



**ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE**

**ANEXO VIII.2
RELAÇÃO DE CADEIAS PRODUTIVAS, CURSOS E EMENTAS**

1. QUALIFICAÇÃO SOCIAL

1.1 DIREITOS HUMANOS, ESTUDOS DE GÊNERO, RAÇA, ÉTICA E CIDADANIA

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.

1.2 EDUCAÇÃO AMBIENTAL, HIGIENE PESSOAL, PROMOÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA

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.

1.3 NOÇÕES DE DIREITO TRABALHISTA E PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

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.

1.4 ATUALIDADES NO MUNDO DO TRABALHO

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.

1.5 CONCEITOS E DEFINIÇÕES SOBRE GESTÃO DE NEGÓCIOS, EMPREENDEDORISMO, COOPERATIVISMO E ASSOCIATIVISMO

Empreendedorismo: conceitos e definições. O Perfil e as características do empreendedor. As habilidade e competências necessárias aos empreendedores. Empreendedorismo na era do Comércio Eletrônico. O que é, e como se tornar um Micro Empreendedor 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 micro empreendedores. 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.

2. QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

2.1 CADEIA PRODUTIVA: AGRICULTURA FAMILIAR

2.1.1 CURSO: APICULTURA

Características sócio-econômicas da apicultura. Estudo das espécies das abelhas e também da história da apicultura. Vestimentas e equipamentos utilizados na apicultura. Alimentos das abelhas. Técnicas de se extrair o mel, o favo da colméia, o própolis, a cera, pólen e também a geleia real. Localização e instalação do apiário. A apicultura como alternativa de sustento para o homem.

2.1.2 CURSO: BENEFICIAMENTO DA MANDIOCA

Instruções sobre as variedades da mandioca e os diferentes tipos de raízes. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a trituração, armazenamento e secagem. Orientações para a produção de pratos que têm a mandioca como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como empacotar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

2.1.3 CURSO: BENEFICIAMENTO DA BANANA

Instruções sobre as variedades da banana e os diferentes tipos da fruta. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a colheita, maturação, armazenamento e beneficiamento. Orientações para a produção de pratos que têm a banana como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como transportar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

2.1.4 CURSO: BENEFICIAMENTO DO LEITE

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.

2.1.5 CURSO: BENEFICIAMENTO DO SISAL

O estudo do ciclo de transformação da fibra do sisal e as etapas do seu processo produtivo. Classificação de fibras têxteis brutas e beneficiadas. Preparação de amostras de fibras têxteis e análise de resultados de testes laboratoriais de fibras de algodão. Conhecimento de como preparar máquinas para lavagem de lã e controlar o processo de lavagem e secagem de lã.

Apresentação de técnicas de manutenção de rotina em máquinas e equipamentos utilizados no processo de lavagem de lã.

2.1.6 CURSO: PISCICULTURA

Conhecimento da piscicultura, de seu papel socioeconômico no Brasil e da anatomia e fisiologia dos peixes e das principais espécies cultivadas na piscicultura brasileira. Orientação sobre como implantar e começar construções para exploração de projeto em piscicultura. Controle do ambiente aquático e monitoramento de instalações aquáticas a fim de evitar as principais doenças que acometem os peixes. Saber os métodos de reprodução dos peixes utilizados na piscicultura e os hormônios aplicados nessa fase reprodutiva. Descrição da qualidade da água destinada à produção, das fases de cultivo dos peixes, dos seus hábitos alimentares e do manejo do viveiro. Demonstração de como organizar a reprodução de animais aquáticos e cuidar de sua sanidade. Elaboração de planejamentos de criação, beneficiamento e comercialização de animais aquáticos.

2.1.7 PRODUÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS

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.

2.1.8 CURSO: PRODUTOR(A) AGRÍCOLA POLIVALENTE

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 transplântio. 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.

2.2 CADEIA PRODUTIVA: ALIMENTOS

2.2.1 CURSO: ATENDENTE BARISTA

Prepara e serve bebidas comuns ou especiais e desenvolve drinks a base de café, utilizando produtos variados, como cremes, bebidas alcoólicas e suco de frutas. Detalhamento do cultivo, processamento, torrefação e extração do café. Uso correto das máquinas de café. Recepciona os clientes.

2.2.2 CURSO: CHURRASQUEIRO(A)

Demonstração de técnicas em manipulação de alimentos *in natura* para processamento. Identificação de métodos adequados na preparação da carne bovina, aves e sumas. Conhecimento sobre os variados tipos de carnes e cortes adequados às mesmas. Orientação sobre qualidade dos alimentos, observando normas técnicas de higiene e segurança para minimizar riscos de contaminação e controlar desperdícios.

2.2.3 CURSO: CONFEITEIRO(A)

Planejamento de produção e preparo de massas variadas (secas, frescas e folhadas) e similares. Demonstração de como fazer bolos, pães, biscoitos, bolachas, 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. 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.

2.2.4 CURSO: COZINHEIRO(A) INDUSTRIAL

Qualificar o educando para trabalhar no setor destinado à Cozinha Industrial, desenvolvendo as habilidades necessárias à utilização e criação de receitas como ferramenta para suas atividades profissionais. Capacita os profissionais para realizarem o pré-preparo e o preparo de alimentos cárneos, entradas, acompanhamentos, guarnições, molhos e sobremesas, de acordo com as técnicas básicas de cozinha e manipulação higiênica dos alimentos em conformidade com as normas de qualidade, segurança dos alimentos, saúde, higiene, segurança de trabalho e meio ambiente.

2.2.5 CURSO: COZINHEIRO(A) AUXILIAR

Capacitar o educando para desenvolver habilidades que possibilitem a correta manipulação e preparo de pratos básicos, utilizando técnicas específicas de legumaria, açougue e cozinha quente. São abordados também conceitos e boas práticas de logística, higiene e manipulação de alimentos, auxiliando na operação de empreendimentos de alimentação.

2.2.6 CURSO: COZINHEIRO(A) GERAL

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.

2.2.7 CURSO: CULINÁRIA

Elaborar o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, elaboração e preparação de receitas, observando métodos de cocção, realização de cortes, uso do forno. Planejamento cardápios, controle de custos, desenvolvimento e aplicação de técnicas para aproveitamento integral de alimentos, manipulação higiênica de alimentos e padrões de qualidade dos alimentos e normas de segurança. 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.

2.2.8 CURSO: CULINÁRIA JAPONESA

Preparação dos diversos pratos da culinária japonesa. Aplicação de técnicas de limpeza, corte e extração de filés de peixes. Especialização em técnicas e práticas de preparação de sushi. Organização e higienização do local de trabalho, com base nas normas de boas práticas para a manipulação de alimentos.

2.2.9 CURSO: DOCES E COMPOTAS

Produção de caldas e compotas variadas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios, uso do açúcar para coberturas e utilização do chocolate. Confecção 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.

2.2.10 CURSO: DOCES E SALGADOS

Orientação de como confeccionar e confeitar 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 e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

2.2.11 CURSO: PADEIRO(A) E CONFEITEIRO(A)

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.

