>

Administração de Contas a Pagar a Receber e Tesouraria 24h	<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>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental II completo.
Barbeiro 172h	<p>Aprenda a realizar embelezamento da barba e dos cabelos masculinos, a executar procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas do visagismo.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos 20h	<p>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.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I incompleto.
Bares e restaurantes: gestão operacional 36h	<p>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.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
Bartender 200h	<p>Aprenda a criar, preparar, comercializar e servir drinks e coquetéis com eficiência, observando as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na Enfermagem 40h	<p>Aprenda a desenvolver habilidades em administrar medicamentos, exercitando o conhecimento sobre terapêutica medicamentosa e sua via de administração específica, identificando os estudos dos mecanismos de ação farmacológica e efeitos colaterais.</p>	Ter no mínimo 18 anos. Ensino Médio completo; Requisito/Conhecimento Específico: estudante ou profissional da área de enfermagem.
Camareiro (a) em Meios de Hospedagem 160h	<p>Aprenda com excelência as técnicas de trabalho da Camareira (o) nos diversos tipos de meios de hospedagem.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Consultoria de Estilo - Personal Stylist 60h	<p>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.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto. Possuir conhecimento básico de informática

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>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.
Confeiteiro 300h	<p>Aprenda a preparar, montar e apresentar produtos de confeitaria e também a produzir e confeitaria bolos, tortas, biscoitos finos, chocolates especiais, folhados, massas e doces.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I completo.
Cabeleireiro 400h	<p>Aprenda a realizar procedimentos de embelezamento e cuidados dos cabelos, além de conceitos de biossegurança e visagismo para exercer atividades em salões, clínicas de estética e demais instituições relacionadas ao ramo da beleza.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Desenho de Moda Digital 95h	<p>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.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Médio incompleto. Possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows
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>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Depilador 160h	<p>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.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação 40h	<p>Aprenda a elaborar cardápios pra diversas tipologias de restaurante</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Estamparia: design de superfície 80h	<p>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.</p>	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Desejável possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows, é necessário utilizar o navegador Google Chrome.
E-Commerce: Vendendo no Comércio Eletrônico 42 h	<p>Aprenda a comercializar na internet.</p>	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.

Educação Empreendedora e Financeira 40h	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.
Faturamento de Serviços de Saúde 96h	Aprenda a faturar procedimentos relativos à prestação de serviços de saúde.	Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo. Ter habilidade básica em informática.
Gestão de Condomínio 96h	Aprenda a executar o que está relacionado a coordenar, supervisionar e orientar as atividades básicas administrativas, financeiras e contábeis de um condomínio.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo. Conhecimento Básico pacote Office.
Garçom 240h	Aprenda a organizar o local de trabalho, recepcionar, atuar em eventos sociais e atender ao cliente, como também, executar serviços de alimentos e bebidas.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Liderança 20h	Aprenda a gerenciar equipes mantendo a motivação e o comprometimento, conforme as necessidades e metas da organização.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo.
Liderança coach 24h	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.
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.
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 I completo. Certificado de Conclusão ou comprovação de exercício na função de Maquiador.
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 incompleto.
Microsoft Power BI Básico 20h	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.

<p>Noções de Interpretação Clínica de Exames Laboratoriais</p> <p>40h</p>	<p>Aprenda as noções de interpretação de exames laboratoriais de rotina, para atuação em serviços de saúde, sob supervisão.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo. Ser profissional e/ou estudante dos cursos de Análises Clínicas, Farmácia, Hemoterapia ou Enfermagem.</p>
<p>Operador de Computador</p> <p>196h</p>	<p>Aprenda a instalar, configurar e operar sistemas operacionais, aplicativos de escritório e periféricos, bem como organizar a entrada e saída de dados em sistemas de informação.</p>	<p>Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p>Organizador de Eventos</p> <p>180h</p>	<p>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.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
<p>Organização de estoques para bares e restaurantes</p> <p>20h</p>	<p>Aprenda a desenvolver técnicas para atuar em estoques de empreendimentos gastronômicos.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p>Organização no ambiente de trabalho na cozinha</p> <p>36h</p>	<p>Aprenda a organizar o ambiente de trabalho da cozinha para produções gastronômicas.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p>PHP com MYSQL</p> <p>40h</p>	<p>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.</p>	<p>Ter no mínimo 17 anos e o Ensino Médio incompleto.</p>
<p>Padeiro</p> <p>260h</p>	<p>Aprenda a supervisionar o setor de alimentos e bebidas.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.</p>
<p>Planejamento e estratégias de empreendedorismo para o comércio</p> <p>80h</p>	<p>Aprenda técnicas de empreendedorismo, boas práticas de gestão e estratégias de comercialização e marketing aplicadas ao comércio.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental incompleto.</p>
<p>Pizzaiolo</p> <p>160h</p>	<p>Aprenda a montar, assar, finalizar e apresentar pizzas e suas variações.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I completo.</p>
<p>Recepção em Serviços de Saúde</p> <p>60h</p>	<p>Aprenda estratégias para recepcionar e atender usuários e acompanhantes nos serviços de saúde, com padrão de excelência.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio (1º ao 3º ano) completo. Desejável conhecimento de informática.</p>

Sketchup - desenho de ambientes e objetos em 3D 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.
Recrutamento e Seleção de Pessoas 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.
Recursos de Glosas em Processos 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.
Recepcionista 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.
Recepcionista de Eventos 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.
Recepcionista em Meios de Hospedagem 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.
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 (1º ao 5º ano) completo.
Sustentabilidade aplicada a cozinha 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.
Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint 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.
Técnicas Básicas para Cozinheiro 80h	Aprenda as técnicas básicas utilizadas para alguns preparos clássicos da cozinha.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais 40h	Aprenda a preparar pães caseiros e artesanais.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental incompleto.

Técnico em Secretariado 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 estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio
Técnico em Informática 1.200h	O Técnico em Informática é responsável pelo planejamento e pela execução dos processos de manutenção de computadores e pela operação de redes locais de computadores.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio
Técnico em Design de Interiores 800h	o profissional Técnico em Design de Interiores atua na sistematização de dados e elementos concernentes a projetos de design de interiores. Elabora projetos de design adequados às necessidades do usuário e às demandas do mercado; elege materiais e acabamentos adaptáveis ao projeto de design, distinguindo as técnicas relacionadas à tecnologia de produção.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino Médio
Técnico em Contabilidade 800h	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.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino. Médio
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 e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Finanças 800h	O Técnico em Finanças executa e monitora diversos serviços financeiros relacionados aos processos de Tesouraria, Contas a pagar, Contas a receber, Captação e aplicação de recursos financeiros e Orçamento empresarial, com a finalidade de acompanhar a saúde financeira e apoiar o processo de análise e proposição de melhorias para o desempenho econômico-financeiro das organizações.	Ter no mínimo 16 anos e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Secretaria Escolar 1200h	Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo-pedagógico relacionado aos processos de gestão, organização e registro da vida escolar dos alunos.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Médio completo.
Técnico em Guia de Turismo 800h	O Guia de Turismo é o responsável pela recepção, condução, orientação e assistência de pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas e viagens em âmbito local, regional e nacional. Esse profissional informa sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais e geográficos. Apresenta e organiza roteiros de visitas e itinerários turísticos, considerando os interesses e as necessidades do visitante.	Ter no mínimo 17 anos e estar cursando no mínimo o 2º ano do Ensino Médio.

<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 e 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 e 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>Vitrinismo e Visual Merchandising para o 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 incompleto. 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 _____.

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 _____ 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.