



ANEXO VIII.2

RELAÇÃO DE CADEIAS PRODUTIVAS, CURSOS E EMENTAS

1. QUALIFICAÇÃO SOCIAL

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

Análise de relações e mudanças sociais; discussão sobre tipos de violência e suas causas; reflexão sobre ética e diversidade cultural, étnica e religiosa. Reflexão sobre identidade, realização pessoal e relações interpessoais. Direitos humanos e sociais. Aprofundamento de conceitos sobre gênero; perspectivas do mundo do trabalho em relação ao gênero. Análise da forma de intervenção do poder público na redução da disparidade relacionada a gênero e raça. Ética e Responsabilidade Social nas empresas. Valores e Cultura Organizacional. Responsabilidade Empresarial na relação como meio ambiente e sustentabilidade. O Conceito de Cidadania. O processo de busca pela Cidadania no Brasil. A questão da exclusão e dos movimentos de reivindicação de direitos. Introdução à Filosofia Moral. Autoconhecimento; Matrizes Paradigmáticas. Papel social e político do cidadão. Inteligências Múltiplas.

EDUCAÇÃO AMBIENTAL, HIGIENE PESSOAL, PROMOÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA

Análise de ações humanas ambientalmente sustentáveis. Reflexão sobre a influência e o papel da mídia. Discussão sobre a necessidade de consumo e o exercício da cidadania. Discussão sobre a higiene e apresentação pessoal. Discussão sobre a evolução da educação ambiental, seus princípios e finalidades.
- Discussão sobre a importância da educação Ambiental.

NOÇÕES DE DIREITO TRABALHISTA E PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

Relações Trabalhistas. Empregados e Empregadores - direitos e deveres.. Estabelecimento de relações entre saúde e trabalho. Apresentação de técnicas de segurança a serem adotadas no ambiente de trabalho e suas **Normas Regulamentadoras** –NR's, relativas à segurança e medicina do trabalho. Acidente de Trabalho e Acidente de Trajeto. Doenças Profissionais e Doenças do Trabalho. Comunicação e Treinamento. Riscos Profissionais: Avaliação e Controle. Ergonomia. Outros Assuntos em Segurança e Higiene do Trabalho.

ATUALIDADES NO MUNDO DO TRABALHO

Empregabilidade. Orientação para o Trabalho. Como se comportar em processos de seleção no ambiente de trabalho. Simulação de entrevista para emprego. Elaboração de currículo profissional. A ética profissional no ambiente de trabalho. Análise das relações sociais enquanto processo contraditório numa perspectiva de centralidade do trabalho.

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

Empreendedorismo: conceitos e definições. O Perfil e as características do empreendedor. As habilidades e competências necessárias aos empreendedores. Empreendedorismo na era do Comércio Eletrônico. O



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

que é, e como se tornar um Micro Empreendedor Individual - MEI. Empreendimentos coletivos.

A cultura da cooperação. Cooperativismo. Tipos de cooperativas. Projeto de implantação de cooperativas. Associativismo. Formas associativas. Criação de associações. Conceito de Economia Solidária e seus princípios. Autogestão. Redes de Economia Solidária e Desenvolvimento econômico local. Princípios do cooperativismo. Classificação e organização das cooperativas. Fundação e funcionamento de cooperativas. Organizações cooperativas e associativas.

Ambiente social e organizacional. Origem histórica das organizações. Gestão. Fundamentos do Associativismo Empreendedorismo: planejamento, gestão, plano de negócios, gestão de pessoas. Linhas de financiamento e crédito para micro empreendedores. Elaboração do Plano de Negócio. Os recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios. Ferramentas na elaboração do Plano de Negócios. Estrutura do Plano de Negócio. Como utilizar as ferramentas e aplicativos do pacote Office no ambiente de trabalho (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, entre outros). Desenvolvimento Sustentável. Abordagens e Modelos de Gestão Ambiental. Utilização racional de recursos naturais. Responsabilidade Socioambiental.

Quanto à legislação, serão citadas aquelas relacionadas à rotulagem para alimentos em geral, para frutas e as específicas para cada tipo de produto industrializado, além das legislações de embalagem e produção de produtos

2. QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

2.1 CADEIA PRODUTIVA: AGRICULTURA FAMILIAR

2.1.1 CURSO: AGRICULTORURA AGROFLORESTAL

Planeja, implanta e maneja sistemas agroflorestais para a produção consorciada. Maneja e recupera solos degradados. Emprega técnicas de produção de sementes e mudas. Produz alimentos com segurança e soberania alimentar. Realiza tratamentos culturais de acordo com as espécies utilizadas e em consonância com as características regionais. Linha do tempo da agricultura. Recursos naturais. Sustentabilidade. Ecologia. Sistemas e Processos Ecológicos: Biosfera, Ecossistema Comunidade, População e organismo. Ecologia de paisagem: brasileira, estudo dos biomas e estudo da fitossociologia do estado da Bahia. Sucessão Ecológica: desde a gênese do solo apresentando os processos ecológicos em interação: abióticos e bióticos. Cadeia trófica: Fluxos de energia e matéria, ciclos biogeoquímicos dos principais elementos químicos N, P, K, C, S, Ca. Ciclagem de nutrientes. Teoria da trofobiota. Biodiversidade. Atende a legislação vigente.

2.1.2 CURSO: AGRICULTORURA FAMILIAR

Atua em propriedades familiares de pequeno e médio porte. Realiza diagnóstico da propriedade familiar baseado nas ações integradas do sistema produtivo. Planeja e organiza ações de forma cooperativa. Colhe e beneficia produtos agropecuários. Correlaciona os sistemas de produção e o ecossistema. Maneja os recursos naturais de forma sustentável promovendo a integração lavoura pecuária. A questão ambiental; Ações humanas e os impactos ambientais; Estudo da ética em um contexto social-cidadão aliado a



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

princípios ecológicos; Políticas sociais sustentáveis e ecodesenvolvimento; Formação cidadã e princípios ecológicos. Disponibiliza um conjunto de conhecimentos básicos quanto à tecnologia de obtenção, ação e utilização de corretivos e fertilizantes minerais sólidos e fluídos, além de fornecer subsídios para o uso, manejo de adubos verdes e orgânicos. Construindo uma visão integrada dos fatores que interferem na adubação das culturas, capacitando-os a tomarem decisões visando atingir eficiência e qualidade nos diferentes sistemas de produção agrícola de forma sustentável. Racionalizar as principais operações de preparo de solo e adição de corretivos e fertilizantes. Capacitar os estudantes à identificar e interpretar as melhores fontes e métodos de aplicação de fertilizantes, com base em suas relações com os tipos e formas de manejo sustentável dos solos. Apresentar tópicos da legislação vigente sobre fertilizantes minerais e orgânicos, corretivos e contaminantes.

2.1.3 CURSO: AGRICULTURA ORGÂNICA E PRÁTICA EM COMPOSTAGEM

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 Mudas. 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.

2.1.4 CURSO: ALGICULTOR

Identifica as macroalgas de importância econômica. Aplica noções básicas da biologia e ecologia das macroalgas. Utiliza técnicas para cultivo de macroalgas. Monitora o local e a qualidade da água do cultivo. Executa pré-processamento, limpeza e secagem da produção. Importância ecológica e econômica de algas. Biotecnologia de microalgas. Técnicas de produção de microalgas em laboratório e em grande escala. Fotobiorreatores. Tecnologias de colheita de microalgas e processamento. Aplicações industriais da biomassa de micro e macroalgas e produtos derivados. Algas como matéria prima para biocombustíveis e aplicação em processos de biorremediação. Panorama da algicultura nacional e global. Tecnologias para reprodução e cultivo de macroalgas marinhas. Manejo sustentável de bancos naturais.

2.1.5 CURSO: APICULTURA

Manejam criação e produção e efetuam colheita de derivados de animais e insetos úteis, tais como: abelha, bicho-da-seda, minhoca e animais produtores de veneno, para produção de cera, mel, casulo, húmus, substâncias venenosas para vacinas etc. Produzem alimentos e controlam pragas e doenças; montam instalações, administram e comercializam produção oriunda dos referidos animais e insetos. Características socioeconômicas da apicultura. Estudo das espécies das abelhas e também da história da apicultura. Vestimentas e equipamentos utilizados na apicultura. Alimentos das abelhas. Técnicas de se



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

extrair o mel, o favo da colmeia, o própolis, a cera, pólen e também a geleia real. Localização e instalação do apiário. A apicultura como alternativa de sustento para o homem.

2.1.6 CURSO: AQUICULTURA E PISCICULTURA

Introdução a Aquicultura e perspectivas. Limnologia aplicada a aquicultura. Anatomia e fisiologia de Peixes. Manejo por fase de produção. Gerenciamento. Biologia das principais espécies cultivadas: tilápia, carpas, Tambaqui e Tucunaré. Beneficiamento do pescado. Carcinicultura. Calcula e fornece a alimentação necessária para o sustento de espécies aquáticas. Monitora e intervém na manutenção dos níveis ideais dos parâmetros do ambiente de produção nos diferentes cultivos. Realiza procedimentos de depuração e despesca das espécies cultivadas. Auxilia a implantação e condução de projetos aquícolas. Auxilia na operação de equipamentos e métodos qualitativos de análise de água utilizada em sistemas de cultivo. Demonstração de como organizar a reprodução de animais aquáticos e cuidar de sua sanidade. Elaboração de planejamentos de criação, beneficiamento e comercialização de animais aquáticos.

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

2.1.7 CURSO: AVICULTURA

Gerencia o empreendimento. Controla a condição sanitária dos animais. Controla a qualidade da alimentação e da produção. Controla a qualidade dos produtos derivados. Realiza a programação logística e de transporte. Introdução à avicultura. Raças de aves e suas origens. Anatomia das aves de produção. Avicultura industrial. Instalações e equipamentos para avicultura. Manejo de frangos de corte. Manejo de galinhas poedeiras. Manejo de matrizes para corte e postura. Maneja a criação extensiva e confinada de aves. Manejo de incubatório de aves. Manejo sanitário da criação. Avicultura alternativa. Criação e produção de codornas. Aplica a legislação para a produção e bem-estar animal. Preserva o meio ambiente e observa a legislação sanitária e ambiental. Atende a legislação vigente.

2.1.8 CURSO: BENEFICIAMENTO DA BANANA

Instruções sobre as variedades de bananas. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a plantação e colheita. Orientações para a produção de pratos que têm a banana como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Com relação aos processos de industrialização serão abordados processamento da banana-passa, purê de banana, bananada, néctar de banana, suco de banana, licor de banana, banana em calda, flocos de banana, farinha de banana, bala de banana, geléia de banana e banana chips. Além do processamento da fruta em si, será abordado o uso da fibra de bananeira para a produção de bolsas, tecidos, tapetes etc. Quanto à legislação, serão citadas aquelas relacionadas à rotulagem para alimentos em geral, para frutas e as específicas para cada tipo de produto industrializado, além das legislações de embalagem e produção de produtos. Demonstração de como empacotar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

de higiene e segurança alimentícios. Atende a legislação vigente

2.1.9 CURSO: BENEFICIAMENTO DE FRUTOS DO MAR

História e curiosidades. Conhecer as principais características dos frutos do mar: cor, brilho, frescor e odor. Compreender a classificação (tipos e diferenças). Aplicar técnicas de pré-preparo: limpeza, cortes, temperar e dessalgar. Aprender técnicas e realizar produções de pratos à base de frutos do mar pratos leves e saudáveis (preparações cruas, frescas e grelhados): harmonização de cores e sabores, texturas e apresentação (molhos e acompanhamentos). Utensílios adequados para cada tipo de preparação- Tendências na gastronomia. Cuidados no armazenamento. Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal, riscos de contaminação cruzada e descarte de resíduos.

2.1.10 CURSO: BENEFICIAMENTO DO LEITE

Estudo de como supervisionar e planejar o manejo e a alimentação do rebanho. Levantamento de técnicas de controle da sanidade e organização da reprodução dos animais. Estudo de beneficiamento e comercialização de rebanho e produtos derivados. Detalhamento da administração de uma propriedade rural. Preparo de alimentos derivados do leite por meio de equipamentos, utensílios e processos em conformidade com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Subprodutos do leite. Domínio das variáveis do processo de pasteurização (pressão, temperatura, teor de gordura e outras), da desnaturação e da esterilização do leite. Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma e análises físico-químicas e microbiológica do leite. Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos, manteiga, sorvete e sobremesas. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Leite evaporado e concentrado. Leite condensado. Aproveitamento de soro. Aborda aspectos teórico-práticos relacionados à legislação referente à produção, transporte, processamento e armazenamento de leite e derivados, bem como análises físico-químicas e microbiológicas destes alimentos, necessários ao conhecimento da Inspeção de Leite e Derivados.

2.1.11 CURSO: BENEFICIAMENTO DOS TUBÉRCULOS

Introdução e importância econômica da cultura dos tubérculos; Beneficiamento e Classificação; Mercado e Comércio; Transporte e Armazenamento. Conhecimento de como tratar, moer e beneficiar tubérculos e afins. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Conhecimento dos procedimentos de ajustes dos equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como empacotar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de segurança.

2.1.12 CURSO: BENEFICIAMENTO DO CACAU

Tecnologia de beneficiamento do cacau: colheita, seleção, quebra, fermentação, secagem e armazenamento de cacau. Agrobiodiversidade do cacau. Cacau convencional x Cacau fino. Boas práticas de produção. Controle e Rastreabilidade. Teste de corte e avaliação da qualidade das amêndoas de cacau. Origens Brasil. Abordagens dos principais parâmetros de qualidade do cacau. Como realizar a seleção de



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

fornecedores de cacau. Controle de qualidade na compra de cacau de qualidade, análise sensorial de amêndoas de cacau.

Abordagem sobre as operações do processamento da amêndoa de cacau. Objetivos, estrutura física necessária, tempos, temperaturas e outros parâmetros de processo sobre: secagem, limpeza, torrefação, descasca, moagem, prensagem, refino. Produção de derivados. Desenvolve o cultivo e o manejo sustentável da cultura do cacau. Emprega técnica para produção de sementes e mudas do cacau. Realiza o manejo integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas. Realiza a colheita e pós-colheita de cacau. Opera máquinas e equipamentos relacionados à produção de cacau. Conhece os parâmetros para obtenção de cacau de qualidade. Realiza a comercialização do cacau.

2.1.13 CURSO: CAFEICULTURA

Emprega técnicas para produção de sementes, mudas, preparo do solo e implantação da lavoura cafeeira nas formas tradicional, orgânica ou agroecológica. Efetua tratamentos culturais em todos os estágios de desenvolvimento da cultura. Identifica e promove o Manejo Integrado de Pragas, doenças e plantas espontâneas. Realiza a colheita e a pós-colheita em via seca ou úmida. Conhece os procedimentos e os parâmetros para obtenção de cafés tradicionais e especiais. Opera máquina e implementos ligados à atividade produtiva. Climatologia na cafeicultura. O que é clima. Os elementos e fatores do clima e suas relações com o café. Classificação climática do Brasil. O clima tropical e o café. Os azares climáticos na agricultura (café).

2.1.14 CURSO: CAPRINOCULTURA

Maneja a criação de caprinos nos diferentes sistemas de produção. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Controla a reprodução natural e promove a inseminação artificial. Ordenha e prepara caprinos para exposição e venda. Controla a qualidade dos produtos derivados. Gerencia o empreendimento caprícola. Importância e situação da caprinocultura no Brasil e no mundo. Exterior e raças de interesse econômico para o Brasil. Alimentação, manejo e instalações para as diferentes categorias de criação. Reprodução e eficiência reprodutiva. Produtos da exploração de caprinos (carne, lã, leite, pelos, esterco). Principais doenças e suas respectivas práticas profiláticas. Planejamento da criação. Atende a legislação vigente.

2.1.15 CURSO: EQUIDEOCULTURA

Realiza a criação e o manejo racional de equídeos para o esporte, lazer e demais funções zootécnicas. Fornece alimentação balanceada. Cuida da sanidade e sob orientação do médico veterinário aplica medicamentos e vacinas. Origem e evolução dos equídeos. Etologia equina, tipos raciais e principais raças equíneas. Resenha, Adestramento e andamentos em equideocultura. Sistemas de produção de equídeos, Instalações e equipamentos em Equideocultura. Alimentos e alimentação de equídeos. Manejo das diferentes categorias em equideocultura. Higiene e profilaxia, Genética, Melhoramento. Atende a legislação vigente.