2.2.12 CURSO: FABRICAÇÃO DE LATICÍNIOS E AFINS

Estudo sobre como receber e analisar o leite, interpretando cronogramas de coleta de amostras, coletando amostras para análise laboratorial, interpretando resultados das análises, definindo proporções de misturas de agentes químicos, divulgando resultados de análises para setores de produção. Controle das variáveis do processo de pasteurização (pressão, temperatura, teor de gordura e outras). Demonstração de como pasteurizar, desnatar e esterilizar o leite. Estudo das normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente

2.2.13 CURSO: MANIPULAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DE CARNES E DERIVADOS (AÇOUGUEIRO(A))

Abatem bovinos e aves controlando a temperatura e velocidade de máquinas. Preparam carcaças de animais (aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos) limpando, retirando vísceras, depilando, riscando pequenos cortes e separando cabeças e carcaças para análises laboratoriais. Tratam vísceras limpando e escaldando. Preparam carnes para comercialização desossando, identificando tipos, marcando, fatiando, pesando e cortando. Realizam tratamentos especiais em carnes, salgando, secando, prensando e adicionando conservantes. Acondicionam carnes em embalagens individuais, manualmente ou com o auxílio de máquinas de embalagem a vácuo. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

2.2.14 CURSO: PANIFICAÇÃO

Etapas básicas da produção de massas para pães, bolos, pizzas e similares. Utilização de matérias-primas e utensílios. Características de farinhas para panificação. Interações químicas, controle da fermentação e uso do forno. 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.

2.2.15 CURSO: PIZZAIOLO(A)

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.

2.2.16 CURSO: PREPARAÇÃO DE ACARAJÉS E ABARÁS

Planejamento da produção e preparação de abará, acarajé e os demais acompanhamentos da culinária baiana (vatapá, caruru, entre outros). Orientação sobre os procedimentos desde a seleção do feijão, preparação, manuseio e entrega ao cliente. Aplicação de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, saúde, preservação ambiental.

2.3 CADEIA PRODUTIVA: ARTE E CULTURA

2.3.1 CURSO: AGENTE DA CULTURA E ANIMADOR(A) CULTURAL

Discussão sobre arte, cultura e patrimônio. Estudo sobre como planejar e realizar eventos e ações culturais. Reflexão sobre valores e atitudes em eventos culturais. Desenvolvimento de técnicas corporais. Demonstração de jogos e intervenções artísticas. Estudo dos elementos que constituem a cena: som, música, figurino, adereço e maquiagem.

2.3.2 CURSO: ARTESÃO(Ã) CONFECCIONADOR(A) DE BIOJÓIAS E ECOJÓIAS

Criação e confecção de peças artesanais com sementes e outras matérias-primas da natureza, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde e de modo que os produtos retratem a cultura local. Realiza a comercialização dos seus produtos e gerencia seus negócios. Integra e orienta profissionalmente a medir, cortar, curvar e desempenar ferros, a planejar, orçar e quantificar materiais. Contexto histórico da joia. Pesquisa tendências da moda com ênfase nos segmentos de joias e seus derivados.

2.3.3 CURSO: CENOTECNIA (TÉCNICA PARA CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS)

Estudo sobre cenotecnia, com foco no espaço cênico e na caixa cênica. Leitura de projeto cenográfico. Estudo de desenho técnico. Conhecimento de características e funções de ferramentas e maquinário do cenotécnico. Demonstração de técnicas de marcenaria e pintura.

2.3.4 CURSO: COSTURA CÊNICA (PARA ESPETÁCULOS DE DIVERSÕES)

Estudo de costura cênica e suas especificidades. Caracterização do trabalho realizado por figurinista e por costureiro (a). Análise de projeto de figurino e estudo de modelagens. Planejamento e execução de projeto. Demonstração de como utilizar materiais, acessórios e equipamentos da costura cênica. Aplicação de técnicas de acabamento têxtil.

2.3.5 CURSO: CULTURAS DIGITAIS E MOBILIZAÇÃO DE REDES SOCIAIS

Estudo sobre cultura digital. Discussão sobre a existência de lixo tecnológico e procedimentos ambientalmente corretos. Utilização de ferramentas de editoração de texto, de planilhas eletrônicas, de imagens e de áudio. Desenvolvimento de procedimentos de comunicação e mobilização em redes sociais em benefício da arte e da cultura local. Leads. Estudo de mercado e público alvo. Espaço de divulgação. Estratégias de atração. Como atuar para a conversão. Search Engine Optimization – SEO. Mídias Sociais Atualizadas. Sequência Estruturada de Emails. Poder do Email Marketing. Utilização de hashtags de forma efetiva. Incentivo a compartilhamento. Participação em fóruns. Atração do público alvo em canais de youtube. Criação de vinculas com listas.

2.3.6 CURSO: ESTAMPARIA DE TECIDOS: TÉCNICAS DE SILK-SCREEN E DESIGN GRÁFICO

Aplicação de técnicas de *silk-screen* para criação de linhas de padronagens e estamparias. Processo de criação. Utilização das ferramentas de computação gráfica.

2.3.7 CURSO: INTRODUÇÃO À PRODUÇÃO CULTURAL

Conhecimento das leis que versam sobre a produção cultural no Brasil como o direito autoral, contratação dos serviços culturais e normas relativas à realização de eventos culturais. Estudo sobre elaboração de projetos e captação de recurso. Ciência dos objetivos e alcance da assessoria de comunicação. Desenvolvimento de produção executiva. Conhecimento e análise de prestação de contas.

2.3.8 CURSO: INTRODUÇÃO ÀS TÉCNICAS DE PALCO

Pesquisa sobre espaço cênico e conhecimentos sobre a caixa cênica. Estudo de técnicas e operação de som e de luz. Introdução à cenotecnia / contrarregragem.

2.3.9 CURSO: CERAMISTA

Pesquisa sobre a história da cerâmica. Estudo dos tipos de argila e pigmentos. Demonstração das etapas de produção de cerâmica. Demonstração de como utilizar os recursos de trabalho do ceramista. Aplicação de técnicas de armazenamento. Orientação sobre como comercializar os produtos.

2.3.10 CURSO: CRIAÇÃO E MONTAGEM DE ACESSÓRIOS (ARTESÃO)

Estudo das cores e sua importância na definição de uma coleção de acessórios. Leitura de imagens e interpretação da linguagem plástica. Criação de desenhos em croquis e descrição técnica de acessórios. Estabelecimento de relações entre concepções estéticas e coleções de moda. Levantamento sobre importância e utilidade de materiais comuns aos acessórios de moda. Estudo sobre comercialização dos produtos.

2.3.11 CURSO: INTRODUÇÃO À FOTOGRAFIA

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 fotoclips, animações fotográficas, entre outros.

2.3.12 CURSO: INTRODUÇÃO AO VÍDEO

Estudo e aplicação de formatos, estilos e técnicas para televisão, vídeo e cinema. Estudo de leis relacionadas ao audiovisual. Desenvolvimento de técnicas de montagem de banco de imagens e arquivamento. Análise das etapas de uma produção. Estudo de técnicas de gravação e edição. Estudo de procedimentos de autoração de DVD e equipamentos de imagens.

2.3.13 CURSO: COMUNICAÇÃO CULTURAL

Desenvolvimento de habilidades e competências para o trato do relacionamento entre pessoa física, entidade, empresa ou órgão público e a imprensa, a sociedade em geral ou grupos específicos. Produção de instrumentos de divulgação de instituições, ações e eventos. Criação de situações para a cobertura sobre as ações e atividades realizadas nas mídias tradicionais e alternativas. Elaboração de meios que promovam a difusão (comercial e não comercial) dos produtos e ações realizadas (planejamento, criação, produção e veiculação de peças de divulgação).

2.4 CADEIA PRODUTIVA: BELEZA, ESTÉTICA E BEM-ESTAR

2.4.1 CURSO: CABELEIREIRO(A) E MAQUIAGEM

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.

2.4.2 CURSO: MANICURE E PEDICURE

Formar profissionais capacitados para atuarem no seguimento de beleza, realizando higienização, lixamento, corte, polimento e esmaltagem das unhas, utilizando diferentes técnicas, procedimentos de biossegurança, materiais e produtos, conforme as necessidades e características do cliente, respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais. Apresentação e análise de cuidados com a saúde e a estética de mãos e pés.

