



TERMO ADITIVO

NONO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 013/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE, E O INSTITUTO DE INTEGRAÇÃO E FORMAÇÃO CASA DA CIDADANIA, ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL- OSC.

O **ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da **SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE**, CNPJ nº 13.937.123/0001-03, situada à Av. Luiz Viana Filho, 200, 3ª Plataforma, 2ª Avenida, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP: 41.745-003 Salvador-Ba, neste ato representado pelo seu titular, **Sr. AUGUSTO SÉRGIO VASCONCELOS DE OLIVEIRA**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº. 837604745, SSP/BA e do CPF nº 798.142.985-49, autorizado pelo Decreto Simples publicado no D.O.E. de 10/01/2025, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **INSTITUTO DE INTEGRAÇÃO E FORMAÇÃO CASA DA CIDADANIA**, inscrita no CNPJ sob o nº 07.961.355/0001-96, situado à Rua Santos Dumont, nº 131, Lote b1, Bairro Centro, Município de Vitória da Conquista/Bahia, CEP nº 45.000-015, neste ato legalmente representado pelo Sr. **WALDIR SOARES LINO**, portador da Carteira de Identidade nº 8026100-05, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº 001.970.115-27, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, formaliza o presente Termo aditivo nos Termos do Processo SEI nº **021.2122.2025.0002438-35**, que se regerá pela lei federal nº. 13.019/2014, que regulamenta o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, e pelo decreto estadual nº. 17.091/2016, mediante as cláusulas e condições discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem como objeto alterar o Termo de Colaboração nº. 013/2022 para:

- 1- Prorrogação de prazo
- 2- Alteração no Plano de Trabalho

CLÁUSULA SEGUNDA- DO PRAZO

Pelo presente Termo Aditivo fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 013/2022, por 06 (seis) meses, com efeitos retroativos a partir de 05/06/2025, que passa a vigorar com as alterações fixadas no Anexo Único do presente Termo, consoante ao plano de trabalho, a fim de concluir a execução do objeto do Termo de Colaboração.

CLÁUSULA TERCEIRA- DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO

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

CLÁUSULA QUARTA – VALOR

O presente termo não envolve acréscimos de recursos.

CLÁUSULA QUINTA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam mantidas as demais Cláusulas e condições não retificadas por este instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

O presente Termo Aditivo será publicado em resumo no Diário Oficial do Estado.

E, para firmeza do que foi pactuado, assinam este instrumento perante 02 (duas) testemunhas que também o subscrevem.

AUGUSTO SÉRGIO VASCONCELOS DE OLIVEIRA
SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE – SETRE

WALDIR SOARES LINO
INSTITUTO DE INTEGRAÇÃO E FORMAÇÃO CASA DA CIDADANIA

TESTEMUNHAS:

CPF:

CPF:

ANEXO ÚNICO
PLANO DE TRABALHO
9º TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 013/2022

A. IDENTIFICAÇÃO DA OSC

Nome da OSC: Instituto de Integração e Formação Casa da Cidadania

CNPJ:07.961.355/0001-96

Data de Criação:06/04/2006

Endereço: Rua Santos Dumont,131, 2º andar,sala 01. Vitória da Conquista- Bahia

CEP:45.000.015

Telefone:(77)3025-5979/(77)98160-0809

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

Dados do Representante Legal

Nome: Waldir Soares Lino

Endereço: Rua Rio Grande do Sul,nº942,Patagônia, Vitória da Conquista–BA.

CEP:45.065-040

Endereço eletrônico(e-mail):waldiravila@hotmail.com

Telefone:(77)98843-1113

RG/Órgão expedidor/UF:8026100-05SSP/BA

CPF:001.970.115-27

B. OBJETO DA PARCERIA

É objeto da parceria a execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculadas ao Projeto Qualifica Bahia, visando promover a capacitação de 1.740 trabalhadores(as), habitantes dos municípios pertencentes aos territórios Sudoeste Baiano e Médio Sudoeste da Bahia; em alinhamento com as demandas do setor produtivo, apuradas por meio de mapeamento dos principais setores econômicos, ocupações e números de admissões e demissões.

Serão 87 cursos (mesma quantidade de turmas) com carga horária de 120 horas / aula cada e composto por 20 alunos cada turma. Os cursos serão ministrados em 37 municípios: Anagé, Bom Jesus da Serra, Aracatu, Barra do Choça, Ribeirão do Largo, Caraíbas, Condeúba, Cordeiros, Presidente Jânio Quadros, Guajeru, Jacaraci, Mortugaba, Piripá, Planalto, Poções, Belo Campo, Encruzilhada, Caetanos, Cândido Sales, Licínio de Almeida, Maetinga, Mirante, Tremedal, Vitória da Conquista, Ibicuí, Itambé, Caatiba, Firmino Alves, Iguaí, Itarantim, Nova Canaã, Potiraguá, Santa Cruz da Vitória, Itapetinga, Iitoró, Maiquinique e Macarani.

O projeto está vinculado ao Plano Plurianual (PPA): Programa 308 – Inclusão Socioprodutiva e Mundo do Trabalho. Compromisso 3 – Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras (es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores – SETRE. Meta1 – Oferecer oportunidade de qualificação a pessoas em situação de vulnerabilidade social. Iniciativa 2 – Promover a qualificação profissional de trabalhadores em situação de vulnerabilidade social e em situação de desemprego.

C. OBJETIVOS DA PARCERIA

· Realizar ações voltadas para a qualificação social e profissional de trabalhadores e trabalhadoras, habitantes nos municípios pertencentes aos territórios: Sudoeste Baiano e Médio Sudoeste de Bahia, cuja totalidade de pessoas atendidas diretamente correspondem à 1.740, estando estas em situação de vulnerabilidade social e econômica;

- Promover ações formativas para que o público atendido tenha a oportunidade de observar criticamente a realidade na qual encontra se inserido;
- Auxiliar na formação, tendo o ensino emancipatório como ferramenta, de homens e mulheres como agentes buscadores de uma sociedade mais justa;
- Oportunizar experiências nas quais as pessoas atendidas tenham a capacidade de realizar leituras da realidade sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade, classe social ou quaisquer outras formas de discriminação, respeitando a diversidade e identidade de cada grupo social;
- Qualificar cidadãos(ãs) para atuarem de maneira ética, humana e profissional no mundo do trabalho, colaborando para o seu fortalecimento, de sua família e comunidade;
- Impulsionar práticas educacionais voltadas à inclusão socioprodutiva via empreendedorismo, cooperativismo ou inserção no mercado de trabalho formal;
- Proporcionar meios voltados à atualização de trabalhadores que atuam no mundo do trabalho (formal ou informal) e incentivar a geração de renda.

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

As altas taxas de desemprego e a deficiência na formação básica dos profissionais na atual realidade brasileira sugere, como alternativa catalisadora para amenizar esse cenário, a urgência de políticas públicas de combate ao desemprego, embasada na lógica de desenvolvimento sustentável aliada à profissionalização, geração de trabalho e renda, contrapondo-se à exploração do homem pelo homem, demasiadamente estimulada pelo modelo econômico vigente. Se por um lado faltam empregos para a grande parte da população, também faltam profissionais qualificados para as empresas, que se a de quem a nova realidade e exigências no mundo do trabalho.

Arelado a isso, evidencia-se que a crise sanitária provocada pela pandemia da COVID-19, promoveu, como um de seus efeitos, as rápidas e crescentes mudanças no mercado de trabalho, impactando, sobretudo, o trabalhador pouco qualificado ou sem qualificação, revelando a precarização do trabalho no Brasil, especialmente na Bahia, diante do aumento das taxas de desemprego, aumento da pobreza, e ampliação das desigualdades estruturais já existentes, como as que se modulam a partir das relações de gênero, raça e etnia.

Todos esses aspectos, decorrentes do contexto atual, nos colocam como necessidade a criação de planos de recuperação das atividades econômicas e planejamentos de ações destinadas à qualificação social e profissional de trabalhadores e trabalhadoras, atualização de conhecimentos, considerando as inovações tecnológicas, novas formas de organização e gestão do trabalho, construindo, desse modo, um novo perfil de trabalhador.

Com o mercado de trabalho cada vez mais competitivo, todo profissional precisa estar preparado para os desafios constantes e com respostas rápidas às necessidades das organizações. O mercado de trabalho busca profissionais não apenas com habilidades técnicas para a resolução de problemas, mas também habilidades humanas e conceituais. Diante desse contexto, o Instituto de Integração e Formação Casa da Cidadania, preocupado com a problemática da falta de profissionais qualificados para atender as demandas do mercado, buscou a parceria com a Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte (SETRE) para, através do Programa Qualifica Bahia, qualificar profissionalmente trabalhadoras e trabalhadores desempregados ou interessados em atualização profissional, oriundos de camadas populares, para incluí-los ou reinseri-los no mundo do trabalho. Junto a isso, espera-se com esta qualificação contribuir para a formação integral de sujeitos críticos, proativos e autônomos.

O Instituto acredita que a educação profissional tem papel essencial na promoção do crescimento econômico de um país e contribui para a redução da pobreza, assim como garante a inclusão social e econômica de comunidades marginalizadas. Nesse sentido, oportunizar cursos de formação inicial e continuada que garantam perspectivas de trabalho para os educandos e facilitem seu acesso ao mercado, que atendam, também, os profissionais que já estão no mercado, mas sentem falta de uma melhor qualificação para exercerem suas atividades, e, ainda, sejam um instrumento eficaz na reinserção do trabalhador no mercado de trabalho, é um ponto importante em sua atuação.

O projeto técnico visa, então, a execução de 87 cursos de capacitação social e profissional, distribuídos em 37 municípios dos territórios de identidade Médio Sudoeste e Sudoeste baiano.

O contexto econômico e social dessas regiões é importante para justificar o presente projeto. O Território de Identidade do Médio Sudoeste insere-se na macrorregião semiárida, em uma extensão territorial de 11.763,0 km², o que equivale a 2,1% do território do estado, com uma população de 247.180 habitantes (IBGE2010), ocupando 13 municípios, a saber: Caatiba, Firmino Alves, Ibicuí, Iguai, Itambé, Itapetinga, Itarantim, Itororó, Macarani, Maiquinique, Nova Canaã, Potiraguá e Santa Cruz da Vitória.

No que compete às relações sociais de produção, a região possui uma diversidade de perfil agrário, alguns com forte concentração fundiária, outros menos; existem poucos empreendimentos voltados para a economia solidária, atividades agrícolas com lavouras temporárias e permanentes, sendo que a pastagem, com criação de gado de leite e de corte, se destaca entre outras atividades econômicas, colocando a região na 4ª colocação estadual em produção de leite. Também se destaca a produção industrial de calçados. Todavia, isso está longe de refletir igualdade de oportunidades e distribuição de renda, sem contar os impactos socioambientais decorrentes do modelo de uso e manejo da terra, baseado na monocultura do gado, o que coloca a necessidade constante de discussões em torno de práticas de desenvolvimento sustentável, consequentemente, da melhoria da qualidade de vida de trabalhadores e trabalhadoras para o melhor uso e gestão dos recursos ambientais.

O segundo Território de Identidade a ser destacado é o Sudoeste, que engloba os municípios: Anagé, Aracatu, Barra do Choça, Belo Campo, Bom Jesus da Serra, Caetanos, Cândido Sales, Caraíbas, Condeúba, Cordeiros, Encruzilhada, Guajeru, Jacaraci, Licínio de Almeida, Maetinga, Mirante, Mortugaba, Piripá, Planalto, Poções, Presidente Jânio Quadros, Ribeirão do Largo, Tremedal e Vitória da Conquista.