2.1.16 CURSO: OVINOCULTURA

Maneja a criação de ovinos nos diferentes sistemas de produção. Implanta sistemas de produção de



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Controla a reprodução natural e promove a inseminação artificial. Ordenha e prepara ovinos para exposição e venda. Controla a qualidade dos produtos derivados. Gerencia o empreendimento ovícola. Importância e situação da ovinocultura no Brasil e no mundo. Exterior e raças de interesse econômico para o Brasil. Alimentação, manejo e instalações para as diferentes categorias de criação. Reprodução e eficiência reprodutiva. Produtos da exploração de ovinos (carne, lã, leite, pelos, esterco). Principais doenças e suas respectivas práticas profiláticas. Planejamento da criação. Atende a legislação vigente.

2.1.17 CURSO: PRODUÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS

Introdução a Nutrição dos Alimentos; Saúde, Higiene e Segurança Alimentar; Utensílios e Equipamentos na Produção; Seleção, Lavagem, Sanitização, Corte, Descascamento, Cocção, Embalagem e Armazenamento; Meio ambiente sustentabilidade e tratamentos de resíduos; Técnicas de Vendas. Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de frutas e hortaliças. Atua na elaboração de geleias, doces em massa, pasta, compotas, caldas, néctar, suco, polpas, molhos e apertizados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho. Essencial à organização curricular deste curso: desenvolvimento sustentável, cooperativismo, consciência ambiental e empreendedorismo.

2.1.18 CURSO: PRODUTOR AGRÍCOLA POLIVALENTE

Introdução à Agricultura; O que faz o Produtor Agrícola; Conservação do Solo; Prática de plantar e colher produtos agrícolas; Conhecer o sistema da agricultura orgânica. Executar o manejo e fertilidade do solo. Selecionar e/ou produzir insumos orgânicos. Executar o plantio, produção de mudas e transplântio. Realizar 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. O Cultivo de Flores e Plantas e seus climas adequados. Manejo de Irrigação e Fertirrigação. Propagam e definem espécies, variedades e local de produção de flores e plantas ornamentais, trato cultural e tratamentos fitossanitários da produção; preparam solo e substratos para plantio; colhem, supervisionam o trabalho de colheita e armazenagem; implantam infraestrutura e comercializam a produção. Podem administrar recursos financeiros e pessoal empregado. Observar a legislação para a produção e comercialização dos produtos agrícolas e os procedimentos de segurança no trabalho. Planeja, implanta e monitora viveiros. Prepara solo e substratos para plantio. Seleciona matrizes e utiliza técnicas de propagação de sementes e mudas. Realiza manejo e tratamentos fitossanitários. Instala e opera sistemas de irrigação. Trabalha técnicas de construção e manutenção de estruturas para cultivo protegido. Comercializa a produção. Atende a legislação vigente.

2.1.19 CURSO DE PRODUTOR DE LICORES

Etapas para produção de licores. Recepção e pesagem do produto base. Seleção. Lavagem e Sanificação. Preparo das Frutas ou Produto Base (Chocolate). Preparo da infusão. Filtração. Preparo da calda de açúcar e adição da calda. Envelhecimento. Filtração. Engarrafamento. Rotulagem e armazenagem.

2.1.20 CURSO: SUINOCULTURA

Maneja suínos em todas as fases de criação nos diferentes sistemas de produção. Escolhe o manejo adequado com os objetivos e instalações existentes. Faz o controle zootécnico nas diversas fases de produção. Detecta cio e os períodos ideais de cobertura. Realiza o manejo reprodutivo da cobertura ao parto e em todas as etapas, do nascimento a terminação. Desenvolve o manejo de matrizes e reprodutores. Prepara instalações para todas as fases de produção. Desenvolve o manejo alimentar e a elaboração de rações. Realiza o manejo sanitário. Atua na comercialização de animais baseado em



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

aspectos de bem estar animal e manejo racional. Importância econômica e social da suinocultura. Pacote técnico de produção de suínos, contextualizados dentro da cadeia produtiva. Técnicas de produção de suínos. Operações de manejo e ambiência. Nutrição aplicada a Suinocultura. Profilaxia das principais doenças. Técnicas de planejamento, gerenciamento e controle da produção. Interrelação entre os diferentes setores dos pacotes técnicos de produção. Atende a legislação vigente.

3.1 CADEIA PRODUTIVA: ALIMENTOS

3.1.1 CURSO: ARTE CULINÁRIA

Qualificar o educando para trabalhar no setor destinado à culinária geral, conhecer o processo histórico da Arte Culinária até a atualidade - especificidades no contexto mundial, nacional, regional, estadual e territorial/local. O fenômeno alimentar – implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais. Influências da arte, da tecnologia e da ciência na qualidade da alimentação. Estudo da ampliação e diversificação com a produção de alimentos em geral. Capacita os profissionais para realizarem o pré-preparo e o preparo de alimentos gerais, entradas, acompanhamentos, guarnições, temperos secos, molhos e sobremesas, de acordo com as técnicas básicas de cozinha e manipulação higiênica dos alimentos em conformidade com as normas de qualidade, segurança dos alimentos, saúde, higiene, segurança de trabalho e meio ambiente. Estudos fundamentais da história da alimentação na formação das sociedades.

3.1.2 CURSO: BARISTA (com noções de Inglês ou Espanhol)

Introdução ao Café, Conceitos Históricos, Biológicos, Produção e Certificação; Tipos de Cafés; Extração, Regulagem e Criação de receitas; Bebidas com Leite e Vaporização; Atendimento ao Cliente; Prepara e serve cafés comuns ou especiais e desenvolve drinks a base de café, utilizando produtos variados, como cremes, bebidas alcoólicas e suco de frutas. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

3.1.3 CURSO: BARMAN (com noções de Inglês ou Espanhol)

Introdução; Atendimento ao Cliente; Cuidando do Ambiente do Bar/Restaurante; Saúde e Segurança; Copos, Utensílios e Equipamentos; Receitas de Coquetéis básicos. Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas vpidas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”. “Mise-en-place” do bar. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

3.1.4 CURSO: CONFEITARIA

Auxiliar na elaboração dos principais tipos de biscoitos, bolos e massas, visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração desses produtos. Conhecer a legislação brasileira sobre alimentos, leis e resoluções que regulamentam as matérias primas, os alimentos e/ou preparações de produtos provenientes de padarias e confeitarias; Vigilância sanitária em alimentos, ANVISA; Introdução sobre a rotulagem de alimentos, legislação, rotulagem geral e nutricional dos alimentos. Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria; Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

3.1.5 CURSO: COZINHEIRO INDUSTRIAL

Introdução a Nutrição; Habilidades Básicas de Cozinha; Técnicas de Cozinha Brasileira e Internacional; Gestão da Cozinha; Controle e organização de estoque da cozinha e do ambiente; Pré-higienização de mercadorias; Pré-preparação de ingredientes: higienização de alimentos; Técnicas de corte, bases de cozinha; Utilização de métodos de cocção e administração do tempo e temperatura; Normas de Segurança dos alimentos, saúde e segurança de Trabalho; Elaboração de Cardápios (Precificação de itens, redação e execução do cardápio). Qualificar o educando para trabalhar no setor destinado à Cozinha Industrial, desenvolvendo as habilidades necessárias à utilização e criação de receitas como ferramenta para suas atividades profissionais. Realizam o preparo de alimentos cárneos, entradas, acompanhamentos, guarnições, molhos e sobremesas, de acordo com as técnicas básicas de cozinha e manipulação higiênica dos alimentos em conformidade com as normas de qualidade, segurança dos alimentos, saúde, segurança de trabalho e meio ambiente.

3.1.6 CURSO: COZINHEIRO GERAL (Com Noções de Gastronomia)

Hierarquia na Cozinha; Utensílios; Reconhecimento de matérias-primas, Mise en Place; Bases de cozinha; Cortes; Métodos de Cocção; Aromáticos; Espessantes; Molhos básicos, derivados e contemporâneos; Cereais; Vegetais.; Fator de Correção; Estocagem. Introdução ao estudo da nutrição e alimentação. Princípios básicos para o preparo dos alimentos. Macro e micronutrientes. Composição de alimentos. Guia alimentar para a população brasileira. Introdução ao Garde Manger, técnicas de preparo de aves. Técnicas clássicas de recheios, gelatina, galantines, ballotines e terrines. Molhos frios, saladas, antepastos, patês, finger food, canapés, curas secas, úmidas e salgas. Defumação. Produção de pratos, buffets frios e happy hour. Métodos de cocção. Técnicas de preparo de carne bovina, suína, exóticas e peixes. Técnicas de preparo de guarnições. Ficha técnica de produção e informações gerenciais. Estocagem de insumos, matérias-primas e produções de base, etiquetagem. Aspectos históricos, étnicos, econômicos, sociais e culturais da formação gastronômica brasileira. Técnicas, ingredientes e utensílios típicos. Culinária da Região Norte. Culinária da Região Nordeste. Culinária da Região Centro-Oeste. Culinária da Região Sul e Sudeste. Serviços típicos regionais. Composição de cardápios típicos regionais. Preparações típicas: frias, quentes e doces.

3.1.7 CURSO: CULINÁRIA AFRICANA

Qualificar o educando para trabalhar no setor destinado a culinária africana, onde inclui utilização de ingredientes locais e regionais, como frutas, verduras, temperos e raízes, e as inúmeras receitas desenvolvidas a partir de tudo isso. Capacita os profissionais para conhecerem e realizarem o pré-preparo e o preparo de alimentos africanos como quiabo, banana, café, gengibre, amendoim, azeite de dendê, mandioca, jiló, entre outros, de acordo com as técnicas básicas de cozinha e manipulação higiênica dos alimentos em conformidade com as normas de qualidade, segurança dos alimentos, saúde, higiene, segurança de trabalho e meio ambiente.

3.1.8 CURSO: CULINÁRIA INDÍGENA

Qualificar o educando para trabalhar no setor destinado a culinária indígena, onde inclui utilização de ingredientes locais e regionais, como frutas, verduras, legumes, peixes, carnes e grãos e as inúmeras receitas desenvolvidas a partir de tudo isso. Capacita os profissionais para conhecerem e realizarem o pré-preparo e o preparo de alimentos indígenas como o caju e o açaí e alguns outros pratos, como a pamonha, o beiju, a paçoca de banana-da-terra, a canjica e o bolo de milho de acordo com as técnicas básicas de cozinha e manipulação higiênica dos alimentos em conformidade com as normas de qualidade, segurança dos alimentos, saúde, higiene, segurança de trabalho e meio ambiente.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

3.1.9 CURSO: CULINÁRIA JAPONESA (SUSHIMAN)

Saber sobre os hábitos alimentares, relacionando o contexto da alimentação e o ambiente profissional de refeição fora do lar. Assim como o organograma e fluxograma da Cozinha Industrial e Segurança do Trabalho. Ressaltando aspectos de cidadania, ética, relações interpessoais e valores humanos. Estudo do contexto atual da Higiene e Manipulação de Alimentos no Brasil, assim como projetos e ações, considerando a promoção do direito e acesso à alimentação adequada, a sustentabilidade ambiental e o consumo responsável. E o conhecimento das novas atitudes para a manipulação dos alimentos com o auxílio das vigências da vigilância sanitária relacionando o ambiente da alimentação e as atitudes do profissional da refeição fora do lar. Saber sobre as principais características das Habilidades Básicas de Cozinha como: Bases de Cozinha; Métodos de Cocção; Transferência de Calor; Cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional. Conhecer os hábitos alimentares asiáticos, assim como os conhecimentos específicos da Cozinha Japonesa. Os aspectos culturais na Cozinha Japonesa e Oriental, assim como estabelecer um paralelo entre a tradição japonesa e o consumo “fast food” no mundo ocidental. Introdução a Tecnologia do Pescado, anatomia e morfologia de peixes e moluscos, tipos de cortes e rendimento corporal, armazenamento e conservação, características organolépticas, descarte de resíduos do processamento. Saber sobre as principais características do preparo do Sushi, Sashimi e seus acompanhamentos tais como: Preparo do arroz; Preparo da mise-en-place; Corte dos ingredientes; Preparo do Gari e do Wasabi; Preparo de Molhos. Preparo de pratos quentes, integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas da cozinha japonesa.

3.1.10 CURSO: CULINÁRIA VEGANA

Qualificar o educando para trabalhar no setor destinado à culinária vegana, onde inclui todos os tipos de grãos, leguminosas (feijões, ervilhas, lentilhas), verduras, frutas, legumes e as inúmeras receitas desenvolvidas a partir de tudo isso. Estudo da ampliação e diversificação com a produção de queijos, maionese, sorvetes e vários outros alimentos sem vestígios de origem animal. Capacita os profissionais para realizarem o pré-preparo e o preparo de alimentos veganos, entradas, acompanhamentos, guarnições, molhos e sobremesas, de acordo com as técnicas básicas de cozinha e manipulação higiênica dos alimentos em conformidade com as normas de qualidade, segurança dos alimentos, saúde, higiene, segurança de trabalho e meio ambiente.

3.1.11 CURSO: DOCES E COMPOTAS

Produção de caldas e compotas variadas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios, uso do açúcar para coberturas e utilização do chocolate. 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 e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

3.1.12 CURSO: DOCES E SALGADOS

Orientação de como confeccionar e confeitar doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequilhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.



3.1.13 CURSO: FILETAGEM

Noções básicas sobre a importância do pescado, valor econômico e nutricional, principais causas da deterioração, fatores que influenciam a qualidade; Equipamentos e ferramentas utilizadas, Embalagem e transporte de pescado; Identificação de espécies de peixe. Técnicas de corte e filetagem com e sem pele: aprenderá a avaliar a qualidade do peixe, como limpar e remover as espinhas e a pele de forma segura e eficaz, garantindo um produto limpo e fácil de consumir, dessecar, e preparar para o corte de forma eficiente, obtendo filés de qualidade e evitando desperdícios. Armazenamento e conservação dos filés de peixe: aprenderá a conservar os filés de forma adequada, desde o armazenamento em geladeira até o congelamento, e a embalar para venda. Cuidados com a higiene e segurança alimentar: aprenderá as boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo a segurança e higiene na produção. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP).