2.4.3 CURSO: DEPILADOR(A)

Estudo sobre as características e tipos de pelos. Aplicação de procedimentos e técnicas de depilação, funções e desenvolvimento do pelo, demonstração dos diferentes métodos de depilação. Orientação sobre utilidade e funcionamento de aparelhos elétricos. Design de sobrancelhas utilizando técnicas de correção com instrumentos adequados. Conhecimento e experimentação de cremes depilatórios. Orientação após os procedimentos de depilação.

2.4.4 CURSO: MASSAGISTA

Aplicação de procedimentos estéticos e terapêuticos manipulativos, energéticos, vibracionais e não farmacêuticos. O emprego da massagem: Indicações, Contra-Indicações, Prescrição, Dosagem, Tipos de movimentos (deslizamento, amassamento, fricção, percussão e estiramento), emprego dos diferentes tipos de movimentos. Conhecimento das técnicas de massagem: bases técnicas da massagem, equipamentos, correta posição do paciente e massoterapeuta. Conhecimento de aplicação das massagens: Shantala, Shiatsu, Do-in, Voita, Hoffa e modeladora.

2.4.5 CURSO: DRENAGEM LINFÁTICA

Aplicação de procedimentos estéticos e terapêuticos manipulativos, energéticos, vibracionais e não farmacêuticos. Análise das disfunções fisiológicas, sistêmicas, energéticas, vibracionais e inestéticas dos pacientes/clientes. Abordagem em reabilitação de edemas nos principais tipos de cirurgias plásticas e em gestantes. Elaboração de recomendações a pacientes/clientes sobre prática de exercícios, uso de essências florais e fitoterápicos, com o objetivo de diminuir dores, reconduzir ao equilíbrio energético, fisiológico e psico-orgânico, bem como cosméticos, cosmeceuticos e óleos essenciais visando a sua saúde e bem-estar.

2.5 CADEIA PRODUTIVA: COMÉRCIO E ATENDIMENTO

2.5.1 CURSO: ATENDENTE DE LANCHONETE (com noções de inglês/ espanhol)

Conhecimento de formas de atendimento a clientes. Demonstração de como receber pessoas e servir refeições e bebidas em restaurantes, bares, clubes, cantinas, hotéis, eventos e hospitais. Experimentação de como montar e desmontar praças, carrinhos, mesas, balcões e bares, como organizar, conferir e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, listas de espera, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho. Orientação para o preparo de alimentos e bebidas, realizando também serviços de vinhos. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.2 CURSO: ATENDENTE DE FARMÁCIA (com noções de inglês/ espanhol)

Análise sobre venda de mercadorias em estabelecimentos do comércio varejista e o auxílio aos clientes na escolha. Demonstração de registro de entrada e saída de mercadorias. Estudo sobre exposição de mercadorias de forma atrativa, em pontos estratégicos de vendas, com etiquetas de preço. Orientação sobre como prestar serviços aos clientes, tais como troca de mercadorias e outros serviços correlatos. Orientação sobre inventário de mercadorias para reposição. Identificação do conteúdo da prescrição médica e medicamentos. Elaboração de relatórios de vendas e de promoções. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.3 CURSO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO(A)

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.

2.5.4 CURSO: GARÇOM/GARÇONETE (com noções de inglês)

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. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.5 CURSO: OPERADOR(A) DE CAIXA

Recebem valores de vendas de produtos e serviços; controlam numerários e valores; atendem o público em agência postal na recepção e entregam objetos postais; recebem contas e tributos e processam remessa e pagamento de numerários por meio postal; vendem bilhetes e ingressos em locais de diversão; processam a arrecadação de prestação de serviço nas estradas de rodagem; vendem bilhetes no transporte urbano e interurbano; fazem reserva e emissão de passagens aéreas e terrestres; prestam informações ao público, tais como itinerários, horários, preços, locais, duração de espetáculos, viagens, promoções e eventos etc.. Preenchem formulários e relatórios administrativos.

2.5.6 CURSO: OPERADOR(A) DE CALÇADOS

Preparam máquinas e peças para costurar calçados; costuram peças para fabricação de calçados; prepararam máquinas e peças para montagem de calçados e montam calçados. Mantém máquinas e equipamentos em condições de uso.

2.5.7 CURSO: OPERADOR (A) DE SUPERMERCADO

Estudo sobre venda de mercadorias em estabelecimentos do comércio varejista ou atacadista, auxiliando os clientes na escolha. Organização dos registros de entrada e saída de mercadorias. Orientação sobre venda de mercadorias e oferta para degustação ou distribuição de amostras das mesmas. Análise de qualidades e vantagens de aquisição. Aplicação de técnicas de exposição de mercadorias de forma atrativa, em pontos estratégicos de vendas, com etiquetas de preço. Orientação sobre prestação de serviços aos clientes, tais como: troca de mercadorias, abastecimento de veículos e outros serviços correlatos. Elaboração de inventário de mercadorias para reposição e de relatórios de vendas, de promoções, de demonstrações e de pesquisa de preços

2.5.8 CURSO: PROMOTOR(A) DE VENDAS

Vendem mercadorias em estabelecimentos do comércio varejista ou atacadista, auxiliando os clientes na escolha. Registram entrada e saída de mercadorias. Promovem a venda de mercadorias, demonstrando seu funcionamento, oferecendo-as para degustação ou distribuindo amostras das mesmas. Informam sobre suas qualidades e vantagens de aquisição. Expõem mercadorias de forma atrativa, em pontos estratégicos de vendas, com etiquetas de preço. Prestam serviços aos clientes, tais como: troca de mercadorias; Fazem inventário de mercadorias para reposição. Elaboram relatórios de vendas, de promoções, de demonstrações e de pesquisa de preços.

2.5.9 CURSO: RECEPCIONISTA (com noções de inglês/espanhol e informática)

Recepcionam e prestam serviços de apoio a clientes, pacientes, hóspedes, visitantes e passageiros; prestam atendimento telefônico e fornecem informações em escritórios, consultórios, hotéis, hospitais, bancos, aeroportos e outros estabelecimentos; marcam entrevistas ou consultas e recebem clientes ou visitantes; averiguam suas necessidades e dirigem ao lugar ou a pessoa procurados; agendam serviços, reservam (hotéis e passagens) e

indicam acomodações em hotéis e estabelecimentos similares; observam normas internas de segurança, conferindo documentos e idoneidade dos clientes e notificando seguranças sobre presenças estranhas; fecham contas e estadas de clientes. Organizam informações e planejam o trabalho do cotidiano. Estudo de inglês/espanhol básico para conversação rápida.

2.5.10 CURSO: RECEPCIONISTA DE CONSULTÓRIO MÉDICO OU DENTÁRIO

Análise sobre fundamentos das relações humanas e a necessidade de comunicação. Orientação sobre como administrar conflitos. Estudo de técnicas de atendimento em consultório. Descrição de perfil adequado para o atendente. Demonstração de uso de materiais e instrumentos de trabalho. Demonstração de técnicas de higiene, de organização, armazenamento de produtos. Análise sobre a importância do arquivamento, do protocolo.

