



TERMO ADITIVO

SEGUNDO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 020/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE E A ASSOCIAÇÃO PROSPERUM, ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL – OSC.

O **ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da **SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE**, CNPJ nº 13.937.123/0001-03, situada à Av. Luiz Viana Filho, 200, 3ª Plataforma, 2ª Avenida, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP: 41.745-003, Salvador-BA, neste ato representado pelo seu titular, **Sr. DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº 138746834, SSP/BA e do CPF nº 182.817.025-91, autorizado pelo Decreto Governamental de 08.02.2019 e publicado no D.O.E. De 09.02.2019, e a **ASSOCIAÇÃO PROSPERUM**, inscrita no CNPJ sob o nº 07.714.851/0001-45, situado na Travessa da Ajuda, nº 40, Edifício Martins Catarino, sala 702 – Centro, Município de Salvador, Bahia, CEP: 40.020-030, neste ato representado pelo **Sr. DANIEL ANDRÉ BALDACCI JÚNIOR**, portador do documento de identidade nº 11.980.343-78, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº 029.854.155-60, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, formalizam o presente Termo Aditivo, nos termos do processo SEI nº 021.2122.2023.0003335-49, que se regerá pela Lei nº. 13.019/2014, que regulamenta o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as Organizações da Sociedade Civil, e pelo Decreto Estadual nº. 17.091/2016, mediante as cláusulas e condições discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem como objetivo alterar o Termo de Colaboração nº. 020/2022 para:

- 1- Alterar o Plano de Trabalho;
- 2- Prorrogação de prazo.

CLÁUSULA SEGUNDA- PLANO DE TRABALHO

Pelo presente Termo Aditivo, ficam alterados os itens E, I e J *constantemente no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único.*

CLÁUSULA TERCEIRA- DO PRAZO

Pelo presente Termo Aditivo fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº. 020/2022, por mais 02 (dois) meses, com efeitos retroativos a partir de 17 de junho de 2023.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

O presente aditamento não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Colaboração nº 020/2022.

CLÁUSULA QUINTA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais cláusulas do Termo de Colaboração.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

O presente Termo Aditivo será publicado em resumo no Diário Oficial do Estado, em conformidade com a Lei Estadual nº. 9.433/05. E, para firmeza do que foi pactuado, assinam este instrumento, perante 02 (duas) testemunhas que também o subscrevem.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS
SECRETÁRIO DA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO,
RENDA E ESPORTE-SETRE

DANIEL ANDRÉ BALDACCI JÚNIOR
ASSOCIAÇÃO PROSPERUM

Testemunhas:

CPF:

CPF:

Edital de Chamamento Público nº. 004/2022

Finalidade da Seleção: Chamamento Público, visando à seleção de Organizações da Sociedade Civil

- OSC's, interessadas em celebrar Termo de Colaboração cujo objeto é a execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculadas ao Programa Qualifica Bahia, a ser financiada com recursos oriundos de Emenda Parlamentar, do FET/Ba e do FUNCEP referente ao , Lote II – Territórios de Identidade Metropolitana de Salvador, Litoral norte e Agreste Baiano)

A. IDENTIFICAÇÃO DA OSC:

Nome da OSC: Associação Prosperum

CNPJ: 07.714.851/0001-45

Data de Criação: 18 de outubro de 2004

Endereço: Rua Lucaia, 148, primeiro andar, Rio Vermelho, Salvador, Bahia, CEP 41940-660

Telefone: 71 98642-0909

Endereço eletrônico (e-mail): danibaldacci@gmail.com

Dados do Representante Legal

Nome: Daniel André Baldacci Júnior

Endereço: Av. Sete de Setembro, 1838, ap 110, Vitória, Salvador - Bahia

Endereço eletrônico (e-mail): danibaldacci@gmail.com

RG/Órgão expedidor/UF: 11980343-78 – SSP/BA

CPF: 029.854.155-60

B. OBJETO DA PARCERIA

Constitui-se objeto da parceria a execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculado ao Projeto Qualifica Bahia, promovendo a qualificação social e profissional de trabalhadores em alinhamento com as demandas do setor produtivo apuradas por meio de mapeamento dos principais setores econômicos, ocupações e números de admissões e demissões.

- Oferta de capacitação gratuita em diversas áreas profissionais a jovens e trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou buscando atualização profissional, internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas, pessoas com deficiências e idosos;
- Promoção a participação de 1540 pessoas em 44 cursos distribuídos em 77 turmas na Região Metropolitana de Salvador, Litoral Norte e Agreste Baiano
- Promoção e estimular a conclusão dos cursos, garantido, inclusive, a certificação dos concluintes;
- Promoção a atualização de trabalhadores que atuam no mundo do trabalho (formal ou informal);
- Promoção a geração de renda, por meio da capacitação social e profissional para o mercado formal e informal.

O projeto está de acordo com Termo de Referência (Anexo 3) e o PPA 2020 -2023 - Programa 308 – Inclusão Socioprodutiva e Mundo do Trabalho. Compromisso 3 – Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras (es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores – SETRE. Meta1 – Oferecer oportunidade de qualificação à pessoas em situação de vulnerabilidade social. Iniciativa 2 – Promover a qualificação profissional de trabalhadores em situação de vulnerabilidade social e em situação de desemprego.

C. OBJETIVO DA PARCERIA

Promoção de capacitação social e profissional possibilitando a qualificação social e profissional referente ao Lote 2, onde serão contemplados 1540 alunos divididos em 21 municípios, conforme tabela abaixo:

O projeto tem a pretensão de promover o Trabalho Decente entre os alunos. Trabalho Decente pode ser compreendido como uma condição fundamental para superação da pobreza e redução das desigualdades sociais, garantia da governabilidade democrática e desenvolvimento sustentável. Para a Organização Internacional do Trabalho (OIT), a noção de trabalho decente se apoia em quatro pilares estratégicos: a) respeito às normas internacionais do trabalho, em especial aos princípios e direitos fundamentais do trabalho (liberdade sindical e reconhecimento efetivo do direito de negociação coletiva; eliminação de todas as formas de trabalho forçado; abolição efetiva do trabalho infantil; eliminação de todas as formas de discriminação em matéria de emprego e ocupação); b) promoção do emprego de qualidade; c) extensão da proteção social; d) diálogo social.

Ao falar em trabalho decente para os beneficiários deste projeto, propõe-se ações não apenas sobre a ampliação de oportunidades e apoio para obtenção de uma ocupação de qualidade, mas também sobre ações que ampliem suas possibilidades de transição no mercado de trabalho, ou seja, de construção de percursos diferentes para trajetórias ocupacionais futuras, incluindo a possibilidade de estudo.

A cidade de Salvador e região metropolitana foram extremamente afetadas pelos efeitos econômicos do Corona Vírus, milhares de empregos formais foram destruídos ao longo dos quase 2 anos em que o COVID-19 vem assolando a região.

É notório que o indivíduo com menor escolaridade tem mais dificuldade para encarar os desafios da situação econômica em que o país se encontra. Diante disso, a solução da educação profissionalizante visa dar a oportunidade a pessoas sem condições financeiras e/ou educacionais, de se qualificar.

Cursos profissionalizantes tem por essência qualificar o futuro profissional para atuar em atividades de alta demanda, gerando o reconhecimento e autoridade quanto ao domínio técnico do ofício aprendido, o que costuma resultar em retorno financeiro acelerado.

Dessa forma a educação profissionalizante figura como a esfera de ensino mais democrática e com o maior poder de geração de renda rápida para os seus alunos. Pesquisa feita pelo IBGE apontou que apenas 5,2% dos adultos têm ensino profissionalizante, o que demonstra o quão diferenciado esse profissional pode se mostrar perante o mercado.

Dentro da perspectiva de falta de qualificação dos profissionais do mercado de trabalho, o ensino profissionalizante figura como saída para uma outra crise que o país se encontra, o recorde de vagas em aberta que não possuem pessoas qualificadas para as assumir.

Em outra pesquisa feita pelo IBGE, foi apontado que a renda esperada dos egressos de ensino profissionalizantes tem valor esperado 37% maior que os que não cursaram, além de obterem menor probabilidade de serem demitidas dos seus empregos.

Outro ponto que vale a pena destacar sobre a mudança na realidade a qual este projeto pretende contribuir, é em relação a redução do desemprego dos beneficiários por meio do trabalho autônomo. Haja vista que diante dos elevados níveis de desemprego atuais, ser especialista em um ofício e aprender a captar clientes e gerar oportunidades de prestação de serviços pode culminar na geração de renda de forma autônoma, fazendo com que os beneficiários, em vez de dedicar tempo na busca por emprego, passem a investir suas horas no trabalho autônomo, por vezes, gerando ainda mais empregos!

Sendo assim, a proposta aqui exposta se constitui como ação que visa à capacitação dos beneficiários visando o acesso ao trabalho decente e produtivo sendo que é a melhor maneira para os alunos realizarem suas aspirações, melhorarem suas condições de vida e participarem ativamente da sociedade. O trabalho decente surge na convergência de direitos e oportunidades, garante que jovens mulheres e homens possam levantar suas vozes e exercer sua liderança.

D. DESCRIÇÃO DA REALIDADE OBJETO DA PARCERIA E O NEXO COM A ATIVIDADE OU O PROJETO PROPOSTO E METAS A SEREM ATINGIDAS

A região metropolitana de Salvador, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, possui um PIB R\$119,8 Bilhões em 2018, figurando como o oitavo maior PIB dentro das regiões metropolitanas do Brasil. Foi presença marcante nesse resultado o setor da Agropecuária que apresentou valor adicionado de R\$ 117,5 milhões, da industrial com R\$29,1 bilhões, de serviços com R\$69,9 bilhões e administração pública R\$ 12,4 bilhões.

De acordo com o CAGED, na região metropolitana de Salvador, houve no acumulado de janeiro a outubro de 2021 houve um saldo de 29.023 admissões em relação às demissões. Salvador teve um saldo 23.207 postos de trabalho, Simões Filho 2.787 postos, Lauro de Freitas, 2.781 postos, Mata de São João 1.203 postos, Pojuca 393 postos, Candeias 387 postos, Vera Cruz 223 postos, Madre de Deus 205 postos, Itaparica 57 postos, já algumas da região metropolitana fecharam postos de trabalho, são elas São Sebastião do Passe que fechou 6 postos, Dias D'ávia fechou 69 postos, Camaçari fechou 729 postos e São Francisco do Conde fechou 1.237 postos. A região metropolitana foi responsável por 24,4% do saldo de admissões na Bahia.

Segundo o IBGE, a taxa de desemprego na Bahia apresentou uma melhora do primeiro para o segundo trimestre de 2021, caiu de 21,3% para 19,8%, enquanto a média nacional está em 14,1%.

Já a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNADC) de 2020, revela que a região metropolitana de Salvador apresentou uma taxa de desocupação de 18,9% de pessoas desempregadas e procurando emprego. Com isso a em 2020 se tornou a região metropolitana com a maior taxa de desocupação no país.

Outro dado marcante sobre a economia da Região Metropolitana de Salvador é a desigualdade salarial. Em 2018, segundo dados da PED, em média, os 10% mais pobres ganham R\$ 331,00, enquanto os 10% mais ricos ganham R\$ 4.296,00.