3.1.14 CURSO: GARÇOM /GARÇONETE (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Atendem os clientes, recepcionando-os e servindo refeições e bebidas em restaurantes, bares, clubes, cantinas, hotéis, eventos e hospitais; montam e desmontam praças, carrinhos, mesas, balcões e bares; organizam, conferem e controlam materiais de trabalho, bebidas e alimentos, listas de espera, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho; preparam alimentos e bebidas, realizando também serviços de vinhos. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

3.1.15 CURSO: MANIPULAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DE CARNES E DERIVADOS – AÇOUGUEIRO

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

3.1.16 CURSO: PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Técnicas de preparação de massas doces e salgadas (pães, bolos, tortas, pizza e similares). Aproveitamento e divisão de massas, modelar peças manual e mecanicamente. Orientação sobre o controle do processo de fermentação e uso do forno. Demonstração de como fazer biscoitos, bolachas e temperagem do chocolate. Produção de caldas (especiais e tradicionais), cremes, doces, recheios e salgados. Forma de decoração, utilização dos bicos de confeitar e apresentação final. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de produtos, embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo das normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

3.1.17 CURSO: PANIFICAÇÃO

Etapas básicas da produção de massas para pães, bolos, pizzas e similares. Utilização de matérias-primas e utensílios. Características de farinhas para panificação. Interações químicas, controle da fermentação e uso do forno. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de produtos, embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo das normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

3.1.18 CURSO: PIZZAIOLO

História da Pizza; Como se tornar um pizzaiolo; Tipos de Forno; Estudo de técnicas e procedimentos de manipulação e conservação de alimentos in natura para processamento. Demonstração de preparo de pizzas e produtos afins. Análise da qualidade dos alimentos, observando normas técnicas de higiene e segurança para minimizar riscos de contaminação e controlar desperdícios. Apresentação de equipamentos e máquinas. Levantamento de tipos de modelagens, recheios e decoração de produtos. Receitas de Molhos; Receita da massa de pizza; Calzones. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

3.1.19 CURSO: PREPARAÇÃO DE ACARAJÉ E ABARÁ (com noções de Inglês ou Espanhol)

Origem e História do Acarajé; Importância cultural e religiosa; Atendimento ao Cliente. Planejamento da produção e preparação de abará, acarajé e os demais acompanhamentos da culinária baiana (vatapá, caruru, entre outros). Orientação sobre os procedimentos desde a seleção do feijão, preparação, manuseio e entrega ao cliente. Aplicação de normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental. Receita da massa do Acarajé; Receita do Abará. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

3.1.20 CURSO: SOMMELIER (com noções de Inglês ou Espanhol)

A história do vinho, viticultura: ciclo, gestão e problema da videira, a compreender as uvas mais utilizadas, abordagens corretas e metódicas na avaliação de vinho, a adquirir conhecimento e experiência na avaliação sensorial, elaboração e estilos de vinhos tranquilos, espumantes e fortificados, terminologias corretas, informações do rótulo e conceitos de denominação de origem, técnicas de serviços, as teorias e práticas de harmonização, a forma correta e os impactos da armazenagem. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

3.1.21 CURSO: XAROPEIRO (com noções de Inglês ou Espanhol)

Germinam materiais maltáveis, preparam malte e bebidas para expedição e secam malte. Elaboram mosto, realizam fermentação e maturação de cervejas, vinhos e cachaças e filtram bebidas. Preparam máquinas, equipamentos e materiais para a produção de bebidas e realizam manutenção autônoma de máquinas e equipamentos. Preenchem documentos, registros e formulários. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

4.1 CADEIA PRODUTIVA: ARTE E CULTURA

4.4.1 CURSO: ADERECISTA

Apresentar e contextualizar a história dos objetos e produtos da cultura material como mediadores e símbolos relativos a dados períodos históricos, assim como trabalhar questões do mundo da arte e dos artefatos, no intuito de subsidiar a concepção de adereços. Executa e transforma objetos cênicos utilizando diferentes técnicas artesanais, materiais e acabamentos de acordo com a necessidade do projeto cenográfico ou de figurino. Compreende representação gráfica. Apresentar e contextualizar a história da cenografia teatral; a relação do homem com o espaço; do espaço com o público e da cenografia com os diferentes tipos de manifestação artísticas. Desenvolver peças de adereços como



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

máscaras, esculturas e outros objetos cênicos a partir do uso de materiais de reúso, por meio da pesquisa e elaboração de técnicas artesanais que levem em consideração a sustentabilidade ambiental, sociocultural, econômica e territorial. Desenvolver adereços cênicos ou elementos de figurinos com materiais têxteis por meio da pesquisa e da elaboração de técnicas artesanais, que levem em consideração a sustentabilidade ambiental, sociocultural, econômica e territorial. Elaboração e concepção de um adereço a partir da escolha de um tema gerador, acompanhando as etapas pertinentes como pesquisa, planejamento, execução e finalização.

4.1.2 CURSO: AGENTE DA CULTURA E ANIMADOR CULTURAL

Discussão sobre arte, cultura e patrimônio. Estudo sobre como planejar e realizar eventos e ações culturais. Reflexão sobre valores e atitudes em eventos culturais. Desenvolvimento de técnicas corporais. Demonstração de jogos e intervenções artísticas. Estudo dos elementos que constituem a cena: som, música, figurino, adereço e maquiagem. Conceitos fundamentais de cultura, da história da arte e as tendências das novas tecnologias aplicadas à área cultural. Dimensões da cultura na contemporaneidade e sua articulação estratégica com o desenvolvimento sustentável da sociedade sabarense. Manifestação cultural da região.

4.1.3 CURSO: ARTESÃO CONFECCIONADOR DE BIOJÓIAS E ECOJÓIAS

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

4.1.4 CURSO: COMUNICAÇÃO E PRODUÇÃO CULTURAL

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

4.1.5 CURSO: CULTURAS DIGITAIS E MOBILIZAÇÃO DE REDES SOCIAIS

Estudo sobre cultura digital, surgimento da internet e das primeiras redes sociais; Discussão sobre a existência de lixo tecnológico e procedimentos ambientalmente corretos. Utilização de ferramentas de editoração de texto, de planilhas eletrônicas, de imagens e de áudio. Desenvolvimento de procedimentos de comunicação e mobilização em redes sociais em benefício da arte e da cultura local. Leads. Estudo de mercado e público alvo. Espaço de divulgação. Estratégias de atração. Como atuar para a conversão. Search Engine Optimization –SEO. Mídias Sociais Atualizadas. Sequência estruturada de e-mails. Poder do E-mail Marketing. Utilização de hashtags de forma efetiva. Incentivo a compartilhamento. Participação em fóruns. Atração do público alvo em canais de Youtube. Criação de vínculos com listas. Impacto da mobilidade; Dinâmica das redes sociais; Novos insights do cenário digital; Inserção das marcas nas redes sociais; A era do relacionamento.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

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

Aplicação de técnicas de silkscreen para criação de linhas de padronagens e estamparias. Processo de criação. Utilização das ferramentas de computação gráfica.

As fibras têxteis. Classificação e características físicas, químicas e biológicas das fibras. Tecnologia de fiação e classificação dos fios têxteis. Processo de criação de tecido plano, malha e tecido não-tecido. Ligamento têxtil. Beneficiamento têxtil. Simbologia têxtil. Sistemas e processos de estamparia em superfície têxtil. Técnicas de estamparia artesanal.

4.1.7 CURSO: INTRODUÇÃO À FOTOGRAFIA E AO VÍDEO

Pesquisa sobre a história da fotografia. Estudo dos princípios básicos de luz, câmera e imagens. Definição de iluminação, enquadramento, contraste, textura e cor. Aplicação de técnicas de tratamento de imagens e de edição em arquivos digitais. Demonstração de como montar banco de imagens. Produção de fotoclips, animações fotográficas, entre outros.

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

4.1.8 CURSO: INTRODUÇÃO À MÚSICA, DANÇA AO TEATRO E TÉCNICAS DE PALCO

Os educandos aprendem mais sobre os instrumentos e estudam Teoria, Percepção Musical e Prática de Conjunto, alguns instrumentos como: violão, trombone, baixo, percussão, bateria, flauta, piano e canto. Promove o autoconhecimento, a desinibição, o senso crítico e estético, a comunicação, estimular práticas de colaboração em grupo, ampliar o conhecimento sobre arte, utilizando técnicas de expressão corporal, respiratória e vocal, além de exercícios de improvisação e jogos de dramatização. Contempla diversas modalidades de dança, desde Danças Populares, Afro e Moderna, passando pelo Ballet Clássico e Capoeira. Espaço cênico e conhecimentos sobre a caixa cênica. Estudo de técnicas e operação de som e de luz. Introdução à cenotécnica / contrarregra.

4.1.9 CURSO: CERAMISTA (ARTESÃO)

Pesquisa sobre a história da cerâmica. Estudo dos tipos de argila e pigmentos. Demonstração das etapas de produção de cerâmica. Demonstração de como utilizar os recursos de trabalho do ceramista. Aplicação Pesquisa de matéria-prima; Preparação de matéria-prima: Mineração, Beneficiamento de matéria-prima (Fragmentação, Classificação e Concentração), Estocagem de matéria-prima; Preparação de massa: Moagem a seco, Moagem a úmido, Granulação, Atomização, Transporte e Armazenagem do pó; Preparação de Esmaltes: Moagem a úmido. Controles realizados na indústria em cada etapa do processo. Fundamentos da história e do desenho da cerâmica decorativa, utilitária e de outros produtos cerâmicos. Fundamentos do desenho de observação; Desenho geométrico; Fundamentos da linguagem visual; Fundamentos de composição; Fundamentos da ilustração; Introdução à geometria descritiva; Diferentes abordagens metodológicas de projeto de produto e suas ferramentas. Técnicas para elaboração de projeto de produto. Acompanhamento do ciclo de desenvolvimento de um produto cerâmico. Execução prática de um produto cerâmico.



5.1 CADEIA PRODUTIVA: BELEZA E ESTÉTICA E BEM-ESTAR

5.1.1 CURSO: BARBEIRO

Capacitar o aluno para dominar as mais diversas técnicas de um barbeiro e permitir que compreenda as necessidades do mercado e dos clientes. Biossegurança, Regulamentações da profissão, Ergonomia, Entrevista e ficha de atendimento, Riscos biológicos, Esterilização e cuidados com materiais, Riscos mecânicos, Anatomia capilar, O pêlo, Fisiologia capilar, Fatores de crescimento do pelo, Anomalias do cabelo e doenças do couro cabeludo, Doenças causadas por vírus, fungos e bactérias, Detalhamento das ferramentas de trabalho, Ângulos, linhas, mechas guias e preparação para o corte, Corte de cabelo de crianças e tipos de tesouras, Estilos de cortes masculinos, Máquina de corte dicas e orientações de uso, Técnica de corte 0º, Técnica de corte 45º, Finalização do corte, técnica low fade, Melhor forma de utilizar a máquina finalizando com lâmina, Técnica de corte militar, Designer de corte de cabelos, de barbas e bigode. Barbear com lâminas e o uso do bigode, Barboterapia, dicas e recomendações, diversas técnicas de corte de cabelo e barba, administração na área da beleza. Noções de comportamento dentro do ambiente de trabalho; postura profissional e suas aplicações. A organização dentro do ambiente de trabalho; noções de gestão empresarial.

5.1.2 CURSO: CABELEIREIRO

Estudo sobre estética e saúde. A patologia da pele; a patologia do cabelo; fundamentos introdutórios da estética da pele e do cabelo. : Cortes e suas aplicações; noções das dimensões; a geometria dentro da estética do cabelo; diferentes tipos de cortes. Procedimentos e técnicas profissionais voltadas para a pele e o cabelo; técnicas profissionais e a maximização dos resultados. Noções introdutórias da cosmetologia; a química presente na cosmetologia; cosméticos e derivados e suas aplicações. O mercado profissional dentro do ambiente da saúde e beleza; tendências da pele e dos cabelos. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Noções de comportamento dentro do ambiente de trabalho; postura profissional e suas aplicações. A organização dentro do ambiente de trabalho. Noções de gestão empresarial.

5.1.3 CURSO: DEPILADOR E MICROPIGMENTAÇÃO

Estudo sobre as características e tipos de pelos. Aplicação de procedimentos e técnicas de depilação, funções e desenvolvimento do pelo, demonstração dos diferentes métodos de depilação. Orientação sobre utilidade e funcionamento de aparelhos elétricos. Design de sobrancelhas utilizando técnicas de correção com instrumentos adequados. Conhecimento e experimentação de cremes depilatórios. Orientação após os procedimentos de depilação. Montagem, escolha biossegurança com materiais, estudo da estrutura de pele, pigmentologia e colorimetria, diferenciação de laminas, tbori x dermatógrafo, execução correta das técnicas unique lines e fio a fio e cicatrização. Preparam e cuidam da estação de trabalho e selecionam, operam e higienizam equipamentos e materiais de trabalho.

5.1.4 CURSO: DRENAGEM LINFÁTICA E MASSAGISTA

Aplicação de procedimentos estéticos e terapêuticos manipulativos, energéticos, vibracionais e não farmacêuticos. O emprego da massagem: Indicações, Contra-Indicações, Prescrição, Dosagem, Tipos de movimentos (deslizamento, amassamento, fricção, percussão e estiramento), emprego dos diferentes tipos de movimentos. Conhecimento das técnicas de massagem: bases técnicas da massagem, equipamentos, correta posição do paciente e massoterapeuta. Conhecimento de aplicação das massagens: Shantala, Shiatsu, Do-in, Voita, Hoffa e modeladora. Análise das disfunções fisiológicas, sistêmicas, energéticas, vibracionais e inestéticas dos pacientes/clientes. Abordagem em reabilitação de edemas nos principais tipos de cirurgias plásticas e em gestantes. Elaboração de recomendações a



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

pacientes/clientes sobre prática de exercícios, uso de essências florais e fitoterápicos, com o objetivo de diminuir dores, reconduzir ao equilíbrio energético, fisiológico e psico-orgânico, bem como cosméticos, cosmecêuticos e óleos essenciais visando a sua saúde e bem-estar.

5.1.5 CURSO: MANICURE, PEDICURE E TÉCNICA DE ALONGAMENTO DE UNHAS

Formar profissionais capacitados para atuarem no seguimento de beleza, realizando higienização, identificação de doenças relacionadas as unhas e pele (micoses, frieiras etc.), lixamento, corte, polimento e esmaltação das unhas, utilizando diferentes técnicas, procedimentos de biossegurança, materiais e produtos, conforme as necessidades e características do cliente, respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais. Conceitos sobre anatomia e patologia das unhas e da pele, aplicar técnicas de alongamento das unhas utilizando fibra de vidro, porcelana e gel moldado, fazer manutenção e remoção de produtos das unhas, tipos de produtos para aplicar técnicas, organizar o espaço de trabalho, atender clientes, atuar de acordo com as normas de biossegurança.

5.1.6 CURSO: MAQUIAGEM / TRANCISTA E PENTEADO

Teoria e Técnica de maquiagem, Teoria e Preparação de pele, Técnicas de luz e sombras. Estilo esfumado de olhos e tonalidade, 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. O mercado profissional dentro do ambiente da saúde e beleza; tendências da pele. Noções de comportamento dentro do ambiente de trabalho; postura profissional e suas aplicações. A organização dentro do ambiente de trabalho; noções de gestão empresarial. Realiza maquiagem social e de caracterização de personagens. Conceito de Tranças, Tipos de Tranças, História dos Dreads, Do Preconceito à Tendência da Moda, Conhecimento de Twist, Entrelace e Transição Capilar. Realização de Tranças Afro. Teoria e Técnica para penteados, Conhecimento de materiais para preparação de penteado, Projeção de penteado semi-presos e soltos, coque e trançado, Adereço para penteados a noite.

6.1 CADEIA PRODUTIVA: COMÉRCIO E ATENDIMENTO

6.1.1 CURSO: ALMOXARIFE (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Almoxarifado: conceito, evolução e tendência; Almoxarifado: subfunções de um almoxarifado; Organograma de um almoxarifado; Gestão de Estoques; Conceitos de Logística; Fluxograma de movimentos; Expedição. Compreensão de técnicas de recepção, conferência e armazenagem e movimentação de produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Demonstração de lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controle de estoques. Estabelecimento de formas de distribuição de produtos e materiais a serem expedidos. Demonstração de como organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.2 CURSO: ATENDENTE DE FARMÁCIA (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

História e introdução a farmacologia, Conhecimentos gerais sobre farmacologia, Vias de administração, Suporte básico de vida, Introdução anatofisiologia, Microrganismos, Fármacos para microrganismos, Anatomia e fisiologia, Patologias do sistema nervoso, Fármacos para o sistema nervoso, Patologia muscular, Patologias e fármacos do sistema cardiovascular, Fármacos para o sistema ósseo e músculo, Patologias e fármacos dos sistemas digestivo, respiratório, urinário e reprodutor. Análise sobre venda de



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

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

6.1.3 CURSO: ATENDENTE DE LANCHONETE (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

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

6.1.14 CURSO: ATENDIMENTO AO CLIENTE (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Capacitar o profissional para identificar e atender as necessidades dos clientes utilizando estratégias de relacionamento e comunicação, agindo com o intuito de proporcionar a satisfação e a fidelização do cliente. Noções de soluções de conflitos, problemas e qualidade no atendimento. Recepcionam e prestam serviços de apoio a clientes, pacientes, hóspedes, visitantes e passageiros; prestam atendimento telefônico e fornecem informações em escritórios, consultórios, hotéis, hospitais, bancos, aeroportos e outros estabelecimentos; recebem clientes ou visitantes; averiguam suas necessidades e dirigem ao lugar, o produto/serviço ou a pessoa procurada; Organizam informações e planejam o trabalho do cotidiano. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.5 CURSO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Conceitos Básicos da Administração; Funções da Administração na Empresa; Comunicação no Ambiente de Trabalho (Relacionamento Interpessoal, Trabalho em Equipe, Gestão de Conflitos); Atendimento ao Cliente; Equipamentos e materiais de escritório; Compreensão de serviços de apoio nas áreas de administração. Orientação sobre atendimento a fornecedores e clientes e sobre fornecimento e recepção de informações sobre produtos e serviços. Conhecimento de documentos variados e dos procedimentos necessários referentes aos mesmos. Estudo de concessão de microcrédito a microempresários, atendimento a clientes em campo e nas agências e prospecção de clientes nas comunidades. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) para conversação.

