

## 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 Edital para ingresso nos Cursos Técnicos do CFP Prof. Alexandre Figueira Rodrigues, o qual será regido pelas disposições a seguir.

### 1 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O presente Edital visa disciplinar as regras para ingresso nos Cursos Técnicos do CFP Prof. Alexandre Figueira Rodrigues

1.2. Integram o presente Edital os seguintes anexos:

Anexo I – Identificação dos cursos.

Anexo II – Cronograma dos cursos técnicos.

### 2 – DOS CURSOS

2.1 Os cursos serão disponibilizados de acordo com o número de vagas no município de Boa Vista, data de início, turno e locais onde serão realizadas as aulas conforme tabela abaixo:

Curso	Carga Horária	Data de Início das aulas	Horário do curso	Nº de Vagas	Tipo de Oferta	Local do curso
Técnico em Confeitaria	1.200h	15/05/17	18h40 às 22h40	20	Presencial	CFP/SENAI
Técnico em Manutenção e Suporte em Informática	1.200h	02/05/17	18h40 às 22h40	40	À Distância com encontros presenciais	CFP/SENAI
Técnico em Segurança no Trabalho	1.200h	02/05/17	18h40 às 22h40	50	À Distância com encontros presenciais	CFP/SENAI

### 3. DO INVESTIMENTO DO CURSO POR ALUNO

3.1. O valor dos cursos será nos termos da tabela abaixo:

Curso	Módulo	Nº de parcelas	Valor da Parcela
Técnico em Confeitaria	Básico	3	230,00
	Básico Introdutório	1	
	Específico I	4	
	Específico II	3	
	Específico III	3	
	Estágio	6	
	<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>R\$ 4.600,00</b>
Técnico em Manutenção e Suporte em Informática	Básico	4	R\$ 185,00
	Específico	18	
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>R\$ 4.070,00</b>

Técnico em Segurança no Trabalho	Básico	4	R\$ 185,00
	Específico I	7	
	Específico II	2	
	Específico III	9	
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>R\$ 4.070,00</b>

3.2. Os cursos são compostos por módulos. O aluno só poderá cursar o módulo seguinte se não ficar retido em três unidades curriculares no referido módulo e após a quitação financeira.

3.3. Se as unidades curriculares do módulo for pré-requisito, o aluno deverá cursá-la obrigatoriamente, para dar continuidade no módulo seguinte.

3.4. O aluno só receberá o Diploma, após a conclusão do curso com o conceito de aprovado e quitação total do pagamento.

#### 4 – DOS REQUISITOS PARA ACESSO AOS CURSOS TÉCNICO

4.1 A Matrícula dos candidatos será condicionada ao atendimento dos seguintes requisitos:

4.1.1 Estar matriculado no terceiro ano do ensino médio e frequentando a escola, caso não tenha concluído o ensino médio;

4.1.2 Apresentar a documentação constante no item 5.

#### 5 - DA MATRÍCULA

5.1 As matrículas serão realizadas a partir de **27/03/2017 até o fechamento das turmas**, exclusivamente no SENAI localizado na Av Imigrantes, 399 Asa Branca no horário de 7h30 as 12h e 13h30 as 18h.

5.2 Cada candidato só poderá se inscrever para um único curso.

5.3 A matrícula do candidato implicará no conhecimento e aceitação das normas e condições estabelecidas neste edital.

5.4 Deverão ser apresentados e entregues, no ato da matrícula, os documentos obrigatórios abaixo relacionados:

- a) Comprovante de escolaridade (diploma do ensino médio ou declaração de que esta cursando o terceiro ano) (original e cópia);
- b) CPF próprio do candidato, independente da idade (original e cópia);
- c) carteira de identidade - RG (original e cópia);
- d) certidão de nascimento ou casamento (original e cópia);
- e) comprovante de residência (original e cópia);
- f) RG e CPF do responsável, caso o candidato tenham menos de 18 anos (original e cópia).
- g) 1 foto 3x4
- h) Certificado de Reservista ou de alistamento militar para maiores de 18 anos do sexo masculino (original e cópia);
- i) Título de eleitor (original e cópia);
- j) Para os candidatos com deficiência, apresentar laudo médico (original e cópia).
- k) Pagamento da primeira parcela do curso.

5.5 Não haverá matrícula condicionada à apresentação posterior de documentos;

5.6 O candidato que tiver impossibilitado de comparecer à Unidade SENAI/DR/RR para efetivar a sua matrícula poderá constituir procurador para este fim, mediante outorga de procuração particular, com firma reconhecida.

5.7. No ato da matrícula, o procurador deverá apresentar:

- a) a procuração e seus documentos de identificação (RG e CPF);
- b) fornecer todos os documentos exigidos do candidato, relacionados no item 5.4 deste edital.

5.8. A renovação da matrícula deverá ser feita para cada módulo.

5.8.1 O aluno somente poderá renovar a matrícula se estiver em dia com as parcelas do curso.

## **6 - DO CANCELAMENTO DA MATRÍCULA**

6.1 O candidato poderá solicitar o cancelamento da matrícula no período de 20/03/17 a 28/04/17 em horário comercial, se dirigindo ao SENAI, localizado na Av Imigrantes, 399 Asa Branca, munido de RG e do contrato impresso.

## **7 – DOS UNIFORMES**

7.1 O uniforme é de uso obrigatório a todos os alunos do curso técnico matriculados nas Unidades do SENAI-RR. Além dele o aluno deverá utilizar jaleco (quando o curso exigir), calça comprida na cor jeans e sapato de couro fechado, tênis ou botina (quando necessário).

7.1.1. A aquisição do Uniforme é de responsabilidade do aluno, devendo verificar no SENAI no momento da matrícula como adquiri-la.

## **8- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

8.1. Para os cursos à distância as aulas serão 80% a distância e 20% presencial da carga horária do curso, conforme cronograma do anexo II.

8.1.1. Em nenhuma hipótese o aluno matriculado será dispensado de cumprir a carga horária do curso.

8.2 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;

8.3 O prazo para impugnação do presente edital será de um dia útil a contar da data de sua publicação.

8.4. É de exclusiva responsabilidade do candidato, obter as informações necessárias para confirmação de matrícula;

8.5. O SENAI/RR fornecerá, ao término do curso técnico, Diploma, discriminando o curso oferecido, com a respectiva carga horária e conteúdo formativo.

8.6 Os casos omissos serão resolvidos pelo SENAI-RR;

8.7 Fica eleito o Foro da Comarca de Boa Vista – RR para dirimir toda e qualquer questão inerente ao presente Regulamento.

Boa Vista – RR, 16 de março 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 preventivistas 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.