Podemos avaliar que a crise causada pela pandemia do coronavírus impactou de forma dramática na dinâmica da economia, acentuando a taxa de desemprego, que atingiu seus maiores patamares no 3º e 4º semestre de 2020, fazendo com que, nesse período, a região metropolitana atingisse seu recorde histórico de desemprego.

Outra triste realidade que se materializou em decorrência da pandemia foi o encerramento das atividades, de forma definitiva, de milhares de micro e pequena empresas. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE realizou uma pesquisa quantitativa, em um universo de 17,2 milhões de pequenos negócios e constatou que, deste montante, 5,3 milhões de empresas precisaram alterar o seu formato de trabalho, passando a realizar suas vendas de forma online, além das entregas em domicílio.

Por outro lado, com o avanço da vacinação, espera-se que a retomada econômica atenuar os impactos sócios econômicos em nosso Estado. Faz-se necessário, no entanto, prover melhor capacitação profissional, principalmente aos mais vulneráveis, haja vista que agora o mercado está mais disputado, com mais pessoas desempregadas e em busca de melhoria de renda.

Desta forma, a qualificação promovida pelo projeto Qualifica Bahia se apresenta como uma ferramenta de inclusão socioprodutiva e ao mundo do trabalho fomentando a inclusão dos vulneráveis e desempregados na geração de renda, que por sua vez irão retomar a sensação de dignidade, de pertencer e contribuir à sociedade.

Diante do exposto, o Lote II pretende abranger 21 municípios dentro de Salvador e Região metropolitana, com 77 turmas de 20 alunos cada, totalizando 1.540 pessoas beneficiadas. Os cursos contemplados para a região estão divididos entre as áreas de alimentos; arte e cultura; beleza estética e bem-estar; atendimento e comércio; Construção civil; esporte e lazer; indústria criativa; metal mecânica; segurança; tecnologia da informação; têxtil; trabalho doméstico; transporte e turismo e hospedagem. Essas áreas estão diretamente ligadas a vocação econômica da região. Cabe aqui destrinchar relação das áreas escolhidas com a realidade local:

· Alimentos: o setor durante a pandemia foi extremamente afetado com o fechamento de diversas vagas de estabelecimentos e vagas de trabalho, porém com a retomada econômica será um campo fértil para profissionais que queiram empreender ou se empregar nessa área;

- Arte e cultura: o setor é extremamente pujante na região de Salvador, a cidade figura entre uma das cidades com maior patrimônio cultural do Brasil por si só já a torna um terreno extremamente fértil para geração de renda nesse setor;
- Beleza estética e bem-estar: Essa indústria está em franca ascensão no Brasil com recordes de crescimento anualmente, e pessoas qualificadas nessa área não terão tanta dificuldade em se inserir no mercado de trabalho ou trabalhar como autônomo;
- Construção civil: Salvador atualmente passa por um processo de pesado investimento em infraestrutura fazendo que o setor da construção civil seja um dos motores do desenvolvimento econômico na região, o que representa muitas oportunidades de trabalho;
- Esporte e Lazer: o curso selecionado dentro dessa área é o de Eletricista de embarcações, a Bahia figura entre os estados que mais possuem embarcações no Brasil, tornando-se um mercado muito promissor para formado pelo curso.
- Indústria Criativa: o curso selecionado dentro dessa área foi o de Marketing Digital e E-Commerce e de Programação e desenvolvimento para web, com segurança da informação. Pesquisa da Brasscom (Associação Brasileira das Empresas de Tecnologia da Informação e Comunicação) revela que 70 mil profissionais com perfil tecnológico/digital serão demandados por ano até 2024, porém, o Brasil forma apenas 46 mil destas pessoas por ano. Ou seja, um déficit de 24 mil profissionais anualmente. É notório então que, os beneficiários que se formarem nesta área terão muitas oportunidades em um futuro próximo!
- Metal mecânica: os cursos selecionados para essa área são o de Mecânico de Manutenção e instalação de aparelhos de Climatização e refrigeração e o curso de Soldador. Estas áreas estão carentes de profissionais capacitados, portanto, formar alunos nesta área, ao tempo que lhes oportuniza crescimento profissional, ajuda a destravar a engrenagem da economia.
- Segurança: O Curso selecionado para essa área é o de Agente de portaria com informática básica. Dada as questões de violência características de países em desenvolvimento, o agente de portaria é um cargo que gera muitas oportunidades. Somado a isso, com a popularização de ferramentas tecnológicas, o profissional que tenha conhecimentos em informática se destacará frente aos demais que se mantiverem desatualizados sobre o tema.
- Tecnologia da informação: Os cursos escolhidos para essa área são os cursos de Montador e reparador de microcomputadores e suporte técnico em sistema de CFTV e, como exposto acima, fazem parte de uma categoria de profissões que apresenta déficit de 24 mil profissionais anualmente.
- Têxtil: O curso escolhido nessa área é o curso de corte e costura, segundo dados do SEBRAE de 2015 o mercado da industrial têxtil e de confecções é o 2º setor com maior índice de empregabilidade e o Nordeste, figurando como o 3º em participação na quantidade de unidades fabris no Brasil, dessa forma, a formação continuada de profissionais nesta área é fundamental não somente para a empregabilidade do beneficiário, como também para o evitar gargalos humanos no crescimento do setor.
- Trabalho doméstico: O curso selecionado nessa área é o de Cuidador de idosos. Dados do IBGE apontam que a população de idosos no Brasil está em crescimento e estima-se que possa triplicar até 2050. Este segmento em franca ascensão, um campo fértil para profissionais qualificados nessa área, principalmente depois deste grupo se apresentar como de risco frente a covid, o que torna ainda mais necessário o cuidado adequado perante a eles.
- Transporte: Mecânica para mulheres e Mecânico de manutenção de motocicletas serão os cursos ofertados. Durante a pandemia, dada a paralisação temporária na produção, houve falta de peças e de veículos novos, além de sua acentuada elevação de valor de mercado. Esta alta de preços culminou na redução da renovação da frota de veículos novos, o que resulta na elevação da demanda por manutenção da mecânica dos veículos que agora tem sua vida útil estendida, o que o setor de mecânica de veículos cresça e se torne terreno fértil para quem vai ingressar na área.
- Turismo e hospedagem: O setor do turismo foi um dos mais afetados na pandemia, porém no atual cenário, com o avanço da vacinação, viajar se tornou o maior desejo de consumo do brasileiro segundo pesquisa do IPESB. Com essa potencial retomada do setor, que foi um dos que mais fechou postos de trabalho, a tendência é que este também seja um dos que mais irá contratar.

A qualificação profissional se mostra a saída mais rápida para a inclusão dos mais vulneráveis e desempregados no mundo do trabalho promovendo a geração de renda para o público com menos oportunidades. O curso profissionalizante traz, de forma específica e prática, os pontos mais relevantes da profissão almejada, se constituindo como uma das formas mais eficazes de gerar rápido retorno financeiro. Ainda assim, a renda a ser gerada independe da conclusão formação, haja vista que, já a partir das primeiras técnicas aprendidas, o aluno pode começar a trabalhar e ganhar dinheiro. Peguemos o curso de Instalação de Ar Condicionado para fins de exemplificação: ao aprender a instalar um aparelho novo, em perfeito estado de funcionamento, o aluno já pode gerar renda com este tipo de serviço ainda que, ao longo do curso, ainda vá aprender a como consertar um aparelho quebrado e como realizar a manutenção preventiva.

Outro ponto deste projeto a se destacar sobre de incremento da renda dos beneficiários, são as aulas que ensinarão a como gerar MEI, suas vantagens e modo de funcionamento, provendo o direcionamento necessário para que os alunos tenham a oportunidade de abrir seu próprio negócio, e, em vez de depender de empregadores, gerem empregos, dando início a um ciclo virtuoso de geração de renda na região que está inserido.

Outra perspectiva sobre a educação profissionalizante a ser promovida neste projeto, é acerca do público que necessita de atualização profissional. Dada as transformações cada vez mais velozes em tendências e tecnologias, quem deseja voltar, permanecer ou crescer no mercado precisa se qualificar para acompanhar essas mudanças, e essa atualização e capacitação é um dos objetivos deste projeto.

E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

E.1 AÇÕES

As ações necessárias para o alcance do objetivo da parceria são:

Ações

Ação 1. Divulgação, Inscrição E Matrícula do Público Beneficiário

OSC realizará a divulgação e inscrição dos beneficiários, além de solicitar toda a documentação para efetivação da matrícula do público que atenda ao perfil do projeto. Será responsabilidade da OSC formar cadastro reserva para eventuais substituições.

Critério de Aceitação: Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, assim como ficha de inscrição; acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado; cadastro reserva de pelo menos 2 alunos por turma para eventuais substituições.

Ação 2. Promover qualificação social e profissional

Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Distribuição entre Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária – Lote II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).

A OSC deve fornecer auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, material didático, duas camisas, EPI's para os cursos que demandem esses equipamentos e certificado de conclusão do curso conforme Resolução Nº 783/2017 e Norma de Execução Nº 113/2019. Além disso, assumiremos despesas com a contratação de todos os instrutores, assim como equipe administrativa, coordenador geral, insumos para aulas práticas e despesas administrativas. A carga horária máxima por dia será de horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento).

Critério de Aceitação: Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático; A carga horária máxima por dia será de 05 (cinco) horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento). A carga horária dos cursos observará os seguintes parâmetros: hora/aula de 60 (sessenta) minutos; 20 (vinte) horas/aula de conteúdos básicos; mínimo de 30% (trinta por cento) da carga horária de formação profissional voltada para a prática profissional. A prática profissional compreende diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras. Critério deve ser comprovado através de Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de

verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático.

Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários: A OSC aplicará ao final da execução dos cursos pesquisa de satisfação a todos os educandos concluintes, além de apresentar a SETRE relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos.

Critério de Aceitação: Questionário aplicado a no mínimo 70% do público beneficiário a ser comprovado através de Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentário explicativos.

Ação 4. Certificação.

Critério de Aceitação: certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem pode desistir do curso no seu andamento) a ser comprovado através de relatório informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como a lista de certificação assinada pelos alunos.

E.2 INDICADORES, METAS E PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Planejamento do Projeto Qualifica Bahia	Indicador	Unidade	Meio de Verificação	Qtde. Meta (Ano I)																
				Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11						

OBJETIVO DA PARCERIA	Ofertar capacitação social e profissional de pessoas nos diversos territórios do estado.	Nº de turmas implementadas pelo projeto.	Turmas	Relatório de execução contendo informações sobre o quantitativo de turmas a iniciar, abertas, em andamento e concluídas. Quais os cursos, quantitativo de educandos em cada turma e carga horária realizada.	-	5	10	10	-	25	7	10	10				
		Nº de pessoas certificadas pelo projeto.	Pessoas	Relatório informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como a lista de certificação assinada pelos alunos.	-	-	-	-	-	-	1000	140	200				

AÇÃO	Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	Nº de matrículas realizadas.	Matrículas	Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado.	-	100	200	20									
	Ação 2: Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Distribuição entre Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária - Lote II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).).	Nº de pessoas qualificadas pelo projeto	Pessoas	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático.	-		100	20									

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E DE CUMPRIMENTO DAS METAS

A Associação Prosperum pretende executar o projeto conforme a metodologia abaixo descrita:

1. Divulgação do projeto através de:

- a. Parceria com as mídias locais, TV's, Rádios, Sites de Notícias
- b. Parceria com locais influenciadores na mídia social

2. Despesas de custos indiretos

- a. Despesas de custos indiretos (internet, luz, água, etc) que não tem previsão na planilha de custos, serão contempladas dentro dos custos da instituição, não havendo necessidade de ser paga com a verba do projeto.