2.5.11 CURSO: TÉCNICAS DE VENDAS (com noções de inglês)

Vendem mercadorias em estabelecimentos do comércio varejista ou atacadista, auxiliando os clientes na escolha. Registram entrada e saída de mercadorias. Promovem a venda de mercadorias, demonstrando seu funcionamento, oferecendo-as para degustação ou distribuindo amostras das mesmas. Informam sobre suas qualidades e vantagens de aquisição. Expõem mercadorias de forma atrativa, em pontos estratégicos de vendas, com etiquetas de preço. Prestam serviços aos clientes, tais como: troca de mercadorias; abastecimento de veículos; aplicação de injeção e outros serviços correlatos. Fazem inventário de mercadorias para reposição. Elaboram relatórios de vendas, de promoções, de demonstrações e de pesquisa de preços. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.13 CURSO: OPERADOR (A) DE TELEMARKETING (com noções de inglês/espanhol)

Orientação de como atender usuários e oferecer serviços e produtos. Demonstração de serviços técnicos especializados. Apresentação e análise de pesquisas, serviços de cobrança e cadastramento de clientes, sempre via teleatendimento, seguindo roteiros e scripts planejados e controlados para captar, reter ou recuperar clientes. Estudo de inglês/espanhol básico para conversação rápida.

2.6 CADEIA PRODUTIVA: CONSTRUÇÃO CIVIL

2.6.1 CURSO: ARMADOR(A) DE ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO

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.

2.6.2 CURSO: ARMADOR(A) DE FERRAGENS

Preparo da confecção de armações e estruturas de concreto e de corpos de prova. Estudo de corte e dobras de ferragens de lajes. Montagem e aplicação de armações de fundações, pilares e vigas. Estudo de moldes de corpos de prova.

2.6.3 CURSO: AUXILIAR DE MANUTENÇÃO PREDIAL

Demonstração de serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria, substituindo, trocando, limpando, reparando e instalando peças, componentes e equipamentos. Conhecimento de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.6.4 CURSO: AUXILIAR DE PINTOR (A)

Pintam as superfícies externas e internas de edifícios e outras obras civis, raspando-as, 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.

2.6.5 CURSO: AZULEJISTA

Planejam o trabalho e preparam o local de trabalho. Estabelecem os pontos de referência dos revestimentos e executam revestimentos em paredes, pavimentos, muros e outras partes de edificações com ladrilhos, pastilhas, mármore, granitos, ardósia ou material similar, tacos e tábuas de madeira. Fazem polimento e lustram revestimentos.

2.6.6 CURSO: CARPINTARIA DE OBRAS

Planejamento de trabalhos de carpintaria, preparo de canteiro de obras. Confecção de formas de madeira e forro de laje (painéis), construção de proteção de madeira e estruturas de madeira para telhado. Escoramento de lajes de pontes, viadutos e grandes vãos. Montagem e instalação de portas e esquadrias. Desenvolvimento de serviços tais como seleção de materiais reutilizáveis, armazenamento de peças e equipamentos.

2.6.7 CURSO: DESENHISTA TÉCNICO (A) (CADISTA)

Elaboração de desenhos de arquitetura e engenharia civil utilizando softwares específicos para desenho técnico. Aproveitamento do programa Autocad para desenvolver projetos de edificações em duas dimensões (2D).

2.6.8 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES PREDIAIS

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.

2.6.9 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

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.

2.6.10 CURSO: ELETRICISTA DE REDE DE DISTRIBUIÇÃO

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.

2.6.11 CURSO: ENCANADOR (A) INDUSTRIAL

Estudo sobre operacionalização de projetos de instalações de tubulações, definição de traçados e 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.

2.6.12 CURSO: ENCANADOR (A) DE INSTALAÇÕES PREDIAIS

Conhecimento das etapas da captação ao tratamento da água. Identificação dos sistemas de distribuição e abastecimento de água. Aplicação das grandezas hidráulicas para compreensão dos procedimentos adotados nas instalações. Identificação do encaminhamento das águas residuais até seu tratamento. Definição dos diâmetros mínimos das tubulações e conexões das instalações. Estudo sobre o funcionamento do sistema de drenagem pluvial. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, ferragem e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's. Elaboração de orçamento discriminando os materiais utilizados.

2.6.13 CURSO: GESSEIRO (A)

Estudo e preparo de ferramentas, equipamentos, materiais e peças de acordo com o projeto de decoração. Fabricação e recomposição de placas, peças e superfícies de gesso. Demonstração de revestimento de tetos e paredes, rebaixamento de tetos com placas de painéis de gesso. Decoração com peças de gesso e montagem de paredes divisórias com blocos e painéis de gesso.

2.6.14 CURSO: MONTADOR (A) DE ANDAIME

Conhecimento dos diversos tipos de andaimes e seus elementos estruturais. Estudo sobre os procedimentos básicos para planejar e inspecionar a montagem de andaimes. Conhecimento do processo de execução de montagem de andaimes através de procedimentos técnicos. Preparação de canteiro de obras e montagem de formas metálicas. Construção de andaimes. Estudo sobre escoramento de lajes de pontes, viadutos e grandes vãos. Desenvolvimento de serviços tais como desmonte de andaimes, limpeza e lubrificação de formas metálicas, seleção de materiais reutilizáveis, armazenamento de peças e equipamentos.

2.6.15 CURSO: PEDREIRO (A) E PINTOR (A)

Conhecimento do programa de uma construção e suas etapas. Identificação dos detalhes e procedimentos mais utilizados na elaboração de um projeto de construção. Reconhecimento das características, do preparo e da aplicação dos diversos materiais utilizados na construção civil. Identificação de materiais e elementos de infraestrutura para locação de canteiro de obras. Classificação dos tipos de fundações (rasas e profundas). Identificação de elementos da infraestrutura de concreto armado, aço e madeira. Reconhecimento dos tipos de alvenaria e identificação dos elementos construtivos na confecção de argamassas e revestimentos. Conhecimento dos processos de demolição e segurança no uso de equipamentos. Estudo de métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos. Estudo dos métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos na construção civil. Estudo das quantidades e tipos de produtos e materiais utilizados em paredes e outras superfícies. Preparação de superfície para pintura e correção de imperfeições. Ferramentas e equipamentos utilizados em pintura. Técnicas de pintura e de remoção de pintura.

2.6.16 CURSO: PEDREIRO (A) POLIVALENTE

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.

2.6.17 CURSO: PINTOR (A) DE OBRAS E AMBIENTES

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.

2.6.18 CURSO: MONTAGEM DE DRY WALL (GESSO ACARTONADO)

Estudo dos procedimentos e vantagens de utilização do gesso acartonado. Demonstração dos sistemas construtivos, máquinas, ferramentas e materiais. Orientação para manuseio correto e seguro. Estudo de técnicas de instalação. Identificação e manuseio de chapas de gesso e massas. Demonstração de preparo, aplicação e tratamento de massas.

2.7 CADEIA PRODUTIVA: COOPERATIVISMO

2.7.1 CURSO: COOPERATIVISMO

Diferenciação entre as cooperativas e outros padrões de organizações. Estudo do modelo de gestão. História do cooperativismo no Brasil. Aspectos legais do cooperativismo, sua autonomia, seus limites e o que representam para a economia.

Estudo de gerência dos serviços administrativos, das operações financeiras e dos riscos em empresas industriais, comerciais, agrícolas, públicas, de educação e de serviços, incluindo-se as do setor bancário. Conhecimento de como gerenciar recursos humanos, administrar recursos materiais e serviços terceirizados de sua área de competência. Demonstração de como planejar, dirigir e controlar os recursos e as atividades de uma organização, com o objetivo de minimizar o impacto financeiro da materialização dos riscos.

2.8 CADEIA PRODUTIVA: ESPORTE E LAZER

2.8.1 CURSO: CAPOTARIA NÁUTICA

Estudo de técnicas voltadas para o desenvolvimento de habilidades para costura e reparos de velas, capotas, bancos e demais revestimentos de embarcações que utilizem costura.