Mesmo considerando a heterogeneidade e as especificidades de cada município do Sudoeste, de modo geral, pode-se inferir que os reflexos da modernização conservadora nos anos setenta na Bahia, a qual contribuiu para que a pecuária extensiva se tornasse a atividade mais expressiva em termos regionais, ainda reflete o modo de organização econômica da região. Com um maior número populacional residindo na Zona Rural de 16 municípios do território (Mirante, Anagé, Aracatu, Bom Jesus da Serra, Caetanos, Caraíbas, Condeúba, Cordeiros, Encruzilhada, Guajeru, Jacaraci, Maetinga, Mortugaba, Piripá, Presidente Jânio Quadros), as desigualdades sociais, como a carência na oferta de empregos, logo são estampadas. A disparidade social entre os municípios dessa região é muito grande – Vitória da Conquista, por exemplo, apresenta o maior PIB do território, centralizando os serviços, principalmente aqueles destinados à educação, saúde e comércio, serviços de instância federativa e estadual, além disso, destaca-se o fato de apresentar uma maior taxa populacional vivendo em área urbana.

Diante desse contexto socioeconômico dos Territórios de Identidade e alinhado com as demandas dos setores produtivos apurados nesses territórios, verifica-se a importância do desenvolvimento de cursos de qualificação para a população economicamente ativa dos municípios englobados, contribuindo para a vida produtiva de jovens e adultos, fazendo-os desenvolverem alternativas que acelerem e proporcionem crescimento econômico das regiões acima listadas. Além disso, a prática educativa visa também transcender à transmissão de conhecimentos, sendo sua principal função a de criar/promover situações complexas, para que, através de seu enfrentamento, o sujeito possa mobilizar conhecimentos e desenvolver competências. Pretendemos, com a defesa dessa prática pedagógica, possibilitar ao público beneficiário do programa a aquisição de conhecimentos técnicos e habilidades específicas necessárias ao desempenho de uma ocupação, a fim de viabilizar a inserção e atuação cidadã no mundo do trabalho e na vida em sociedade, além de contribuir para a formação de cidadãos que consigam efetivamente utilizar aquilo que aprenderam em prol de construir uma sociedade mais justa, solidária e economicamente desenvolvida, tanto do ponto de vista social como ambiental.

E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

Ações

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

Ações

Ação 1. Divulgação, inscrição e matrícula do público-alvo do projeto

A divulgação das inscrições será feita da seguinte forma: fixação de cartazes em estabelecimentos comerciais parceiros, locais de via pública, escolas da rede pública de ensino (municipal e estadual), unidades SineBahia, sedes desindicatos de pequenos agricultores familiares, de cooperativas e de associações de bairros. Nos cartazes serão apresentadas informações referentes a finalidade do Projeto Qualifica Bahia, qual perfil daqueles que poderão participar como educandos, documentação exigida para inscrição e matrícula, orientações sobre os locais de inscrição.

Outra estratégia de divulgação será a utilização de chamadas em programas de rádio, nos municípios que possuem emissoras, e/ou veiculação em carro de som, divulgação em blogs regionais e em redes sociais.

As inscrições serão realizadas por membros representantes do Instituto de Formação Casa da Cidadania. Nos municípios onde houver unidades do Sine Bahia, as inscrições serão realizadas nestas. Para os municípios que não contam com as unidades serão acionados parceiros como associações, sindicatos e outras instituições de apoio a trabalhadores. Serão efetuadas as matrículas

daqueles inscritos que apresentar em a relação completa da documentação.

Critério de Aceitação: Serão legitimadas, apenas, as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto, e formação de cadastro de reserva para eventuais substituições, e aplicação de questionários de pesquisas socioeconômicas aos beneficiários matriculados.

Ação 2. Promover qualificação social e profissional, conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária dos Blocos I e II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).

Critério de Aceitação: A qualificação social e profissional deverá atender ao quanto estabelecido no ANEXO II. Será disponibilizado aos educandos matriculados os seguintes itens: 01 kit para cada aluno (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis, 01 classificador e 01 apontador), apostilas didáticas (qualificação social e qualificação profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (01 suco em caixinha ou achocolato e 01 biscoito industrializado), 02 camisas, EPI's para os cursos que demandem esses equipamentos e certificado de conclusão do curso para alunos que tiveram 100% de frequência ou a mínima de 75%.

A carga horária dos cursos observará os seguintes parâmetros:

- hora/aula de 60 (sessenta) minutos;
- 20% a 30% da carga horária total do curso de conteúdos básicos;
- 70% a 80% da carga horária total de aula de qualificação profissional;
- mínimo de 30% (trinta por cento) da carga horária de formação qualificação profissional voltada para a prática profissional.

Ação 3. Realização de pesquisa de satisfação, aplicadas com alunos dos cursos.

Critério de Aceitação: Aplicação da pesquisa de satisfação a todos os educandos concluintes, ao final da execução dos cursos, com apresentação de relatório à SETRE, contendo a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos.

E2. Indicadores, metas e parâmetros para avaliação de desempenho

	DoceseSalgados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Mecânico de Manutençãode Automóveis.	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Poções/Sudoeste Baiano	Programação e Desenvolvimentopara Web, com segurança da informação.	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Cabeleireiro e Maquiagem – DIVERSIDADE	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	DoceseSalgados– Mulheres	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	CorteeCostura– Mulheres	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	ManutençãoeReparo de Celulares	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.

Belo Campo / SudoesteBaiano	ManutençãoeReparo de Celulares.	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	AgricultorOrgânicoe prática de compostagem.	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Condeúba / SudoesteBaiano	ManutençãoeReparo de Celulares	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Piripá/Sudoeste Baiano	DoceseSalgados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Cordeiros / SudoesteBaiano	DoceseSalgados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Mortugaba / SudoesteBaiano	Cabeleireiro(a)e Maquiagem	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Guajerú/Sudoeste Baiano	Cozinheiro(a)Geral	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Anagé/Sudoeste Baiano	Mecânico de Manutençãode Motocicletas	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Anagé/Sudoeste Baiano	Psicultura	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.

Aracatu/Sudoeste Baiano	Beneficiamentodo Leite RURAL	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segundaasexta),com duração de 60minutos hora/ aula e 4 horas
-------------------------	------------------------------	---------------------------	--

			diárias.20horassemanais
BarradoChoça/ SudoesteBaiano	Cabeleireiro e Maquiagem	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Ibicuí / Médio SudoesteBaiano	Beneficiamento do Leite RURAL	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
	Corte e Costura – Mulheres	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Caatiba / Médio SudoesteBaiano	Operadordecaixa	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Firmino Alves / MédioSudoeste Baiano	Produtor Agrícola PolivalenteRURAL	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Iguai / Médio SudoesteBaiano	Docesecompotas RURAL	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Itarantim/Sudoeste Baiano	Padeiroeconfeiteiro	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
NovaCanaã/Médio Sudoeste Baiano	Beneficiamentodo Leite RURAL	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Santa Cruz da Vitória / Médio SudoesteBaiano	Eletricista de InstalaçõesPrediais.	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais

Itambé / Médio SudoesteBaiano	Cortee costura	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Itambé / Médio SudoesteBaiano	Costura Industrial	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Itapetinga/Médio Sudoeste Baiano	Operadordecalçados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
	Manutençãoereparo de celular (TIC)	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Itororó / Médio SudoesteBaiano	Operador(a)de Calçados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais

Maiquinique/Médio Sudoeste Baiano	Operador(a)de Calçados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Maiquinique/Médio Sudoeste Baiano	Produção de Frutase Hortaliças Processadas	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Maiquinique/Médio Sudoeste Baiano	Beneficiamento do Leite	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Macarani/Médio Sudoeste Baiano	Operador(a)de Calçados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Macarani/Médio Sudoeste Baiano	Operador(a) de Retroescavadeira	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais

Encruzilhada / Sudoeste Baiano	Cozinheiro(a)geral	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
	Eletricista de Instalações Prediais.	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Mecânico(a)de Manutenção de Motocicletas	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Caetanos / Sudoeste Baiano	Doces salgados	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
	Operador de caixa	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Manutenção e reparo de celular (TIC)	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Doces e compotas RURAL	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
	Corte e Costura – Mulheres	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Cândido dos Sales/ Sudoeste Baiano	Cabeleireiro e Maquiagem	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Licínio de Almeida/ Sudoeste Baiano	Pedreiro polivalente	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.

	Eletricista de Rede de Distribuição (com NR10)	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.

Licínio de Almeida/ Sudoeste Baiano	Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Mecânico de manutenção de motocicletas	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção e reparo de celular (TIC)	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Carpintaria de Obras	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Ribeirão do Largo/ Sudoeste Baiano	Mecânico(a) de Manutenção de Motocicletas	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Ribeirão do Largo/ Sudoeste Baiano	Beneficiamento da Mandioca	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Ribeirão do Largo/ Sudoeste Baiano	Beneficiamento do Leite	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Presidente Jânio Quadros/ Sudoeste Baiano	Corte e Costura	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Presidente Jânio Quadros/ Sudoeste Baiano	Beneficiamento do Leite	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

Presidente Jânio Quadros/ Sudoeste Baiano	Eletricista de Instalações Prediais	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Presidente Jânio Quadros/ Sudoeste Baiano	Técnicas de Vendas (com noções de inglês)	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Maetinga/ Sudoeste Baiano	Doces e salgados	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Mirante/ Sudoeste Baiano	Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Eletricista de Instalações Prediais	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
Mirante/ Sudoeste Baiano	Corte e Costura	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática)–Turismo	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Camareiro(a)–Turismo	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Barman–Turismo	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
	Pizzaiolo–Turismo	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais.
Caraibas/Sudoeste Baiano	Beneficiamentodo Leite RURAL	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Jacaraci/Sudoeste Baiano	Beneficiamentodo Leite	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Planalto/Sudoeste Baiano	CorteeCostura	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais
Potiraguá/Médio SudoesteBaiano	EncanadorIndustrial	1turma,20alunos, 120horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.20horassemanais

¹O turno da aula será determinado posteriormente, antes da campanha de divulgação da matrícula, levando em consideração as particularidades de cada município.

As aulas teóricas e práticas serão ministradas em locais seguros, arejados e com estruturas necessárias para execução. Os espaços para as aulas teóricas serão disponibilizados via parcerias estabelecidas com redes públicas de ensino (Estadual e Municipal), Associações de Moradores, Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais, Instituições Religiosas, localizados nos municípios onde acontecerão os cursos e respeitando estratégias de melhores acessibilidades aos educandos. As parcerias serão firmadas, nos municípios, com Prefeituras – Secretarias Municipais de Educação e demais instituições públicas e sem fins lucrativos, no que tange à execução das aulas teóricas.

Para execução das aulas práticas de cursos específicos, tais como: Marketing Digital e E- Commerce, Programação e Desenvolvimento para Web com segurança da informação, Doces e Compotas, Doces e Salgados, Padeiro e Confeiteiro, Cozinheiro Geral, Técnica de Congelamento de Alimentos, Beneficiamento de Leite, Produção de Frutas e Hortaliças Processadas, Mecânico de Manutenção de Motocicletas, Mecânico de Manutenção de Automóveis, Cabeleireiro e Maquiagem, Manicure e Pedicure, Sommelier, Camareiro(a), Barman, Pizzaiolo, Corte e Costura, Costura Industrial, Carpintaria de Obras, Eletricista de Instalações Prediais, Encanador Industrial; serão locados espaços/salas adequadas e já com equipamentos.

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E CUMPRIMENTO DAS METAS

A metodologia proposta pelo Instituto de Integração e Formação Casa da Cidadania para o curso de Qualificação Social e Profissional, baseia-se na concepção de educação popular, promulgada por Paulo Freire, que compreende a formação do trabalhador como um meio para a emancipação humana e formação de sujeitos críticos que atuem de maneira consciente no mundo vivido para, assim, poder transformá-lo. A educação, nessa perspectiva, visa contribuir com os sujeitos beneficiários do programa, apresentando-lhes formas alternativas de geração de trabalho e renda, por meio do empreendedorismo, associativismo e cooperativismo, possibilitando a inserção ativa e cidadã no mundo social e do trabalho.