6.1.6 CURSO: AUXILIAR CONTÁBIL (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Compreensão de serviços de apoio nas áreas contábeis. Organizar documentos e efetua sua classificação contábil; Gerar lançamentos contábeis; Auxiliar na apuração dos impostos; Conciliar contas e preenchimento de guias de recolhimento e de solicitações, junto a órgãos do governo; Emitir notas de venda e de transferência entre outras; Realizar o arquivo de documentos. Aplicar fundamentos básico de informática em contabilidade; Desenvolver a educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia; Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades. Conhecimento de documentos variados e dos procedimentos necessários referentes aos mesmos. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

6.1.7 CURSO: AUXILIAR DE CONSULTÓRIO MÉDICO OU DENTÁRIO(Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Recepcionar o paciente; Paramentar o paciente; Atender ao Cliente; Biossegurança no Consultório Médico e Odontológico; Equipamentos, Materiais e Instrumentos; Noções de Psicologia; Gestão de Saúde, Administração em Serviço e Informática Aplicada a área; Conhecer e preencher tabelas e protocolos e prontuários. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Análise sobre fundamentos das relações humanas e a necessidade de comunicação. Orientação sobre como administrar conflitos. Estudo de técnicas de atendimento em consultório. Descrição de perfil adequado para o atendente. Demonstração de uso de materiais e instrumentos de trabalho. Demonstração de técnicas de higiene, de organização, armazenamento de produtos. Análise sobre a importância do arquivamento, do protocolo. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.8 CURSO: AUXILIAR DE LABORATÓRIO DE SAÚDE (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Colabora no recebimento e acondicionamento do material biológico. Orienta e verifica o preparo do paciente para o exame. Auxilia os técnicos no preparo de vacinas. Avia fórmulas, sob orientação e supervisão. Prepara meios de cultura, estabilizantes e hemoderivados. Recupera material de trabalho. Lava, seca, separa e embala material.

6.1.9 CURSO: AUXILIAR DE LOGÍSTICA (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Compreensão de técnicas de recepção, conferência e armazenagem de produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Demonstração de lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controle de estoques. Estabelecimento de formas de distribuição de produtos e materiais a serem expedidos. Demonstração de como organizar o almoxarifado para facilitar à logística e armazenamento dos produtos. Empacotam ou desempacotam os produtos, realiza expedição materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.10 CURSO: AUXILIAR DE PET SHOP, BANHO E TOSA(Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Formar o profissional nos diversos serviços de assistência em clínicas e hospitais veterinários, petshops e demais instituições e empresas que ofereçam serviços a animais domésticos. Orientação sob a supervisão do Veterinário para aplicar remédios, vacinas; preparar os materiais a serem utilizados nas intervenções clínicas (exames, cirurgias, etc.); preparar e conter os animais a serem atendidos e/ou hospitalizados; cuidar da higiene dos animais; aplicar as técnicas para tosa, banho e enfeites dos animais; limpeza de ouvidos, dentes e olhos; organizar e manter limpo o espaço de trabalho; realizar a gestão do estoque, etc. Noções de atendimento aos clientes e recepção dos animais; apresentar e orientar sobre os produtos; solicitar e repor materiais e medicamentos; orientar sobre as raças de animais para aquisição. Trabalhar em conformidade com normas e procedimentos de segurança, higiene e saúde. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.11 CURSO: AUXILIAR DE RECURSOS HUMANOS (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Formar profissionais para atuar como auxiliar na execução dos processos da área de Recursos Humanos; Executar rotinas de processos administrativos do setor de Recursos Humanos de uma empresa; Realizar



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

atividades de apoio ao planejamento, execução, avaliação e controle dos processos de recrutamento e seleção, treinamento e desenvolvimento, avaliação de desenvolvimento, avaliação de desempenho, progressão funcional, cargos, salários, folha de pagamento e benefícios. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.12 CURSO: COSTUREIRO DE CALÇADOS.

Capacitar o aluno para realizar a costura e montagem de diferentes partes e tipos de calçados, utilizando corretamente os diversos materiais — como couro, tecidos, sintéticos e materiais auxiliares — e operar os diferentes tipos de máquinas. Desenvolver habilidades na aplicação de reforços, enfeites e forros, bem como na interpretação de moldes, seguindo os padrões de qualidade, segurança e meio ambiente, garantindo a durabilidade do produto.

6.1.13 CURSO: CONFERENTE DE MERCADORIAS(Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Recepcionam, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Fazem os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques. Distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado. Empacotam ou desempacotam os produtos, realiza expedição materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.14 CURSO: FRENTISTA (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Noções Básicas de Mecânica. Sistema de arrefecimento. Sistema de lubrificação. Sistema de Transmissão. Peças principais (Carburador, Injeção eletrônica, Bloco de cilindros, Cabeçote, Comando de válvulas, Pistão, Biela, Virabrequim, Válvulas). Combustíveis e Óleos Lubrificantes. Principais combustíveis. Formas de adulteração dos combustíveis. Óleos lubrificantes. Destino dos óleos lubrificantes usados ou contaminados. Procedimentos seguros para a troca de óleo segura. Procedimentos em caso de Acidentes. Primeiros socorros: importância e objetivos do atendimento de primeiros socorros. Formas de intoxicação: inalação, contato com olhos e pele (efeitos/sintomas). Medidas de proteção ambiental (derramamento ou vazamento). Medidas de combate a incêndio. Medidas de Limpeza. Marketing e Vendas. Técnicas para identificação das necessidades do consumidor. Técnicas de abordagem e de persuasão. Técnicas de vendas. Normas estabelecidas pelo Conselho Nacional de Meio Ambiente para a implantação e funcionamento dos postos de abastecimento. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.15 CURSO: OPERADOR DE CAIXA (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Desenvolvimento de práticas empreendedoras; qualidade dos serviços a serem desenvolvidos na empresa; Técnicas de Comunicação e Atendimento; globalização e empregabilidade; perfil do cliente; ética. Introdução ao estudo da Matemática Comercial por meio de compreensão das operações comerciais: porcentagem, acréscimos, amortização, descontos, taxas de juros e lucro. Conceitos Básicos da Contabilidade. Custos e Despesas. Conhecer e realizar operações comerciais básicas mais comuns e disponíveis em computador. Computadores e acessórios, registradoras, leitores de código de barras. Cuidados com equipamentos e materiais. Sistemas e ferramentas de suporte. Compreensão e utilização de computador para apoio as atividades. Planilhas de cálculo. Aspectos comportamentais e éticos do operador; rotinas de operação do caixa: abertura, sangria, relatórios, fechamento; técnicas de segurança; operações acessórias. Rotinas de Trabalho nos diversos tipos de estabelecimentos: lojas em geral, mercados e supermercados, balcões de atendimento e outros. Notas fiscais e recibos. As diversas



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

modalidades de pagamento. Crediário. Meios de pagamento: dinheiro, cheque, cartão de débito e crédito. Troco. Operação de estorno e fechamento de caixa. Procedimentos para recebimento de cartão de débito e crédito, e cheques. Identificação de cédulas falsas.

6.1.16 CURSO: OPERADOR DE CALÇADOS (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Preparam máquinas e peças para costurar calçados; costuram peças para fabricação de calçados; prepararam máquinas e peças para montagem de calçados e montam calçados. Mantêm máquinas e equipamentos em condições de uso. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.17 CURSO: OPERADOR DE SUPERMERCADO (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

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

6.1.18 CURSO: OPERADOR DE TELEMARKETING (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

Orientação de como atender usuários e oferecer serviços e produtos. Demonstração de serviços técnicos especializados. Apresentação e análise de pesquisas, serviços de cobrança e cadastramento de clientes, sempre via teleatendimento, seguindo roteiros e scripts planejados e controlados para captar, reter ou recuperar clientes. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.19 CURSO: PROMOTOR DE VENDAS (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

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

6.1.20 CURSO: RECEPCIONISTA (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

reservam (hotéis e passagens) e indicam acomodações em hotéis e estabelecimentos similares; observam normas internas de segurança, conferindo documentos e idoneidade dos clientes e notificando seguranças sobre presenças estranhas; fecham contas e estadas de clientes. Organizam informações e planejam o trabalho do cotidiano. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

6.1.21 CURSO: REPOSITOR DE MERCADORIAS(Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol)

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

6.1.22 CURSO: TÉCNICAS DE VENDAS E MARKETING DIGITAL (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

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

7.1 CADEIA PRODUTIVA: COMUNICAÇÃO E INOVAÇÃO

7.1.1 CURSO: COMUNICAÇÃO ENDOMARKETING- COMUNICAÇÃO INTERNA 4.0

Capacitar o educando sobre o que há de mais atual e conhecer os canais inovadores em endomarketing, tornar- lo competitivo como profissional de comunicação interna no cenário atual, apresentar cases com estado da arte na comunicação interna, mostrar como social content contribui para o engajamento, construir repertório para engajamento e cultura corporativa através das ferramentas de comunicação, promover a curiosidade para a adoção de novos formatos, aproximar de conhecimento que promova a mudança de modelo mental. Endomarketing do Futuro - ferramentas essenciais, comunicação interna para o fortalecimento da cultura corporativa. Endomarketing digital + Ações presenciais (Omnicanalidade) ; Ex - Employee Experience; Gamificação. Sinergia entre endomarketing e comunicação externa; Comunicação interna estratégica gerando resultados; Endomarketing na construção da gestão ambidestra; Eventos e Experiência; RH + Comunicação = Cultura.



7.1.2 CURSO: COMUNICAÇÃO ON-LINE SÍNCRONA E ASSÍNCRONA

Instrumentalizar o educando que utiliza as redes sociais sobre técnicas que possibilitem explorar melhor a comunicação com foco em conversão. Introdução: a digitalização das relações humanas; EAD síncrono e assíncrono: prós e contras de cada um; Conteúdo evergreen X risco de datação; Montando uma boa apresentação para o digital; Contornando a timidez; Linguagem audiovisual; Dicas técnicas para melhor captação de vídeo e áudio; Posicionamento frente à câmera; Estúdio, externa e autogravação; Edição e finalização; Formatos de cursos assíncronos; Ferramentas de interatividade e participação no digital; Formato híbrido (síncrono + assíncrono); Dicas de vestimenta e acessórios; Contornando imprevistos.

7.1.3 CURSO: DIVULGAÇÃO DE NEGÓCIOS EM REDES SOCIAIS

Instrumentalizar o educando que utiliza as redes sociais sobre técnicas que possibilitem explorar melhor a comunicação com foco em conversão. Como identificar o que vai interessar a seu público: critérios de noticiabilidade; Elaborando notas para redes sociais; Linguagem objetiva; quem fez o que, quando, onde, como e por que?; Como divulgar seu evento ou serviço: elaboração de press releases.

7.1.4 CURSO: FERRAMENTAS DIGITAIS GRATUITAS PARA PROFISSIONAIS

Capacitar o educando no uso de ferramentas gratuitas (editores de vídeo, áudio e imagens) que otimizem seu trabalho como: CapCut, Audacity, Trello, Canva e Trakto. Apresentar novas possibilidades para serem adotadas no trabalho jornalístico, aumentar a competitividade de indivíduos que passem a usar aplicações digitais, gerar novas habilidades profissionais, reciclar profissionais. O conceito de SaaS (software as a service); Cloud Computing (computação em nuvem e suas vantagens); Conceitos básicos de cybersegurança; Google Drive (armazenamento e compartilhamento); organização. Google Docs (redação), My Good Tape (transcrição), CRM (organização de contatos e relacionamento), YouTube Studio e biblioteca de trilhas, Teleprompter Digital, ChatGPT, Google para profissionais.

7.1.5 CURSO: IMAGEM PARA REDES SOCIAIS

Instrumentalizar o educando que utiliza as redes sociais sobre técnicas que possibilitem explorar melhor as imagens de serviços e produtos nas redes sociais, com técnicas básicas em fotografia. Criação em Vídeo; Editoração para Fotografia; Fotografia Autoral; Fotografia de Moda; Fotografia Publicitária; Fotojornalismo; Gestão Estratégica em Fotografia; Linguagem Fotográfica; Processos Digitais; Processos Gráficos; Projeto de Criação em Fotografia e Multimeios; Técnicas de Animação; Tratamento da Imagem Fotográfica.

7.1.6 CURSO: INBOUND MARKETING

Capacitar o educando para transformar ações de marketing digital em resultados para o negócio, dar ferramentas para trabalhar com marketing de conteúdo. Os Leads; Como atuar para a Conversão; Estudando o mercado; Espaço de Divulgação; O público alvo; Estratégias de atração e como despertar a atenção; SEO (Search Engine Optimization); Mídias Sociais atualizadas; Como usar Hashtags de Forma Efetiva; Incentivando o Compartilhamento; Participação de Fóruns; Atraindo Seu Público com um Canal do Youtube; Criando um Vínculo com a sua Lista e o Poder do Email Marketing.

7.1.7 CURSO: ESTRATÉGIAS PARA A COMUNICAÇÃO CORPORATIVA

Introdução e conceitos sobre o universo profissional e Conteúdo de Marca em ascensão no mercado, capacitar o educando para aplicação de estratégias eficazes de comunicação corporativa utilizando o Profissional de Marca como ferramenta. Aprimorar a construção de narrativas sólidas, alinhadas a



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

comunicação com os valores e propósitos da empresa e fortalecer a imagem da marca junto ao público-alvo, diferença entre Profissional patrocinado e Profissional de Marca. Estratégias de como utilizar plataformas digitais para fortalecer a marca, capacitar o educando a desenvolver habilidades empreendedoras visando à criação e gestão de novos negócios autônomos no mercado de produção de conteúdo para marcas. Princípios éticos, confiança e credibilidade.

7.1.8 CURSO: O PROFISSIONAL E A INOVAÇÃO

Capacitar o educando para que possa se adaptar à transformação digital, informação sobre o universo das empresas inovadoras, apresentar pautas ligadas à digitalização das relações humanas, exercitar a capacidade de enxergar tendências e oportunidades de trabalho, ensinar redação de artigos SEO, demonstrar o uso de ferramentas úteis para a atividade jornalística. História e Futuro da comunicação humana, Chat GPT, Midjourney e outras Ais; Multimídia -> Omnichannel. Profissional de Comunicação em social media: a era dos produtores de conteúdo, Buzzwords as palavras da moda (Metaverso, Blockchain, Criptomoedas, NFT, eSports, GPT, Deep Fake, Inteligência Artificial). Canais diretos, ferramentas úteis para o Profissional de Comunicação, Inner Skills.

7.1.9 CURSO: LINGUAGEM PROFISSIONAL

Técnicas da linguagem verbal escrita para o texto jornalístico, estratégias de organização do pensamento, treinar a hierarquização da informação (técnica da Pirâmide Invertida), como se aproximar do público-alvo, qualificar e aprimorar a escrita dos educandos no texto jornalístico. Habitantes e as rotinas de uma redação de jornal (Organograma de funcionamento das redações, rotinas nas redações, entendendo o funcionamento para alcançar resultados). Matéria prima do trabalho jornalístico, estrutura da notícia: lead, desenvolvimento, conclusão. Análises de notícias, a linguagem jornalística (características e estrutura do texto, comparação de textos produzidos pelos participantes, regras morais, regras funcionais, dicas importantes, oficina de redação, como preparar textos para encantar Profissional de Comunicação e treino da escrita).

7.1.10 CURSO: O BIG DATA E A CIÊNCIA DE DADOS APLICADA AO PROFISSIONAL DE COMUNICAÇÃO

Capacitar educandos para coletar, armazenar, tratar, analisar e disponibilizar dados, além de disponibilizar ferramentas para explorar e processar grande volume de dados para transformar em conteúdo jornalístico, atualização sobre novas plataformas de atuação profissional, estimular a produção de conteúdo do profissional de comunicação por meio do processamento de dados. Matemática e fundamentos estatísticos para profissional de comunicação; Quantificação do profissional de comunicação: Do Computador às mídias (Bases de dados estruturados e seus formatos mais comuns). Raspagem, limpeza, análise e processamento de conjuntos de dados, Gestão Criativa (A Gestão do Conhecimento nas Organizações e a Teoria da Complexidade), A Criatividade e a Inovação nas Organizações, programação de Dados (Introdução ao Python e configuração do ambiente). Estruturas de laço (WHILE e FOR). Tuplas, Dicionários e Conjuntos. Funções e métodos. Argumentos de linha de comando. Orientação a objeto. Entrada e saída de arquivos. Visualização de dados estáticos e interativos, os desafios da visualização e infografia; Princípios de design aplicados a visualização; Gráficos estatísticos e mapas; Ferramentas de mapas e visualizações.