2.8.2 CURSO: CARPINTARIA NAÚTICA

Construção de estruturas em madeira e em fibra de vidro para embarcações. Aplicação de técnicas de modelagem de formas, preparação de quilhas e montagem de cavernas. Construção de costados ou tabuados, convés, borda-falsa, casaria, porão da embarcação, estrutura de lançamento e de docagem. Preparação de bases para equipamentos e ferragens. Orientação sobre como reparar embarcações. Estudo de normas de segurança, higiene, qualidade e preservação ambiental.

2.8.3 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES (EMBARCAÇÕES)

Estudo de instalação de sistemas e componentes eletroeletrônicos em embarcações, conexão de cabos aos equipamentos e acessórios. Realização de testes de funcionamento dos equipamentos e sistemas para operação. Realização de manutenções preventiva e corretiva, com inspeção visual de máquinas e equipamentos, diagnóstico dos defeitos, desmontagem, reparação, substituição e montagem de componentes. Aplicação de ajustes de componentes e peças e simulação de funcionamento de componentes e equipamentos, observando sempre as normas de segurança, meio ambiente e saúde.

2.8.4 FACILITADOR (A) DE ATIVIDADES ESPORTIVAS E DE LAZER (modalidades de basquete, vôlei, futsal, handebol e futebol)

Desenvolvimento da coordenação motora, intelectual e social de cada aluno. Estudo das diferentes correntes pedagógicas da educação física. As atividades esportivas e a sua relação com o desenvolvimento socioeconômico, político e educacional do nosso contexto e possíveis alternativas para a mesma. Conhecimento do histórico e origem do basquetebol, voleibol, futsal, handebol e futebol. Estudo de passes, manejos, sistemas táticos, defensivos e ofensivos referentes ao basquetebol, voleibol, futsal, handebol e futebol. Conhecimento e aplicação de regras oficiais em jogos.

2.8.5 CURSO: MECÂNICA NÁUTICA

Estudo de técnicas voltadas para o conhecimento básico do funcionamento, operação, manutenção e reparo de motores náuticos a diesel, de popa, a gasolina, de dois e quatro tempos.

2.8.6 CURSO: MARCENARIA NÁUTICA

Estudo de técnicas de construção e reparos de embarcações. Conhecimento da legislação, da navegação e dos trabalhos, com um programa teórico/prático. História da navegação, da sua normatização, das classes das embarcações, das suas construções e conservações.

2.8.7 CURSO: PINTURA NAÚTICA

Estudo das propriedades e componentes de tintas utilizadas em revestimento de embarcações. Conhecimento dos mecanismos de formação de película e de aplicação de tintas em embarcações. Análise de defeitos na pintura. Conhecimento de documentos e normas. Identificação e compreensão do uso de materiais e equipamentos.

2.9 CADEIA PRODUTIVA: GEMAS E JOIAS

2.9.1 CURSO: CRAVAÇÃO

Executa técnicas manuais de cravação de pedras naturais e sintéticas em função de dureza, forma e tamanho, utilizando formas específicas, em peças industrializadas e/ou peças únicas. Trabalham seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e preservação ambiental.

2.9.2 CURSO: JOALHERIA ATELIER LIVRE

Aperfeiçoar conhecimentos para trabalhar na confecção de joias. Aprendizagem para executar projetos de peças em todas as suas etapas, preparar os metais e dominar as técnicas de confecção e de acabamento.

2.9.3 CURSO: JOALHERIA INTERMEDIÁRIA

O curso tem como objetivo fazer com que o aluno aplique técnicas mais elaboradas e num grau mais elevado de dificuldade, sempre estimulando o desenvolvimento do design pelo próprio aluno e a solução dos problemas surgidos no decorrer do projeto.

2.9.4 CURSO: JOALHEIRO (A)

Realiza a confecção de joias a partir de desenhos e especificações técnicas, de acordo com as normas e procedimentos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

2.9.5 CURSO: LAPIDADOR (A)

Realiza a lapidação de gemas e confecção de joias a partir de desenhos e especificações técnicas, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

2.9.6 CURSO: MODELAGEM E FUNDIÇÃO DE CERA PERDIDA

Oferece a possibilidade de criar peças que seriam inviáveis ao ourives. Duas questões bastante significativas se associam também a esse curso, referem-se à produção em larga escala num curto período de tempo aliado a um baixo custo. Tais objetivos são conseguidos através da Fundição por Cera Perdida, processo diretamente ligado à Modelagem em Cera.

2.10 CADEIA PRODUTIVA – INDÚSTRIA CRIATIVA

2.10.1 CURSO: DESENVOLVEDOR DE JOGOS ELETRÔNICOS

Desenvolvimento e realização de manutenção de jogos eletrônicos, codificando programas e modelando banco de dados, segundo procedimentos técnicos de qualidade, normas e políticas de segurança da informação e de respeito à propriedade intelectual. Orientação sobre consultas, segundo as especificações do projeto e documentação de todas as etapas do processo. Conhecimento e desenvolvimento direcionado para construção de roteiro orientado, *game design* e gerenciamento de projetos em metodologia scrum. Estudo de noções básicas de *design*. Orientação e treinamento de registro de conteúdo digital em Copyleft, software de ilustração e animação (photoshop, ilustrator, after effects).

2.10.2 CURSO: COMUNICAÇÃO E CIÊNCIA DE DADOS

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.

2.10.3 CURSO: DESENVOLVEDOR DE APLICATIVOS

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.

2.10.4 CURSO: MARKETING DIGITAL

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.

2.10.5 CURSO: WEB DESIGN

Introdução à cultura contemporânea e tecnologias da informação. Desenvolvimento de sites com conteúdo dinâmico e a produção de conteúdos digitais (imagem, som e vídeo). Introdução ao Adobe Creative Suite CS4, Web Standart e modelagem 3D. Orientação e treinamento de registro de conteúdo digital em Copyleft. Produção de site utilizando as ferramentas trabalhadas durante o curso.

2.11 CADEIA PRODUTIVA: METAL MECÂNICA

2.11.1 CURSO: CALDEIREIRO (A)

Confecção, reparos e instalação de peças e elementos diversos em chapas de metal como aço, ferro galvanizado, cobre, estanho, latão, alumínio e zinco. Fabricação ou reparos em caldeiras, tanques, reservatórios e outros recipientes de chapas de aço.

2.11.2 CURSO: ELETRICISTA DE MANUTENÇÃO ELETROELETRÔNICA

Elaboração de planejamentos de serviços de manutenção e instalação eletroeletrônica. Demonstração de como realizar manutenções preventiva, preditiva e corretiva. Orientação sobre como instalar sistemas e componentes eletroeletrônicos e realizar medições e testes. Elaboração de documentação técnica em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

2.11.3 CURSO: MECÂNICO (A) DE MANUTENÇÃO E INSTALAÇÃO DE APARELHOS DE CLIMATIZAÇÃO E 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.

2.11.4 CURSO: ISOLAMENTO TÉRMICO

Estudo de metrologia. Demonstração de uso das ferramentas. Caracterização dos tipos de tubulações. Estudo das técnicas de isolamento térmico. Orientação sobre materiais isolantes. Análise da importância de avaliar os resultados e os processos de aplicação de isoladores. Reflexão sobre qualidade dos serviços e a necessidade de prevenir a poluição.

2.11.5 CURSO: JATISTA INDUSTRIAL

Introdução a conhecimentos técnicos para limpeza e preparação da superfície. Definição e análise de contaminantes na superfície e abrasivos. Apresentação e orientação sobre o uso dos equipamentos de segurança (EPIs) necessários para a prática da profissão. Estudo de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.11.6 CURSO: MAÇARIQUEIRO (A)

Apresentação de equipamentos de perfuração e de corte de rochas, equipamentos de escavação e carregamento de minérios e equipamentos de transporte de cargas. Orientação sobre o uso dos equipamentos. Análise das condições operacionais dos equipamentos e explicitação de como preparar o local de trabalho. Estudo de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.11.7 CURSO: MECÂNICO (A) DE MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS EM GERAL

Demonstração de técnicas e procedimentos utilizados para manutenção em componentes, equipamentos e máquinas industriais. Desenvolvimento de planejamentos de atividades de manutenção. Explicitação das condições de funcionamento e desempenho de componentes de máquinas e equipamentos. Orientação sobre lubrificação de máquinas, componentes e ferramentas. Documentação de informações técnicas. Descrição de ações de qualidade, observando a preservação ambiental e normas de segurança.