O projeto será focado em atividades específicas de formação de cidadãos que atuem nas diversas cadeias produtivas e voltadas aos cursos apresentados e descritos neste plano de trabalho, utilizando, para tanto, a transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada.

O Instituto leva em consideração o fato de que todas as experiências vivencia das no processo de qualificação são essenciais na formação do conhecimento e das técnicas profissionais a serem adquiridas pelo público beneficiário, estejam essas experiências compondo expressamente a grade curricular ou não. Assim sendo, essencial é a organização do processo de aprendizado de modo a procurar atender as necessidades educacionais dos alunos nas diversas etapas do processo formativo. O trabalho educativo será construído mediante o diálogo permanente, principalmente no que tange ao processo ensino e aprendizagem e o processo educativo desenvolvido será inclusivo, ou seja, respeitará a pluralidade própria daqueles que farão parte do processo.

O Programa Qualifica Bahia abrange os cursos de Qualificação Social e Profissional

/QSPcomumacargahorária120horas, no total, seguindoos princípios:

- hora/aula60(sessenta)minutos;
- Carga horária de conteúdos básicos refere-se a 20% a 30% da carga horária total;
- Cargahoráriadeformaçãoprofissional70%a80%dacargahoráriatotal;
- 30% (trinta por cento) da carga horária de formação profissional voltada para a prática profissional.

As turmas serão formadas com 20 alunos/cada e as aulas deverão acontecer durante a semana, sendo que cada encontro/diateráumaduraçãode04horas, totalizando 20 horas semanais. As aulas acontecerão de segunda a s extae os turnos em que as aulas serão ministradas terão como principal critério de escolha a disponibilidade dos educandos e perfil dos municípios ou comunidades onde será aplicado cada curso.

As aulas que correspondem ao módulo de qualificação social e carga horária destinada a esta finalidade terão como metodologia: aula expositiva, aplicação

de exercícios e dinâmicas de grupo sugeridas, leitura e análise de textos de diferentes gêneros literários; além de momentos de estimulação para que os alunos e alunas possam expor suas opiniões sobre os conteúdos.

A prática profissional compreende diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

Os locais onde acontecerão as aulas serão disponibilizados através de parceria com Núcleos Territoriais de Educação e Secretarias Municipais de Educação, Prefeituras, Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais. No que tange às aulas de cunho prático e voltadas para qualificação profissional serão locados espaços equipados para que os alunos(as) tenham a oportunidade de vivenciar a prática e rotina profissional.

São a total de 87 cursos dispostos em 37 municípios. Os cursos ocorrerão no território do Sudoeste Baiano, nos municípios de Anagé, Bom Jesus da Serra, Aracatu, Barra do Choça, Ribeirão do Largo, Caraíbas, Condeúba, Cordeiros, Presidente Jânio Quadros, Guajeru, Jacaraci, Mortugaba, Piripá, Planalto, Poções, Belo Campo, Encruzilhada, Caetanos, Cândido Sales, Licínio de Almeida, Maetinga, Mirante, Tremedal e Vitória da Conquista. E no território do Médio Sudoeste da Bahia, nos municípios de Ibicuí, Itambé, Caatiba, Firmino Alves, Iguaí, Itarantim, Nova Canaã, Potiraguá, Santa Cruz da Vitória, Itapetinga, Itororó, Maiquinique e Macarani.

F.1. Público beneficiário a ser atendido:

O Programa Qualifica Bahia destina-se:

I. Trabalhadores/as em ocupação cadastrada/s nas agências do Sistema Nacional de Emprego-SINE e/ou beneficiários/as das demais políticas públicas de trabalho e renda, especialmente os beneficiários do Seguro-Desemprego;

II. Trabalhadores/as rurais ou da pesca, incluídos nesse grupo agricultores familiares e outras formas de produção familiar, assalariados empregados ou desempregados, assentados ou em processo de assentamento, pescadores, piscicultores, populações tradicionais étnicas (quilombolas, indígenas, outras), trabalhadores em ocupações tradicionais (seringueiros, castanheiros, ribeirinhos, caiçaras, outras), outros trabalhadores rurais desempregados, trabalhadores/as em atividades sujeitas a sazonalidades ou instabilidade na ocupação e fluxo de renda;

III. Pessoas que trabalham em condição autônoma, por conta própria, cooperativada, associativa ou autogestionada, estagiários, trabalhadores de micro e pequenas empresas, empreendedor individual;

IV. Trabalhadores empregados e desempregados afetados por processo de modernização tecnológica, choques comerciais e/ou outras formas de reestruturação econômica produtiva;

V. Trabalhadores resgatados de regime de trabalho forçado, familiares de egressos do trabalho infantil e internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas.

F.2. Critérios preferenciais de acesso:

Os educandos serão selecionados de acordo com a ordem de prioridades relacionadas abaixo:

1. Sejam membros de famílias com renda mensal per capita de até ½ (meio) salário- mínimo, incluídas nesta média eventuais subvenções econômicas de programas congêneres e similares;
2. Estejam desempregados;
3. Preferência por educandos com distorção série/idade;
4. Preferência por pessoas com deficiências;
5. Preferência por educandos que estejam cumprindo medida socioeducativa;
6. 10% das vagas de cada curso será destinado a pessoas com deficiência e idosos.

F.3. Processo de divulgação e inscrição dos educandos

A divulgação do programa dos cursos ofertados nos Territórios de Identidade do Sudoeste Baiano e do Médio Sudoeste da Bahia e a mobilização social do público beneficiário será realizada mediante parcerias entre o Instituto de Integração e Formação Casa da Cidadania e instituições públicas, prefeituras dos territórios de identidade, associações, cooperativas, entidades sociais e instituições privadas, quando houver no município.

A divulgação no período de inscrição será feita por meio de fixação de cartazes em estabelecimentos comerciais parceiros, locais de via pública, escolas da rede pública de ensino (municipal e estadual), unidades Sine Bahia, sedes de sindicatos de pequenos agricultores familiares, de cooperativas e de associações de bairros, chamadas em rádios locais (em municípios com emissoras) e/ou em carros de som, matérias em blogues com alcance nos municípios ou regiões; além de divulgação nas redes sociais.

O processo de seleção será realizado no município onde acontecerá o curso e serão contatados os parceiros referidos para a mobilização social do público beneficiário do programa; com ampla divulgação do processo de matrícula e infraestrutura para a inscrição e seleção dos educandos.

Somente será efetivada a inscrição do educando mediante a apresentação de todos os documentos (xerox e original) abaixo relacionados:

- Registro Geral-RG;
- Cadastro de Pessoa Física-CPF;
- Comprovante de residência.

F.4. Seleção de trabalhadores

Os coordenadores (Geral, Territorial e pedagógico) e assistente administrativo, selecionados pela Casa da Cidadania, prestarão serviços como Microempreendedores Individuais (MEI) e/ou Prestadores de Serviços e/ou Pessoa Jurídica. Assim como os instrutores/professores. Os instrutores / professores deverão, prioritariamente, residir nos municípios onde as aulas acontecerão, ter notória formação na área do curso em que ministrará atividades de qualificação profissional, preferencialmente possuir experiência como professor/instrutor de projetos de qualificação socioprofissional. A contratação dos serviços prestados pelos professores/instrutores fica condicionada à autorização da COQUAP/SETRE, bem como sua substituição.

F.5. Execução das ações de qualificação

O curso será ministrado via aulas expositivas e práticas presenciais, a partir de diferentes situações de vivência, tendo a possibilidade de serem executadas

aulas de campo, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, respeitando as áreas de qualificação profissional apontadas pela SETRE e escolhidas como interesse da nossa Instituição (Instituto Casa da Cidadania), com a conquista de parcerias de instituições públicas ou privadas e atuantes na nossa região. As transversalidades de temas, matérias e questões sociais deverão ser aplicadas de forma constante em todo decorrer das ações educacionais visadas nesse projeto.

Temas relativos a Direitos Humanos, principalmente no que tange aos direitos de grupos sociais vulneráveis, farão parte da matriz curricular dos educandos. Isso proporcionará a efetiva formação do ser atuante não apenas profissionalmente preparado, como também socialmente instruído. Os temas aqui escolhidos como temas transversais serão norteadores da proposta didática / metodológica durante o curso, a saber: direitos humanos, estudos de gênero, raça, ética cidadania; educação ambiental, higiene pessoal, promoção da qualidade de vida; noções de direito trabalhista e prevenção de acidentes de trabalho; atualidades no mundo do trabalho; conceitos e definições sobre gestão de negócios, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo.

Além disso, conta-se com o estímulo e apoio à elevação de escolaridade, incluindo aulas de português e matemática.

No que tange à qualificação profissional, o curso abordará processos, métodos, técnicas e normas; regulamentações; materiais específicos dos arcos ocupacionais; o trabalho como técnica: como fazer; finalidade do trabalho: para que fazer; o trabalho como realização; preparação do trabalho e execução de tarefas específicas.

Segue a descrição dos cursos e demais informações:

Curso: Mecânico (a) de Manutenção de Motocicleta – Transportes

Município: Anagé, Licínio de Almeida, Tremedal, Ribeirão do Lago, Vitória da Conquista e Encruzilhada.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, serão feitas visitas em oficinas mecânicas ou demonstração de simulações de situações reais do dia a dia que abordem conserto de sistemas mecânicos, normas e procedimentos. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas didáticas – 01 qualificação social e 01 profissional, 01 caderno, 01 caneta, 01 lápis, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor

de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, duas camisas farda e certificado de conclusão do curso;

- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica mais o instrutor do curso;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação – salas em colégios estaduais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Mecânico(a) de Manutenção de Automóveis – Transportes

Município: Bom Jesus da Serra.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, serão feitas visitas em oficinas mecânicas ou demonstração de simulações de situações reais do dia a dia que abordem conserto de sistemas mecânicos, normas e procedimentos. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas didáticas – 01 qualificação social e 01 profissional, 01 caderno, 01 caneta, 01 lápis, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, duas camisas farda e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica mais o instrutor do curso;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação – salas em colégios estaduais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Instalações Prediais – Construção Civil

Municípios: Bom Jesus da Serra, Santa Cruz da Vitória, Encruzilhada, Presidente Jânio Quadros e Mirante.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, acontecerão visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos, bem como simulação de situações cotidianas e voltadas à prática do profissional eletricista. Estes, terão a oportunidade de vivenciar orientações voltadas à correta instalação e substituição de condutores, capacitores, reatores de iluminação, além dos procedimentos de segurança para a execução de tais serviços. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas didáticas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 caneta, 01 lápis, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica mais o instrutor do curso;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleos Territoriais de Educação – salas em colégios estaduais; bem como locação de espaços

equipados e adequados para realização das aulas práticas.

- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Rede de Distribuição (NR 10) – Construção Civil
Município: Licínio de Almeida – Sudoeste Baiano

Conhecimento de formação básica de eletricidade na modalidade de aprendizagem industrial. Estudo dos riscos profissionais de correntes do trabalho com eletricidade. Orientação de como combater incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidente conforme prescrições da NR10. Identificação dos componentes de uma rede primária de distribuição. Realização de montagens e manutenção em redes primárias. Estudo sobre montagem de redes secundárias até 15KV.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas acontecerão visitas a canteiros de obras para observação e práticas dos alunos; além de simulação de situações cotidianas para demonstrações de condutas técnicas do profissional eletricista. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino (aulas teóricas), visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Pedreiro Polivalente / 120 horas - Cadeia Produtiva: Construção Civil.
Município: Licínio de Almeida

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e aulas práticas dos alunos.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado em formato digital;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Encanador Industrial – Construção Civil
Município: Potiraguá

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, serão apresentadas vídeo aulas sobre tubulação industrial e também a realização de atividades que possibilitem aos alunos aquisição de conceitos na área. Poderão ser feitas visitas em locais onde os alunos tenham a oportunidade de observar como realizar testes de pressão para localizar vazamentos, como fazer manutenção de instalações emendando tubos, desobstruindo ralos, etc.