7.1.11 CURSO: PLANEJAMENTO DE COMUNICAÇÃO 360

Capacitar o educando para a elaboração de um plano de comunicação integrando canais off-line e on-line, atualizar sobre as ferramentas de comunicação corporativa, apresentar exemplos de integração entre comunicação interna, assessoria de imprensa, publicidade, social media e canais de marketing. O que há de estratégico na comunicação; Guia para entrevistas com Stakeholders; Jornada do cliente e pontos de contato de comunicação; Conhecendo canais (conceito de mídia própria, paga e conquistada); Assessoria de Imprensa; Marketing de conteúdo; Endomarketing; Social Media; Publicidade off-line; Anúncios



digitais; Marketing de influência.

7.1.12 CURSO: SEO E OUTROS FORMATOS DE TEXTOS DIGITAIS PARA PROFISSIONAIS

Capacitar o educando para a redação de textos otimizados para ferramentas de busca (SEO) e outros formatos do mundo digital, apresentar oportunidades de trabalho com textos para o mundo digital. O conceito do Inbound marketing X Outbound marketing, conteúdo evergreen X conteúdo noticioso. Como planejar conteúdo para ser bem ranqueado (tamanho do texto, palavras-chave principal e secundária e backlinks). Destaque, título, imagens e meta-textos. Newsletter, redes sociais como apoio para validação de website, estratégias para aumento de tráfego, otimização de busca em canais de vídeo e plataformas de áudio (podcast).

8.1 CADEIA PRODUTIVA: CONSTRUÇÃO CIVIL

8.1.1 CURSO: ARMADOR DE ESTRUTURAS DE CONCRETO ARMADO E FERRAGENS

Preparam a confecção de armações e estruturas de concreto e de corpos de prova. Cortam e dobram ferragens de lajes. Montam e aplicam armações de fundações, pilares e vigas. Moldam corpos de prova.

Preparo da confecção de armações e estruturas de concreto e de corpos de prova. Estudo de corte e dobras de ferragens de lajes. Montagem e aplicação de armações de fundações, pilares e vigas. Estudo de moldes de corpos de prova. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.2 CURSO: AUXILIAR DE MANUTENÇÃO PREDIAL

Demonstração de serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria, substituindo, trocando, limpando, reparando e instalando peças, componentes e equipamentos. Conhecimento de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.3 CURSO: AUXILIAR DE TOPÓGRAFO

Executam levantamentos geodésicos e topo-hidrográficos, por meio de levantamentos altimétricos e planimétricos; implantam, no campo, pontos de projeto, locando obras de sistemas de transporte, obras civis, industriais, rurais e delimitando glebas; planejam trabalhos em geomática; analisam documentos e informações cartográficas, interpretando fotos terrestres, fotos aéreas, imagens orbitais, cartas, mapas, plantas, identificando acidentes geométricos e pontos de apoio para geo-referenciamento e amarração, coletando dados geométricos. Efetuam cálculos e desenhos e elaboram documentos cartográficos, definindo escalas e cálculos cartográficos, efetuando aerotriangulação, restituindo fotografias aéreas. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.4 CURSO: AZULEJISTA E APLICADOR DE REVESTIMENTOS CERÂMICO

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

revestimento cerâmico, em pisos e paredes, voltadas as edificações residenciais e comerciais, desenvolvidas com técnicas práticas e seguras. Estabelece os pontos de referência. Executa revestimentos em paredes, pavimentos, muros e outras partes de edificações com madeira ou material similar. Faz polimento e lustra revestimentos de assoalho. Efetua a previsão de consumo e o descarte de materiais. Planeja as atividades e prepara o local de trabalho. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.5 CURSO: BOBINADOR ELETRICISTA

Interpreta diagramas de motores elétricos, geradores e transformadores. Mede grandezas elétricas. Realiza o enrolamento de bobinas, induzidos, estatores e rotores. Estudo das leis gerais e dos fenômenos relativos às estruturas de circuitos elétricos e seus componentes. Estudo dos circuitos CA, monofásicos e trifásicos, em suas possibilidades de ligação usual, considerando suas potências ativa, reativa e aparente, além da correção do seu Fator de Potência. Análise das sobrecorrentes em circuitos trifásicos. Análise dos dispositivos, equipamentos, ferramentas e técnicas aplicadas na concepção, dimensionamento e execução de uma instalação elétrica residencial com base nas normas técnicas vigentes. Estudo e projetos das redes de distribuição convencionais e compactas e seus procedimentos de instalação e manutenção. Estudo das características e aplicação dos dispositivos de controle e comando em sistemas elétricos de baixa tensão. Estudo e análise e das características e funções dos transformadores monofásicos, trifásicos e autotransformadores de potência, considerando os respectivos diagramas fasoriais e circuitos equivalentes, tendo em vista suas aplicações e ensaios básicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.6 CURSO: CARPINTARIA DE OBRAS

Planejamento de trabalhos de carpintaria, preparo de canteiro de obras. Confeção de formas de madeira e forro de laje (painéis), construção de proteção de madeira e estruturas de madeira para telhado. Escoramento de lajes de pontes, viadutos e grandes vãos. Montagem e instalação de portas e esquadrias. Desenvolvimento de serviços tais como seleção de materiais reutilizáveis, armazenamento de peças e equipamentos. Perímetro, áreas e volumes; Unidades de medidas; Escalas de redução e Ampliação; Coordenadas retangulares: Plano cartesiano; Aplicação: representação gráfica de pontos e funções; Ângulos: Conceitos, tipos e operações; Triângulos: conceitos, tipos de ângulos internos e externos. Coberturas: Tipos ;Estrutura das cobertas: madeira e metálicas; Telhamento: cerâmicas, fibrocimento, metálicas (alumínio e auto-portantes); Elementos de composição: platibanda, algeroz, rufos, beiral, ricão; Elementos de esgotamento: calhas e tubos de queda; Elementos de iluminação e ventilação: água furtada, lanternin e domos; Tratamentos impermeabilizantes; Conforto ambiental. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Ferramentas: classificação, tipos, emprego e produtividade.

8.1.7 CURSO: DESENHISTA TÉCNICO (CADISTA)

Elaboração de desenhos de arquitetura e engenharia civil utilizando softwares específicos para desenho técnico. Aproveitamento do programa Autocad para desenvolver projetos de edificações em duas dimensões (2D). Representa graficamente desenhos de arquitetura e engenharia civil. Analisa solicitações de desenhos. Interpreta documentos de apoio (plantas, projetos, catálogos, croquis e normas). Observa características técnicas de desenhos. Esboça desenhos. Define formatos e escalas, sistemas de representação e prioridades de desenhos. Desenha detalhes de projetos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



8.1.8 CURSO: ELETRICISTA DE AUDIOVISUAL

Projeta e executa instalações elétricas de iluminação de cenários e ou espaços cênicos para produções audiovisuais artísticas, jornalísticas e publicitárias e eventos. Realiza serviços em rede de distribuição de energia elétrica. Coordena processos e equipes de trabalho. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.9 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES E MANUTENÇÕES PREDIAIS COM NR10

Planejamento de serviços elétricos. Estudo de instalação de distribuição de 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, conforme prescrições da NR10. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.10 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS COM NR10

Operações de Mecânica e Conceitos Elementares de Manutenção Eletromecânica - Conhecimentos básicos de Mecânica. Instrumentos de medição e controle. Equipamentos utilizados em operações mecânicas. Elementos de transmissão mecânica. Montagem e recuperação de componentes eletromecânicos. Ferramentas para manutenção eletromecânica: dispositivos de montagem e desmontagem. Orçamentos de reparos. Interpretação de catálogos, manuais, tabelas e gráficos. Sistemas de manutenção: Autônoma, Preditiva, Preventiva e Corretiva. Qualidade, Normas e o Trabalho do Eletricista Industrial - Abordagem crítica do conceito de qualidade, qualidade total, 5S, na perspectiva das normas e certificações nacionais e internacionais, ISO 9000 e ISO 14000. Estudos de boas práticas de segurança no local de trabalho. Estudos das normas e condutas de segurança no ambiente de trabalho. Atitude e forma de comportamento no ambiente industrial. A NR 10 Prevenção e proteção contra choques elétricos. Riscos do trabalho com eletricidade. Principais Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva - EPI e EPC, utilizados pelo Eletricista Industrial. Fundamentos da Eletricidade Industrial - Revisão de assuntos da Física do Nível Médio para suporte ao trabalho de Eletricista Instalador Predial. Eletricidade Industrial. Ferramentas e Equipamentos para operações em eletricidade. Medição de grandezas elétricas (tensão, corrente, resistência elétrica). Medição de potência. Práticas de medições. Máquinas Elétricas e Acionamentos - Princípio de funcionamento e aplicação do transformador elétrico: Perdas, rendimento e regulação no transformador. Princípio de funcionamento e aplicação do motor elétrico: Classificação de motores. Acionamento de motores elétricos: Chaves de partida. Alternadores e motores de indução. Geradores e motores de corrente contínua. Equipamentos e instrumentos de medidas para ensaio de máquinas elétricas. Práticas. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.11 CURSO: ELETRICISTA INDUSTRIAL E COMERCIAL COM NR10

Estudo de conceitos básicos de eletricidade e geração de energia elétrica. Introdução à segurança com eletricidade. Estudo das normas técnicas brasileiras sobre segurança em instalações e serviços com eletricidade. Estudo de instalação de distribuição de baixa tensão. Montagem e reparos em instalações elétricas e equipamentos auxiliares em residências, estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços. Demonstração de uso e análise da importância dos equipamentos de proteção coletiva e



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

individual, conforme prescrições da NR10. Conceitos básicos de eletricidade, leis que fundamentam a eletricidade, resistor, capacitor e indutor, Circuitos elétricos em CC e CA, conceitos básicos de magnetismo e transformadores. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.12 CURSO: ENCANADOR PREDIAL E INDUSTRIAL

Conhecimento das etapas da captação ao tratamento da água. Identificação dos sistemas de distribuição e abastecimento de água. Aplicação das grandezas hidráulicas para compreensão dos procedimentos adotados nas instalações. Identificação do encaminhamento das águas residuais até seu tratamento. Definição dos diâmetros mínimos das tubulações e conexões das instalações. Estudo sobre o funcionamento do sistema de drenagem pluvial. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, ferragem e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's. Elaboração de orçamento discriminando os materiais utilizados. Estudo sobre operacionalização de projetos de instalações de tubulações, definição de traçados e dimensionamento de tubulações. Especificação, quantificação e inspeção de materiais. Organização e preparo de locais para instalações, realização de pré-montagem e instalação de tubulações. Realização de testes operacionais de pressão de fluidos e testes de estanqueidade. Demonstração de como proteger instalações e como fazer manutenções em equipamentos e acessórios. Conceitos Básicos de hidráulica, manutenção das instalações, quantificar e inspecionar materiais, proteger as instalações e fazer as manutenções nos equipamentos e acessórios, etc. Princípios de funcionamento de bombas hidráulicas, válvulas direcionais, válvulas de retenção, válvulas de pressão e válvulas reguladoras de vazão. Interpretar o funcionamento de circuitos hidráulicos. A relação entre pressão, força e área. A relação entre vazão, velocidade e volume. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.13 CURSO: ELETRICISTA DE REDE DE DISTRIBUIÇÃO COM NR10

Conhecimento de formação básica de eletricidade na modalidade de aprendizagem industrial. Estudo dos riscos profissionais decorrentes do trabalho com eletricidade. Orientação de como combater incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidente, conforme prescrições da 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 15 KV. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.14 CURSO: GESSEIRO (MONTADOR DE DRYWALL)

Estudo e preparo de ferramentas, equipamentos, materiais e peças de acordo com o projeto de decoração. Fabricação e recomposição de placas, peças e superfícies de gesso. Demonstração de revestimento de tetos e paredes, rebaixamento de tetos com placas de painéis de gesso. Decoração com peças de gesso e montagem de paredes divisórias com blocos e painéis de gesso. Estudo dos procedimentos e vantagens de utilização do gesso acartonado (DRYWALL). Demonstração dos sistemas construtivos, máquinas, ferramentas e materiais. Orientação para manuseio correto e seguro. Estudo de técnicas de instalação. Identificação e manuseio de chapas de gesso e massas. Demonstração de preparo, aplicação e tratamento de massas. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

8.1.15 CURSO: INSTALADOR DE ISOLAMENTO TÉRMICO E AQUECEDORES RESIDENCIAIS A GÁS

Instala, inspeciona e realiza manutenção de materiais isolantes a serem aplicados em ambientes industriais, comerciais e residenciais. Prepara o local. Executa a instalação de acordo com o projeto e recomendações dos fabricantes. Providencia o descarte dos resíduos produzidos. Liga, instala e faz conversão de aquecedores residenciais que utilizam gás combustível. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.16 CURSO: INSTALADOR MONTADOR E REPARADOR DE ELEVADORES

Instalação, montagem e desmontagem de elevadores. Riscos e quais os cuidados durante a operação. Chaves de partida, de bloqueio e outros dispositivos de segurança. Detalhes de segurança para as torres, rampas, cancelas, guinchos e cabos de aço. Atribuições e responsabilidades do operador do elevador de obras (Guincho). Diferenças conforme NR18 entre elevadores de passageiros, de materiais e mistos; Inspeção do equipamento com: Identificação da máquina; Identificação de comando e instrumentos do painel; Inspeção do cabo de aço; Inspeção do guincho; Inspeção da torre. Normas técnicas, de qualidade, de meio ambiente e de saúde e segurança no trabalho. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.17 CURSO: MONTADOR DE ANDAIME

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

8.1.18 CURSO: MONTADOR DE ESTRUTURAS METÁLICAS

Confeccionam gabaritos e modelos de peças de estruturas metálicas diversas; preparam peças da estrutura; montam, instalam e recuperam estruturas metálicas. Realizam manutenção produtiva de máquinas e equipamentos. Organizam o local de trabalho para executá-lo conforme normas e procedimentos técnicos, de qualidade, segurança e preservação do meio ambiente. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.19 CURSO: PEDREIRO POLIVALENTE

Executa trabalhos de construção, reforma e manutenção de obras civis, no que se refere a alvenaria de tijolos, pedras de cantaria, blocos e concreto, contra pisos, 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. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



8.1.20 CURSO: PINTOR DE OBRAS E AMBIENTES

Pintam as superfícies externas e internas de edifícios e outras obras civis, raspando-a amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais. Prepara as superfícies a serem pintadas e calcula quantidade de materiais para pintura. Usa equipamentos como lixadeiras e acessórios para isolamentos. Mantém a organização e limpeza do local de trabalho. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.21 CURSO: RESTAURADOR DE IMAGENS E AZULEJOS

Introdução ao estudo de Arte Sacra. Capacitar profissionais a compreender a importância histórica e estética das obras de arte. Estudo sobre a manutenção da cultura. Permite aplicar técnicas adequadas de conservação, limpeza e restauração de bens integrados e revestimentos parietais, para garantir sua integridade ao longo do tempo, contribuindo para a salvaguarda do patrimônio cultural e religioso e afins. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

8.1.22 CURSO: TORNEIRO MECÂNICO

Executar os processos de usinagem e ajustagem em tornos mecânicos convencionais, respeitando procedimentos e normas técnicas de qualidade, segurança, meio ambiente e saúde. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

9.1 CADEIA PRODUTIVA: COOPERATIVISMO

9.1.1 CURSO: ASSOCIATIVISMO, COOPERATIVISMO E EMPREENDEDORISMO

Os conceitos relevantes ao empreendedorismo e sua história de trabalho. Abordando testes do perfil e características do comportamento empreendedor, lidando com Planos de Negócios e estudos para o empreendedorismo individual. Ampla discussão de casos de sucesso obtidos no âmbito do trabalho junto ao meio ambiente no Brasil e no mundo. Apresentação dos mecanismos de formação de cooperativas e redes; conscientização da importância e efetividade da economia solidária e do trabalho em rede. Introdução Conceito de sociedade cooperativa e associativa; surgimento e Evolução histórica do cooperativismo; cooperativismo e associativismo no Brasil. Princípios e valores do cooperativismo e do associativismo Princípios constitucionais. Doutrina do cooperativismo. Características das sociedades cooperativas. Tipos de cooperativas (classificação). Classificação quanto ao nível de atuação. Classificação quanto ao objeto. Cooperativas singulares e Mistas. O Sistema Cooperativista Brasileiro. Diferenças entre cooperativa, associação e empresa. O que é empreendedorismo, características do empreendedor, importância e conceito. O cooperativismo brasileiro, a partir da criação da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB); Roteiro para organizar uma cooperativa. O Sistema de Representação das Cooperativas. Constituição de 1891, Art. 72. Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971. Constituição da República Federativa do Brasil (1988), Capítulo 1 – Dos Direitos e Deveres Individuais e Coletivos – Art. 5º, item XVIII. Medida Provisória nº 1.715, de 3 de setembro de 1998. Decreto 3.017, de 6 de abril de 1999.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

