

## 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 |
|---|--|---------------|-------------------------|
| <b>Básico</b>   | 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          |                         |
| <b>Básico Introdutório</b>                              | Introdução a Confeitaria   | 40 h          | 80 h                    |
|   | Desenho Artístico  | 20 h          |                         |
|   | Produtividade  | 20 h          |                         |
| <b>Específico I</b>                                     | Elaboração de Produtos de Confeitaria  | 240 h         | 260 h                   |
|   | Administração de Estoque   | 20 h          |                         |
| <b>Específico II</b>                                    | Técnicas de Acabamento e Decoração de Produtos de Confeitaria                                      | 200 h         | 200 h                   |
| <b>Específico III</b>                                   | Coordenação de Equipes de Trabalho na Confeitaria  | 40 h          | 220 h                   |
|   | Gestão de Produção   | 100 h         |                         |
|   | Desenvolvimento de Produtos  | 80 h          |                         |
| <b>Carga Horária Fase Escolar</b>                       |  |               | <b>960 h</b>            |
| <b>Estágio Profissional (Curricular Supervisionado)</b> |  |               | <b>240 h</b>            |
| <b>Carga Horária Total do Curso</b>                     |  |               | <b>1.200 h</b>          |

## 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 |
|-------------------------------------|--|---------------|-------------------------|
| <b>Básico</b>                       | Ferramentas para Documentação Técnica      | 140 h         | 320 h                   |
|                                     | Eletroeletrônica Aplicada                  | 120 h         |                         |
|                                     | Terminologia de Hardware, Software e Redes | 60 h          |                         |
| <b>Específico</b>                   | 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          |                         |
| <b>Carga Horária Total do Curso</b> |  |               | <b>1.200 h</b>          |

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 |
|-------------------------------------|--|---------------|-------------------------|
| <b>Básico</b>                       | 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         |                         |
| <b>Específico I</b>                 | Ações Educativas em Saúde e Segurança do Trabalho      | 90 h          | 450 h                   |
|                                     | Saúde e Segurança do Trabalho                          | 360 h         |                         |
| <b>Específico II</b>                | Coordenação de Ações de Saúde e Segurança do Trabalho  | 150 h         | 150 h                   |
| <b>Específico III</b>               | Planejamento de Ações em Saúde e Segurança do Trabalho | 300 h         | 300 h                   |
| <b>Carga Horária Total do Curso</b> |  |               | <b>1.200 h</b>          |

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                    |
|--|--|---------------|----------------------------|
| <b>Básico</b>                                      | 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           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 26/07 a 28/07/17</b>    |  |               |                            |
| <b>Básico Introdutório</b>                         | 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           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 29/08 a 01/09/17</b>    |  |               |                            |
| <b>Específico I</b>                                | Administração de Estoque   | 20h           | 04/09 a 11/09/17           |
|  | Elaboração de Produtos de Confeitaria  | 240h          | 12/09 a 11/12/17           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 12/12/17 a 29/01/18</b> |  |               |                            |
| <b>Específico II</b>                               | Técnicas de Acabamento e Decoração de Produtos de Confeitaria                                      | 200h          | 05/02 a 17/04/18           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 18/04 a 20/04/18</b>    |  |               |                            |
| <b>Específico III</b>                              | 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           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 13/07 a 18/07/18</b>    |  |               |                            |
|  | Estagio Supervisionado   | 240h          | 19/07 a 11/10/18           |
| <b>TOTAL</b>                                       |  | <b>1.200h</b> | <b>15/05/17 a 11/10/18</b> |

## 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                    |
|--|--|---------------|----------------------------|
|  | <b>Aula Inaugural</b>                      | <b>4h</b>     | <b>02/05/17</b>            |
|  | <b>Ambientação</b>                         | <b>12h</b>    | <b>03 a 05/05/17</b>       |
| <b>Módulo básico</b>                         | 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           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 28 a 31/08/17</b> |  |               |                            |
| <b>Módulo específico</b>                     | 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           |
| <b>TOTAL</b>                                 |  | <b>1.200h</b> | <b>02/05/17 a 28/08/18</b> |

\*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                    |
|---|--|---------------|----------------------------|
|   | <b>Aula Inaugural</b>                                  | <b>4h</b>     | <b>02/05/17</b>            |
|   | <b>Ambientação</b>                                     | <b>4h</b>     | <b>03/05/17</b>            |
| <b>Módulo básico</b>                            | 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           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA 22/08 a 25/08/17</b>  |  |               |                            |
| <b>Módulo Específico I</b>                      | 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        |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 27/03 a 03/04/18</b> |  |               |                            |
| <b>Módulo Específico II</b>                     | Coordenação de Ações de Saúde e Segurança do Trabalho  | 150h          | 03/04 a 27/05/18           |
| <b>RENOVAÇÃO DA MATRÍCULA: 28/05 a 30/05/18</b> |  |               |                            |
| <b>Módulo Específico III</b>                    | Planejamento de Ações em Saúde e Segurança do Trabalho | 300h          | 04/06 a 17/09/18           |
| <b>TOTAL</b>                                    |  | <b>1.200h</b> | <b>02/05/17 a 17/09/18</b> |

\*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.