As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas didáticas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 caneta, 01 lápis, 01 borracha, 01 apontador, 01 classificador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula em escolas da rede municipal de ensino; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Carpintaria de Obras / 120 horas - Cadeia Produtiva: Construção Civil. Município: Licínio de Almeida Executa trabalhos de carpintaria, reforma e manutenção de obras civis, no que se refere a carpintaria, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e aulas práticas dos alunos. • Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso; • Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; • Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura; • Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado em formato digital; • O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produtor Agrícola Polivalente – Agricultura Familiar Municípios: Firmo Alves 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 transplante. Realizar tratos 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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. As aulas de cunho prático serão feitas visitas de campo em comunidades rurais e de produção para observação dos alunos e momentos de manejo solo. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania. • Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso; • Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; • Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino e Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais – disponibilizar locais para aulas práticas; • Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados; • O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.
--

Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – Agricultura Familiar Municípios: Licínio de Almeida, Maetinga, Mirante e Maquinique. 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 apertados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho. Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. As aulas de cunho prático serão feitas visitas de campo em comunidades rurais e simulação de vivências cotidianas na produção de doces e geleias. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania. • Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso; • Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; • Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino e Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais – disponibilizar locais para algumas aulas práticas; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas a elaboração e fabricação compotas, doces, polpas, etc. • Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados; • O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento do Leite – Agricultura Familiar Municípios: Aracatu, Caraibas, Jacaraci, Ibicui, Nova Canãa, Maquinique, Ribeirão do Largo e Presidente Jânio Quadros. 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. Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar e observar atividades no manejo do gado através de visitas em propriedades rurais, além de acompanhar a produção de alimentos derivados do leite. As visitas serão supervisionadas pelos instrutores do curso e realizadas em propriedades rurais. • Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, 01 classificador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de
--

conclusão do curso;

- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais. Sindicatos de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais para indicação de locais para aulas de campo e manejo com animais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas voltadas a preparação de produtos laticínios.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Mandioca – Agricultura Familiar
Município: Ribeirão do Largo.

Estudo de como cultivar, supervisionar e beneficiar a mandioca. Estudo de beneficiamento e comercialização da produção de farinha. Preparo de alimentos derivados da mandioca por meio de equipamentos, utensílios e processos em conformidade com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Subprodutos da mandioca.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar e observar atividades no manejo da mandioca através de visitas em propriedades rurais, além de acompanhar a produção de alimentos derivados da mandioca. As visitas serão supervisionadas pelos instrutores do curso e realizadas em propriedades agrícolas.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, 01 classificador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais. Sindicatos de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais para indicação de locais para aulas de campo e manejo com animais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas voltadas a preparação de produtos laticínios.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – Agricultura Familiar
Municípios: Belo Campo.

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas de cunho prático serão feitas visitas de campo em comunidades rurais e de produção agrícola para observação dos alunos e momentos de manejo solo. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, 01 classificador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais. Sindicatos de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais para indicação de locais para aulas de campo.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de Caixa – Comércio e Atendimento**Municípios: Caatiba e Caetanos.**

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para estabelecimentos comerciais para observação do cotidiano do profissional da área; além de simular nas aulas e em sala situações da vivência de um operador de caixa. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino, Núcleo Territorial de Educação – salas em colégio estadual;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Camareiro(a) – Turismo**Município: Vitória da Conquista.**

Estudo sobre limpeza, arrumação, organização, funções da camareira, aprender sobre os tipos de limpeza leve, pesada e como proceder em cada uma, vistoria e abastecimento e apartamentos, quartos e banheiros de hotéis, técnicas para arrumação do carrinho de camareira, conhecimento sobre governança hoteleira e estabelecimentos similares. Demonstração de atendimento e auxílio aos hóspedes em suas necessidades pessoais e profissionais.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para estabelecimentos hoteleiros ou similares para observação do cotidiano do profissional da área; além de simular nas aulas e em sala situações da vivência de um(a) camareiro(a). As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa

da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino, Núcleo Territorial de Educação – salas em colégio estadual;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Marketing Digital e E-Commerce**Município: Vitória da Conquista**

Princípios de marketing de serviços. Compreensão dos Serviços: o papel dos serviços na economia; 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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os alunos terão a oportunidade de participar de simulações, em espaços com equipamentos de informática, de rotinas do profissional da área tais como: planejamento e criação de estratégias, campanhas e técnicas para captação de clientes através da Internet.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual voltadas às aulas teóricas; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Programação e Desenvolvimento para Web com segurança da informação – Indústria Criativa
Município: Poções e Vitória da Conquista

Introdução à cultura contemporânea e tecnologias da informação. Programação e 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. Legislação competente sobre segurança da informação.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os alunos terão a oportunidade de participar de simulações, em salas de informática, de rotinas do profissional da área tais como: planejamento e formulação de projeto, construção ou manutenção de aplicativos de software e sites.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manutenção e Reparo de Celular
Município: Poções, Vitória da Conquista, Belo Campo, Condeúba, Caetanos, Licínio de Almeida, Itapetinga.

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os alunos terão a oportunidade de participar de simulações, em sala, de rotinas do profissional da área observando e realizando reparos em celulares, em um formato rápido e prático.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino e Prefeituras para utilização de salas em Escolas da rede municipal de ensino (aulas teóricas);
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Compotas – Alimentos
Município: Iguaí, Caetanos

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de doces, compotas, práticas de higienização de materiais. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeituras Municipais para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em escolas estaduais (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas à elaboração e fabricação compotas, doces.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Salgados – Alimentos**Município: Bom Jesus da Serra, Caetanópolis, Maetinga, Tremedal, Cordeiros, Piripá, Poções e Vitória da conquista.**

Orientação de como confeccionar e confeitado doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequilhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção.

Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de doces e salgados bem como práticas de higienização de materiais. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 classificador, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino e Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em Escolas da rede estadual (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas a elaboração e fabricação de doces e salgados.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Padeiro e Confeiteiro – Alimentos**Município: Itarantim.**

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 confeitado 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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de doces, salgados, bolos e tortas bem como práticas de higienização de materiais. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01borracha, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas a elaboração e produção de massas, salgados, doces, recheios, etc.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Cozinheiro Geral – Alimentos**Municípios: Guajerú, Encruzilhada.**

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de alimentos, bem como práticas de higienização de materiais. A turma será dividida em grupos menores para realização de visitas em restaurantes, cozinhas de escolas, cozinhas de empresas para observação da rotina de trabalho dos profissionais. As visitas serão supervisionadas pelos instrutores do curso. Nas aulas práticas, ministradas em espaços locados, os alunos poderão realizar e acompanhar a preparação de alimentos.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas de culinária e preparação de alimentos.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Técnica de Congelamento – Trabalho Doméstico**Municípios: Vitória da Conquista.**

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de alimentos, técnicas e conceitos de conservação, bem como práticas de higienização de materiais.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas de preparação de alimentos e técnicas de conservação.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Cabeleireiro e Maquiagem – Beleza, Estética e Bem Estar
Município: Barra do Choça, Cândido Sales, Mortugaba, Poções, Cândido Sales e Vitória da Conquista.

Capacitar o educando para a realização de técnicas de cortes, colorimetria, tratamentos capilares, modelagem, entre outros, que inclui alisamento e encaxeamento. 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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Para aulas práticas, serão realizadas atividades que permitam que os educandos façam análise e estudos de casos através do acompanhamento de situações reais nos espaços locados para aulas de cunho profissional e prático. Serão realizadas oficinas de serviços básicos (análise capilar, corte de cabelo e maquiagem) e destinados às pessoas da comunidade onde os cursos serão realizados.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manicure e Pedicure – Beleza, Estética e Bem Estar
Município: Mirante

Conhecer a anatomia das unhas e cuidados básicos, aprender sobre higienização e esterilização de materiais, dominar as técnicas de corte, lixamento e polimento das unhas, remoção e tratamento de cutículas, aplicação de esmaltes e técnicas de pinturas. Aprender sobre as técnicas de unhas em gel e fibra de vidro. Adquirir conhecimentos sobre a manicure e pedicure masculina, obter noções básicas de desenhos e adesivos no que chamamos de Nail Art. Aprender sobre atendimento ao cliente e como se tornar um profissional de sucesso no ramo da beleza e como se destacar no mercado.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Para aulas práticas, serão realizadas atividades que permitam que os educandos façam análise e estudos de casos através do acompanhamento de situações reais.

nos espaços locados para aulas de cunho profissional e prático. Serão realizadas oficinas de serviços básicos (análise capilar, corte de cabelo e maquiagem) e destinados às pessoas da comunidade onde os cursos serão realizados.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Corte e Costura
Município: Presidente Jânio Quadros, Planalto, Poções, Mirante, Caetanos, Vitória da Conquista, Ibicuí e Itambé.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, os educandos terão a oportunidade de confeccionar peças de roupas, acompanhar modelagem e análise de tecidos. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em escolas estaduais; bem como locação de espaços equipados com utensílios e máquinas de costuras para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Costura Industrial Município: Vitória da Conquista e Itambé
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. Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, os educandos terão a oportunidade de confeccionar peças de roupas, acompanhar modelagem e análise de tecidos, bem como participar. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste sobre empreendedorismo e economia solidária. Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de

conclusão do curso; - Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; - Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em escolas estaduais (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados com utensílios e máquinas de costuras para realização das aulas práticas. - Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados; - O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de Calçados – Comércio e Atendimento Município: Ilitoró, Itapetinga, Maiquinique e Macarani
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. Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania. - Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, EPI's e certificado de conclusão do curso; - Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; - Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino; - Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados; - O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Psicultura - Agricultura familiar- alimentos Município: Anagé
Os educandos irão aprender sobre: manejo sanitário no sistema reprodutivo, adequar a espécie de peixe ao ambiente; irão aprender como evitar doenças no sistema, realizar boas práticas de manejo. Como melhorar a imunidade dos peixes; saber como realizar banhos profiláticos, desinfecção de equipamentos, manter a biossegurança, conhecer as principais doenças e parasitose em peixes, identificar os principais sinais clínicos de estresse e doenças. Estudar sobre a qualidade da água para as principais espécies cultivadas. Instalações para psicultura; nutrição e manejo alimentar. Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania. - Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso; - Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; - Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino; - Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados; - O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio
de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Técnicas de vendas (com noções de inglês) Comércio e atendimento
Município: Presidente João Quadros

Neste curso o educando irá aprender sobre: Noções de administração de vendas: planejamento, estratégias, objetivo; análise do mercado e metas; Técnicas de vendas de Produtos e Serviços bancários e financeiros; Produto, Preço, Praça, Promoção; Aprender sobre a vantagem competitiva, Como lidar com a concorrência; Noções de Marketing de Relacionamento; Marketing Direto; A Comunicação com o Mercado; Propaganda e Promoção de Vendas; Aprender sobre venda pessoal; A importância da venda eficaz, técnicas de fechamento de vendas e princípios em vendas. Noções Básicas de inglês para vendas.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Recepcionista (com noções de inglês e espanhol e informática) Comércio e atendimento
Município: Vitória da Conquista

Neste curso o aluno irá aprender, noções básicas de matemática, informática (excel, word, power point), atribuições do recepcionista; ética e postura profissional, redação empresarial; qualidades indispensáveis para um bom atendimento; lidando com emails e mensagens; técnicas de arquivamento de documentos e protocolo, relacionamento intrapessoal e interpessoal, noções de inglês e espanhol.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Carpintaria de Obras - Construção Civil
Município: Licínio de Almeida

Os educandos terão noções de como confeccionar, montar e desmontar formas e escoramentos para estruturas de concreto armado e estruturas auxiliares. Auxiliar na organização de serviços de implantação e desmobilização de canteiros de obras.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produtor Agrícola Polivalente – Agricultura Familiar
Município: Firmino Alves

Conhecer o sistema da agricultura orgânica. Executar o manejo e fertilidade do solo. Selecionar e/ou produzir insumos orgânicos. Executar o plantio, produção de mudas e transplantio. Realizar tratos 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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. As aulas de cunho prático serão feitas visitas de campo em comunidades rurais e de produção para observação dos alunos e momentos de manejo solo. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino e Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais – disponibilizar locais para aulas práticas;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – Agricultura Familiar

Municípios: Licínio de Almeida, Maetinga, Mirante e Maquinique.