Decreto 796, de 2 de outubro de 1890 - primeira lei cooperativista. Processo de criação de Cooperativas. Estrutura e funcionamento de Cooperativas. Relação da Cooperativa com os associados. Participação, direitos e deveres dos cooperados. Gestão administrativa das Cooperativas – definição de objetivos, planejamento, análise de ambiente e eficiência e eficácia. Gestão Financeira das Cooperativas – análise de balanços contábeis, capital de giro, controle de contas e análise de investimento. Comportamento – ética, trabalho em equipe, técnicas de negociação e resolução de conflitos. Gestão do relacionamento com o cooperado e o relacionamento entre cooperados, visando garantir a qualidade dos serviços, construir elos de ligação. O cooperado como sócio e responsável pelo empreendimento. A responsabilidade social compartilhada entre a cooperativa e seus associados. Os conflitos e sua gestão. Gestão do relacionamento com os colaboradores, visando garantir a qualidade dos serviços, construir elos de ligação, com atendimento personalizado. Gestão de pessoas num ambiente cooperativo e competitivo. Estudo da contabilidade, dos controles internos indispensáveis e da tributação das sociedades cooperativas. Contabilidade aplicada a cooperativas. Tecnologia da Informação. A informática na gestão das entidades. Sistemas de informação. Serviços de informação eletrônica. Base de dados. As ferramentas e técnicas de pesquisa da informação. Geração e armazenamento da informação. Software e hardware. Novas tecnologias e tendências. Estrutura de participação, poder e serviços. Formato organizacional; espaços de poder: Assembléia Geral Ordinária, Assembléia Geral Extraordinária, conselho administrativo, conselho fiscal; espaços de serviços: Direção executiva, gerentes, contratados; planejamento estratégico e inovações para maior sustentabilidade da participação, gestão e governança. Educação cooperativa como instrumento para desenvolver a identidade cooperativa. Liderança Cooperativista e relações coletivas. Reflexões sobre as práticas de economia solidária; Estrutura da ponte de transição da resistência à alternativa ao capitalismo; Mecanismo fundamental na busca de alternativas de relacionamentos entre o Estado, o mercado e a sociedade; Novas formas ou modos de produção e distribuição; Cooperativismo popular, emancipação em relação às formas liberais do mercado na ótica da economia solidária. Forma de organização das cooperativas singulares, centrais, federações, confederações, articulação de redes locais, territoriais e nacional. Economia e o meio ambiente. A sociedade inserida no ambiente global. A preservação dos recursos naturais e a convivência socioeconômica. Consumo de recursos naturais. Economia urbana e o meio ambiente. Economia rural, propriedade rural e a responsabilidade com a manutenção do ambiente global. Consumo de energia e suas implicações econômicas e sociais. Desafios da organização social, demanda e oferta. Mercados concorrenciais. Análise macroeconômica. Economia da Cooperação e formas de organização do quadro social diante da dinamicidade das cooperativas da Agricultura Familiar. O mercado global e seus diversos atores. A concorrência e os conflitos entre entidades e entre setores das entidades. Negociação: conceitos e princípios; estratégia de negociação. Negociador de hoje e do futuro. Comercialização: Divulgação da marca Cooperativa. Selo de qualidade Cooperativo. Denominação de Origem. Produtos industrializados. Perecíveis. Commodities. Mercado interno e externo. As bolsas de mercadorias e mercado futuro. Preços e perspectivas. Introdução ao planejamento. Conceituação básica. Característica. Níveis de decisão. Tipos de planos: estratégico, tático e operacional. Políticas organizacionais. Conceitos de estratégia empresarial. Relações da empresa com os cenários ambientes. Análise ambiental: pontos fortes e fracos. Recursos empresariais. Análise ambiental externa. Ameaças e oportunidades. Estratégias genéricas. Vantagem competitiva. Grupos estratégicos.

10.1 CADEIA PRODUTIVA: EDUCAÇÃO SÓCIOAMBIENTAL

10.1.1 CURSO: AGENTE DE GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Compreende o impacto social e ambiental dos resíduos sólidos. Auxilia atividades operacionais para a gestão de resíduos sólidos. Executa serviços no âmbito da gestão de resíduos sólidos, com foco na redução, reutilização e reciclagem. Planeja e realiza inspeções e campanhas de conscientização, para orientar adequadamente a gestão dos Resíduos Sólidos. Auxilia a realização de parcerias com empresas



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

para a coleta dos resíduos recicláveis. Difunde a preservação ambiental e propaga a cultura ambiental e ações voltadas aos cuidados com os resíduos sólidos.

10.1.2 CURSO: AUXILIAR DE LABORATÓRIO DE SANEAMENTO

Auxilia nas atividades de coleta, armazenamento, transporte e análises de águas, efluentes, resíduos e poluentes atmosféricos. Auxilia nas atividades de controle, monitoramento e preservação ambiental. Redução. Reutilização. Reciclagem. Processo de desenvolvimento de novos produtos. Funções do produto: prática, estética, simbólica e ecológica. Cooperativas de catadores de papel (aspecto administrativo e social). Compostagem (tipos, monitoramento do processo e fatores que interferem no processo). Processos térmicos de tratamento (incineração e pirolise). Aterro sanitário, aterro controlado e lixão.

10.1.3 CURSO: RECICLAGEM DE MATERIAIS SÓLIDOS E LÍQUIDOS

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

11.1 CADEIA PRODUTIVA: ESPORTE E CULTURA

11.1.1 CURSO: FORMAÇÃO PEDAGÓGICA DA ARTE DA CAPOEIRA E SUAS PRÁTICAS

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

12.1 CADEIA PRODUTIVA: ESPORTE E LAZER

12.1.1 CURSO: CAPOTARIA NÁUTICA

Estudo de técnicas voltadas para o desenvolvimento de habilidades para costura e reparos de velas, capotas, bancos e demais revestimentos de embarcações que utilizem costura. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

12.1.2 CURSO: CARPINTARIA NAÚTICA

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

12.1.3 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES (DE EMBARCAÇÕES)

Estudo de instalação de sistemas e componentes eletroeletrônicos em embarcações, conexão de cabos aos equipamentos e acessórios. Realização de testes de funcionamento dos equipamentos e sistemas para operação. Realização de manutenções preventiva e corretiva, com inspeção visual de máquinas e equipamentos, diagnóstico dos defeitos, desmontagem, reparação, substituição e montagem de componentes. Aplicação de ajustes de componentes e peças e simulação de funcionamento de componentes e equipamentos, observando sempre as normas de segurança, meio ambiente e saúde. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

12.1.4 CURSO: FACILITADOR DE ATIVIDADES ESPORTIVAS E DE LAZER

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

12.1.5 CURSO: MARCENARIA NAÚTICA

Estudo de técnicas de construção e reparos de embarcações. Conhecimento da legislação, da navegação e dos trabalhos, com um programa teórico/prático. História da navegação, da sua normatização, das classes das embarcações, das suas construções e conservações. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

12.1.6 CURSO: MECÂNICA NAÚTICA

Estudo de técnicas voltadas para o conhecimento básico do funcionamento, operação, manutenção e reparo de motores náuticos a diesel, de popa, a gasolina, de dois e quatro tempos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



12.1.7 CURSO: PINTURA NAÚTICA

Estudo das propriedades e componentes de tintas utilizadas em revestimento de embarcações. Conhecimento dos mecanismos de formação de película e de aplicação de tintas em embarcações. Análise de defeitos na pintura. Conhecimento de documentos e normas. Identificação e compreensão do uso de materiais e equipamentos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

12.1.8 CURSO: SOLDADOR DE ESTRUTURAS NAVAIS

Riscos da solda elétrica. Radiações são ionizantes. Gases e fumos metálicos. Máquina de solda. Cabos de solda. Eletrodos. Circuito de corrente de solda. Riscos nas soldas com eletrodos especiais. Riscos nas soldas com processos especiais (arcp Submerso, Mig, Mag, Tig). Risco na operação de goivagem. EPI e EPC. Proteção elétrica- quadros, disjuntores e cabos de alimentação. Riscos no corte e solda a gás. Cilindros de gases. Sistemas de alimentação de gases. Características dos gases utilizados (acetileno, oxigênio, GLP). Mangueiras de gases. Maçaricos. Equipamentos de corte e desbaste. Acessórios: coifas, disco de corte, disco de desbaste, escova, retífica, lixa e outros; Sistema de segurança. Proteção física contra faíscas. Proteção elétrica – quadros, disjuntores e cabos de alimentação. . Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

13.1 CADEIA PRODUTIVA: GEMAS E JÓIAS

13.1.1 CURSO: JOALHEIRIA, CRAVAÇÃO E LAPIDAÇÃO

Realiza a confecção de joias a partir de desenhos e especificações técnicas. Executa técnicas manuais de cravação de pedras naturais e sintéticas em função de dureza, forma e tamanho, utilizando formas específicas, em peças industrializadas e/ou peças únicas. Realiza a lapidação de gemas e confecção de joias a partir de desenhos e especificações técnicas. Trabalham seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e preservação ambiental. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

13.1.2 CURSO: JOALHERIA INTERMEDIÁRIA

Aperfeiçoar conhecimentos para trabalhar na confecção de joias. Aprendizagem para executar projetos de peças em todas as suas etapas, preparar os metais e dominar as técnicas de confecção e de acabamento. O curso tem como objetivo fazer com que o aluno aplique técnicas mais elaboradas e num grau mais elevado de dificuldade, sempre estimulando o desenvolvimento do design pelo próprio aluno e a solução dos problemas surgidos no decorrer do projeto. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

14.1 CADEIA PRODUTIVA: INDÚSTRIA CRIATIVA

14.1.1 CURSO: COMUNICAÇÃO E CIÊNCIA DE DADOS

Programação de Dados. Introdução ao Python e configuração do ambiente. Operadores lógicos e estruturas de decisões (IF e ELSE). Variáveis, tipos, entradas, saídas e operadores matemáticos. Strings e listas. Estruturas de laço (WHILE e FOR). Tuplas, Dicionários e Conjuntos. Funções e métodos. Argumentos de linha de comando. Entrada e saída de arquivos. Tratamento de erros e exceções (TRY e EXCEPT).



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

Bibliotecas, PIP e requisições web, API, JSON, APIs. Criando bibliotecas. DataFrame e Panda. Estruturas de dados de Panda. Plotagem e manipulação de dados. Visualização e Mapeamento de Dados. Introdução à Visualização de dados estáticos e interativos. Os desafios da visualização e infografia. Princípios de design aplicados à visualização. Gráficos estatísticos e mapas. Ferramentas de mapas e visualizações. Apuração, pesquisa e Ética (apuração e estratégias de verificação dos dados). A web como fonte. Lei de Acesso à Informação a transparência pública: legislação e estratégias para conseguir dados. Raspagem, limpeza, análise e processamento de conjuntos de dados. Visualização básica e o mapeamento de dados públicos. Agrupamento e o modelo de espaço vetorial do documento e filtragem. Algoritmos de filtragem. Os principais tópicos de fatoração matricial, modelagem probabilística de tópicos e modelos gráficos de notação. Gestão Criativa. A Gestão do Conhecimento nas Organizações e a Teoria da Complexidade. A Criatividade e a Inovação nas Organizações. O empreendedorismo: papel, práticas e responsabilidade social.

14.1.2 CURSO: DESENVOLVEDOR DE APLICATIVOS

Desenvolvimento de linguagem de programação Java para Android, introdução à plataforma Android, segurança em plataformas móveis, fundamentos da programação na plataforma Android, Design e Layouts, fundamentos de persistência na plataforma Android, programação com Recursos Avançados, Introdução a Web Services, e Gestão de negócio em plataformas móveis.

14.1.3 CURSO: DESENVOLVEDOR DE JOGOS ELETRÔNICOS

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

14.1.4 CURSO: DESIGN GRÁFICO

História e Teorias do Design; Estudo das relações entre design, sociedade e cultura; Estudos da percepção, da estética, da comunicação e da semiótica; Linguagem e representação visual; Metodologia de projeto; Estudos em ergonomia aplicada ao design gráfico; Materiais e processos gráficos; Tipografia; Ética e Legislação; Fundamentos da Computação Gráfica; Design editorial; Desenvolvimento de interfaces em mídias digitais; Sistema de identidade visual. Compreensão da necessidade da utilização de metodologia de projetos para o design gráfico, contextualização das áreas de atuação possíveis num mercado global e local. Técnicas de determinação de necessidades e diagnósticos da problemática, de criatividade e, de obtenção e organização de dados para favorecer a conceituação de projetos gráficos. Reconhecimento e utilização dos meios instrumentais e processuais para desenvolvimento do design.

14.1.5 CURSO: DIGITAL INFLUENCER

O curso tem por objetivo formar profissionais com uma visão completa das teorias, ferramentas, e medidas que o permitirá construir uma carreira de influenciador digital, além de administrar seus canais digitais. Entender os novos cenários do negócio proporcionado pela tecnologia; Usar as redes sociais de maneira eficiente e utilizar esse conhecimento para inspirar e influenciar pessoas; Compreender e utilizar as ferramentas de marketing de influência e comunicação mais atuais.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

14.1.6 CURSO: IMPRESSOR DIGITAL

Opera impressoras digitais nas etapas de preparação de equipamento, impressão e manutenção autônoma. Desenho e Ilustração Digital. Manipulação de Vetor em mídia digital. Utilização de softwares para a elaboração e edição de imagens vetoriais. Aplicação correta das cores e seus modos em projetos gráficos visuais, Diferenças entre formato vetorial e formato de bitmap (mapa de bits).

14.1.7 CURSO: INSTALAÇÃO DE REDE DE FIBRA ÓPTICAS

Cabeamento óptico. Tipos de cabos (Loose / Tight / Groove / Ribbon). Derivação de cabos. Cabeamento óptico para LANs. Fusão de Fibras ópticas. Fontes Ópticas. Comprimentos de Onda. Multiplexação (FDM; TDM; WDM). Atenuação e Dispersão em Fibras Ópticas. Aplicação correta das cores e seus modos em projetos gráficos visuais, Diferenças entre formato vetorial e formato de bitmap (mapa de bits).

14.1.8 CURSO: MARKETING DIGITAL E E-COMMERCE

Princípios de marketing de serviços. Compreensão dos Serviços: o papel dos serviços na economia; a natureza dos serviços; a estratégia em serviços. A importância do conteúdo e das ações, possibilidades e estratégias frente à nova mídia; no enfoque da Internet com canal de marketing de relacionamento, marketing direto, de permissão e viral e o uso das ferramentas colaborativas para a construção de conteúdo em redes sociais, comunidades de marca e empresariais e o papel de dispositivos de integração entre pessoas, comunidades e empresas. Planejamento de ações de marketing digital - controle, produção de conteúdo e postagens. Panorama do e-commerce no Brasil; Redes Sociais: técnicas de atração e captura de consumidores, geração de conteúdo, gestão de relacionamentos e feedback, comportamento do consumidor; E-mail marketing: montagem da mailing list, desenvolvimento do programa de e-mail marketing, ferramentas de e-mail-marketing; Divulgação e controle nos buscadores: SEO, SMO, Google Adwords (leilão, CPC - custo por clique, CPM - custo por impressão), redes de pesquisa X redes de display, remarketing, criação de grupos de anúncios, Google Analytics, KPIs; Marketplaces: conceito, modelos comerciais e análise de viabilidade; Meios de pagamento: definição do modelo, funcionalidades, fraudes mais comuns, principais players, formas de pagamento (e-commerce, APP, máquinas, frete etc.); Gestão Comercial: curva de produtos e ABC, característica de produto (giro, margem e ticket), cobertura, plano/projeção de vendas, sazonalidade, ciclo de abastecimento (plano de compras), acompanhamento de vendas, calendário comercial; Planejamento estratégico e Logística e transporte e demais assuntos correlatos.

