

EDITAL SENAI DE MATRÍCULA PARA ACESSO A VAGAS EM CURSOS TÉCNICOS – 2017.1

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - Departamento Regional de Roraima – SENAI-RR, torna público o encerramento do Edital para ingresso nos Cursos Técnicos do CFP Prof. Alexandre Figueira Rodrigues, conforme item 8.2 do edital, “O SENAI-RR se reserva o direito de suspender a oferta de qualquer curso caso o número de candidatos matriculados seja inferior a 80% (oitenta por cento) do total de vagas disponibilizadas na turma”.

1- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

O SENAI-RR lançará novo edital com oferta de novos cursos.

Boa Vista – RR, 04 de maio de 2017.

Arnaldo Mendes de Souza Cruz
Diretor Regional do SENAI-RR

ANEXO I

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Educação Profissional Técnica de Nível Médio: Técnico em Confeitaria - 1200h;

Eixo Tecnológico: produção alimentícia;

Código CBO: 8401-20;

Caracterização do curso: presencial;

Área de atuação do SENAI: alimentos e bebidas;

Objetivo geral: Proporcionar ao aluno a formação necessária ao seu pleno desenvolvimento e à aquisição de competências e habilidades específicas para o trabalho, garantindo-lhe a condição de empregabilidade desenvolvendo atividades relacionadas à área de confeitaria.

Observação: De acordo com a legislação vigente, o aluno só fará jus ao diploma de técnico, após a apresentação do certificado do Ensino Médio. Nesse sentido, deverá se comprometer com a entrega do certificado de conclusão do referido curso, para fazer jus ao diploma de Técnico em Confeitaria.

Matriz curricular:

Técnico em Confeitaria

MÓDULOS	UNIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA	CARGA HORÁRIA DO MÓDULO
Básico	Comunicação Aplicada aos Processos de Panificação e Confeitaria	40 h	200 h
	Recursos da Tecnologia da Informação na Operacionalização de Produtos de Panificação e Confeitaria	40 h	
	Fundamentos da Química e Nutrição Aplicáveis à Panificação e Confeitaria	60 h	
	Microbiologia e Segurança dos Alimentos na Panificação e Confeitaria	60 h	
Básico Introdutório	Introdução a Confeitaria	40 h	80 h
	Desenho Artístico	20 h	
	Produtividade	20 h	
Específico I	Elaboração de Produtos de Confeitaria	240 h	260 h
	Administração de Estoque	20 h	
Específico II	Técnicas de Acabamento e Decoração de Produtos de Confeitaria	200 h	200 h
Específico III	Coordenação de Equipes de Trabalho na Confeitaria	40 h	220 h
	Gestão de Produção	100 h	
	Desenvolvimento de Produtos	80 h	
Carga Horária Fase Escolar			960 h
Estágio Profissional (Curricular Supervisionado)			240 h
Carga Horária Total do Curso			1.200 h

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Educação Profissional Técnica de Nível Médio: Técnico em Manutenção e Suporte em Informática
– 1.200h;

Eixo Tecnológico: informação e comunicação;

Código CBO: 3132-20 (família);

Caracterização do curso: educação à distância (EAD)

Área de atuação do SENAI: tecnologia da informação;

Objetivo geral: Habilitar profissionais com competências para realizar ações de planejamento, execução, instalação de rede, configuração e manutenção de microcomputadores e periféricos, utilizando-se de instrumentos de medição, ferramentas, manuais técnicos e softwares de acordo com as especificações, instruções e normas técnicas.

Observação: De acordo com a legislação vigente, o aluno só fará jus ao diploma de técnico, após a apresentação do certificado do Ensino Médio. Nesse sentido, deverá se comprometer com a entrega do certificado de conclusão do referido curso, para fazer jus ao diploma de Técnico em Manutenção e Suporte em Informática.

Técnico em Manutenção e Suporte em Informática

MÓDULOS	UNIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA	CARGA HORÁRIA DO MÓDULO
Básico	Ferramentas para Documentação Técnica	140 h	320 h
	Eletroeletrônica Aplicada	120 h	
	Terminologia de Hardware, Software e Redes	60 h	
Específico	Arquitetura e Montagem de Computadores	160 h	880 h
	Instalação e Configuração de Redes	160 h	
	Instalação e Manutenção de Computadores	250 h	
	Segurança de Dados	50 h	
	Sistemas Operacionais	120 h	
	Gerenciamento de Serviços de TI	80 h	
	Tendências e Demandas Tecnológicas em TI	60 h	
Carga Horária Total do Curso			1.200 h

A carga horária presencial desse curso é de 20%. Dessa forma, 960 horas são realizadas a distância e 240 horas são realizadas presencialmente, totalizando carga horária de 1.200 horas.

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Educação Profissional Técnica de Nível Médio: Técnico em Segurança no Trabalho – 1.200h;

Eixo Tecnológico: segurança;

Código CBO: 3516-05 (família);

Caracterização do curso: educação à distância (EAD)

Área de atuação do SENAI: segurança do trabalho;

Objetivo geral: Habilitar profissional para atuar em ações preventivas nos processos produtivos com auxílio de métodos de identificação, avaliação e medidas de controle de riscos ambientais de acordo com normas regulamentadoras e princípios de higiene e saúde do trabalho; coletar e organizar informações de saúde e segurança do trabalho emitindo relatório técnico, investigando e analisando acidentes e recomendando medidas de prevenção e controle.

Observação: De acordo com a legislação vigente, o aluno só fará jus ao diploma de técnico, após a apresentação do certificado do Ensino Médio. Nesse sentido, deverá se comprometer com a entrega do certificado de conclusão do referido curso, para fazer jus ao diploma de Técnico em Segurança no Trabalho.