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 apertados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. As aulas de cunho prático serão feitas visitas de campo em comunidades rurais e simulação de vivências cotidianas na produção de doces e geleias. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino e Sindicatos de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais – disponibilizar locais para algumas aulas práticas; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas a elaboração e fabricação compotas, doces, polpas, etc.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento do Leite – Agricultura Familiar

Municípios: Aracatu, Caraibas, Jacaraci, Ibicuí, Nova Canãa, Maquinique, Ribeirão do Largo e Presidente Jânio Quadros.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar e observar atividades no manejo do gado através de visitas em propriedades rurais, além de acompanhar a produção de alimentos derivados do leite. As visitas serão supervisionadas pelos instrutores do curso e realizadas em propriedades rurais.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, 01 classificador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de

conclusão do curso;

- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais. Sindicatos de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais para indicação de locais para aulas de campo e manejo com animais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas voltadas a preparação de produtos laticínios.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Mandioca – Agricultura Familiar

Município: Ribeirão do Largo.

Estudo de como cultivar, supervisionar e beneficiar a mandioca. Estudo de beneficiamento e comercialização da produção de farinha. Preparo de alimentos derivados da mandioca por meio de equipamentos, utensílios e processos em conformidade com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Subprodutos da mandioca.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar e observar atividades no manejo da mandioca através de visitas em propriedades rurais, além de acompanhar a produção de alimentos derivados da mandioca. As visitas serão supervisionadas pelos instrutores do curso e realizadas em propriedades agrícolas.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, 01 classificador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais. Sindicatos de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais para indicação de locais para aulas de campo e manejo com animais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas voltadas a preparação de produtos laticínios.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – Agricultura Familiar
Municípios: Belo Campo.

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas de cunho prático serão feitas visitas de campo em comunidades rurais e de produção agrícola para observação dos alunos e momentos de manejo solo. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, 01 classificador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais. Sindicatos de Trabalhadoras e Trabalhadores Rurais para indicação de locais para aulas de campo.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de Caixa – Comércio e Atendimento
Municípios: Caatiba e Caetanos.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para estabelecimentos comerciais para observação do cotidiano do profissional da área; além de simular nas aulas e em sala situações da vivência de um operador de caixa. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino, Núcleo Territorial de Educação – salas em colégio estadual;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Camareiro(a) – Turismo
Município: Vitória da Conquista.

Estudo sobre limpeza, arrumação, organização, funções da camareira, aprender sobre os tipos de limpeza leve, pesada e como proceder em cada uma, vistoria e abastecimento e apartamentos, quartos e banheiros de hotéis, técnicas para arrumação do carrinho de camareira, conhecimento sobre governança hoteleira e estabelecimentos similares. Demonstração de atendimento e auxílio aos hóspedes em suas necessidades pessoais e profissionais.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para estabelecimentos hoteleiros ou similares para observação do cotidiano do profissional da área; além de simular nas aulas e em sala situações da vivência de um(a) camareiro(a). As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino, Núcleo Territorial de Educação – salas em colégio estadual;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Marketing Digital e E-Commerce

Município: Vitória da Conquista

Princípios de marketing de serviços. Compreensão dos Serviços: o papel dos serviços na economia; 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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os alunos terão a oportunidade de participar de simulações, em espaços com equipamentos de informática, de rotinas do profissional da área tais como: planejamento e criação de estratégias, campanhas e técnicas para captação de clientes através da Internet.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual voltadas às aulas teóricas; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Programação e Desenvolvimento para Web com segurança da informação – Indústria Criativa

Município: Poções e Vitória da Conquista

Introdução à cultura contemporânea e tecnologias da informação. Programação e 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. Legislação competente sobre segurança da informação.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os alunos terão a oportunidade de participar de simulações, em salas de informática, de rotinas do profissional da área tais como: planejamento e formulação de projeto, construção ou manutenção de aplicativos de software e sites.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manutenção e Reparo de Celular

Município: Poções, Vitória da Conquista, Belo Campo, Condeúba, Caetanos, Licínio de Almeida, Itapetinga.

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os alunos terão a oportunidade de participar de simulações, em sala, de rotinas do profissional da área observando e realizando reparos em celulares, em um formato rápido e prático.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino e Prefeituras para utilização de salas em Escolas da rede municipal de ensino (aulas teóricas);
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Compotas – Alimentos

Município: Iguaí, Caetanos

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de doces, compotas, práticas de higienização de materiais. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeituras Municipais para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em escolas estaduais (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas à elaboração e fabricação de compotas, doces.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Salgados – Alimentos

Município: Bom Jesus da Serra, Caetanópolis, Maetinga, Tremedal, Cordeiros, Piripá, Poções e Vitória da Conquista.

Orientação de como confeccionar e confeitado doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequinhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção.

Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de doces e salgados bem como práticas de higienização de materiais. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino e Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em Escolas da rede estadual (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas à elaboração e fabricação de doces e salgados.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Padeiro e Confeiteiro – Alimentos

Município: Itarantim.

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 confeitado 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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de doces, salgados, bolos e tortas bem como práticas de higienização de materiais. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste para orientação sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01 borracha, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas destinadas à elaboração e produção de massas, salgados, doces, recheios, etc.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Cozinheiro Geral – Alimentos
Municípios: Guajeru, Encruzilhada.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de alimentos, bem como práticas de higienização de materiais. A turma será dividida em grupos menores para realização de visitas em restaurantes, cozinhas de escolas, cozinhas de empresas para observação da rotina de trabalho dos profissionais. As visitas serão supervisionadas pelos instrutores do curso. Nas aulas práticas, ministradas em espaços locados, os alunos poderão realizar e acompanhar a preparação de alimentos.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas de culinária e preparação de alimentos.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Técnica de Congelamento – Trabalho Doméstico
Municípios: Vitória da Conquista.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas os educandos terão a oportunidade de acompanhar a preparação de alimentos, técnicas e conceitos de conservação, bem como práticas de higienização de materiais.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, tocas e luvas descartáveis, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para salas em escolas estaduais; bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas de preparação de alimentos e técnicas de conservação.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto, representante da SETRE e convidados.
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Cabeleireiro e Maquiagem – Beleza, Estética e Bem Estar.
Município: Barra do Choça, Cândido Sales, Mortugaba, Poções, Cândido Sales e Vitória da Conquista.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Para aulas práticas, serão realizadas atividades que permitam que os educandos façam análise e estudos de casos através do acompanhamento de situações reais nos espaços locados para aulas de cunho profissional e prático. Serão realizadas oficinas de serviços básicos (análise capilar, corte de cabelo e maquiagem) e destinados às pessoas da comunidade onde os cursos serão realizados.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manicure e Pedicure – Beleza, Estética e Bem Estar
Município: Mirante

Conhecer a anatomia das unhas e cuidados básicos, aprender sobre higienização e esterilização de materiais, dominar as técnicas de corte, lixamento e polimento das unhas, remoção e tratamento de cutículas, aplicação de esmaltes e técnicas de pinturas. Aprender sobre as técnicas de unhas em gel e fibra de vidro. Adquirir conhecimentos sobre a manicure e pedicure masculina, obter noções básicas de desenhos e adesivos no que chamamos de Nail Art. Aprender sobre atendimento ao cliente e como se tornar um profissional de sucesso no ramo da beleza e como se destacar no mercado.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Para aulas práticas, serão realizadas atividades que permitam que os educandos façam análise e estudos de casos através do acompanhamento de situações reais.

nos espaços locados para aulas de cunho profissional e prático. Serão realizadas oficinas de serviços básicos (análise capilar, corte de cabelo e maquiagem) e destinados às pessoas da comunidade onde os cursos serão realizados.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados e adequados para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Corte e Costura

Município: Presidente Jânio Quadros, Planalto, Poções, Mirante, Caetanos, Vitória da Conquista, Ibicuí e Itambé.

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, os educandos terão a oportunidade de confeccionar peças de roupas, acompanhar modelagem e análise de tecidos. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 classificador, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em escolas estaduais; bem como locação de espaços equipados com utensílios e máquinas de costuras para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Costura Industrial

Município: Vitória da Conquista e Itambé

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.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, os educandos terão a oportunidade de confeccionar peças de roupas, acompanhar modelagem e análise de tecidos, bem como participar. Poderão ser realizadas oficinas ministradas por técnicos da unidade CESOL Sudoeste sobre empreendedorismo e economia solidária.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: 02 apostilas didáticas (qualificação social e profissional), 01 caderno, 01 lápis, 01 classificador, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de

conclusão do curso;

- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Prefeitura Municipal para cessão de sala de aula da rede municipal de ensino ou Núcleo Territorial de Educação para liberação de salas em escolas estaduais (aulas teóricas); bem como locação de espaços equipados com utensílios e máquinas de costuras para realização das aulas práticas.
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de Calçados – Comércio e Atendimento

Município: Ilitororó, Itapetinga, Maiquinique e Macarani

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

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01 borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Psicultura - Agricultura familiar- alimentos**Município: Anagé**

Os educandos irão aprender sobre: manejo sanitário no sistema reprodutivo, adequar a espécie de peixe ao ambiente; irão aprender como evitar doenças no sistema, realizar boas práticas de manejo, Como melhorar a imunidade dos peixes; saber como realizar banhos profiláticos, desinfecção de equipamentos, manter a biossegurança, conhecer as principais doenças e parasitose em peixes, identificar os principais sinais clínicos de estresse e doenças. Estudar sobre a qualidade da água para as principais espécies cultivadas. Instalações para psicultura; nutrição e manejo alimentar.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio

de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Técnicas de vendas (com noções de inglês) Comércio e atendimento**Município: Presidente Jânio Quadros**

Neste curso o educando irá aprender sobre: Noções de administração de vendas: planejamento, estratégias, objetivo; análise do mercado e metas; Técnicas de vendas de Produtos e Serviços bancários e financeiros; Produto, Preço, Praça, Promoção; Aprender sobre a vantagem competitiva, Como lidar com a concorrência; Noções de Marketing de Relacionamento; Marketing Direto; A Comunicação com o Mercado; Propaganda e Promoção de Vendas; Aprender sobre venda pessoal; A importância da venda eficaz, técnicas de fechamento de vendas e princípios em vendas. Noções Básicas de inglês para vendas.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Recepcionista (com noções de inglês e espanhol e informática) Comércio e atendimento**Município:Vitória da Conquista**

Neste curso o aluno irá aprender, noções básicas de matemática, informática (excel, word, power point),atribuições do recepcionista; ética e postura profissional, redação empresarial; qualidades indispensáveis para um bom atendimento; lidando com emails e mensagens;técnicas de arquivamento de documentos e protocolo,relacionamento intrapessoal e interpessoal, noções de inglês e espanhol.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Carpintaria de Obras - Construção Civil**Município: Licínio de Almeida**

Os educandos terão noções de como confeccionar, montar e desmontar formas e escoramentos para estruturas de concreto armado e estruturas auxiliares. Auxiliar na organização de serviços de implantação e desmobilização de canteiros de obras.

Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania.

- Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de retroescavadeira_ Construção Civil Município: Macarani
Identificação das Partes da Máquina. Componentes das Retroescavadeiras. Apresentação dos Componentes da Escavadeira. Principais marcas e modelos de Retroescavadeiras. Operações com a Retroescavadeira. Enchimento da Concha. Aula de Carga Escavadeira Hidráulica. Descarga da concha. Movimentação do Trator durante a operação. Corte de Talude. Rampa. Escavações de Valas. Retro Abertura de vala. Abertura de Valas com Equipamento Preparado. Estabilidade. Operação em terreno irregular Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania. - Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso; - Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; - Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino; - Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados; - O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Sommelier-Turismo Município: Vitória da Conquista
Os Educandos terá uma introdução sobre a história do vinho no Brasil e no mundo; Saber os tipos de vinhos (espumantes, tranquilos e fortificados) e entender o conceito de terroir; Fazer análise sensorial: visual, olfativa e gustativa; Conhecer as principais famílias de aromas; Entender os tipos de empreendimentos gastronômicos; Fazer ficha de degustação, entendendo ritual e terminologia técnica; Compreender o conceito de viticultura (manejo, podas, e outros), ampelografia (apresentação das principais uvas), vinificação e enografia, assim como de vinhos orgânicos, naturais e biodinâmicos; Saber os formatos e tipos de taças; Conhecer o serviço de vinho, elaborar cartas e gerir estoques; Interpretar rótulos e contrarótulos; Fazer harmonização de alimentos com vinhos; Realizar abordagem e oferta de produtos de acordo com os tipos e perfis dos clientes; Planejar a carreira e entender histórico e legislação da profissão sommelier. Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania. - Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso; - Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; - Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino; - Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados; - O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Barman-Turismo Município: Vitória da Conquista
Adotar boas práticas nos serviços de alimentação e fazer a higienização de equipamentos e utensílios; Conhecer os tipos de bebidas; Interpretar fichas técnicas, considerando medidas, ingredientes e métodos de preparo; Compreender o conceito de mixologia, a importância da pesquisa e o processo criativo; Saber a classificação dos coquetéis: principais coquetéis da International Bartender Association (IBA), coquetelaria contemporânea, escolas de coquetelaria; Aplicar técnicas de dosagem e de preparo como flambados, frozen, trifásicos; Interpretar e anotar pedidos ; Identificar as características das bebidas: densidade, teor alcoólico, cor, sabor e aroma; Preparar coquetéis (montados, batidos, mexidos) e usar xaropes e licores ; Consumo responsável de bebidas alcoólicas; Segurança aplicada à operação do bar: tipos de riscos do ambiente, ergonomia, equipamentos de proteção individual (EPIs) e primeiros socorros; Planejar a carreira e identificar seu perfil profissional. Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas, galpões e fábricas de calçados existentes nos municípios. As visitas serão supervisionadas pelos professores instrutores e/ou técnicos da equipe Casa da Cidadania. - Cada aluno receberá os seguintes itens: apostilas pedagógicas (01 qualificação social e 01 profissional), 01 caderno, 01 classificador, 01 lápis, 01 caneta, 01borracha, 01 apontador, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, 02 camisas-fardamento, e certificado de conclusão do curso; - Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; - Espaço: parceria com Núcleo Territorial de Educação para cessão de sala de aula da rede estadual de ensino; - Certificação: será feita em evento reunindo alunos, representante da SETRE, equipe do projeto e convidados; - O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades, reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pizzaiolo-Turismo Município: Vitória da Conquista
Introdução a História da Pizza; Segurança Alimentar; Higiene e Roupas; Boas Práticas na Cozinha; Cuidados ao Manipular os Alimentos; Utensílios e Equipamentos; Temperos e Especiarias; Regras Essenciais para se tornar um bom Pizzaiolo; Receitas de Massas para Pizza; Abertura da Massa; Receitas de Molhos; Serão utilizadas apostilas para aulas teóricas e expositivas. Nas aulas práticas, a turma poderá ser dividida em grupos menores para que os alunos sejam encaminhados para visitas de observação da rotina de empresas,

Aulas serão ministradas através da modalidade presencial, de segunda a sexta-feira. Será entregue aos alunos o auxílio transporte coletivo por dia de aula (ida e volta); este valor será repassado em espécie e/ou transferência bancária. Cada aluno receberá R\$ 5,00 (cinco reais) por dia de aula. O Instituto de Integração e Formação Casa da Cidadania destinará o valor total de R\$ 261.000,00 (duzentos e sessenta e um mil reais) para auxílio transporte dos 1.740 alunos matriculados. A carga horária total do curso 120 horas/aula corresponderá à 30 (trinta) dias de aulas.

G-PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

O acompanhamento acontecerá através de instrumentos de controle e pesquisa com os beneficiários do programa, a fim de avaliar e verificar o andamento das ações, bem como sua qualidade.

Os instrumentos utilizados serão:

- Ficha de frequência;
- Ficha de cadastro individual do aluno;
- Ficha de avaliação: discente, docente e do processo;
- Projeto de ensino;
- Plano de aula;
- Cronograma de aula;
- Visitas técnicas e relatórios mensais a serem realizados pela coordenação geral e pedagógica do curso.

A avaliação de desempenho busca:

- Conhecer melhor o aluno: suas competências, habilidades e bagagem curricular, seu estilo de aprendizagem, seus interesses, suas técnicas de trabalho. A isso poderíamos chamar de avaliação diagnóstica;
- Constatar o que está sendo aprendido / verificar se os objetivos propostos estão sendo alcançados. O professor vai recolhendo informações, de forma contínua, por meio de diversos instrumentos metodológicos, a fim de acompanhar o processo de aprendizagem do aluno;
- Adequar o processo de ensino aos alunos, em geral, principalmente àqueles que apresentam dificuldades, tendo em vista os objetivos propostos. Assim, os docentes poderão planejar as intervenções necessárias em sua prática, obter subsídios para a revisão dos materiais e da metodologia do curso, no intuito de criar formas de apoio aos alunos que apresentem dificuldades;
- Avaliar o processo de ensino-aprendizagem: ao término de uma determinada ação ou projeto deve-se fazer uma análise e reflexão sobre o sucesso alcançado, considerando os objetivos previstos, e revê-los de acordo com os resultados apresentados.

Após a conclusão do curso, obedecendo o mínimo de 75% de frequência e bom aproveitamento, o aluno terá direito à certificação.

Ação	Meta	Especificação	Indicadores	Meios de Verificação
Ação 1. Promover a divulgação, inscrição e matrículas dos beneficiários	1.740 matrículas realizadas.	Divulgação nos territórios de identidade	Materiais de divulgações	Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto; Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado; cadastro reserva para eventuais substituições.
			Fichas de inscrições	
Ação 2. Promover qualificação social e profissional nos municípios listados	87 turmas implementadas nos dois territórios 1.740 pessoas capacitadas	Elaboração e confecção dos materiais didáticos (módulos), Kit Educando e Camisas para 1740 educandos.	Notas fiscais, pagamentos realizados.	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático; A carga horária máxima por dia será de 05 (cinco) horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento).
		Aquisição de lanche		
		Contratação de equipe técnica		
		Aquisição de material de consumo, expediente, limpeza		

		Pagamento de transporte para os educandos		
--	--	---	--	--

Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários	1. pessoas participando da pesquisa de satisfação	Realização da pesquisa de satisfação	Relatório elaborado e aplicado	Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da mostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados de mostra dos por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos; Questionário aplicado a no mínimo 70% do público beneficiário.
Ação 4. Certificação.	1.740 pessoas certificadas	certificação de 1.740 educandos referentes a 87 turmas	Evento de certificação	Certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem pode existir do curso no seu andamento).

G.1 Dimensões a serem trabalhadas e conteúdos propostos

Utilizando também da transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber. As dimensões a serem trabalhadas serão:

1. **QUALIFICAÇÃO SOCIAL**- direitos humanos, estudos de gênero, raça, ética e cidadania; educação ambiental, higiene pessoal, promoção da qualidade de vida; noções de direito trabalhista e prevenção de acidentes de trabalho; atualidades no mundo do trabalho; conceitos e definições sobre gestão de negócios, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; estímulo e apoio à elevação de escolaridade: português e matemática. Noções básicas de conteúdos de língua portuguesa (Comunicação verbal e escrita; Leitura e compreensão de textos) e matemática (conteúdos básicos).

2. **QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**. As dimensões a serem trabalhadas nos conteúdos propostos buscam a transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada com os conhecimentos específicos, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber, conforme detalhamento da programação pedagógica desta proposta de trabalho ANEXO II – QUADRO II; E mentas dos cursos ANEXO III – QUADRO III.

H. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO																
Nº.	Cargo	Qtde de trabalhadores (Q)	Forma de Vínculo	Carga Horária	REMUNERAÇÃO					BENEFÍCIOS E INSUMOS DE PESSOAL					Subtotal (A+B+C)	Total Geral [(A+B+C)*Q]
					Remuneração Bruta	Total Remuneração Bruta (A)	INSS Patronal	(Outros a especificar)	Total Encargos	Total de Encargos (B)	Benefício 1 Vale Transporte	Benefício 2 Alimentação	Total Benefícios Mensal	Total de Benefícios Anual (C)		
1	Coordenador Geral	1	MEI	40	4.400,00	44.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	44.000,00	44.000,00
2	Coordenador Pedagógico	1	MEI	40	3.950,00	39.500,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	39.500,00	39.500,00
3	Coordenador Territorial	1	MEI	40	3.500,00	35.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	35.000,00	35.000,00
4	Assistente Administrativo	1	MEI	40	2.800,00	28.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	28.000,00	28.000,00
5	Instrutor de Qualificação Social	47	MEI	36	720,00	720,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	720,00	33.840,00
6	Instrutor de Qualificação Profissional	47	MEI	84	1.440,00	1.440,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.440,00	67.680,00
7	Instrutor de Qualificação Social	20	Prestação de Serviço	36	720,00	720,00	144,00	0,00	144,00	144,00	0,00	0,00	0,00	0,00	864,00	17.280,00
8	Instrutor de Qualificação Profissional	20	Prestação de Serviço	84	1.440,00	1.440,00	288,00	0,00	288,00	288,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.728,00	34.560,00
9	Instrutor de Qualificação Social	12	MEI	36	648,00	648,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	648,00	7.776,00
10	Instrutor de Qualificação Profissional	12	MEI	84	1.512,00	1.512,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.512,00	18.144,00
11	Instrutor de Qualificação Social	8	Prestação de Serviço	36	648,00	648,00	129,60	0,00	129,60	129,60	0,00	0,00	0,00	0,00	777,60	6.220,80
12	Instrutor de Qualificação Profissional	8	Prestação de Serviço	84	1.512,00	1.512,00	302,40	0,00	302,40	302,40	0,00	0,00	0,00	0,00	1.814,40	14.515,20
13	Articulador	48	MEI	40	1.000,00	1.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.000,00	48.000,00
TOTAL		226			24.290,00	156.140,00	864,00	0,00	864,00	864,00	0,00	0,00	0,00	0,00	157.004,00	394.516,00

Formato de contratação: Os coordenadores (Geral, Territorial e pedagógico), assistente administrativo e articuladores, selecionados pela Casa da Cidadania, prestarão serviços como Microempreendedores Individuais (MEI) conforme constata a tabela da equipe técnica. Os instrutores, também conforme planilha de equipe técnica além do formato de contratação MEI serão contratados como Prestação de serviços (pessoa física).

Os professores deverão, prioritariamente, residir nos municípios onde as aulas acontecerão, ter notória formação na área do curso em que ministrará atividades de qualificação profissional, preferencialmente possuir experiência como professor/instrutor de projetos de qualificação socioprofissional. A seleção dos respectivos instrutores encontra-se em planejamento e terá início a partir da celebração oficial da parceria Instituto Casa da Cidadania e SETRE.

I- PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

Termo Aditivo 9º (00115702369) SEI 021.2122.2025.0002438-35 / pg. 33

Encanador Industrial- Construção Civil
Município: Potiraguá- Médio Sudoeste Bahia
Marreta, cortador de tubo, trena em veludo, serrote, alicate bombad'água, régua de alumínio, tarraxa, fita isolante, ponteira. Entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor. EPIs para aulas de cunho prático.
Locação de sala equipada para realização das aulas de cunho prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Eletricista de Instalações Prediais- Construção Civil
Municípios: Bom Jesus da Serra, Santa Cruz da Vitória, Encruzilhada, Mirante e Presidente Jânio Quadros.
Kit ferramentas elétrica (trena emborrachada, amperímetro digital, multímetro digital, teste de voltagem digital, estilete, chave fenda e philips magnética, alicate universal isolado, alicate descascador de fios, alicate de bico cabo em PVC, alicate corte cabo PVC), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.
Locação de sala equipada para realização das aulas de cunho prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Eletricista de Rede de Distribuição- Construção Civil
Municípios: Licínio de Almeida- Sudoeste Baiano
Kit ferramentas elétrica (trena emborrachada, amperímetro digital, multímetro digital, teste de voltagem digital, estilete, chave fenda e philips magnética, alicate universal isolado, alicate descascador de fios, alicate de bico cabo em PVC, alicate corte cabo PVC), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.

Carpintaria de obras- Construção Civil
Municípios: Licínio de Almeida- Sudoeste Baiano
Furadeira, brocas para madeira e concreto, nível, alicate, serrote, trena, estilete, chave fenda, lápis de carpinteiro entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.

Produção de Frutas e Hortaliças Processadas- Agricultura Familiar
Municípios: Mirante, Licínio de Almeida, Maetinga.
Kit de facas (tamanhos variados), tesouras, kit de vasilhas plásticas, kit de painéis, escorredores, tábuas de corte, balanças digitais, embalagens plásticas e de vidro em tamanhos variados, filmes plásticos, liquidificadores, multiprocessador, peneiras, luvas e máscaras descartáveis, termômetro culinário, fatiadores, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.
Locação de sala equipada para realização das aulas de cunho prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Produtor Agrícola Polivalente- Agricultura Familiar
Municípios: Firmino Alves.
Enxadas, pás, carrinho de mão, garfos, gancho, luvas plásticas, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.

Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem- Agricultura Familiar
Municípios: Belo Campo.
Materiais de origem animal ou vegetal para produção de composto, enxadas, pás, carrinho de mão,

mangueira para distribuição de água, regador, garfos, gancho, luvas plásticas, termômetro de haste longa ou barra de ferro, estaca, trena, caixas e sacos plásticos, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.

Beneficiamento do Leite- Agricultura Familiar
Municípios: Aracatu, Ibicuí, Nova Canaã, Maiquinique, Ribeirão do Largo e Presidente Jânio Quadros.
Kit de facas (tamanhos variados), tesouras, kit de vasilhas plásticas, kit de painéis, escorredores, tábuas de corte, balanças digitais, embalagens plásticas, formas para fabricação de queijo, filmes plásticos, liquidificadores, multiprocessador, peneiras, termômetro culinário, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.
Locação de sala equipada para realização das aulas de cunho prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Beneficiamento da mandioca- Agricultura Familiar
Municípios: Ribeirão do Largo
Kit de facas (tamanhos variados), kit de vasilhas plásticas, kit de painéis, escorredores, tábuas de corte, embalagens plásticas, , filmes plásticos, liquidificadores, multiprocessador, peneiras, tacho para queima da fécula da mandioca para fabricação de farinha e seus derivados (locação), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada pelo instrutor.
Locação de sala/ espaço equipado para realização das aulas de cunho prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Piscicultura- Agricultura Familiar
Municípios: Anagé

Projeto multimídia (locação), jardineiras com botas acopladas, aventais, sacos plásticos, caixas plásticas, rede de pesca, medidor de PH, Balança digital entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor. Locação de sala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.
--

Operador de Caixa – Comércio e Atendimento Municípios: Itamarati, Caatiba, Caetanópolis. Projeto multimídia (locação), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.
--

Técnicas de vendas (com Noções em Inglês) – Comércio e Atendimento Municípios: Presidente João Quadros Projeto multimídia (locação), e local com computadores (locação) entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.

Receptionista (com Noções em Inglês/Espanhol e Informática) – Comércio e Atendimento Municípios: Presidente João Quadros Projeto multimídia (locação), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.
--

Operador de Calçados – Comércio e Atendimento Municípios: Itapetinga, Maiquinique, Maetinga, Ipororó Projeto multimídia (locação), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor. Kit fabricação: 1 par de solado para tênis em PVC gel branco 1 par de palmilha de espuma em flocado com forro sintético de malha

1 Cadeira pronta para montagem já pespontada, contendo cadeira em tecido, forro de cacharel, couro, contra forte em EVA e elástico, cola de sapateiro, espátulas. Luvas e máscaras descartáveis

Camareira – Turismo Municípios: Vitória da Conquista produto multi-uso, para limpeza de paredes e superfícies variadas e de vidros; lustre-móveis; produto para tirar mancha de ferrugem e mancha de água do vaso sanitário; produto para higienização do banheiro; odorizador; álcool; limpador de metais; esponja para limpeza pesada; esponja para vaso sanitário; esponja para pia; esponja para copos; escova para limpar peças do banheiro e ralos; escova para vaso sanitário; escova de dentes, para limpar frestas e ranhuras em aparelhos; luvas grossas; aspirador de pó e acessórios; vassouras; rodo; baldes; panos de limpeza; pás de lixo; sacos de lixo. entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.
--

Pizzaiolo – Turismo Municípios: Vitória da Conquista Locação de cozinha industrial com todos os equipamentos, farinha de trigo, queijos, presunto, calabresa, molhos, tomates, azeitonas, especiarias para pizzas, cremes, leite, óleo, manteiga, toucas, luvas, máscaras, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.
--

Sommelier – Turismo Municípios: Vitória da Conquista Variados tipos de vinhos e espumantes para as degustações; diferentes taças para cada tipo de vinho e espumante; entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.

Marketing Digital e E-Commerce Município: Vitória da Conquista. Computadores e projeto multimídia (locação), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor. Locação de sala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Programação e Desenvolvimento para web, com segurança da informação. Município: Poções, Vitória da Conquista. Computadores e projeto multimídia (locação), entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor. Locação de sala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Doces e Compotas – Alimentos Município: Iguaçu, Caetanópolis. Kit de facas (tamanhos variados), tesouras, kit de vasilhas plásticas, kit de panelas, escorredores, tábuas de corte, balanças digitais, embalagens plásticas e de vidro em tamanhos variados, filmes plásticos, liquidificadores, multiprocessador, peneiras, termômetro culinário, Luvas e máscaras descartáveis; entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor. Locação de sala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.
--

DoceseSalgados–Alimentos Município: Bom Jesus da Serra, Caetanos, Maetinga, Tremedal, Cordeiros, Piripá e Vitória da Conquista.
Batedeira, liquidificador, formas de alumínio, balança digital, colheres e xícaras medidoras, kit de bico de confeito, espátulas e raspadores, bailarinas, termômetro, grades de resfriamento, bowls, fouet, colheresdesilicone,folhasdeacetato,alisadordepasta,facas,panelas,utensíliosdecozinha, máscaraseluvasd descartáveis;entreoutros materiaisseguindo a especificação técnica teórica a ser solicitada do instrutor.
Locação desala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

PadeirosConfeiteiro–Alimentos Município:Itarantim.
Batedeira, liquidificador, formas de alumínio, balança digital, colheres e xícaras medidoras, kit de bico de confeito, espátulas e raspadores, bailarinas, termômetro, grades de resfriamento, bowls, fouet, colheres de silicone, folhas de acetato, alisador de pasta, facas, panelas, utensílios de cozinha, máscaras e luvas descartáveis,entre outros materiais seguindo a especificação técnica teórica a ser solicitada do instrutor.
Locação desala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Cozinheiro Geral – Alimentos Município:EncruzilhadaeGuajeru
Kit defacas (tamanhos variados), tesouras, kit de vasilhas plásticas, kit de panelas, escorredores, tábuas de corte, balanças digitais, embalagens plásticas e de vidro de tamanhos variados, filmes plásticos, liquidificadores, multiprocessador, peneiras, termômetro culinário, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor, tocas e luvas descartáveis.
Locação desala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Técnica de Congelamento–Doméstico Município:Vitória da Conquista.
Kit defacas (tamanhos variados), tesouras, kit de vasilhas plásticas, kit de panelas, escorredores, tábuas de corte, balanças digitais, embalagens plásticas e de vidro de tamanhos variados, filmes plásticos, liquidificadores, multiprocessador, peneiras, termômetro culinário, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor, tocas e luvas descartáveis.
Locação desala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Mecânico(a) de Manutenção de Motocicleta–Transportes Municípios: Anagé, Lícínio de Almeida, Tremedal, Ribeirão do Largo, Encruzilhada e Vitória da Conquista.
Projeto multimídia (locação) e parceria com mecânica local para prática dos alunos, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.
Locação desala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Mecânico(a) de Manutenção de Automoveis–Transportes Municípios: Bom Jesus da Serra
Projeto multimídia (locação) e parceria com mecânica local para prática dos alunos, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.

Locação desala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.
--

Manutenção e Reparo de Celular–Tecnologia da Informação. Municípios: Poções, Itapetinga, Belo Campo, Caetanos, Lícínio de Almeida e Vitória da Conquista.
Projeto multimídia (locação) e parceria com oficina de assistência técnica e conserto de celular local para prática dos alunos, entre outros materiais seguindo a especificação técnica teórica a ser solicitada do instrutor.

Cabeleireiro e Maquiagem–Beleza, Estética e Bem-Estar Municípios: Barrado Choça, Cândido Sales, Mortugaba, Poções e Vitória da Conquista.
Toalhas, prendedores, pentes de dentes finos e largos, pente de cabo de metal, pente régua, kit com tesouras para cortar, desfiar e navalhar, desbastador, máquina para corte e acabamento, babyliiss, kit de escovas de cerdas mistas e de metal, protetor de orelha, grampos de cabelo, capas de corte, aventais, cumbucas decoloração, pincéis, plaquete, toucapara reflexo, luvas, protetor de pele, bobe bigudins, espátula para coleta e mistura de bases, batons e outros, curvex, tesourinha de ponta reta, pinça, escova para sobrancelhas, cola para cílios postiços, máscaras descartáveis, cotonetes, lenços de papel, discos de algodão, solução para a limpeza de pincéis, kit de pincéis, aplicadores de sombras em esponja, esponjinhas de espuma ou silicone para aplicar base, primer, demaquilante, emulsão para limpeza facial, tônico hidratante para todos os tipos de pele, tônico adstringente para todos os tipos de pele, hidratante labial, bases, corretivos, pó facial em diversas cores, blushes, pó bronzeador, iluminadores, lápis, delineadores, rímelis, cílios postiços, paletas de sombras, lápis para sobrancelha em diversas cores, kit de sombras para sobrancelhas, lápis de boca, batons, gloss incolor, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.
Locação desala equipada para realização das aulas de curso prático e profissional e/ou aquisição de materiais.

Manicure e pedicure–Beleza, Estética e Bem-Estar Municípios: Mirante
acetona, removedor de esmaltes, algodão, alicates de unha, borrifador, cremes, kit de esmaltes, espátula de unha, lixa de unha, luvas, máscaras, palitos, toalhas, vidros de esmalte (cores variadas), vidro de base, vidro de óleo secante, pedra hume (pó), caixa de envelopes para autoclave.

Locação de sala equipada para realização das aulas de curso prático profissional e/ou aquisição de materiais.

Corte e Costura – Têxtil

Municípios: Presidente João Quadros, Planalto, Poções, Caetanópolis, Vitória da Conquista, Ibicuí, Itambé.

Máquinas de Costura (locação), fita métrica, desmanchador, tesouras (de tecido, de picote, de arremate), agulhas variadas, tecidos variados, alfinetes, papel para molde, giz de tecido, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.