2.11.8 CURSO: OPERADOR(A) DE PONTE ROLANTE

Apresentação de máquinas e equipamentos de elevação e demonstração de como operá-los e ajustar comandos e acionar movimentos das máquinas. Análise das condições de

funcionamento das máquinas e equipamentos, interpretando painel de instrumentos de medição, verificando fonte de alimentação, testando comandos de acionamento. Demonstração de como preparar a área para operação dos equipamentos, transporte de pessoas e materiais em máquinas e equipamentos de elevação. Estudo de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.11.9 CURSO: OPERADOR (A) DE PRODUÇÃO

Demonstração de como preparar materiais para alimentação de linhas de produção. Organização da área de serviço. Estudo do abastecimento de linhas de produção, alimentação de máquinas e separação de materiais para reaproveitamento.

2.11.10 CURSO: PINTURA INDUSTRIAL

Estudo das propriedades e componentes de tintas. Conhecimento dos mecanismos de formação de película e de aplicação de tintas. Análise de defeitos na pintura. Conhecimento de documentos e normas. Identificação de materiais e equipamentos.

2.11.11 CURSO: RIGGER

Apresentação de máquinas e equipamentos de elevação e demonstração de como operá-los, ajustar comandos e acionar movimentos das máquinas. Demonstração de como preparar a área para operação dos equipamentos, transporte de pessoas e materiais em máquinas e equipamentos de elevação. Estudo de normas nacionais e internacionais de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.11.12 CURSO: SOLDADOR (A) DE ESTRUTURAS NAVAIS

Estudo de operações de soldagem na construção e reparo de embarcações e estruturas navais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

2.11.13 CURSO: SOLDADOR (A)

Demonstração de como unir e cortar peças de ligas metálicas usando processos de soldagem e corte, tais como eletrodo revestido, TIG, MIG, MAG, oxigás, arco submerso, brasagem, plasma. Preparação de equipamentos, acessórios, consumíveis de soldagem e corte e peças a serem soldadas. Aplicação de estritas normas de segurança, organização do local de trabalho e meio ambiente.

2.12 CADEIA PRODUTIVA: MINERAÇÃO

2.12.1 CURSO: AMOSTRADOR (A) DE MINÉRIOS

Preparar profissionais para colher, preparar e classificar amostras de minérios e rochas em minas, torres e laboratórios de minas, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

2.12.2 CURSO: BLASTER

Capacitar os participantes, que atuam nas atividades de mineração e desmonte urbano, para o transporte, armazenagem e manuseio de explosivos, dentro das melhores técnicas de trabalho, com segurança, obedecendo à legislação vigente.

2.12.3 CURSO: MECÂNICO (A) DE EQUIPAMENTOS DE MINERAÇÃO

Preparar profissionais para executar atividades de manutenção mecânica em equipamentos de mineração, tais como caminhões fora da estrada, escavadeiras, motoniveladoras,

carregadeiras, perfuratrizes, tratores de pneu e esteira. Inspecciona e testa o funcionamento de máquinas e equipamentos de acordo com as normas de saúde, qualidade, segurança e meio ambiente.

2.13 CADEIA PRODUTIVA: SEGURANÇA

2.13.1 CURSO: BOMBEIRO CIVIL

Previne situações de risco e combate incêndios, de modo a preservar a vida, o patrimônio e o meio ambiente. Identifica e acondiciona produtos que podem causar riscos à coletividade. Realiza procedimentos em situações emergenciais em que se necessite de primeiros socorros.

2.14 CADEIA PRODUTIVA: SERVIÇOS

2.14.1 CURSO: AGENTE DE HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

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

2.14.2 INTÉRPRETE DE LIBRAS

Capacitar profissionais para atuação na tradução/interpretação da Língua de Sinais Brasileira para a Língua Portuguesa em diversas situações práticas envolvendo o intérprete de línguas de sinais. Fundamentos historicoculturais da Libras e suas relações com a educação do surdos. Parâmetros e traços lingüísticos da Libras. Cultura e identidades surdas. O Tradutor Intérprete da Libras/Português e o Guia-Intérprete. Alfabeto datilológico. Expressões não-manuais. Uso do espaço. Vocabulário da Libras em contextos diversos. Diálogos em língua de sinais.

2.14.3 CURSO: AGENTE DE HIGIENIZAÇÃO HOSPITALAR

Apresentação das áreas hospitalares. Definição de resíduo hospitalar e maneiras de condicionamento e descarte. Estudo de agentes químicos (desinfetantes e detergentes). Orientação sobre a importância e o uso de equipamentos de proteção individual e coletiva. Demonstração do processo de limpeza e higiene. Estudo de normas técnicas de qualidade, meio ambiente e saúde.

2.14.4 CURSO: MONTADOR (A) DE MÓVEIS E ARTEFATOS DE MADEIRA

Organização do local de trabalho. Estudo de montagem em série ou de unidade. Orientação sobre como instalar móveis e artefatos de madeira, caixas, caixotes, paletes, engradados etc. Demonstração de como programar as etapas de montagem, selecionar máquinas, ferramentas e instrumentos, interpretar instruções e executar o trabalho em conformidade com as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança, meio ambiente e saúde.

2.14.5 CURSO: MARCENEIRO (A)

Estudo sobre confecção e restauração de produtos de madeira e derivados. Preparação do local de trabalho, ordenando fluxos do processo de produção. Planejamento do trabalho, interpretando projetos, desenhos e especificações. Esboço do produto conforme solicitação.

2.14.6 CURSO: PINTURA AUTOMOTIVA

Desenvolvimento de competências para realizar a preparação da superfície, acerto de cores, pintura e polimento da superfície, utilizando ferramentas e seguindo normas e procedimentos técnicos, ambientais e de segurança.

2.14.7 CURSO: VIDRACEIRO (A)

Desenvolvimento de competências para a instalação de vidros auto-portantes em esquadrias e em elementos de vedações, em edificações, de acordo com procedimentos e normas técnicas.

2.15 CADEIA PRODUTIVA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

2.15.1 CURSO: INFORMÁTICA AVANÇADA

Conceitos de Tecnologias: identificar as tendências sobre o conceito de tecnologia, evolução, características e implicações no cotidiano. Especializar-se nos pacotes e softwares para escritório: Word, Excel, Access, PowerPoint, Sistemas de Armazenamento em Nuvem e Base de Dados. Internet: Conceitos, tipos de conexões e navegadores (Internet Explorer 8, Firefox, Google Chrome, dentre outros), configurações e opções do Navegador (favoritos, histórico, página inicial, dentre outros). Segurança na Internet: Vírus (Conceito), Antivírus (Conceito, Download, Instalação e forma de utilização do Antivírus), Firewall do Windows e Windows Update. Rede de computadores: Conceito de Redes e Tipos de Redes.

2.15.2 CURSO: INFORMÁTICA BÁSICA

Introdução a Informática (aprender sobre a importância do computador, noções de utilização, identificar os componentes do computador, suas funções, principais cuidados e conhecimento de hardware e software), sistemas operacionais (conhecendo sistemas pagos e de códigos abertos), operação básica de editor de texto, planilhas eletrônicas, software de apresentação, uso da internet (Conceitos, tipos de conexões e navegadores (Internet Explorer 8, Firefox, Google Chrome, dentre outros) e Correio eletrônico.