3. Locação de espaço para as aulas:

- a. Parceria com entidades como escolas, sindicatos, associações e empresas privadas por meio de termo de parceria para disponibilização de espaços

4. Inscrição e matrícula do público beneficiário:

- a. Para cidades com Unidades do SineBahia
 - i. SineBahia
 - ii. Parceria com Associações, Sindicatos e outras instituições de apoio ao trabalhador
- b. Para cidades que não contam com o SineBahia
 - i. Parceria com Associações, Sindicatos e outras instituições de apoio ao trabalhador
- c. A documentação necessária para a inscrição sera:
 - i. RG ou Carteira de motorista
 - ii. CPF
 - iii. Comprovante de residência
 - iv. Relatório ou atestado de Saúde quando pleiteado vaga para Pessoa com deficiência

5. Contratação de professores

- a. Divulgação de vagas on-line
- b. Parcerias com instituições locais para divulgação
- c. Processo seletivo presencial

6. Treinamento de Professores contemplando os seguintes pontos:

- a. Alinhamento sobre o público beneficiário e suas especificidades
- b. Treinamento sobre as ferramentas didáticas a serem utilizadas em sala de aula
- c. Treinamento sobre a Agenda do Trabalho Decente;
- d. Treinamento on-line, via aplicativo por meio de vídeo-aulas, sobre apresentações de alta performance, conteúdo programático, como lidar com questões diversas em sala de aula, entre outros.

7. Preparação de planos de aula

8. Preparação de Material didático

9. Aquisição de materiais de consumo para as aulas

10. Aquisição de equipamentos para a execução das aulas

11. Promover a qualificação Social e profissional conforme Lote II, contemplando detalhamento previsto em edital

G2. Estrutura utilizada nas aulas

A estrutura mínima utilizada para a execução do projeto:

1. Salas com Ventilação e iluminadas, com ferramentas de estudo adequadas.

- a. A sala deve ser sempre higienizada com água sanitária e Álcool 70%
- b. Deve se manter em disponível sala álcool em Gel
- c. Só se permitirá que o aluno assista aula usando devidamente a máscara
- d. Deve haver no mínimo 20 cadeiras em condições de uso para os alunos assistirem aulas, assim como mesa e cadeira para o professor.

2. Banheiros

- a. Deve ser garantido pelo menos dois banheiros para local de execução dos cursos
- b. O banheiro deve ser limpo rotineiramente, com o propósito de estar sempre em plena condição de uso

3. Equipamento para execução das aulas

- a. Tv – Quando fornecidas pelos parceiros donos dos espaços
 - b. Notebook – Disponibilizado pelo professor G3. Matrícula do Público Beneficiário
1. Matrícula, critérios de aceitação:

a. Trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou que buscam atualização profissional, visando inserção e/ou reinserção no mundo do trabalhos, sendo priorizados:

- I. Beneficiários do seguro-desemprego;
- II. Trabalhadores desempregados cadastrados no banco de dados da Rede SineBahia;
- III. Trabalhadores empregados e desempregados afetados por processo de modernização tecnológica, choques comerciais e/ou

outras formas de reestruturação econômica produtiva;

- IV. Beneficiários de política de inclusão social e de políticas de integração e desenvolvimento regional e local;
- V. Internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas;
- VI. Trabalhadores resgatados de regime de trabalho forçado ou reduzido à condição análoga à de escravo;
- VII. Familiares de egressos do trabalho infantil;
- VIII. Trabalhadores de setores considerados estratégicos da economia, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da geração de trabalho, emprego e renda;
- IX. Trabalhadores cooperativados, em condição associativa ou autogestionada, e empreendedores individuais;
- X. Trabalhadores rurais;
- XI. Pescadores artesanais;
- XII. Aprendizes;
- XIII. Estagiários;
- XIV. Pessoas com deficiência e Idosos.

2. Benefícios aos educandos

- a. Auxílio transporte de referente ao valor do transporte municipal de onde será ministrado o curso, por aluno e professor pago em espécie,
- b. Lanche
- c. Camisa do programa
- d. Kit material escolar

3. Certificação

- a. A cerimonia de certificação se dará no local das aulas com a entrega do certificado assinado ao aluno.

G4. Metodologia pedagógica

Utilizaremos preceitos da pedagogia moderna, de modo a desenvolver as aulas de forma mais personalizada e voltada para o ritmo de cada estudante. O princípio fundamental é, justamente, dar liberdade e autonomia, fazendo com que o aluno atue como protagonista de seu próprio processo de aprendizagem.

Isso quer dizer que nossa proposta pedagógica é um instrumento que prevê maior incentivo à subjetividade, ao pensamento crítico e, principalmente, às diferentes formas de educação. A ideia é que a pessoa aprenda desde a sua experimentação com o mundo e com a comunidade ao redor, exercendo uma observação prática e precisa da sua realidade.

A Qualificação Social contará com uma carga horária de 20 horas teórica.

A Qualificação profissional contará com 100 horas e será dividida em duas partes: teórica e prática. A parte teórica do curso contará com a carga horária de 70 horas e será ministrada através do método expositivo, no segundo momento com o conhecimento adquirido na parte teórica ocorrerão as aulas práticas que contarão com 30 horas.

Para alcançar sucesso nessa parte teórica do curso os alunos terão não só

momentos como ouvintes das aulas, mas também haverá a realização de debate, formulação de hipóteses, resolução de problemas, compartilhamento de vivências pessoais, e trabalhos em grupo, fomentando a participação do aluno.

Esta metodologia tem como intuito fazer com que o aluno, mesmo na parte teórica do curso, saia do agente passivo, ou seja, apenas como ouvinte, para agente ativo da geração do conhecimento. Dessa forma a metodologia passa a ser uma via de mão dupla, na qual o aluno será capaz de encontrar o seu próprio caminho de aprendizagem. Essas interações irão guiar os alunos de forma individualizada, estimulando-os a explorar melhor sua capacidade de aprendizado, respeitando a individualidade da proficiência ou dificuldade dos alunos envolvidos.

Curso presencial, com 120 horas, previamente definidos pela executora. Os (as) beneficiários(as) contarão com material exclusivo para o curso e com professores capacitados e que auxiliarão, de forma eficaz na construção do seu conhecimento. Sendo aulas de 05 horas de duração cada, com segunda à sábado, totalizando um mês de aula por turma.

Para a parte prática serão utilizadas diversas técnicas de aprendizado, dentre elas: a exposição prática; os ensaios práticos; visitas técnicas e a repetição execução prática com os equipamentos correlatos por parte dos alunos, com o monitoramento dos professores. Dessa forma, o aluno será capaz de ter o conhecimento total sobre os assuntos abordados desde os materiais utilizados e as técnicas aplicadas, até os resultados que são alcançados com a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

QUALIFICAÇÃO SOCIAL – 20 horas
DIREITOS HUMANOS, ESTUDOS DE GÊNERO, RAÇA, ÉTICA E CIDADANIA - 3
HORAS

Ementa
Análise de relações e mudanças sociais; discussão sobre tipos de violência e suas causas; reflexão sobre ética e diversidade cultural, étnica e religiosa. Reflexão sobre identidade, realização pessoal e relações interpessoais. Papel social e político do cidadão. Direitos humanos e sociais. Aprofundamento de conceitos sobre gênero; perspectivas do mundo do trabalho em relação ao gênero. Análise da forma de intervenção do poder público na redução da disparidade relacionada a gênero e raça. Ética e Responsabilidade Social nas empresas. Valores e Cultura Organizacional. Responsabilidade Empresarial na relação com o meio ambiente e sustentabilidade.
Conteúdo Programático
Noções de Direitos humanos
Estudos de Gênero raça
Ética e cidadania
EDUCAÇÃO AMBIENTAL, HIGIENE PESSOAL, PROMOÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA - 3 HORAS
Ementa
Análise de ações humanas ambientalmente sustentáveis. Reflexão sobre a influência e o papel da mídia. Discussão sobre a necessidade de consumo e o exercício da cidadania. Discussão sobre a higiene e apresentação pessoal.

Conteúdo Programático
Educação Ambiental
Apresentação pessoal com foco na higiene pessoal
Promoção da Qualidade de Vida
NOÇÕES DE DIREITO TRABALHISTA E PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO – 3 HORAS
Ementa
Relações Trabalhistas. Empregados e Empregadores - direitos e deveres. Estabelecimento de relações entre saúde e trabalho. Apresentação de técnicas de segurança a serem adotadas no ambiente de trabalho e suas Normas Regulamentadoras- NR, relativas à segurança e medicina do trabalho.
Conteúdo Programático
Noções de Direito do Trabalho
Prevenção de Acidentes de Trabalho
ATUALIDADES NO MUNDO DO TRABALHO - 3 HORAS
Ementa
Empregabilidade. Orientação para o Trabalho. Como se comportar em processos de seleção e no ambiente de trabalho. Simulação de entrevista para emprego. Elaboração de currículo profissional.
Conteúdo Programático
Introdução ao mercado de trabalho, mercado e tendências
Elaboração de Currículo
Processo Seletivo com foco na entrevista de emprego

CONCEITOS E DEFINIÇÕES SOBRE GESTÃO DE NEGÓCIOS, EMPREENDEDORISMO, COOPERATIVISMO E ASSOCIATIVISMO - 4 HORAS**Ementa**

Empreendedorismo: conceitos e definições. O Perfil e as características do empreendedor. As habilidades e competências necessárias aos empreendedores. Empreendedorismo na era do Comércio Eletrônico. O que é, e como se tornar um Microempreendedor Individual - MEI. Empreendimentos coletivos. A cultura da cooperação. Cooperativismo. Tipos de cooperativas. Projeto de implantação de cooperativas. Associativismo. Formas associativas. Criação de associações. Conceito de Economia Solidária e seus princípios. Autogestão. Redes de Economia Solidária e Desenvolvimento econômico local. Linhas de financiamento e crédito para microempreendedores. Elaboração do Plano de Negócio. Os recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios. Ferramentas na elaboração do Plano de Negócios. Estrutura do Plano de Negócio. Como utilizar as ferramentas e aplicativos do pacote Office no ambiente de trabalho (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, entre outros). Desenvolvimento Sustentável. Abordagens e Modelos de Gestão Ambiental. Utilização racional de recursos naturais. Responsabilidade Socioambiental.

Conteúdo Programático

Empreendedorismo, conceitos e definições

Gestão de negócios, conceitos, definições e ferramentas

Cooperativismo e Associativismo, conceitos e definições

ESTÍMULO E APOIO À ELEVAÇÃO DE ESCOLARIDADE: PORTUGUÊS E MATEMÁTICA - 4 HORAS**Ementa**

Português: Análise de diversos tipos de textos e sua intencionalidade; Comunicação oral e escrita, leitura e compreensão de textos; Construção do conhecimento acerca da língua formal, enfatizando a concordância e o uso de pronomes. Matemática: Raciocínio lógico-matemático; Construção da ideia de números e aplicação de operações matemáticas; Compreensão dos conceitos e representação de fração; Operações com fração; Aplicação dos conceitos e cálculos de juros e porcentagem; Análise e aplicação das unidades de medidas.