Locação de sala equipada para realização das aulas de curso prático profissional e/ou aquisição de materiais.

Costura Industrial

Município: Vitória da Conquista e Itambé.

Máquinas de Costura (locação), fita métrica, desmanchador, tesouras (de tecido, de picote, de arremate), agulhas variadas, tecidos variados, alfinetes, papel para molde, linhas variadas, botões, giz de tecido, entre outros materiais seguindo a especificação técnica e teórica a ser solicitada do instrutor.

Locação de sala equipada para realização das aulas de curso prático profissional e/ou aquisição de materiais.

N.	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS				
1. Declaro que o Projeto apoiado será realizado no Estado da Bahia e que em todo o material de apresentação e divulgação do projeto constarão, obrigatoriamente, a marca do Governo do Estado da Bahia/Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte. 2. Declaro estar ciente que, no prazo de 30 (trinta) dias do término do projeto apoiado, deverá ser apresentada à Secretariado Trabalho Emprego, Renda e Esporte a prestação de contas final dos recursos recebidos e despendidos. 3. Declaro não ser servidor(a) público(a) Estadual da Bahia. Declaro que todas as informações prestadas, no projeto e em seus anexos, são verdadeiras e de minha responsabilidade, podendo, a qualquer momento, ser comprovadas.					
O.	Local/Data	P.	Nome Completo do(a) Proponente	Q.	Assinatura do(a) Proponente
	Salvador, //		WALDIR SOARES LINO		
R.	APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE (USO EXCLUSIVO DA SETRE)				
Comissão de Seleção de Projetos: () Aprovado					
Data: /		Data: / /		Data: / /	
Assinatura: Nome Matrícula		Assinatura Nome Matrícula		Assinatura: Nome Matrícula	
Salvador, / / .					
AUGUSTO SÉRGIO VASCONCELOS DE OLIVEIRA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE – SETRE					



Documento assinado eletronicamente por **Waldir Soares Lino**, Usuário Externo, em 09/06/2025, às 15:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Augusto Sérgio Vasconcelos de Oliveira**, Secretário, em 16/06/2025, às 09:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Cerqueira Santos**, Testemunha, em 17/06/2025, às 10:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00115702369** e o código CRC **86483D26**.



Corpo de Bombeiros Militar da Bahia - CBM/BA

AGENTES DE CONTRATAÇÃO, EQUIPE DE APOIO E COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

PORTARIA Nº. 369, DE 17 DE JUNHO DE 2025. O COMANDANTE-GERAL DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DA BAHIA, no uso de suas atribuições, e com fundamento na Lei Estadual nº 14.634/2023, RESOLVE:

Art.1º. Designar os seguintes militares: SD BM Carlos André dos Santos Silva, Mat. 30.587.701-5, SD BM Aleane Pereira Serpa, Mat. 89.644.083-0 e o SD BM John Lenon da Silva, Mat. 89.647.205-7 para atuarem como Agentes de Contratação do 4º Comando Regional de Bombeiros Militar Oeste (CRBM-O).

§ 1º. Nas licitações processadas por meio da modalidade pregão, os agentes de contratação designados na forma do caput deste artigo serão denominados pregoeiros.

§ 2º Compete ao titular da unidade licitante, mediante despacho acostado aos autos do processo licitatório, indicar os agentes responsáveis pela condução do certame, na forma do caput deste artigo, bem como designar seus substitutos, nas hipóteses de afastamento, impedimento legal ou regulamentar.

Art. 2º. Designar os militares: SD BM Carlos André dos Santos Silva, Mat. 30.587.701-5, SD BM Aleane Pereira Serpa, Mat. 89.644.083-0 e o SD BM John Lenon da Silva, Mat. 89.647.205-7 para integrarem à Equipe de Apoio que deverão prestar a necessária assistência aos Agentes de Contratação supra designados.

Art. 3º. Designar os militares: SD BM Carlos André dos Santos Silva Mat. 30.587.701-5, a SD BM Aleane Pereira Serpa, Mat. 89.644.083-0 e o SD BM John Lenon da Silva, Mat. 89.647.205-7 para, sob a presidência do primeiro, e, nos seus eventuais impedimentos, substituído pelo segundo, compor a Comissão de Contratação do 4º Comando Regional de Bombeiros Militar Oeste (CRBM-O), na qualidade de membros titulares.

Art 4º. Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação, ficando revogada a PORTARIA Nº 233, DE 12 DE MARÇO DE 2024. Salvador-BA, 17 de Junho de 2025.ALOISIO MASCARENHAS FERNANDES - CEL BM Comandante-Geral do CBMBA.

SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

PORTARIA N. 046 / 2025

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições e à vista do quanto exposto no bojo do processo SEI nº 021.2138.2025.0001907-66, **RESOLVE**

Art. 1º - designar a servidora **DIANA NASCIMENTO COSTA**, matrícula n. 92.028.742 para, em substituição a **ADRIANO PAIXÃO LEAL**, matrícula n. 92.019.994, compor a Comissão de Inventário para proceder ao levantamento dos bens móveis adquiridos com recursos do Tesouro Estadual alocados em todas as unidades desta Secretaria.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em (data da assinatura eletrônica do documento).

AUGUSTO SÉRGIO VASCONCELOS DE OLIVEIRA

Secretário

RESUMO DO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM MÓVEL Nº 001/2025

Processo n. 021.2118.2025.0000428-70. Partes: Estado da Bahia/SETRE e a PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÕES FILHO. Do Objeto: Cessão de Uso, a título gratuito, pelo CEDENTE, do bem móvel a seguir especificado, conforme Anexo Único que integra este instrumento. VEÍCULO PASSAGEIRO - COR: BRANCA - MARCA: TOYOTA - MODELO: YARIS SA XL 15 - COMBUSTIVEL: ALCOOL - ANO FABRICACAO: 2024 - ANO MODELO: 2025 - PLACA: SKM1H54 - CHASSI: 9BRKC3F3XS8351630 - RENAVAL: 1419847098 - Nº DO MOTOR: 4804229 - ATIVIDADE: SERVICOS ADMINISTRATIVO - UTILIZACAO: APOIO A ATIV ADM EM 02 RODAS - UTILIZAÇÃO: ADMINISTRATIVO. Patrimônio 00055182. DO PRAZO: será de 5 (cinco) anos , contados a partir da data de sua assinatura. **Assinam:** Augusto Sérgio Vasconcelos de Oliveira - Secretário da SETRE e Devaldo Soares de Souza - Prefeito Municipal de Simões Filho.

RESUMO DO NONO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº.013/2022

Processo SEI n. 021.2122.2025.0002438-35. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: INSTITUTO DE INTEGRAÇÃO E FORMAÇÃO CASA DA CIDADANIA. Do Objeto: alterar o Termo de Colaboração nº 013/2022 para: 1. Prorrogar o prazo; 2. Alteração no Plano de Trabalho. DO PRAZO: fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 013/2022, por 06 (seis) meses, com efeitos retroativos a partir de 05/06/2025. DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO: fica alterado o item: E e I constante no Plano de Trabalho. DA RATIFICAÇÃO: Ficam mantidas as demais Cláusulas e condições não retificadas por este instrumento. Assinam: Augusto Sérgio Vasconcelos De Oliveira - Secretário da SETRE e Waldir Soares Lino - Representante legal da OSC.

COMUNICADO

A Comissão de Avaliação instituída pela Portaria n. 044, de 22 de maio de 2025 torna público que já se encontra disponível no endereço eletrônico: <https://www.ba.gov.br/trabalho>, a **divulgação das listas definitivas, por ordem de classificação**, dos selecionados no âmbito do Edital de Chamamento Público nº 005/2025, cujo objeto consiste no processo seletivo de interessados em participar da **25ª Feira Nacional de Negócios do Artesanato - FENEARTE - Olinda/PE** com o apoio do Programa do Artesanato Brasileiro.

Informações complementares poderão ser obtidas com a Coordenação de Fomento ao Artesanato, das 9:00h às 17:00h, nos seguintes telefones: (71) 3115-3328, email: coordenacao.artesanato@setre.ba.gov.br

Salvador/BA, 17 de junho de 2025.

Karla Uckonn Oliveira

Presidente da Comissão de Avaliação

COMUNICADO

Processos SEI n.
021.2122.2025.0002369-79
021.2122.2025.0002332-87
021.2122.2025.0002524-01
021.2122.2025.0002389-12
021.2122.2025.0002388-31

O Estado da Bahia, por meio da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte, torna público que já se encontra disponível no endereço eletrônico: www.setre.ba.gov.br (*aba: credenciamento-programa-qualifica*), a CONVOCAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES CREDENCIADAS ESPECIALIZADAS EM AÇÕES DE QUALIFICAÇÃO SOCIAL E PROFISSIONAL PARA ATENDIMENTO À DEMANDA DO **PROGRAMA QUALIFICA BAHIA** para no âmbito do Edital n. 001/2016, apresentarem Plano de Trabalho contendo os documentos discriminados no comunicado veiculado no site acima indicado, visando a assinatura da Autorização de Prestação de Serviço.

EXTRATO DE TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Termo de Compromisso de Estágio, Nível Superior, firmado para um período de 12 meses, com vigência **a partir de 11/06/2025** entre a Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte e os estudantes abaixo discriminados:

LILIANE SILVA ROSARIO BRITO
GÉSSICA ALMEIDA DOS SANTOS

EXTRATO DE TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Termo de Compromisso de Estágio, Nível Superior, firmado para um período de 12 meses, com vigência **a partir de 16/06/2025** entre a Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte e a estudante abaixo discriminada:

MAIARA SOUZA DOS ANJOS

COMUNICADO

O Estado da Bahia, por meio da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte, torna público, no endereço eletrônico: <https://www.ba.gov.br/trabalho/>, o **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 007/2025 e seus anexos - 7ª Feira Nacional de Artesanato e Cultura - FENACCE - Fortaleza 2025** - Processo Seletivo de interessados em participar das Feiras apoiadas pelo Programa do Artesanato Brasileiro (PAB).

Informações complementares poderão ser obtidas com a Coordenação de Fomento ao Artesanato, das 9h às 17h, no seguinte endereço eletrônico: salaonacional@setre.ba.gov.br

Salvador/BA, 17 de junho de 2025.

Augusto Sérgio Vasconcelos de Oliveira

Secretário

RESUMO DO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA N. 008/2025

Processo SEI n. 021.2099.2025.0002740-64. Partícipes: Estado/SETRE e a SECRETARIA DE IGUALDADE RACIAL E DOS POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS - SEPROMI. Do Objeto: o estabelecimento de cooperação técnica não financeira e de compromisso mútuo, visando o apoio ao processo de monitoramento e acompanhamento técnico dos instrumentos de parcerias submetidos à Lei Federal 13.019/214 ("Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil) que tenham por objeto a execução de projetos selecionados no bojo do Edital de Chamamento Público nº 005/2024- Trabalho Decente, devidamente aprovado pela Resolução nº N° 004 de 18 dezembro de 2023 do Conselho Deliberativo do Fundo de Promoção do Trabalho Decente. Da Vigência: 12 (doze) meses a partir da data da assinatura. Assinam: Augusto Sérgio Vasconcelos De Oliveira - Secretário da SETRE e Ângela Cristina Santos Guimarães - Secretária da SEPROMI.

RESUMO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº.009/2024

Processo SEI n. 021.2122.2025.0002504-59. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: ONG PASPAS - Profissionais da Área Social Promovendo Ações Sociais. Do Objeto: alterar o Termo de Colaboração nº 009/2024 para: 1. Prorrogar o prazo; 2. Alteração no Plano de Trabalho. DO PRAZO: fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 009/2024, por 06 (seis) meses, com efeitos iniciais a partir de 21/06/2025. CLÁUSULA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	FONTE/BA	PAOE	NATUREZA DA DESPESA	UNIDADE GESTORA
3.21.602 - FET	9.300	1793	33.50.41.000	0001 - FET