14.1.9 CURSO: MÍDIAS DIGITAIS E PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Compreender o que é conteúdo digital e as estratégias usadas neste contexto; Entender o conceito de persona; Criar o manual de identidade do conteúdo e definir a voz da marca; Conhecer os tipos de conteúdo: blogs, sites, boletim informativo eletrônico (e-mail marketing), publicações em redes sociais, vídeo, podcast, infográfico, e-book, webinar, revista digital, e-learning, aplicativos móveis, jogo on-line e projeto de pesquisa de sondagem on-line; Criar podcasts e elaborar roteiros para e-book e webinar; Redigir textos, criar vídeo e imagens para redes sociais e outras plataformas digitais; Fazer curadoria de conteúdo; Compreender o conceito de monitoramento e métricas; Entender direitos autorais e Creative Commons. Orientação para produzir e realizar composições audiovisuais, envolvendo conhecimentos em arte, técnica, comunicação e vendas.

14.1.10 CURSO: PROGRAMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO PARA WEB, COM SEGURANÇA DA INFORMAÇÃO

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

Adobe Creative Suíte 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. Criação programas em Python; Uso de Python como linguagem para criação de scripts; Programação orientada a objetos; Programação funcional em Python. Legislação competente sobre segurança da informação.

14.1.11 CURSO: WEB DESIGN

Conceitos fundamentais para Web Design. Conceito de arte e design. Elementos de comunicação visual. Edição de imagens. Animação. Integração. Design para Web. Publicação. Ferramentas. Desenvolvimento de homepages e websites interativos, utilizando ferramentas comuns do mercado. Criação e aplicação de conteúdos para sites multimídia com interatividade com o internauta.

15.1 CADEIA PRODUTIVA: MELHORIA GENÉTICA

15.1.1 CURSO: INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL BOVINO

Descongelação do sêmen e preparo do material para inseminação; manuseio de botijões de sêmen; passagem de pipeta em simuladores e vacas; prática em execução de protocolos de IATF; demonstração em técnicas e manipulação do processo de inseminação. A Inseminação artificial em bovinos abrange as operações necessárias para a execução da técnica de inseminação artificial, mostrando desde a anatomia do aparelho reprodutivo da vaca, identificação do cio, o momento ideal para inseminar, detalhamento da técnica de inseminação.

15.1.2 CURSO: TRANFERÊNCIA DE EMBRIÃO BOVINO

Aspectos atuais da Transferência de Embriões (TE) no Brasil; conceito e princípios da TE vantagens e importância da TE para o melhoramento genético; manejo sanitário para programas de TE; Infraestrutura e equipamentos necessários; seleção e preparo de doadoras e receptoras; controle sanitário em doadoras e receptoras; coleta e avaliação morfológica de embriões; inovulação de embriões.

15.1.3 CURSO: INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL CAPRINOS

Anatomia do aparelho reprodutivo; Mecanismo de fecundação; Fisiologia da reprodução; Controle reprodutivo; Práticas auxiliares a reprodução; Índices zootécnicos; Seleção dos reprodutores; Tipos de acasalamento; Tipos de rufião - marcadores; Detecção de cio.

15.1.4 CURSO: TRANFERÊNCIA DE EMBRIÃO CAPRINOS

Organização da propriedade; Escrituração zootécnica; Descarte orientado; Avaliação de eficiência reprodutiva; Seleção de matrizes, Seleção de reprodutores; Morfologia do sistema genital feminino; Estro; Comportamento sexual da fêmea em estro; Comportamento sexual do macho frente a uma fêmea em estro; Ciclo astral; Implantação de um programa de transferência de embriões; Seleção de fêmeas doadores e receptores de embriões; Preparo de doadoras; método de superovulação; Preparo de receptoras; método de sincronização do estro e da ovulação; Cobertura / inseminação artificial; Colheita; Colheita por via transcrevia em circuito fechado; Lavagem e avaliação das estruturas recuperadas; Criopreservação; Método clássico de criopreservação; Desidratação dos embriões e congelamento; Descongelação e reidratação dos embriões; Inovulação por semi- laparoscopia.

15.1.5 CURSO: INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL EQUINOS

A Inseminação Artificial (IA) como biotecnologia da reprodução; Características da matriz e do garanhão



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

que favorecem à IA; Principais fatores que afetam a reprodução; Nutrição para performance reprodutiva; Influência do fotoperíodo na sazonalidade reprodutiva de equinos; Características Físioanatômicas da Égua e do Garanhão; Fisiologia da reprodução das fêmeas; Fisiologia da reprodução do garanhão; Exame andrológico do doador de sêmen; Avaliação ginecológica das matrizes; O ciclo estral da fêmea equina; A determinação do momento de inseminar; Ovulação; Cio induzido; hormonioterapia; “Cio do potro”; Coleta, Processamento e Conservação de Sêmen para Equinos; Técnica de coleta e processamento do sêmen; Coleta e avaliação do sêmen; Resfriamento do sêmen de garanhões; Meios diluidores; Concentração espermática e o volume da dose inseminante; Influência das características do garanhão no resfriamento; Congelamento de sêmen de garanhões; Descongelamento; O predomínio da inseminação com sêmen resfriado ;A técnica da inseminação;Uso do sêmen in natura; Uso do sêmen diluído e refrigerado; Dose inseminante; Escolha da técnica de inseminação artificial; Os registros como ferramenta de apoio à gestão; Diagnóstico de gestação; Gestação; Parto.

15.1.6 CURSO: TRANSFERÊNCIA DE EMBRIÃO EQUINOS

Apresentação e distribuição dos materiais; Equideocultura Nacional; Histórico da TE; Vantagens e desvantagens da TE; Demonstração de materiais e equipamentos; Fundamentos básicos de endocrinologia da reprodução; Manejo reprodutivo de doadoras e receptoras (controle folicular, IA, sincronia, doadora x receptora) Fundamentos básicos de embriologia e desenvolvimento inicial da gestação. Lavado para tratamento de infecção uterina; Manipulação e preparo para inovulação de embriões. Infraestrutura para TE; Técnica de coleta e inovulação de embriões. Escolha da receptora no momento da inovulação; Metodologia de registro dos dados do dia a dia do profissional de TE; Técnicas de esterilização. Coleta, manipulação e transferência de embriões equinos. Hormonioterapia; Fatores que interferem no sucesso e controle de qualidade no programa de TE. Ética profissional, relacionamento com o proprietário e esquemas de cobrança; Custos da técnica de TE para o profissional. Coleta, manipulação e transferência de embriões equinos.

16.1 CADEIA PRODUTIVA: METAL MECÂNICA

16.1.1 CURSO: AUXILIAR DE FABRICAÇÃO DE PAPÉIS

Demonstração de como preparar materiais para alimentação de linhas de produção. Organização da área de serviço. Estudo do abastecimento de linhas de produção, alimentação de máquinas e separação de materiais na fabricação de papéis. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.2 CURSO: CALDEIREIRO

Confecção, reparos e instalação de peças e elementos diversos em chapas de metal como aço, ferro galvanizado, cobre, estanho, latão, alumínio e zinco. Fabricação ou reparos em caldeiras, tanques, reservatórios e outros recipientes de chapas de aço. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.3 CURSO: ELETRICISTA DE MANUTENÇÃO ELETROELETRÔNICA

Elaboração de planejamentos de serviços de manutenção e instalação eletroeletrônica. Demonstração de como realizar manutenções preventiva, preditiva e corretiva. Orientação sobre como instalar sistemas e componentes eletroeletrônicos e realizar medições e testes. Elaboração de documentação técnica em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

16.1.4 CURSO: FORNEIRO E OPERADOR DE ALTO-FORNO

Prepara máquinas, equipamentos e materiais. Opera alto-forno. Vaza e dessulfuram ferro gusa, realizam manutenção refratária. Controla características físico-químicas dos produtos e das matérias-primas. Produz e vaza metal líquido. Realiza tratamentos secundários nos metais. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.5 CURSO: INSTALADOR DE SISTEMA DE ENERGIA FOTOVOLTAICA E SISTEMAS EÓLICOS

Conhecer os componentes, os diversos tipos de instalações de energias renováveis (solar e eólica) e o funcionamento das mesmas; Saber elaborar um projeto, efetuar a sua instalação e saber quais as obras de manutenção que se podem realizar. Realizar e manter instalações de energia solar térmica e fotovoltaica. Fazer a manutenção e montagem de aerogeradores. Realizar estudos técnicos de instalações solares, tanto térmicas como fotovoltaicas. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.6 CURSO: ISOLAMENTO TÉRMICO

Estudo de metrologia. Demonstração de uso das ferramentas. Caracterização dos tipos de tubulações. Estudo das técnicas de isolamento térmico. Orientação sobre materiais isolantes. Análise da importância de avaliar os resultados e os processos de aplicação de isoladores. Reflexão sobre qualidade dos serviços e a necessidade de prevenir a poluição. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.7 CURSO: JATISTA INDUSTRIAL

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

16.1.8 CURSO: MAÇARIQUEIRO

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

16.1.9 CURSO: INSTALAÇÃO MECÂNICO DE MANUTENÇÃO DE APARELHO DE REFRIGERAÇÃO

Prestam assistência técnica, instalam, realizam manutenção e modernização em aparelhos de climatização e refrigeração, de acordo com normas de segurança e qualidade. Orçam serviços e elaboram documentação técnica. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

16.1.10 CURSO: OPERADOR DE ACABAMENTO DE PEÇAS FUNDIDAS

Prepara panela de vazamento de metal líquido. Funde metais. Produz lingotes de metal. Efetua o vazamento do metal líquido das panelas para os moldes. Produz peças por processo de centrifugação ou sob pressão e dá acabamento em peças fundidas. Interpreta desenhos técnicos mecânicos e faz medições e avalia o dimensional das peças fundidas. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.11 CURSO: OPERADOR DE PONTE ROLANTE

Apresentação de máquinas e equipamentos de elevação e demonstração de como operá-los e ajustar comandos e acionar movimentos das máquinas. Análise das condições de funcionamento das máquinas e equipamentos, interpretando painel de instrumentos de medição, verificando fonte de alimentação, testando comandos de acionamento. Demonstração de como preparar a área para operação dos equipamentos, transporte de pessoas e materiais em máquinas e equipamentos de elevação. Estudo de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.12 CURSO: OPERADOR DE PRODUÇÃO

Demonstração de como preparar materiais para alimentação de linhas de produção. Organização da área de serviço. Estudo do abastecimento de linhas de produção, alimentação de máquinas e separação de materiais para reaproveitamento. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.13 CURSO: OPERADOR FABRIL

Domínio sobre maquinário e equipamentos de produção (abastecimento, manuseio e limpeza/manutenção). Conhecimento avançado sobre o processo de produção. Conhecimento das propriedades e geração de matérias-primas, para alimentação de linhas de produção. Conhecimento das medidas e equipamentos de proteção e segurança. Separação de materiais para reaproveitamento. Noções sobre gestão industrial, matemática, leitura de desenhos mecânicos e produtividade. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.14 CURSO: PINTURA AUTOMOTIVA

Desenvolvimento de competências para realizar a preparação da superfície, acerto de cores, pintura e polimento da superfície, utilizando ferramentas e seguindo normas e procedimentos técnicos, ambientais e de segurança. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.15 CURSO: PINTURA INDUSTRIAL E COMERCIAL

Pintam as superfícies externas e internas de indústrias, edifícios e outras obras civis, raspando-a amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades. Preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc. Realiza toda a parte de aplicação de massa corrida, aplicação de diferentes tipos de texturas nas paredes, verniz. Texturização e aplicações de técnicas de



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

acabamento. Estudo das propriedades e componentes de tintas. Conhecimento dos mecanismos de formação de película e de aplicação de tintas. Análise de defeitos na pintura. Conhecimento de documentos e normas. Identificação de materiais e equipamentos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.16 CURSO: RIGGER

Apresentação de máquinas e equipamentos de elevação e demonstração de como operá-los, ajustar comandos e acionar movimentos das máquinas. Demonstração de como preparar a área para operação dos equipamentos, transporte de pessoas e materiais em máquinas e equipamentos de elevação. Estudo de normas nacionais e internacionais de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

16.1.17 CURSO: SOLDADOR

Demonstração de como unir e cortar peças de ligas metálicas usando processos de soldagem e corte, tais como eletrodo revestido, TIG, MIG, MAG, Oxigás, arco submerso, brasagem, plasma. Preparação de equipamentos, acessórios, consumíveis de soldagem e corte e peças a serem soldadas. Aplicação de estritas normas de segurança, organização do local de trabalho e meio ambiente. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

17.1 CADEIA PRODUTIVA: MINERAÇÃO

17.1.1 CURSO: AMOSTRADOR DE MINÉRIOS

Preparar profissionais para colher, preparar e classificar amostras de minérios e rochas em minas, torres e laboratórios de minas, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

18.1 CADEIA PRODUTIVA: SEGURANÇA

18.1.1 CURSO: AGENTE DE PORTARIA COM INFORMÁTICA BÁSICA

Comunicações. Conhecendo das funções do Porteiro. Sigilo de Informações. Agentes Extintores. Causas de Incêndio. Extintores Portáteis. Prevenção e Combate a Incêndio. Teoria do Fogo. Alarmes e CFTV. Primeiros Socorros. Monitoração e controle do acesso de Veículos. Sistema de Monitoração e controle de acesso para condomínios. Noções básicas de informática (Word, Excel, Power point, internet). Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

18.1.2 CURSO: INSTALADOR DE SISTEMAS DE ALARMES

Configuração de sensores sem fio. Configuração da central de alarme através de teclado LCD. Testes



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

simulados da central de alarme com disparos. Ativação por senha. Ativação por controle remoto. Sirene. Discador telefônico. Tempo de entrada e saída. Configuração de data e hora. Entendendo o particionamento de zonas. Editando nome de zonas e usuários. Senha Master e Senha técnica. Habilitando e desabilitando zonas. Instalação de receptores. Montagem de um sistema de segurança.

Prática de instalação e ação dos sensores. Como fazer um orçamento. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

18.1.3 CURSO: MONITOR DE SISTEMAS ELETRÔNICO DE SEGURANÇA

Opera sistemas eletrônicos de segurança e os mantém sob vigilância. Monitora diferentes tipos de eventos e mantém lugares e pessoas sob vigilância. Utiliza equipamentos, sistemas e programas específicos. Trata o evento de acordo com o procedimento do local de atuação. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

18.1.4 CURSO: PRIMEIROS SOCORROS COM NOÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Estudos fundamentais de primeiros socorros. Técnicas e procedimentos legais de primeiros socorros em caso de emergências: incêndios, queimaduras, acidentes causados por eletricidade, envenenamentos, intoxicações, gás de cozinha, envenenamento por animais peçonhentos, transportes de pessoas acidentadas. Estudo das normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

18.1.5 CURSO: SUPORTE TÉCNICO EM SISTEMA DE CFTV

O que é CFTV. Instalação, manutenção, acompanhamento e execução da obra para atender escritórios, condomínios, construções ou residências que queiram implantar sistemas de monitoramento de segurança com CFTV (Circuito Fechado de TV) com tecnologia Analógica e também com a nova tecnologia HDCVI. Iluminação e Lentes. Câmeras Analógicas. Câmeras HDCVI. Câmeras sem fio. Câmeras camufladas. Sistemas de CFTV Digital. Acessórios para CFTV. Os tipos de Cabeamento para CFTV (Cabos: Coaxial, Par Trançado UTP e Fibra Óptica). Conectores. Alimentação (tipos de fontes: individuais e profissionais). Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

18.1.6 CURSO: OPERADOR INDUSTRIAL COM NOÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Analisar e avaliar o ambiente de trabalho, visando à prevenção de incidentes, acidentes e doenças ocupacionais em cumprimento à legislação pertinente à saúde e segurança dos trabalhadores adotando, assim, medidas de controle de riscos ocupacionais por meio de ações, programas de saúde e segurança do trabalho. Conscientizar e orientar as equipes a importância do uso correto de equipamentos de proteção individual e coletiva (EPI e EPC). Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



19.1 CADEIA PRODUTIVA: SERVIÇOS

19.1.1 CURSO: ADMINISTRADOR DE EMPREENDIMENTOS FLORESTAIS DE BASE COMUNITÁRIA

Aplica métodos, técnicas e ferramentas que garantam a sobrevivência e o desenvolvimento de um empreendimento florestal de base comunitária, de forma ambiental e economicamente sustentável. Atende a legislação vigente. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.2 CURSO: ASSISTENTE DE PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO E CONTROLE DE PRODUÇÃO

Auxilia atividades de planejamento, programação e controle da produção. Interpreta o plano de trabalho da produção e programa o seguimento de linha. Aloca recursos conforme planejado e identifica obstáculos. Acompanha ficha crítica de equipamentos de produção e movimentação de mercadorias. Utiliza dados para propor melhorias. Identifica não conformidades e emite relatórios. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.3 CURSO: AUXILIAR DE EQUOTERAPIA

Auxilia e acompanha sessões de equoterapia. Busca o desenvolvimento biopsicosocial de pessoas com deficiência ou necessidades especiais.