Conteúdo Programático

Português: Processo de Comunicação e Gênero textual

Português: Concordância Verbal e Nominal

Português: Uso de Pronomes

Matemática: Raciocínio Lógico-Matemático

Matemática: Operações Matemáticas, Frações, Juros e Porcentagem

Matemática: Unidades de medidas (tempo, massa e volume), Aplicações e Conversões

Curso: Cabeleireiro(a) e maquiagem – 100 horas Cadeia produtiva: BELEZA, ESTÉTICA E BEM-ESTAR Ementa:

Capacitar o educando para a realização de técnicas de cortes, colorimetria, tratamentos capilares, modelagem, entre outros, que inclui alisamento e encacheamento. Conceitos sobre tricologia, biossegurança, visagismo e também a propor mudanças no visual, sempre zelando pelo estilo singular de cada um. Estudo sobre estética e saúde. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Organização do atendimento, NR's aplicadas à atividade desempenhada. Elaboração, composição e aplicação de maquiagens sociais e para caracterizações (maquiagem artística), utilizando técnicas e produtos cosméticos de maquiagem, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.

Conteúdo programático:

Administração de Salão; Anatomia e Fisiologia Capilar; Biossegurança; Enrolamento de Bobs; Escovista; Tratamentos Capilares; Corte Unisex; Transformação Capilar; Colorista; Maquiagem Social; Maquiagem Artística

Curso: Camareiro(a) - 100 horas

Cadeia Produtiva: TURISMO E HOSPEDAGEM Ementa:

Estudo sobre limpeza, arrumação, organização, vistoria e abastecimento de apartamentos, quartos e banheiros de hotéis, navios e estabelecimentos similares. Demonstração de atendimento e auxílio aos hóspedes em suas necessidades pessoais e profissionais.

Conteúdo programático:

Evolução Histórica dos Meios de Hospedagem; Terminologias Técnicas em Meios de Hospedagem; Estrutura Organizacional nos Meios de Hospedagem; Operações da Camareira; Qualidade no Atendimento

Curso: Coach e Cuidador (a) de Idosos - 100 horas Cadeia Produtiva: TRABALHO DOMÉSTICO Ementa:

Capacitar profissionais para auxiliar idosos que apresentam limitações para realizar as atividades e tarefas da vida cotidiana, fazendo elo entre o idoso, a família e serviços de saúde ou da comunidade, observando possíveis alterações no estado geral e promovendo atividades de entretenimento, visando melhor qualidade de vida.

Conteúdo programático:

Envelhecimento e o Papel do Cuidador; Anatomofisiologia e Principais Doenças dos Idosos; Noções de Enfermagem; Cines iologia e Biomecânica Aplicada ao Idoso

Curso: Doces e Salgados - 100 horas Cadeia Produtiva: ALIMENTOS Ementa

Orientação de como confeccionar e confeitaria doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequilhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Conteúdo Programático:

Manipulação de Alimentos e Segurança na Cozinha; Preparo e decoração de Doces; Preparo de Recheios e Salgados; Preparo de Sequilhos, bolachas e biscoitos; Análise de custos e Formação de preço de venda

Curso: Eletricista de Instalações Prediais - 100 Horas Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL

Ementa:

Planejamento de serviços elétricos. Estudo de instalação de distribuição de alta e baixa tensão. Montagem e reparos em instalações elétricas e equipamentos auxiliares em residências, estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços. Instalação e reparos de equipamentos de iluminação de cenários ou palcos.

Conteúdo Programático:

Meio Ambiente – ISO 14001; Primeiros Socorros; NR 18; NR 35; NR 10; Instalações Elétricas

Curso: Eletricista de Rede de Distribuição - 100 Horas Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL

Ementa:

Conhecimento de formação básica de eletricidade na modalidade de aprendizagem industrial. Estudo dos riscos profissionais decorrentes do trabalho com eletricidade. Orientação de como combater incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidente, conforme prescrições da NR 10. Identificação dos componentes de uma rede primária de distribuição. Realização de montagens e manutenção em redes primárias. Estudo sobre montagem de redes secundárias até 15 KV.

Conteúdo Programático:

Qualidade, Saúde, Meio Ambiente e Segurança nos Serviços em Eletricidade; Montagem e Instalação de Redes de Distribuição; Manutenção de Redes de Distribuição de Energia Elétrica; Execução de Serviços Técnicos Comerciais

Curso: Encanador (a) Industrial - 100 horas Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL Ementa:

Estudo sobre operacionalização de projetos de instalações de tubulações, definição de traçados dimensionamento de tubulações. Especificação, quantificação e inspeção de materiais. Organização e preparo de locais para instalações, realização de pré- montagem e instalação de tubulações. Realização de testes operacionais de pressão de fluidos e testes de estanqueidade. Demonstração de como proteger instalações e como fazer manutenções em equipamentos e acessórios.

Conteúdo Programático:

Introdução a Processos de Caldeiraria; Fundamentos Físicos e Matemáticos Aplicados à Caldeiraria; Prática Profissional na Empresa ou Vivência Profissional; Instalação de Tubulações Industriais; Manutenção de Tubulações Industriais

Curso: Fotografia - 100 horas Cadeia Produtiva: ARTE E CULTURA Ementa:

Pesquisa sobre a história da fotografia. Estudo dos princípios básicos de luz, câmera e imagens. Definição de iluminação, enquadramento, contraste, textura e cor. Aplicação de técnicas de tratamento de imagens e de edição em arquivos digitais. Demonstração de como montar banco de imagens. Produção de fotoclipe, animações fotográficas, entre outros. Composição e enquadramento. Macro fotografia, fotomacrografia; fotografia panorâmica; longa exposição; múltipla exposição; adição de efeitos incorporados; modo hyper drive; noções de iluminação.

Conteúdo Programático:

História da Arte e da Fotografia; Sobre Fotografia e Imagem; Funções da Câmera; Iluminação; Criando sua Imagem; Editando, Finalizando e Divulgando

Curso: Manicure e pedicure em unhas gel - 100 horas Cadeia Produtiva: BELEZA, ESTÉTICA E BEM-ESTAR

Ementa:

Conceitos sobre anatomia e patologia das unhas e da pele, aplicar técnicas de alongamento das unhas utilizando fibra de vidro, porcelana e gel moldado, fazer manutenção e remoção de produtos das unhas, tipos de produtos para aplicar técnicas, organizar o espaço de trabalho, atender clientes, atuar de acordo com as normas de biossegurança.

Conteúdo programático:

Biossegurança; Manicure; Técnicas Unhas Porcelana; Técnicas Unhas Gel ; Técnicas Unhas Fibra

Curso: Montador (a) e reparador (a) de microcomputadores - 100 horas Cadeia Produtiva: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Ementa:

Demonstração de técnicas e procedimentos de manutenção em computadores. Orientação sobre como montar, instalar e configurar dispositivos de

hardware. Orientação sobre como instalar e configurar sistemas operacionais e software aplicativos. Demonstração de como montar, instalar e reparar microcomputadores, identificando e instalando sistemas operacionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Estudo de sistemas operacionais, software, hardware e redes. Reflexão sobre o mercado de trabalho.

Conteúdo Programático

Hardware; Software; Redes; Manutenção de Notebooks; Manutenção de Desktop

Curso: Manutenção e reparo de celular - 100 horas Cadeia Produtiva: Tecnologia da informação Ementa:

Manutenção e reparo de celulares. Aparelhos Celulares. Conceitos e Funcionamentos. Componentes agregados do aparelho celular. Antena interna. Teclado Touchscreen do celular. Bateria de celular. Microfone interno do celular. Alto-falante auricular do celular. Dispositivo de vibração do celular. Cabos flex de celular. Carcaças de celular. Placa principal (placa-mãe) do celular. Memória flash e chips de memória para celular. Microprocessador do celular. Desmontagem dos aparelhos celulares. Dicas importantes para desmontagem de aparelhos específicos. Testes, reparos e conserto de celulares, reparos e conserto de celulares

Conteúdo programático:

Apresentação dos Equipamentos; Componentes; Técnicas de Soldagem; Manutenção de Telas; Softwares

Curso: Marketing Digital e E-Commerce - 100 horas Cadeia Produtiva: INDÚSTRIA CRIATIVA

Ementa:

Princípios de marketing de serviços. Compreensão dos Serviços: o papel dos serviços na economia; a natureza dos serviços; a estratégia em serviços. A importância do conteúdo e das ações, possibilidades e estratégias frente à nova mídia; no enfoque da Internet com canal de marketing de relacionamento, marketing direto, de permissão e viral e o uso das ferramentas colaborativas para a construção de conteúdo em redes sociais,

comunidades de marca e empresariais e o papel de dispositivos de integração entre pessoas, comunidades e empresas

Conteúdo Programático:

Marketing Digital; Ferramentas Google; Redes Sociais; E-Commerce

Curso: Mecânica para Mulheres - 100 horas Cadeia Produtiva: TRANSPORTE

Ementa:

Elaboração de planos de manutenção. Realização de manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores. Substituição de peças e reparos. Execução de testes de desempenho de componentes e sistemas de veículos. Estudo das normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente

Conteúdo Programático:

Fundamentos Eletromecânicos; Sistemas de Freios; Manutenção de Suspensão; Manutenção de Motor; Sistema de Transmissão

Curso: Mecânico (a) de manutenção de motocicletas - 100 horas Cadeia Produtiva: TRANSPORTE

Ementa:

Elaboram planos de manutenção; realizam manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores. Substituem peças, reparam e testam desempenho de componentes e sistemas de veículos. Trabalham em conformidade com normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente.

Conteúdo Programático:

História e Evolução; Partes da Moto; Constituição da Motocicleta; Peças; Manutenção Preventiva; Manutenção Corretiva

Curso: Mecânico(a) de Manutenção e Instalação de Aparelhos de Climatização e Refrigeração - 100 horas

Cadeia Produtiva: METAL MECÂNICA Ementa:

Refrigeração Prestam assistência técnica, instalam, realizam manutenção e modernização em aparelhos de climatização e refrigeração, de acordo com normas de segurança e qualidade. Orçam serviços e elaboram documentação técnica.