2.15.3 CURSO: INSTALADOR (A) E REPARADOR (A) DE REDES DE COMPUTADORES

Demonstração de como instalar e realizar manutenção em infraestrutura física de rede, sistemas operacionais cliente e equipamentos ativos de rede. Estudo de normas e procedimentos de qualidade, segurança, saúde e preservação ambiental. Estudo sobre tipos, configuração, arquitetura e padrões de redes. Demonstração de procedimentos de gerência de redes. Apresentação de serviços de internet.

2.15.4 CURSO: MANUTENÇÃO DE REDES

Estudo de hardware e sistemas operacionais. Desenvolvimento de transmissão de dados. Definição de equipamentos e ferramentas utilizados na manutenção de redes. Estudo sobre tipos, configuração, arquitetura e padrões de redes. Demonstração de procedimentos de gerência de redes. Apresentação de serviços de internet.

2.15.5 CURSO: MANUTENÇÃO DE MICROCOMPUTADORES

Conhecimento dos fundamentos da informática. Introdução aos princípios de eletricidade e eletrônica digital. Estudo de sistemas operacionais, software, hardware e redes. Escolha de marcas e peças. Definição de equipamentos e ferramentas utilizados na manutenção de microcomputadores. Orientação sobre segurança da informação, manutenção corretiva e preventiva. Reflexão sobre o mercado de trabalho.

2.15.6 CURSO: MONTADOR (A) E REPARADOR (A) DE MICROCOMPUTADORES

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.

2.16 CADEIA PRODUTIVA: TÊXTIL

2.16.1 CURSO: AUXILIAR DE CORTE (PREPARAÇÃO DA CONFECÇÃO DE ROUPAS)

Introdução à programação de riscos marcadores por processo manual ou digital. Aplicação de técnicas para enfiar e cortar tecidos e não-tecidos. Orientação de como preparar lotes e pacotes para o setor de costura de roupas. Demonstração de como distribuir peças cortadas para as costureiras, retirar, revisar, contar e dobrar peças acabadas. Estudo de normas técnicas de qualidade, meio ambiente e saúde.

2.16.2 CONFECCIONISTA (MODISTA)

Desenvolvimento de técnicas e procedimentos específicos de corte, costura, montagem de peças e acabamento, a partir de moldes pré-definidos. Análise e interpretação de desenhos de moda. Pesquisa de tendências na perspectiva de alcançar uma melhor qualidade fabril do produto a ser criado.

2.16.3 CURSO: CORTE E COSTURA

Elaboração de projetos e modelagem de confecções de roupas sob encomenda. Confecção de peças-piloto. Preparação de peças e costura de roupas em tecidos, couros e peles. Preparação de produtos para armazenagem e expedição, incluindo atividades de passadoria, embalagem e controle de estoques. Estudo de todas as etapas da confecção de roupas sob medida, desde o desenho do modelo até sua expedição.

2.16.4 CURSO: COSTURA EM LINGERIE E MODA PRAIA

Capacita o profissional para modelar, cortar e montar peças de moda praia, por meio de técnicas de modelagem plana e de costura, com foco nas demandas e tendências do mercado e necessidades do cliente.

2.16.5 CURSO: COSTURA INDUSTRIAL

Organizam o local de trabalho, preparam máquinas e amostras de costura, operam máquinas de costura na montagem em série de peças do vestuário em conformidade a normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, meio ambiente e saúde.

2.16.6 CURSO: DESENHISTA INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE MODA

Concebem e desenvolvem obras de arte e projetos de design, elaboram e executam projetos de restauração e conservação preventiva de bens culturais móveis e integrados. Para tanto realizam pesquisas, elaboram propostas e divulgam suas obras de arte, produtos e serviços.

2.16.7 CURSO: MODELAGEM EM TECIDO

Introdução à programação de riscos marcadores por processo manual ou digital. Aplicação de técnicas para enfiar e cortar tecidos e não-tecidos. Orientação de como preparar lotes e pacotes para o setor de costura de roupas. Demonstração de como distribuir peças cortadas para as costureiras, retirar, revisar, contar e dobrar peças acabadas. Estudo de normas técnicas de qualidade, meio ambiente e saúde.

2.16.8 CURSO: OPERADOR (A) DE VESTUÁRIO

Aplicação de técnicas e procedimentos de organização do local de trabalho, preparo de máquinas e amostras de costura. Demonstração de como operar máquinas de costura na montagem em série de peças do vestuário. Estudo de normas técnicas de qualidade, meio ambiente e saúde.

2.17 CADEIA PRODUTIVA: TRABALHO DOMÉSTICO

2.17.1 CURSO: JARDINEIRO (A)

Introdução ao plantio de culturas diversas, introduzindo sementes e mudas em solo, forrando e adubando-as com cobertura vegetal. Orientação sobre como cuidar de propriedades rurais. Conhecimento de como preparar mudas e sementes através da construção de viveiros e canteiros, cujas atividades baseiam-se no transplante e enxertia de espécies vegetais. Estudo de tratamentos culturais, além de preparo do solo para plantio.

2.17.2 CURSO: PISCINEIRO (A)

Conhecimento de métodos de conservação de vidros e fachadas. Demonstração de procedimentos de limpeza de recintos e acessórios e tratamento de piscinas. Conhecimento de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.17.3 CURSO: TÉCNICAS DE CONGELAMENTO

Conhecimento de técnicas de preparo de alimentos e cozimento de produtos alimentícios utilizando processos diversos. Demonstração de como operar câmara fria para armazenar e conservar produtos, insumos e matérias-primas. Experimentação de como prensar frutas e grãos, extrair óleos e farelos vegetais, refinar óleos e gorduras e preparar rações. Aplicação de técnicas de fabricação de manteiga e margarina. Conhecimento e detalhamento de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

2.17.4 CURSO: TÉCNICAS DE LAVAGEM E MANUSEIO DE ROUPAS

Conhecimento de serviços de lavanderia, tingimento e passadoria para pessoas, empresas comerciais e industriais, hospitais e diversos tipos de entidades, usando equipamentos e máquinas. Orientação de como recepcionar, classificar e testar roupas e artefatos para lavar a seco ou com água. Aplicação de técnicas que tiram manchas, tingem e dão acabamento em artigos do vestuário, sofás e tapeçarias de tecido e couro. Orientação para passar roupas. Organização de formas de inspeção dos serviços, embalagem e expedição de roupas e artefatos.

2.17.5 CURSO: TRABALHADOR (A) DOMÉSTICO (A)

Demonstração de como preparar refeições e prestar assistência às pessoas, cuidar de peças do vestuário como roupas e sapatos. Compreensão de atitudes que colaborem na administração da casa, conforme orientações recebidas. Desenvolvimento de técnicas de arrumação e faxina. Demonstração de cuidados com plantas do ambiente interno e de animais domésticos

2.17.6 CURSO: COACH E CUIDADOR(A) DE IDOSOS

Capacitar profissionais para auxiliar idosos que apresentam limitações para realizar as atividades e tarefas da vida quotidiana, 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.

2.18 CADEIA PRODUTIVA: TRANSPORTE

2.18.1 CURSO: MECÂNICO (A) DE MANUTENÇÃO DE AUTOMÓVEIS

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.

2.18.2 CURSO: MECÂNICO (A) DE MANUTENÇÃO DE AUTOMÓVEIS, MOTOCICLETAS E VEÍCULOS SIMILARES.

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.

2.18.3 CURSO: MECÂNICO (A) DE MANUTENÇÃO DE MOTOCICLETAS

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.