Técnico em Segurança no Trabalho

MÓDULOS	UNIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA	CARGA HORÁRIA DO MÓDULO
Básico	Comunicação Oral e Escrita	60 h	300 h
	Cálculos Aplicados em Saúde e Segurança do Trabalho	60 h	
	Gestão de Pessoas	60 h	
	Fundamentos de Saúde e Segurança do Trabalho	120 h	
Específico I	Ações Educativas em Saúde e Segurança do Trabalho	90 h	450 h
	Saúde e Segurança do Trabalho	360 h	
Específico II	Coordenação de Ações de Saúde e Segurança do Trabalho	150 h	150 h
Específico III	Planejamento de Ações em Saúde e Segurança do Trabalho	300 h	300 h
Carga Horária Total do Curso			1.200 h

A carga horária presencial desse curso é de 20%. Dessa forma, 960 horas são realizadas a distância e 240 horas são realizadas presencialmente, totalizando carga horária de 1.200 horas.

ANEXO II

CRONOGRAMA DO CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA – 1.200 horas

Período: 15/05/17 a 11/10/18 (o cronograma poderá passar por alterações no decorrer do curso)

MÓDULO	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
Básico	Microbiologia e Segurança dos Alimentos na Panificação e Confeitaria	60h	15/05 a 02/06/17
	Fundamentos da Química e Nutrição Aplicáveis à Panificação e confeitaria	60h	05/06 a 26/06/17
	Recursos da Tecnologia da Informação na Operacionalização de produtos de Panificação e Confeitaria	40h	27/06 a 11/07/17
	Comunicação Aplicada aos Processos de Panificação e Confeitaria	40h	12/07 a 25/07/17
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 26/07 a 28/07/17			
Básico Introdutório	Desenho Artístico	20h	01/08 a 07/08/17
	Produtividade	20h	08/08 a 14/08/17
	Introdução a Confeitaria	40h	15/08 a 28/08/17
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 29/08 a 01/09/17			
Específico I	Administração de Estoque	20h	04/09 a 11/09/17
	Elaboração de Produtos de Confeitaria	240h	12/09 a 11/12/17
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 12/12/17 a 29/01/18			
Específico II	Técnicas de Acabamento e Decoração de Produtos de Confeitaria	200h	05/02 a 17/04/18
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 18/04 a 20/04/18			
Específico III	Coordenação de Equipes de Trabalho na Confeitaria	40h	23/04 a 07/05/18
	Gestão de Produção	100h	08/05 a 12/06/18
	Desenvolvimento de Produção	80h	13/06 a 12/07/18
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 13/07 a 18/07/18			
	Estagio Supervisionado	240h	19/07 a 11/10/18
TOTAL		1.200h	15/05/17 a 11/10/18

CRONOGRAMA DO CURSO TÉCNICO EM MANUTENÇÃO E SUPORTE EM INFORMÁTICA EAD- 1.200 horas

Período: 02/05/17 a 28/08/18 (o cronograma poderá passar por alterações no decorrer do curso)

MÓDULO	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
	Aula Inaugural	4h	02/05/17
	Ambientação	12h	03 a 05/05/17
Módulo básico	Terminologia de Hardware, Software e Redes	60h	08/05 a 26/05/17
	Eletroeletrônica Aplicada	120h	29/05 a 07/07/17
	Ferramentas para documentação Técnica	140h	10/07 a 25/08/17
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 28 a 31/08/17			
Módulo específico	Sistemas Operacionais	120h	04/09 a 17/10/17
	Tendências e Demandas Tecnológicas em TI	60h	18/10 a 08/11/17
	Arquitetura e Montagem de Computadores	160h	09/11/17 a 16/02/18
	Instalação e Configuração de Redes	160h	19/02 a 16/04/18
	Instalação e Manutenção de Computadores	250h	17/04 a 13/07/18
	Segurança de Dados	50h	16/07 a 31/07/18
	Gerenciamento de Serviços de TI	80h	01/08 a 28/08/18
TOTAL		1.200h	02/05/17 a 28/08/18

*Para os encontros presenciais a turma será dividida, onde uma turma terá aula as quintas e outra as sextas de 18h40 às 22h40.

CRONOGRAMA DO CURSO TÉCNICO EM SEGURANÇA NO TRABALHO EAD – 1.200 horas

Período: **02/05/17 a 17/09/18** (o cronograma poderá passar por alterações no decorrer do curso)

MÓDULO	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
	Aula Inaugural	4h	02/05/17
	Ambientação	4h	03/05/17
Módulo básico	Cálculos Aplicados em Saúde e Segurança do Trabalho	60h	04/05 a 24/05/17
	Comunicação Oral e Escrita	60h	25/05 a 14/06/17
	Gestão de Pessoas	60h	19/06 a 10/07/17
	Fundamentos de Saúde e Segurança do Trabalho	120h	11/07 a 21/08/17
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA 22/08 a 25/08/17			
Módulo Específico I	Ações Educativas em Saúde e Segurança do Trabalho	90h	28/08 a 28/09/17
	Saúde e Segurança do Trabalho	360h	29/09/17 a 26/03/18
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 27/03 a 03/04/18			
Módulo Específico II	Coordenação de Ações de Saúde e Segurança do Trabalho	150h	03/04 a 27/05/18
RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 28/05 a 30/05/18			
Módulo Específico III	Planejamento de Ações em Saúde e Segurança do Trabalho	300h	04/06 a 17/09/18
TOTAL		1.200h	02/05/17 a 17/09/18

*Para os encontros presenciais a turma será dividida em duas, onde uma terá aula as quintas e a outra as sextas de 18h40 às 22h40.