Conteúdo Programático:

Climatização; Instalação; Manutenção Preventiva

Curso: Padeiro(a) e Confeiteiro(a) - 100 horas Cadeia Produtiva: ALIMENTOS

Ementa:

Técnicas de preparação de massas doces e salgadas (pães, bolos, tortas, pizza e similares). Aproveitamento e divisão de massas, modelar peças manual e mecanicamente. Orientação sobre o controle do processo de fermentação e uso do forno. Demonstração de como fazer biscoitos, bolachas e temperagem do chocolate. Produção de caldas (especiais e tradicionais), cremes, doces, recheios e salgados. Forma

de decoração, utilização dos bicos de confeitaria e apresentação final. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de produtos, embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo das normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Conteúdo Programático:

Higiene e Boas Práticas; Conhecimento dos Ingredientes; Produção de Fermento Natural; Processos de Mistura e Pré-fermentação; Massas Levedadas; Massas Magras Levedadas; Massas Ricas Levedadas; Preparo de Sequilhos, bolachas e biscoitos; Caldas e cremes; Recheios salgados

Curso: Pedreiro(a) Polivalente - 100 horas CONSTRUÇÃO CIVIL

Ementa:

Executa trabalhos de construção, reforma e manutenção de obras civis, no que se refere a alvenaria de tijolos, pedras de cantaria, blocos e concreto, contrapisos, revestimentos de pisos e paredes em geral, monta painéis de alvenaria pré-fabricados ou convencionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, ferragem e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's

Conteúdo Programático:

Fundamentos das ocupações de pedreiro; Leitura e Interpretação de projeto arquitetônico; Ferramentas e Equipamentos; Argamassas e concretos (materiais constituintes: aglomerantes, agregados e aditivos, traços, preparação de concretos e argamassas) ; Marcação, locação e gabarito ;Noções sobre fundações (reconhecimento do solo, tipos de fundação, processo construtivo); Estruturas de concreto (elementos estruturais básicos e especiais, lançamento, adensamento, cura); Alvenarias de bloco (características dos blocos, processo construtivo, elementos auxiliares: verga e contra-verga, inspeção do serviço); Revestimento (chapisco, emboço e reboco); Assentamento cerâmico em pisos e paredes; Classificação da cerâmica; Acabamento da cerâmica; Qualidade da cerâmica; Propriedades das cerâmicas ; Alterações do revestimento cerâmico; Tipos de revestimento cerâmico; Juntas na cerâmica; Rejuntamento e Limpeza

Curso: Pintor(a) de Obras e Ambientes Externos - 100 horas CONSTRUÇÃO CIVIL

Ementa:

Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências e outras obras civis, raspando-a, amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc.

Conteúdo Programático:

Introdução; Função e Composição das Tintas; Os Tipos Mais Comuns de Tintas; Ferramentas e Equipamentos Necessários; Áreas Externas – Preparação de Superfícies; Como Assim "Tinta para Exteriores"?; Aplicação da Tinta para Exteriores; Detectando

Defeitos na Pintura Externa; O que são Tintas para Interiores; Propriedades e Demais Características das Tintas para Interiores; Tintas para Interiores e os Tipos de Acabamento; Os Fundos Preparadores e Seladores; Solventes e Diluentes Usados nas Tintas; Vernizes, onde e como aplicar?; Ferramentas e Técnicas de Pintura; Preparando e Pintando Madeira; Cuidados com a Segurança ao Pintar; Cuidados Especiais com Produtos Químicos; Dicas para Cálculo do Orçamento; Dicionário do Pintor

Curso: Recepcionista de Hotel - com noções de inglês e informática - - 100 horas Cadeia Produtiva: TURISMO E HOSPEDAGEM

Ementa:

Demonstração de como recepcionar e prestar serviços de apoio a hóspedes. Atendimento telefônico e fornecimento de informações hotéis e outros estabelecimentos similares. Técnicas de recepção. Estudo de inglês básico para conversação rápida. Noções de informática (word, excel, power point e internet).

Conteúdo Programático:

Evolução Histórica, Concepções e Definições; Tipologias e Procedimentos Técnicos; Estrutura Organizacional e Operacionalidade na Recepção; Qualidade no Atendimento e Tendências; Inglês Básico com ênfase em conversação; Microsoft Windows; Microsoft Office Word; Microsoft Office PowerPoint; Microsoft Office Excel; Internet

Curso: Desenvolvedor de Aplicativos (TIC) - - 100 horas

Cadeia Produtiva: INDÚSTRIA CRIATIVA Ementa:

Desenvolvimento de linguagem de programação Java para Android, introdução à plataforma Android, segurança em plataformas móveis, fundamentos da programação na plataforma Android, Design e Layouts, fundamentos de persistência na plataforma Android, programação com Recursos Avançados, Introdução a Web Services, e Gestão de negócio em plataformas móveis

Conteúdo programático:

Desenvolvimento de linguagem de programação Java para Android, introdução à plataforma Android, segurança em plataformas móveis, fundamentos da programação na plataforma Android, Design e Layouts, fundamentos de persistência na plataforma Android, programação com Recursos Avançados, Introdução a Web Services, e Gestão de negócio em plataformas móveis

Curso: Digital influencer DIVERSIDADE - - 100 horas

Cadeia Produtiva: INDÚSTRIA CRIATIVA Ementa:

O curso tem por objetivo formar profissionais com uma visão completa das teorias, ferramentas, e medidas que o permitirá construir uma carreira de influenciador digital, além de administrar seus canais digitais. Entender os novos cenários do negócio proporcionado pela tecnologia; Usar as redes sociais de maneira eficiente e utilizar esse conhecimento para inspirar e influenciar pessoas; Compreender e utilizar as ferramentas de marketing de influência e comunicação mais atuais.

Conteúdo programático:

Como se tornar um Digital Influencer; A profissão digital influencer e o mercado de trabalho; Atendimento ao cliente; Como empreender nas redes sociais; Marketing Pessoal; Cases de sucesso; Rede Social mais atuante no Brasil nos últimos 5 anos; Como melhorar a produção de fotos e vídeos; Como gravar vídeos; Como chegar aos tão sonhados 10 mil seguidores; Como potencializar os stories, posts e vídeos; Como ser um influenciador de sucesso; Educação comportamental e complementar; Consultoria de imagem; Entretenimento digital e social; Consultoria blogueiro.

Curso: Doces e compotas - 100 horas Cadeia Produtiva: ALIMENTOS Ementa:

Produção de caldas e compotas variadas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios, uso do açúcar para coberturas e utilização do chocolate. Confeção de compotas de frutas regionais e comerciais. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Conteúdo programático:

Receitas de doces finos para casamentos e formaturas; Alimentação saudável; Frequência da compra de alimentos; Como conservar os alimentos; A importância dos rótulos dos alimentos; Higiene dos alimentos; Importância da higiene dos alimentos; Alimento contaminado x Alimento estragado; Preservação do meio ambiente e alimentação; Conservação dos alimentos; Processo de conservação; Tipos de doce; Matérias-primas; Tratamento térmico Pasteurização/Esterilização; Fazendo geleia.

Curso: Eletricista de Instalações Industriais - 100 horas

Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL Ementa:

Estudo de conceitos básicos de eletricidade e geração de energia elétrica. Introdução à segurança com eletricidade. Estudo das normas técnicas brasileiras sobre segurança em instalações e serviços com eletricidade. Demonstração de uso e análise da importância dos equipamentos de proteção coletiva e individual.

Conteúdo programático:

Eletricidade básica; Acionamentos elétricos; Controladores Lógicos Programáveis; Conversores e inversores; NR-10 Segurança em instalações e Serviços com Eletricidade; Instalações elétricas.

Curso: Encanador Industrial - 100 horas Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL Ementa:

Estudo sobre operacionalização de projetos de instalações de tubulações, definição de traçados dimensionamento de tubulações. Especificação, quantificação e inspeção de materiais. Organização e preparo de locais para instalações, realização de pré- montagem e instalação de tubulações. Realização de testes operacionais de pressão de fluidos e testes de estanqueidade. Demonstração de como proteger instalações e como fazer manutenções em equipamentos e acessórios.

Conteúdo programático:

Desenho de tubulações; Identificação das tubulações; Simbologia; Fluxogramas; Desenho isométrico; Elementos geométricos; Perímetro; Volume; Proporções; Sistemas de medidas.

Curso: Garçom TURISMO - 100 horas

Cadeia Produtiva: COMÉRCIO E ATENDIMENTO Ementa:

Atendem os clientes, recepcionando-os e servindo refeições e bebidas em restaurantes, bares, clubes, cantinas, hotéis, eventos e hospitais; montam e desmontam praças, carrinhos, mesas, balcões e bares; organizam, conferem e controlam materiais de trabalho, bebidas e alimentos, listas de espera, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho; preparam alimentos e bebidas, realizando também serviços de vinhos. **Conteúdo programático:**

Introdução; Ocupação: garçom; Cuidando do ambiente do restaurante; Recebendo e Acomodando o Cliente; Servindo o Cliente; Finalizando os Serviços; Procedimentos complementares.

Curso: Jardineiro -- 100 horas

Cadeia Produtiva: TRABALHO DOMÉSTICO Ementa:

Conceito de jardinagem e paisagismo; Diferenças entre jardinagem e paisagismo; Planejamento e implantação de jardins; Implementos e máquinas de uso na jardinagem; Arborização urbana; Conservação e limpeza de jardins e áreas verdes; Propagação de plantas; Fertilidade e preparação do solo. Fertilizantes e corretivos. Adubação complementar. Cuidados no plantio das espécies ornamentais e implantação dos jardins. Transplante e reenvasamento. Tipos de vasos e cachepôs. Necessidades nutricionais das plantas ornamentais. Análise do ambiente. Doenças e pragas das plantas ornamentais. Podas. Implantação de gramados. Preparo e renovação de canteiros. Desequilíbrio ambiental e a ocorrência de pragas e doenças. Princípios de controle de doenças. Principais métodos de controle de pragas e doenças: mecânico, cultural, físico, biológico, químico e resistência de plantas. Manejo integrado de pragas. Uso adequado de agrotóxicos: aquisição, preparo de produtos, aplicação, armazenamento e descarte de embalagens. Efeitos dos agrotóxicos na saúde. Normas de segurança. Projetos para floreiras, sacadas e terraços. Preparação de jardineiras e formação de jardins internos. Jardins residenciais. Estudo do local. Aspectos ecológicos que influenciam a escolha da vegetação. Aspectos estéticos. Definição de caminhos e calçadas. Noções de metodologia de elaboração de projetos paisagísticos.

Conteúdo programático:

Introdução a jardinagem (conceito, importância das plantas e dos jardins nas áreas urbanas; históricos dos jardins do mundo). Classificação das plantas comumente utilizadas na jardinagem e exemplos. Morfologia Vegetal: os órgãos vegetativos e reprodutivos das plantas.

Curso: Mecânico de Bicicletas - 100 horas Cadeia Produtiva: TRANSPORTE Ementa:

Realização de serviços de manutenção de bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica estimando custos, relacionando defeitos, avaliando peças para soldagem, listando máquinas e equipamentos, especificando materiais e tipo de mão-de-obra e requisitando peças necessárias aos serviços. Efetuam revisões gerais em bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica. Desmontam e montam bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica. Trabalham seguindo as normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

Conteúdo programático:

Montando uma bicicletaria; Cuidados ao montar uma empresa; Ferramentas especiais; Componentes da bicicleta; Tipos de bicicleta; Montagem do movimento central; Montagem do movimento central tipo monobloco; Montagem da caixa de direção com e sem rosca.

Curso: Pizzaiolo TURISMO - 100 horas Cadeia Produtiva: ALIMENTOS Ementa:

Estudo de técnicas e procedimentos de manipulação e conservação de alimentos in natura para processamento. Demonstração de preparo de pizzas e produtos afins. Análise da qualidade dos alimentos, observando normas técnicas de higiene e segurança para minimizar riscos de contaminação e controlar desperdícios. Apresentação de equipamentos e máquinas. Levantamento de tipos de modelagens, recheios e decoração de produtos.

Conteúdo programático:

Você aprenderá a aplicar técnicas de produção de massas, molhos, recheios e coberturas, fazer montagem e finalização de pizza e preparar cardápios.