2.18.4 CURSO: MECÂNICO (A) ELETRICISTA DE AUTOMÓVEIS

Planejam serviços de instalação e manutenção eletroeletrônicos em veículos, estabelecendo cronogramas e estimando prazos. Instalam sistemas e componentes eletroeletrônicos em aeronaves, embarcações e veículos, elaborando leiautes e esquemas, interpretando e corrigindo esquemas, conectando cabos aos equipamentos e acessórios e testando o funcionamento de máquinas, equipamentos e sistemas para operação. Realizam manutenções preventiva, preditiva e corretiva, inspecionando visualmente máquinas e equipamentos, diagnosticando defeitos eletroeletrônicos, desmontando, reparando, lubrificando, substituindo e montando componentes, ajustando componentes e peças e simulando o funcionamento de componentes e equipamentos. Elaboram documentação técnica, cumprem normas de segurança, meio ambiente e saúde e realizam com qualidade as instalações eletroeletrônicas.

2.18.5 CURSO: MECÂNICO DE BICICLETAS

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. Realizam manutenções em bicicletas e em equipamentos esportivos e de ginástica. Recuperam peças de equipamentos esportivos e de ginástica. Trabalham seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.18.6 CURSO: MOPP – MOVIMENTAÇÃO E OPERAÇÃO DE PRODUTOS PERIGOSOS

Transportam, coletam e entregam cargas em geral; guincham, destombam e removem veículos avariados e prestam socorro mecânico. Movimentam cargas volumosas e pesadas, podem, também, operar equipamentos, realizar inspeções e reparos em veículos, vistoriar cargas, além de verificar documentação de veículos e de cargas. Definem rotas e asseguram a regularidade do transporte. As atividades são desenvolvidas em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de segurança.

2.18.7 CURSO: OPERADOR (A) DE EMPILHADEIRA

Estudo dos conceitos de segurança no trabalho, aprimorar conhecimentos sobre o funcionamento e manutenção da Empilhadeira, ensinar técnicas de correto manuseio da máquina e possibilitar noções sobre a legislação e suas atribuições no local de trabalho, garantindo, assim, a segurança do Operador, da máquina e dos materiais por ela transportados. De acordo com NR 11 e NR 12.

2.18.8 CURSO: OPERADOR (A) DE TRATOR

Realização de operações com o trator de esteira e pneus com lâmina, efetuando abertura de pistas, limpeza, corte, nivelamento, aterro e reaterro, drenagem e recomposição da camada vegetal, atendendo aos requisitos de Qualidade, Segurança, Meio Ambiente e Saúde em obras.

2.18.9 CURSO: OPERADOR (A) DE TRATOR E EMPILHADEIRA

Realização de operações com o trator de esteira e pneus com lâmina, efetuando abertura de pistas, limpeza, corte, nivelamento, aterro e reaterro, drenagem e recomposição da camada vegetal, atendendo aos requisitos de Qualidade, Segurança, Meio Ambiente e Saúde em obras. Estudo dos conceitos de segurança no trabalho, aprimorar conhecimentos sobre o funcionamento e manutenção da Empilhadeira, ensinar técnicas de correto manuseio da máquina e possibilitar noções sobre a legislação e suas atribuições no local de trabalho, garantindo, assim, a segurança do Operador, da máquina e dos materiais por ela transportados. De acordo com NR 11 e NR 12.

2.18.10 CURSO: OPERADOR (A) DE MÁQUINAS DE CONSTRUÇÃO CIVIL: TRATOR DE PNEUS E ROLO COMPACTADOR DE SOLOS

Preparar profissionais para realizar manutenção básica de máquinas pesadas, operá-las, remover e drenar solos, executar construção de aterros (Trator Esteira) e Transferir Energia de Compactação para o Solo (Rolo Compactador).

2.18.11 CURSO: OPERADOR (A) DE MOTONIVELADORA

Preparar profissionais para realizar manutenção básica de máquinas pesadas e operá-las, drenar solos, executar construção de aterros, executar cortes em taludes e desenvolver acabamentos em base e sub-base.

2.18.12 CURSO: OPERADOR (A) DE RETROESCAVADEIRA

Preparar profissionais para realizar manutenção básica de máquinas pesadas e operá-las, remover e drenar solos e executar construção de aterros, abertura de valas, canais e carregamento.

2.19 CADEIA PRODUTIVA: ESPORTE E CULTURA

2.19.1 FORMAÇÃO PEDAGÓGICA DA ARTE DA CAPOEIRA E SUAS PRÁTICAS

Desenvolvimento de atividades de capoeira em diversos contextos de ensino, formação de multiplicadores deste processo. Princípios didático-pedagógicos para o processo de ensino e aprendizagem. Historicidade e ancestralidade. Cultura popular de matriz afro-brasileira. Legislação Municipal, estadual e federal da educação básica. Metodologia e importância pedagógica de ensino. Didática e avaliação do ensino. Organização do trabalho: projeto, convênios e gerenciamento. Capoeira nas escolas.

2.20 CADEIA PRODUTIVA: TURISMO E HOSPEDAGEM

2.20.1 CURSO: AGENTE DE VIAGEM / OPERADOR (A) DE TURISMO (com noções de inglês e espanhol)

Estudo de técnicas de vendas de produtos e serviços turísticos. Organização de pacotes turísticos. Orientação sobre como coordenar a realização de eventos. Orientação sobre manuseio de guias e mapas turísticos. Demonstração das funções do radiocomunicador. Estudo de espanhol e inglês básicos para conversação rápida.

2.20.2 CURSO: CAMAREIRO (A)

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.

2.20.3 CURSO: COPEIRO (A)

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.

2.20.4 CURSO: GOVERNANTA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

Demonstração de como planejar e supervisionar a limpeza, arrumação e manutenção das áreas sociais e unidades habitacionais do meio de hospedagem. Definição de procedimentos de controle, registro e solicitação de aquisição de materiais, utensílios, enxoval e produtos. Estudo das normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho. Orientação sobre como dimensionar e organizar a equipe de trabalho no setor de governança, considerando a dinâmica da ocupação do meio de hospedagem.

2.20.5 CURSO: GUIA DE TURISMO REGIONAL

Execução de roteiro turístico. Transmissão de informações, atendimento a passageiros, organização de atividades do dia, realização de tarefas burocráticas e desenvolvimento de itinerários e roteiros de visitas.

2.20.6 CURSO: RECEPCIONISTA DE HOTEL (com noções de inglês)

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.

2.20.7 CURSO: RECEPCIONISTA DE HOTEL (com noções de espanhol)

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 espanhol básico para conversação rápida.

2.21 CADEIA PRODUTIVA: EDUCAÇÃO SÓCIOAMBIENTAL

2.21.1 RECICLAGEM DE MATERIAIS

Histórico da Educação Ambiental. Políticas de Educação Ambiental. Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania. Vertentes contemporâneas em Educação Ambiental. Educação Ambiental no ambiente urbano, rural e em unidades de conservação. Projetos de Educação Ambiental: planejamento, execução e avaliação. Educação Ambiental no mundo do trabalho. O lixo urbano. A coleta de materiais. A venda do material reciclável coletado e separado. Processo de reciclagem de resíduos lixo e sucatas. Reciclagem e reprocessamento de papel. Reciclagem de polímeros: filmes plásticos flexíveis e plásticos rígidos, embalagens de poli (tereftalato de etileno) (PET) e artefatos de borracha (pneus). Reciclagem de alumínio

(latas). Reciclagem de materiais ferrosos (latas de aço). Reciclagem de vidro. Reciclagem de embalagens cartonadas “longa vida” (material composto de papel). Produtos reciclados e sua qualidade.