Curso: Produção de frutas e hortaliças processadas - 100 horas

Cadeia Produtiva: AGRICULTURA FAMILIAR Ementa:

Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de frutas e hortaliças. Atua na elaboração de geleias, doces em massa, pasta, compotas, caldas, néctar, suco, polpas, molhos e apertizados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho.

Conteúdo programático:

Microbiologia e normas de higiene; Princípios e métodos de conservação dos alimentos; Infra- estrutura necessária para a planta de processamento; Sanidade industrial; Preparo dos produtos: frutas em calda, compotas, sucos, néctar, cristalização de frutas, geleias, doce em massa, conservas em óleo vegetal, polpa de fruta, hortaliças minimamente processadas, conservas em vinagre aromatizado.

Curso: Produtor Agrícola Polivalente - 100 horas Cadeia Produtiva: AGRICULTURA FAMILIAR Ementa:

Conhecer o sistema da agricultura orgânica. Executar o manejo e fertilidade do solo. Selecionar e/ou produzir insumos orgânicos. Executar o plantio, produção de mudas e transplantio. Realizar tratamentos culturais, colheita e pós-colheita. Operação de máquinas e

equipamentos. Observar a legislação para a produção e comercialização dos produtos agrícolas, os produtos agrícolas orgânicos e os procedimentos de segurança no trabalho. **Conteúdo programático:**

Efetuar preparos de mudas e sementes através da construção de viveiros e canteiros; Realizar tratos culturais, além de preparar o solo para plantio.

Curso: Sommelier TURISMO - 100 horas Cadeia Produtiva: ALIMENTOS Ementa:

A história do vinho, viticultura: ciclo, gestão e problema da videira, a compreender as uvas mais utilizadas, abordagens corretas e metódicas na avaliação de vinho, a adquirir conhecimento e experiência na avaliação sensorial, elaboração e estilos de vinhos tranquilos espumantes e fortificados terminologias corretas, informações do rótulo e conceitos de denominação de origem, técnicas de serviços, as teorias e práticas de harmonização, a forma correta e os impactos da armazenagem dos vinhos.

Conteúdo programático:

Vinho: introdução e história; Processo de vinificação: Vinhos e tintos; Processo de vinificação: Espumantes; Aprendendo técnicas de degustação; Harmonizações.

Curso: Sushiman TURISMO - 100 horas Cadeia Produtiva: ALIMENTOS Ementa:

Noções básicas do trabalho do sushiman; segurança alimentar; higiene e roupas; regras da etiqueta japonesa; tipos de sushis e pratos da culinária japonesa; utensílios; temperos; preparo do peixe e frutos do mar, do arroz, do uramaki, do hossomaki, do hot roll, do nigirizushi, do norimaki, do temaki, do negui-toro, do gunkan maki, do tempurá, do harumaki, do yakissoba tradicional, do teppan-yaki; forma correta de servir; outras receitas; como montar um cardápio; a arte de usar os hashis; glossário **Conteúdo programático:**

Introdução; Culinária japonesa e chinesa; Como fazer sushi; Tipos de sushis e pratos da culinária japonesa; Utensílios e temperos; Segurança alimentar; Forma correta de servir; Montando um cardápio; A arte de usar os hashis.

Curso: Agente de Higienização de Ambientes - 100 horas Cadeia Produtiva: SERVIÇOS

Ementa:

Demonstração de como conservar vidros e fachadas, limpar recintos e acessórios, seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

Conteúdo programático:

Noções de educação ambiental/Organizar e armazenar o estoque/ Técnicas de limpeza específicas: piso frios, vidros, carpetes, entre outros/Descartar corretamente os resíduos/Escolher e aplicar corretamente os produtos de limpeza.

Curso: Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL - 100 horas Cadeia Produtiva: Agricultura Familiar

Ementa:

Introdução à Agroecologia e Noções de Legislação Aplicada à Agricultura Orgânica. Conceitos, histórico, importância econômica da agroecologia. Certificação Orgânica e Fundamentação Legal. Legislação Orgânica. Normatização na produção orgânica. Lei orgânica brasileira. Instruções Normativas. Manejo e Conservação do Solo em Sistemas Orgânicos. Preparo do solo. Correção e recuperação do solo. Compostagem. Adubação orgânica. Produção e Conservação de Sementes, Implantação e Produção de Mudas. Acesso e conservação de sementes crioulas. Técnicas especiais para produção de sementes; recipientes e substratos para a produção de mudas. Estruturas para produção de mudas. Produção Vegetal em Sistemas de Agroecológicos. Implantação, Tratos culturais, olerícolas, flores, plantas medicinais, frutíferas, culturas anuais e perenes. Manejo Alternativo de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas. Manejo integrado de plantas daninhas, insetos e doenças; controle biológico e alternativo. Preparo de caldas agroecológicas. Tecnologia de aplicação. Conservação de Alimentos Orgânicos. Alterações dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagens. Tecnologia de transformação e conservação de produtos de origem vegetal e animal. Higiene e controle de qualidade. Pós-colheita, armazenamento e processamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Marketing e Comercialização de Produtos Orgânicos. Conceitos básicos de Marketing. Relação entre marketing meio ambiente e produtos orgânicos. Pesquisa de marketing. Estratégias de negociação, vendas e pós-venda

Conteúdo programático:

Introdução à Agroecologia e Noções de Legislação Aplicada à Agricultura Orgânica. Conceitos, histórico, importância econômica da agroecologia. Certificação Orgânica e Fundamentação Legal. Legislação Orgânica. Normatização na produção orgânica. Lei orgânica brasileira. Instruções Normativas. Manejo e Conservação do Solo em Sistemas Orgânicos. Preparo do solo. Correção e recuperação do solo. Compostagem. Adubação orgânica. Produção e Conservação de Sementes, Implantação e Produção de Mudas. Acesso e conservação de sementes crioulas. Técnicas especiais para produção de sementes; recipientes e substratos para a produção de mudas. Estruturas para produção de mudas. Produção Vegetal em Sistemas de Agroecológicos. Implantação, Tratos culturais, olerícolas, flores, plantas medicinais, frutíferas, culturas anuais e perenes. Manejo Alternativo de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas. Manejo integrado de plantas daninhas, insetos e doenças; controle biológico e alternativo. Preparo de caldas agroecológicas. Tecnologia de aplicação. Conservação de Alimentos Orgânicos. Alterações dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagens. Tecnologia de transformação e conservação de produtos de origem vegetal e animal. Higiene e controle de qualidade. Pós-colheita, armazenamento e processamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Marketing e Comercialização de Produtos Orgânicos. Conceitos básicos de Marketing. Relação entre marketing meio ambiente e produtos orgânicos. Pesquisa de marketing. Estratégias de negociação, vendas e pós-venda

Curso: Armador (a) de Estrutura de Concreto Armado - 100 horas Cadeia Produtiva: Construção Civil.

Ementa:

Preparam a confecção de armações e estruturas de concreto e de corpos de prova. Cortam e dobram ferragens de lajes. Montam e aplicam armações de fundações, pilares e vigas. Moldam corpos de prova.

Conteúdo programático:

Meio ambiente ISO 14001 / Primeiros Socorros / NR 18 / NR 35 / Medição de Serviços / Liderança de Equipes / Matemática para a Construção Civil / Leitura e Interpretação de Projetos / NR 10 / Visão Geral Elétrica / Visão Geral - Hidráulica / Visão Geral - Alvenaria

/ Visão Geral - Pintura / Visão Geral - Gesso.

Curso: Auxiliar Administrativo(a) - 100 horas Cadeia Produtiva: COMÉRCIO E ATENDIMENTO Ementa:

Compreensão de serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística. Orientação sobre atendimento a fornecedores e clientes e sobre fornecimento e recepção de informações sobre produtos e serviços. Conhecimento de documentos variados e dos procedimentos necessários referentes aos mesmos. Estudo de concessão de microcrédito a microempresários, atendimento a clientes em campo e nas agências e prospecção de clientes nas comunidades.

Conteúdo programático:

Perfil do Secretário(a), Habilidades e Liderança | Língua Portuguesa, Termos e Utilização

| Do Direito, Expressões e Normas.

Curso: Barman - 100 horas

Cadeia Produtiva:COMÉRCIO E ATENDIMENTO Ementa:

Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas.Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e "drinks". "Mise- en-place" do bar.

Conteúdo programático:

Histórico de Bebidas e Perfil Profissional | Apresentação de um Bar e Estrutura Operacional | Serviço de Bebidas | Da Atuação do Barman e Bartender.

Curso:Beneficiamento do Leite - 100 horas Cadeia Produtiva:AGRICULTURA FAMILIAR Ementa:

Estudo de como supervisionar e planejar o manejo e a alimentação do rebanho. Levantamento de técnicas de controle da sanidade e organização da reprodução dos animais. Estudo de beneficiamento e comercialização de rebanho e produtos derivados. Detalhamento da administração de uma propriedade rural. Preparo de alimentos derivados do leite por meio de equipamentos, utensílios e processos em conformidade com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Subprodutos do leite. Domínio das variáveis do processo de pasteurização (pressão, temperatura, teor de gordura e outras), da desnaturação e da esterilização do leite.

Conteúdo programático:

Produção do leite e bem-estar animal; Importância da qualidade do leite: Análises microbiológicas e físico-químicas; Beneficiamento do leite (Pasteurização e

esterilização); Operações unitárias envolvidas no processamento do leite e derivados lácteos; Processamento de derivados lácteos.

Curso: Comunicação e Ciência de Dados - 100 horas Cadeia Produtiva:INDÚSTRIA CRIATIVA

Ementa:

Programação de Dados. Introdução ao Python e configuração do ambiente. Operadores lógicos e estruturas de decisões (IF e ELSE). Variáveis, tipos, entradas, saídas e operadores matemáticos. Strings e listas. Estruturas de laço (WHILE e FOR). Tuplas, Dicionários e Conjuntos. Funções e métodos. Argumentos de linha de comando. Entrada e saída de arquivos. Tratamento de erros e exceções (TRY e EXCEPT). Bibliotecas, PIP e requisições web, API, JSON, APIs. Criando bibliotecas. DataFrame e Panda. Estruturas de dados de Panda. Plotagem e manipulação de dados. Visualização e Mapeamento de Dados. Introdução à Visualização de dados estáticos e interativos. Os desafios da visualização e infografia. Princípios de design aplicados à visualização. Gráficos estatísticos e mapas. Ferramentas de mapas e visualizações. Apuração, pesquisa e Ética (apuração e estratégias de verificação dos dados). A web como fonte. Lei de Acesso à Informação a transparência pública: legislação e estratégias para conseguir dados. Raspagem, limpeza, análise e processamento de conjuntos de dados. Visualização básica e o mapeamento de dados públicos. Agrupamento e o modelo de espaço vetorial do documento e filtragem. Algoritmos de filtragem. Os principais tópicos de fatoração matricial, modelagem probabilística de tópicos e modelos gráficos de notação. Gestão Criativa. A Gestão do Conhecimento nas Organizações e a Teoria da Complexidade. A Criatividade e a Inovação nas Organizações. O empreendedorismo: papel, práticas e responsabilidade social.

Conteúdo programático:

Ciência da Computação/Banco de Dados/ Técnicas de Programação. Departamento: Informática Aplicada. EDITAIS E ACOMPANHAMENTO.

Curso: Confeiteiro(a) - 100 horas Cadeia Produtiva:ALIMENTOS Ementa:

Técnicas de preparação de massas doces e salgadas (pães, bolos, tortas, pizza e similares). Aproveitamento e divisão de massas, modelar peças manual e mecanicamente. Orientação sobre o controle do processo de fermentação e uso do forno. Demonstração de como fazer biscoitos, bolachas e temperagem do chocolate. Produção de caldas (especiais e tradicionais), cremes, doces, recheios e salgados. Forma de decoração, utilização dos bicos de confeitar e apresentação final. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de produtos, embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo das normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Conteúdo programático:

O Profissional Confeiteiro / Técnica de Preparos de Salgados / Massas Doces / Bolos Confeitados / Recheios, Merengues e Cremes / Cupcakes, Chocolates e Docinhos.

Curso: Copeira TURISMO - 100 horas Cadeia Produtiva:TURISMO E HOSPEDAGEM Ementa:

Orientação sobre como atuar na copa de restaurantes e estabelecimentos similares, organizando, polindo e limpando copos e louças, podendo auxiliar na distribuição e arrumação de utensílios tais como toalhas,louças e talheres.

Conteúdo programático:

Histórico da Alimentação e Perfil Profissional | Equipamento de Alimentação e Serviços de Restaurantes | Atuação da Brigada do Restaurante.

Curso:Cozinheiro(a) Geral - 100 horas Cadeia Produtiva:ALIMENTOS Ementa:

Qualificar o educando para preparar refeições em restaurantes, clubes, hospitais, domicílios e outros locais, temperando os alimentos, refogando-os, assando-os, cozendo-os, fritando-os ou tratando-os de outro modo, para atender a exigências de cardápios e pedidos dos clientes. Organizam e supervisionam serviços de cozinha, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de manipulação e qualidade dos alimentos.

Conteúdo programático:

Noções básicas de nutrição e segurança alimentar/a importância da higiene no preparo de alimentos/Qual perfil profissional do chef de cozinha/conhecimento da pirâmide alimentar,como escolher os alimentos.

Avaliação do ensino e aprendizagem e acompanhamento

- Verificação do nível de desempenho do aluno através da análise do aproveitamento e da assiduidade
- Elaborar instrumento de avaliação condizente com o projeto pedagógico
- Avaliação contínua e sistemática da dinâmica e do processo pedagógico
- Identificação dos estudantes com dificuldade de aprendizagem e definir formas para contorná-la
- Encaminhar estudantes à orientação pedagógica, quando necessário.

G. PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Ação	Meta	Especificação	Indicadores	Meios de Verificação
Ação 1. Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	1.540 matrículas realizadas.	Divulgação nos territórios de Identidade Metropolitana de Salvador e Litoral Norte e Ageste Baiano	Materiais de divulgações Fichas de inscrições	Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto; Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado; cadastro reserva para eventuais substituições.
Ação 2. Promover qualificação social e profissional	77 turmas implementadas nos territórios Metropolitano de Salvador Litoral Norte e Ageste Baiano 1.540 pessoas capacitadas	Elaboração e confecção dos materiais didáticos (módulos), Kit Educando e Camisas para 1540 educandos. Aquisição de lanche Contratação de equipe técnica Aquisição de material de consumo, expediente, limpeza Pagamento de transporte para os educandos	Notas fiscais, pagamentos realizados.	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático; A carga horária máxima por dia será de 05 (cinco) horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento).
Ação 3. Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários	1.540 pessoas participando da pesquisa de satisfação	Realização pesquisa de satisfação	Relatório elaborado e aplicado	Relatório com adscrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da mostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos; Questionário aplicado a no mínimo 90% do público beneficiário.
Ação 4. Certificação.	1.540 pessoas certificadas	certificação de 1.540 educandos referente as 77 turmas	Evento de certificação	Certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem pode desistir do curso no seu andamento).

H. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO

N.º	Cargo	Qtde de trabalhadores (Q)	Forma de Vínculo	Carga Horária Semanal	REMUNERAÇÃO		ENCARGOS										Subtotal (A+B+C)	Total Geral [(A+B+C)*Q]			
					Remuneração Bruta (Mensal)	Total Remuneração Bruta Anual (A)	F	FGTS	INS	PIS	13º Salário	Férias	1/3 Férias	Total Encargos Mensal	Total de Encargos Anual (B)	Total Benefícios Mensal			Total de Benefícios Anual (C)		
1	Coordenador Geral	1	PJ	40	5.000,00	20.000,00										0,00	0,00	0,00	0,00	20.000,00	20.000,00
2	Coordenador Pedagógico	1	PJ	40	2.500,00	10.000,00										0,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00	10.000,00
3	Auxiliar Administrativo	3	PJ	40	2.000,00	24.000,00										0,00	0,00	0,00	0,00	24.000,00	24.000,00
4	Coordenador Territorial	5	PJ	40	5.000,00	100.000,00										0,00	0,00	0,00	0,00	100.000,00	100.000,00
5	Apoio Local	44	PJ	40	1.000,00	44.000,00										0,00	0,00	0,00	0,00	44.000,00	44.000,00
6	Instrutor QS	77	PJ	40	416,67	32.083,59										0,00	0,00	0,00	0,00	32.083,59	32.083,59
7	Instrutor QP	77	PJ	40	2.083,33	160.416,41										0,00	0,00	0,00	0,00	160.416,41	160.416,41
TOTAL		208			18.000,00	390.500,00										0,00	0,00	0,00	0,00	390.500,00	390.500,00

I. PREVISÃO DE RECEITAS E DE DESPESAS

Item	Descrição
Fardamento	2 camisas para os 1.540 alunos + instrutores (77 QS e 77 QP) camisa em algodão 30.1 penteado, branca com impressão: silk screen localizado tamanho a4 frente em 03 cores e a4 costa em policromia.
Lanche	Fornecimento de 40656 lanches por 24 dias de aula + 2772 lanches para as cerimônias de certificação
Transporte	Fornecimento de R\$9,80 (duas passagens) para alunos e professores ao dia de aula

Material Escolar	1617 Kits escolares contendo, lápis, caneta, borracha, apontador, caderno, pasta e estojo
Material de Limpeza	432 Álcool líquido 46°, 432 Água sanitária 1 litro, 240 desinfetantes 1 litro, 216 Detergente 500 ml, 110 Pano de chão e 1.080 Papel higiênico pct de 4
Serviços Gráficos	226380 Fotocópia, 1617 Fotocópia colorida, 1617, Perfuração, 1617 Encadernação, 77 Banner 1,20X0,80 4 cores, 154 Cartaz A3 4 cores
Kit Covid	3108 Álcool Gel individual e 668 caixas de máscaras
Equipamento de proteção individual	300 Capacete de proteção de obra, 300 Bota, 300 Luvas proteção, 80 Avental e 80 Toucas
Combustível	700 Litros de gasolina
Locação de Veículo	5 Carros por mês
Material de Construção para aula	4 MILHEIRO de BLOCO; 80 SACOS de CIMENTO; 200 SACOS de BRITA; 40 LATAS de TINTAS; 40 LATAS de MASSA CORRIDA; 200 SACOS de AREIA; 80 UNIDADE de COLHER DE PEDREIRO; 80 UNIDADE de PÁ; 80 UNIDADE de KIT PINTURA; 40 UNIDADE de FERRAGENS
Material de cozinha para aula	160 KG de AÇUCAR; 160 KG de FARINHA DE TRIGO; 16 UNIDADE de CHOCOLATE/ BARRA; 80 UNIDADE de FRANGO/ BANDEJA; 40 KG de CARNE; 80 PLACAS de OVOS; 160 UNIDADE de ÓLEO; 160 LITROS de LEITE LIQUIDO
Kit Maquiagem	30 Kits maquiagem
Kit manicure	20 Kit manicure

PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

1.	Receitas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	TOTAL
1.1	Recursos Recebidos	1.319.472,00	-	-	-	-	-	565.488,00	-	-	-	-	-	1.884.960,00
1.2	Rendimentos Financeiros	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
	Total Geral de Receitas	1.319.472,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	565.488,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.884.960,00
2.	Despesas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	TOTAL
2.1	Despesas com Recursos Humanos													
2.1.1	Remuneração da equipe													
2.1.1.1	Salários	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	32.739,29	32.739,29	32.739,29	32.739,29	-	-	390.500,00
2.1.1.2	Benefícios (especificar o benefício concedido, ex: plano de saúde, vale transporte, etc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
	Subtotal (Remuneração da equipe)	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	32.739,29	32.739,29	32.739,29	32.739,29	0,00	0,00	390.500,00
2.1.2	Encargos Sociais													
2.1.2.1	INSS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.2	FGTS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.3	FGTS Multa Rescisória	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.4	Rescisão de Trabalho (Saldo de Salário, Aviso Prévio, outros)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.5	PIS sobre a Folha de Pagamento	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.6	1/3 sobre Férias	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.7	13 Salário	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.8	IRRF	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.9	ISSQN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.1.2.10	Outros encargos/tributos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
	Subtotal (Encargos Sociais)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Subtotal (Recursos Humanos)	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	43.257,14	32.739,29	32.739,29	32.739,29	32.739,29	0,00	0,00	390.500,00
2.2	Custos Diretos													
2.2.1	EPI's	-	-	-	-	-	-	-	51.693,60	-	-	-	-	51.693,60
2.2.17	Kit maquiagem	-	-	-	-	-	-	-	3.142,50	-	-	-	-	3.142,50
2.2.18	Material de Construção para aula	-	-	-	-	-	-	-	26.736,00	-	-	-	-	26.736,00
2.2.19	Material de cozinha para aula	-	-	-	-	-	-	-	9.070,80	-	-	-	-	9.070,80
2.2.26	Kit Manicure	-	-	-	-	-	-	-	5.118,80	-	-	-	-	5.118,80
2.2.27	Lanche	-	108.244,29	108.244,29	-	-	-	-	108.244,29	108.244,29	-	-	-	432.977,16
2.2.28	Kit Covid	53.332,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	53.332,00
2.2.29	Serviços Gráficos	133.371,70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	133.371,70
2.2.30	Fundamento	155.232,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	155.232,00
2.2.31	Kit Escolar	93.306,47	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	93.306,47
2.2.32	Material de limpeza	15.799,88	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.799,88
2.2.33	Auxílio Transporte	-	95.079,60	95.079,60	95.079,60	-	-	-	95.079,60	-	-	-	-	380.318,40
2.2.34	Gasolina	5.110,00	5.110,00	-	-	-	-	-	5.110,00	5.110,00	5.110,00	-	-	25.550,00
	Subtotal (Custos Diretos)	456.152,05	208.433,89	203.323,89	95.079,60	0,00	0,00	0,00	304.195,59	113.354,29	5.110,00	0,00	0,00	1.385.649,31
2.3	Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes				10.857,00									
	Subtotal (Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes)	0,00	0,00	0,00	10.857,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10.857,00
2.4	Custos Indiretos													
2.4.1	Internet	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.4.2	Transporte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00
2.4.3	Aluguel carro	12.469,90	12.469,90	12.469,90	-	-	-	12.469,90	12.469,90	-	-	-	-	62.349,50
2.4.4	Aluguel de espaço para aulas	5.852,24	5.852,24	5.852,24	5.852,24	5.852,23	-	-	-	-	-	-	-	29.261,19
2.4.8	Serviços contábeis	4.300,00	4.300,00	4.300,00	4.300,00	-	-	-	-	-	-	-	-	17.200,00
	Subtotal (Custos Indiretos)	22.622,14	22.622,14	22.622,14	10.152,24	5.852,23	0,00	12.469,90	12.469,90	0,00	0,00	0,00	0,00	108.810,69

J. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO	1º Mês	10º Mês
2022	R\$ 1.319.472,00	
2023		R\$ 565.488,00

K. DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS					
<p>1. Declaro que o Projeto apoiado será realizado no Estado da Bahia e que em todo o material de apresentação e divulgação do projeto constarão, obrigatoriamente, a marca do Governo do Estado da Bahia/Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte.</p> <p>2. Declaro estar ciente que, no prazo de 30 (trinta) dias do término do projeto apoiado, deverá ser apresentada à Secretariado Trabalho Emprego, Renda e Esporte a prestação de contas final dos recursos recebidos e despendidos.</p> <p>3. Declaro não ser servidor(a) público(a) Estadual da Bahia.</p> <p>Declaro que todas as informações prestadas, no projeto e em seus anexos, são verdadeiras e de minha responsabilidade, podendo, a qualquer momento, ser comprovadas.</p>					
L.	Local/Data	M.	Nome Completo do(a) Proponente	N.	Assinatura do(a) Proponente
	Salvador,		DANIEL ANDRÉ BALDACCÍ JÚNIOR		
P. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE (USO EXCLUSIVO DA SETRE)					
Comissão de Seleção de Projetos: () Aprovado					
Data: //		Data: //		Data: //	
Assinatura: Nome Matrícula		Assinatura Nome Matrícula		Assinatura: Nome Matrícula	
Salvador,					
<p>DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS Secretário da secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte-SETRE</p>					



Documento assinado eletronicamente por **Daniel André Baldacci Júnior**, **Usuário Externo**, em 29/06/2023, às 10:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Davidson de Magalhães Santos**, **Secretário**, em 07/07/2023, às 11:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Cerqueira Santos**, **Testemunha**, em 07/07/2023, às 11:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00069764192** e o código CRC **08F9D1B1**.



OI S/A	016/2020	Moacy Adilto Braga Junior, matrícula nº 21350051
Imprensa Nacional	017/2020	Maria das Dores de Souza Machado, matrícula nº 92087096
Empresa Gráfica da Bahia - Egba	036/2022	Maria das Dores de Souza Machado, matrícula nº 92087096
Costa Dourada Veículos Ltda	015/2021	Erica Roberta Ferreira Salgado, matrícula nº 21601891
Narwal Serviços Administrativos Ltda	015/2017	Erica Anunciação de Oliveira, matrícula nº 92091623
Central de Eventos e Turismo da Bahia	039/2022	Carla Cristina Guimarães Pinheiro, matrícula nº 21596225
SS Viver Tour Viagens e Turismo Ltda	037/2019	Liana de Mendonça Mata Virgem, matrícula nº 92078870
SS Viver Tour Viagens e Turismo Ltda	028/2018	Liana de Mendonça Mata Virgem, matrícula nº 92078870
Mônaco Auto Center Ltda	002/2023	Erica Roberta Ferreira Salgado, matrícula nº 21601891
Empresa Gráfica da Bahia - Egba	014/2022	Daniel França Silvério, matrícula nº 92090453

Art. 2º - Fica designado o servidor Rodney Carlos Moreira Santos, matrícula nº 92090349, como Gestor dos contratos referenciados no artigo antecedente, com exceção daqueles que sejam relacionados aos serviços compartilhados, sob a gestão direta da Secretaria da Administração.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 04 de julho de 2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

PORTARIA N. 072 DE 04 DE JULHO DE 2023

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições, à vista do disposto no artigo 2º, Inciso VI da Lei n. 13.019, de 31 de julho de 2014 (Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil), e considerando as informações consubstanciadas no processo SEI nº 021.2126.2023.0003490-61, RESOLVE designar, com efeitos a partir de 03 de junho de 2023, **JULIO SILVA SANTANA**, matrícula nº 92.091.069, para atuar como gestor das parcerias previstas nas Portarias nº 051, de 18 de setembro de 2020; 056, de 14 de junho de 2022; 104, de 26 de outubro de 2022 e 062, de 28 de junho de 2022, em substituição a **DAYVID SOUZA SANTOS**.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 04 de julho de 2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

PORTARIA N. 074 DE 07 DE JULHO DE 2023

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições, à vista do quanto exposto no bojo do processo administrativo SEI N. 021.2126.2022.0003897-71, RESOLVE

Art. 1º - Instituir Comissão Especial responsável pelo acompanhamento e execução de Processo Seletivo Simplificado, tendo por objeto a contratação de pessoal, por tempo determinado, sob o Regime Especial de Direito Administrativo - REDA, para funções de nível superior que deverão atuar na execução de programas no âmbito da Superintendência de Economia Solidária e Cooperativismo, na forma prevista na Resolução nº 104/2023 do Conselho de Política de Recursos Humanos - COPE, e observadas as demais disposições legais.

Art. 2º - A comissão de que trata o artigo primeiro será composta pelos seguintes servidores, sob a presidência do primeiro:

I - Kadine Barbara Ferrera Santos, matrícula nº 21.520.653;

II - Leonardo Lisboa Ramos, matrícula nº 21.451.486;

III - José Paulo Crisóstomo Ferreira, matrícula nº 21.617.679;

IV - Edson dos Santos Pinto, matrícula nº 21.439.195;

V - Júlio Silva Santana, matrícula nº 92.091.069

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 07 de julho de 2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

RESUMO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO N. 036/2022

Processo SEI n. 021.2131.2023.0003292-65. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: A CASA DE TAIPA - COLETIVO PARA PROMOÇÃO DE PRÁTICAS SOLIDARIAS - ASSOCIAÇÃO VITÓRIA NA VIDA. **DO OBJETO:** alterar o Termo de Fomento nº. 036/2022 para: 1- Alterar o Plano de Trabalho; 2- Prorrogação do Prazo. **DO PLANO DE TRABALHO:** ficam alterados os itens D, G, H e J constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. **DO PRAZO:** fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Fomento nº. 036/2022, por mais 12 (doze) meses, com efeitos iniciais a partir de 09/07/2023. **DO VALOR:** não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Fomento nº 036/2022. **DA RATIFICAÇÃO:** Ficam ratificadas as demais cláusulas do Termo de Fomento. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Valter Rinke - Representante legal da OSC.

RESUMO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 020/2022

Processo SEI n. 021.2122.2023.0003335-49. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: ASSOCIAÇÃO PROSPERUM. **DO OBJETO:** alterar o Termo de Colaboração nº. 020/2022 para: 1- Alterar o Plano de Trabalho; 2- Prorrogação de prazo. **DO PRAZO:** fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº. 020/2022, por mais 02 (dois) meses, com efeitos retroativos a partir de 17/06/2023. **DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO:** ficam alterados os itens, E, I e J, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. **DO VALOR:** não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Colaboração nº. 020/2022. **DA RATIFICAÇÃO:** Ficam mantidas as demais Cláusulas e condições não retificadas por este instrumento. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Daniel André Baldacci Júnior - Representante legal da OSC.

RESUMO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO N. 031/2022

Processo SEI n. 021.2131.2023.0003277-26. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: FILHOS DO MUNDO - FEME. **DO OBJETO:** alterar o Termo de Fomento nº 031/2022 para: 1- Prorrogação de prazo; 2- Remanejamento no Plano de Trabalho. **DO PRAZO:** fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Fomento nº 031/2022, por 05 (cinco) meses, com efeitos retroativos a partir de 05/07/2023. **DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO:** ficam alterados os itens: E, F, G, H e I, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. **DO VALOR:** não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Fomento nº 031/2022. **DA RATIFICAÇÃO:** Ficam ratificadas as demais cláusulas do Termo de Fomento. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Vasco Zugno Aguzzoli - Representante legal da OSC.

RESUMO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO N. 016/2022

Processo SEI n. 021.2129.2023.0003253-34. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: Movimento de Organização Comunitária - MOC. **DO OBJETO:** alterar o Termo de Fomento nº. 016/2021 para: 1. Prorrogação de prazo de vigência; 2. Remanejamento de Plano de Trabalho. **DO PRAZO:** fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Fomento nº 016/2021, por mais 4 (quatro) meses, com efeitos iniciais a partir de 14/07/2023. **DO REMANEJAMENTO DE PLANO DE TRABALHO:** ficam alterados os itens, E e I constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. **DO VALOR:** não envolve acréscimos de recursos. **DA RATIFICAÇÃO:** Ficam ratificadas as demais cláusulas e condições do contrato original que não foram, por este instrumento, modificadas. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Maria Conceição Borges Ferreira - Representante legal da OSC.

Portaria Nº 00660486 de 07 de Julho de 2023

O(A) SECRETÁRIO(A) DE ESTADO do(a) SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE, no uso de suas atribuições, **resolve** Tornar sem efeito, a partir da data de sua publicação, o ato de AVERBAÇÃO DE SERVIÇO PÚBLICO Nº 00634668 de 24 de Maio de 2023, publicado(a) no Diário Oficial do Estado, referente ao(a) servidor(a) **ALBERTO SANTOS REIS**, matrícula nº 21090002.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

Superintendência dos Desportos do Estado da Bahia – SUDESB

Resumo do Termo de Fomento nº 37/2023

Processo: 069.1486.2023.0002698-74. **Partes:** SUDESB e a FEDERAÇÃO DE BAIANA DE JIU JITSU E MMA - FBJJMMA. **Objeto:** apoio financeiro para realização da "ETAPA BAIANA DE MMA", no dia 08 de julho de 2023, no Centro de Treinamento de Boxe e Artes Marciais Waldemar Santana, município de Salvador, Bahia, originário da Inexigibilidade de Chamamento Público nº 36/2023. **Dotação Orçamentária:** Unidade Orçamentária 21.301/ Unidade Gestora 0001/ Função 27/ Subfunção 811/ Programa 303/ PAOE 5779/ Região Planejamento 9900/ Natureza da Despesa 3.3.50.41.000/ Destinação: 1.749.0.246.000000.00.00.00. **Valor Global:** R\$ 89.410,00 (oitenta e nove mil quatrocentos e dez reais). **Vigência:** 65 (sessenta e cinco) dias. **Gestor da Parceira:** Sinval Vieira da Silva Filho, Coordenador de Excelência Esportiva. **Data:** 07/07/2023. **Assinaturas:** Vicente José de Lima Neto - Diretor-Geral da SUDESB, Evandro Alves Nascimento - Representante Legal da FBJJMMA e Sinval Vieira da Silva Filho - Gestor da Parceria.

Resumo do Termo de Apostilamento nº 34/2023 ao Termo de Fomento nº 38/2023

Processo: Nº 069.1484.2023.0003221-26. Com fundamento no art. 57, da Lei nº 13.019/2014, de 31 de julho de 2014 (Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil), resolve a SUDESB, apostilar a alteração do Plano de Trabalho do Termo de Fomento nº 38/2023, celebrado com a FEDERAÇÃO BAIANA DE VOLEIBOL - FBV: F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E DE CUMPRIMENTO DAS METAS - ETAPA II - Barreiras - Escola Celso Barbosa e Mirandolina- 29 e 30 de julho de 2023. Salvador - BA, 07 de julho de 2023.

Vicente José de Lima Neto

Diretor-Geral da SUDESB