19.1.4 CURSO: AGENTE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

Realiza planejamento estratégico, acompanhamento da produção e elabora projetos de intervenção. Realiza abordagem metodológica participativa, dialógica e construtivista junto aos diversos públicos. Compreende conceitos de saber empreender projetos que envolvem o desenvolvimento rural sustentável e a promoção social. Planeja reuniões e coordena grupos de trabalho em redes cooperativas, associativistas e outros grupos produtivos. Atende a legislação vigente. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.5 CURSO: AGENTE DE COMBATE ÀS ENDEMIAS

Realiza a vigilância, a prevenção, o controle de doenças e a promoção da saúde, em conformidade com as diretrizes do SUS e sob a supervisão do órgão gestor. Zela pela manutenção da saúde coletiva. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.6 CURSO: AGENTE DE HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

Demonstração de como conservar vidros e fachadas, limpar recintos e acessórios, seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

19.1.7 CURSO: AGENTE DE HIGIENIZAÇÃO HOSPITALAR

Apresentação das áreas hospitalares. Definição de resíduo hospitalar e maneiras de condicionamento e descarte. Estudo de agentes químicos (desinfetantes e detergentes). Orientação sobre a importância e o uso de equipamentos de proteção individual e coletiva. Demonstração do processo de limpeza e higiene. Estudo de normas técnicas de qualidade, meio ambiente e saúde. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.8 CURSO: AGENTE DE INSTRUMENTAÇÃO METEOROLÓGICA

Auxilia na manutenção periódica de máquinas e equipamentos. Auxilia na manuseio e instalação instrumentos de estações climatológica, agroclimatológica, hidrometeorológica e meteorológica. Limpa e checa instrumentos. Auxilia na coleta de amostra e na elaboração de relatórios e planilhas dos resultados analíticos. Executa o descarregamento de dados e o envio para banco de dados nacional e de empresas. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.9 CURSO: AGENTE DE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Limpa e conserva áreas comuns internas e externas em condomínios, empresas públicas e privadas, comerciais e industriais. Conserva vidros e fachadas. Limpa recintos e acessórios. Coleta resíduos domiciliares, resíduos sólidos de serviços de saúde e resíduos coletados nos serviços de limpeza e conservação de áreas públicas. Varre calçadas, sarjetas e calçadões. Acondiciona o lixo para coleta. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.10 CURSO: AGENTE DE LIMPEZA EM AERONAVES

Efetua limpeza interna e externa da aeronave. Mantém o ambiente higienizado e organizado a fim de atender as exigências de órgãos reguladores. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.11 CURSO: AGENTE DE LIMPEZA URBANA

Executa serviços operacionais de coleta de resíduos sólidos domiciliares, seletivos, serviços de saúde e serviços especiais para transporte e destinação final. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.12 CURSO: AGENTE DE LOGÍSTICA REVERSA

Atua na promoção da coleta e da restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial para reaproveitamento em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

19.1.13 CURSO: DECORADOR DE EVENTOS

Executa as ações planejadas e realiza serviços de apoio técnico e logístico em eventos e cerimônias, públicos e privados, de diversas classificações e tipologias. Utiliza técnicas e tecnologias de organização, produção, decoração em conformidade as características do evento. Decorador com balões, Decorador de arte com balões, Decorador de arte floral, Decorador de festas, Decorador de festas infantis, Decorador de lycra tensionada, Designer de eventos, Ornamentador de eventos. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.14 DESPACHANTE ADUANEIRO

Auxilia no desembaraço de mercadorias e bagagens e na vistoria aduaneira. Acompanha a desistência de vistoria aduaneira, o pagamento de taxas e impostos, a apresentação de documentos à Receita Federal e aos demais órgãos competentes. Acompanha a análise de amostras de mercadorias na verificação de funções, uso e material constitutivo. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.15 CURSO: INSTALADOR DE SOM AUTOMOTORES

Instala som, alarme, travas, vidros e retrovisores elétricos, instrumentos de painel e acessórios de iluminação em veículos automotivos. Repara produtos. Localiza defeitos e causas dos defeitos. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.16 CURSO: INSTALADOR E REPARADOR DE REDES, CABOS E EQUIPAMENTOS TELEFÔNICOS

Instala, mantém e repara redes e equipamentos de telefonia, testando. Analisa indicadores de desempenho. Presta suporte técnico no uso de equipamentos e programas. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.17 CURSO: INTÉRPRETE DE LIBRAS

Capacitar profissionais para atuação na tradução/interpretação da Língua de Sinais Brasileira para a Língua Portuguesa em diversas situações práticas envolvendo o intérprete de línguas de sinais. Fundamentos histórico culturais da Libras e suas relações com a educação do surdos. Parâmetros e traços linguísticos da Libras. Cultura e identidades surdas. O Tradutor Intérprete da Libras/Português e o Guia-Intérprete. Alfabeto datilológico. Expressões não manuais. Uso do espaço. Vocabulário da Libras em contextos diversos. Diálogos em língua de sinais. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

19.1.18 CURSO: LAQUEAÇÃO DE MÓVEIS

Desenvolvimento de competências relativas à aplicação de produtos e técnicas para a Laqueação de Móveis. Processos de Pintura. Preparação e lixamento. Produtos para laqueação. Técnicas de pintura. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.19 CURSO: MARCENEIRO

Estudo sobre confecção e restauração de produtos de madeira e derivados. Preparação do local de trabalho, ordenando fluxos do processo de produção. Planejamento do trabalho, interpretando projetos, desenhos e especificações. Esboço do produto conforme solicitação. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.20 CURSO: MECÂNICO DE MANUTENÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Conceitos de eletricidade e eletrônica, conhecendo as grandezas da eletricidade, os componentes eletrônicos, os instrumentos de teste e a maneira correta de utilização, as medidas e os testes em cada um dos componentes de forma prática e correta. Realiza e concertos de eletrodomésticos. Instrumentos de medição: Multímetro, capacímetro, amperímetro e a forma de utilizá-los. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.21 CURSO: MEIO OFICIAL

Prepara o educando para desempenhar funções de apoio a um profissional qualificado, como um oficial, em diversas áreas. Além de adquirir conhecimentos sobre normas de segurança, funcionamento de máquinas e equipamentos, entre outros.

19.1.22 CURSO: MONTADOR DE MOVEIS E ARTEFATOS DE MADEIRA

Organização do local de trabalho. Estudo de montagem em série ou de unidade. Orientação sobre como instalar móveis e artefatos de madeira, caixas, caixotes, paletes, engradados etc. Demonstração de como programar as etapas de montagem, selecionar máquinas, ferramentas e instrumentos, interpretar instruções e executar o trabalho em conformidade com as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança, meio ambiente e saúde. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

19.1.23 CURSO: MONTADOR DE ÓCULOS

Recorta os moldes geométricos. Adapta moldes aos respectivos aros. Prepara lentes oftálmicas e armações. Mede a distância pupilar para o ajuste dos óculos ao usuário. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



19.1.24 CURSO: VIDRACEIRO

Desenvolvimento de competências para a instalação de vidros autoportantes em esquadrias e em elementos de vedações, em edificações, de acordo com procedimentos e normas técnicas. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

20.1 CADEIA PRODUTIVA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

20.1.1 CURSO: ADMINISTRADOR DE BANCO DE DADOS

Implementa, administra, instala e realiza manutenção em servidores de banco de dados. Documenta todas as etapas do processo. Gerencia o sistema de banco de dados e o acesso às informações. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

20.1.2 CURSO: INFORMÁTICA AVANÇADA

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

20.1.3 CURSO: INFORMÁTICA BÁSICA

Introdução a Informática (aprender sobre a importância do computador, noções de utilização, identificar os componentes do computador, suas funções, principais cuidados e conhecimento de hardware e software), sistemas operacionais (conhecendo sistemas pagos e de códigos abertos), operação básica de editor de texto, planilhas eletrônicas, software de apresentação, uso da internet (Conceitos, tipos de conexões e navegadores (Internet Explorer 8, Firefox, Google Chrome, dentre outros) e Correio eletrônico. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

20.1.4 CURSO: INSTALADOR E REPARADOR DE REDES DE COMPUTADORES

Demonstração de como instalar e realizar manutenção em infraestrutura física de rede, sistemas operacionais cliente e equipamentos ativos de rede. Estudo de normas e procedimentos de qualidade, segurança, saúde e preservação ambiental. Estudo sobre tipos, configuração, arquitetura e padrões de redes. Demonstração de procedimentos de gerência de redes. Apresentação de serviços de internet. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

20.1.5 CURSO: LETRAMENTO DIGITAL PARA IDOSOS

Promover a inclusão digital, desenvolvendo habilidades básicas no uso de dispositivos tecnológicos, como computadores, smartphones e tablets. Capacitar o idoso para utilizar ferramentas digitais, navegar na internet, linguagem online, acessar redes sociais e aplicativos, proteger-se de riscos online e utilizar a tecnologia para atividades do dia a dia, como comunicação, acesso a serviços e entretenimento.

20.1.6 CURSO: MANUTENÇÃO E REPARO DE CELULAR (SMARTPHONES E TABLETS)

Realizar montagem / desmontagem e manutenção de smartphones, celulares e tablets. Conceitos e Funcionamentos. Instalar, configurar, atualizar componentes de acordo com requisitos técnicos. Componentes agregados: Antena interna, Teclado Touchscreen, Tela, Bateria, Microfone, Alto-falante auricular, Dispositivo de vibração, Cabos flex, Carcaças. Placa principal (placa-mãe). Memória flash e chips de memória. Microprocessador. Dicas importantes para desmontagem de aparelhos específicos. Testes, reparos e conserto, instalando, configurando, atualizando componentes de acordo com requisitos técnicos. Noções de Eletrônica digital; Interpretação de diagramas eletrônicos; Sistemas Operacionais Móveis; Processos de soldagem de componentes SMD. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

20.1.7 CURSO: MONTADOR E REPARADOR DE MICROCOMPUTADORES

Demonstração de técnicas e procedimentos de manutenção em computadores. Orientação sobre como montar, instalar e configurar dispositivos de hardware. Orientação sobre como instalar e configurar sistemas operacionais e software aplicativos. Demonstração de como montar, instalar e reparar Microcomputadores, identificando e instalando sistemas operacionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Estudo de sistemas operacionais, software, hardware e redes. Reflexão sobre o mercado de trabalho. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

20.1.8 CURSO: TÉCNICO EM INFORMÁTICA (com noções de Inglês ou Espanhol)

Operacionalização de sistemas de computadores e microcomputadores, monitorando o desempenho dos aplicativos, recursos de entrada e saída de dados, recursos de armazenamento de dados, registros de erros, consumo da unidade central de processamento (CPU), recursos de rede e disponibilidade dos Aplicativos. Funcionamento do hardware e do software; segurança das informações, por meio de cópias de segurança e armazenando-as em local prescrito, verificando acesso lógico de usuário e destruindo informações sigilosas descartadas. Atendimento a clientes e usuários, orientando-os na utilização de hardware e software. Inspeção do ambiente físico para segurança no trabalho. Estudos de sistemas operacionais. Desenvolvimento de transmissão de dados. Definição de equipamentos e ferramentas utilizados na manutenção de redes. Estudo sobre tipos, configuração, arquitetura e padrões de redes. Demonstração de procedimentos de gerência de redes. Apresentação de serviços de internet. Instalação e manutenção em infraestrutura física de rede, sistemas operacionais cliente e equipamentos ativos de rede. Estudo de normas e procedimentos de qualidade, segurança, saúde e preservação ambiental. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Com noções e estudo de inglês básico para conversação rápida.



21.1 CADEIA PRODUTIVA: TÊXTIL

21.1.1 CURSO: AJUDANTE DE MANUTENÇÃO EM TECELAGEM PLANA

Identifica peças, componentes e sistemas do processo de tecimento. Auxilia na execução de tarefas de manutenção de teares e urdideiras. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

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

Introdução à programação de riscos marcadores por processo manual ou digital. Aplicação de técnicas para enfiar e cortar tecidos e não-tecidos. Orientação de como preparar lotes e pacotes para o setor de costura de roupas. Demonstração de como distribuir peças cortadas para as costureiras, retirar, revisar, contar e dobrar peças acabadas. Estudo de normas técnicas de qualidade, meio ambiente e saúde. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.3 CURSO: BONELEIRO

Confecciona moldes de bonés em tecido, couro e similares. Prepara e corta materiais e peças para confecção, realizando atividades de montagem e acabamento. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.4 CURSO: BORDADOS EM TECIDO À MÁQUINA

Organizam o local de trabalho, preparam máquinas de costura e de bordar para acabamento de roupas. Preparam peças para costura, e bordado, de acordo com os gabaritos. Costuram acessórios e bordam peças confeccionadas. Controlam a qualidade da costura e dos acabamentos de peças do vestuário. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.5 CURSO: CONFECCIONISTA (MODISTA)

Desenvolvimento de técnicas e procedimentos específicos de corte, costura, montagem de peças e acabamento, a partir de moldes pré-definidos. Análise e interpretação de desenhos de moda. Pesquisa de tendências na perspectiva de alcançar uma melhor qualidade fabril do produto a ser criado. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.6 CURSO: CORTE E COSTURA

Elaboração de projetos e modelagem de confecções de roupas sob encomenda. Confecção de peças-piloto. Preparação de peças e costura de roupas em tecidos, couros e peles. Preparação de produtos para armazenagem e expedição, incluindo atividades de passadoria, embalagem e controle de estoques. Estudo de todas as etapas da confecção de roupas sob medida, desde o desenho do modelo até sua expedição. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

21.1.7 CURSO: COSTURA EM LINGERIE E MODA PRAIA

Capacita o profissional para modelar, cortar e montar peças de lingerie e moda praia, por meio de técnicas de modelagem plana e de costura, com foco nas demandas e tendências do mercado e necessidades do cliente. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.8 CURSO: COSTURA INDUSTRIAL

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

21.1.9 CURSO: DESENHISTA INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE MODA

Concebem e desenvolvem obras de arte e projetos de design, elaboram e executam projetos de restauração e conservação preventiva de bens culturais móveis e integrados. Para tanto realizam pesquisas, elaboram propostas e divulgam suas obras de arte, produtos e serviços. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.10 CURSO: FIGURINISTA

Auxilia a criação e execução de figurinos, acessórios e adereços, para teatro, cinema, publicidade, dança, manifestações populares, circo e televisão. Colabora com a pesquisa de indumentária (história do vestuário) adequada a composição das personagens. Acompanha os ensaios cênicos. Realiza a produção de materiais para a confecção dos figurinos. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.11 CURSO: MODELAGEM EM TECIDO

Introdução à programação de riscos marcadores por processo manual ou digital. Aplicação de técnicas para enfeitar e cortar tecidos e não-tecidos. Orientação de como preparar lotes e pacotes para o setor de costura de roupas. Demonstração de como distribuir peças cortadas para as costureiras, retirar, revisar, contar e dobrar peças acabadas. Estudo de normas técnicas de qualidade, meio ambiente e saúde. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

21.1.12 CURSO: OPERADOR DE VESTUÁRIO

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

22.1 CADEIA PRODUTIVA: TRABALHO DOMÉSTICO

22.1.1 CURSO: CUIDADOR DE IDOSO E COACH

Técnicas para cuidador de idosos; Principais doenças da terceira idade; Como ser um cuidador de idosos; Como lidar com emergências; Cinesiologia e biomecânica; Aspectos psicológicos e como lidar com idosos; Educação comportamental. Profissionais para auxiliar idosos que apresentam limitações para realizar as atividades e tarefas da vida quotidiana, fazendo elo entre o idoso, a família e serviços de saúde ou da comunidade, observando possíveis alterações no estado geral e promovendo atividades de entretenimento, visando melhor qualidade de vida. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

22.1.2 CURSO: JARDINAGEM (Com Noções de Paisagismo)

Conceito de jardinagem e paisagismo; Diferenças entre jardinagem e paisagismo; Planejamento e implantação de jardins; Implementos e máquinas de uso na jardinagem; Arborização urbana; Conservação e limpeza de jardins e áreas verdes; Propagação de plantas; Fertilidade e preparação do solo. Fertilizantes e corretivos. Adubação complementar. Cuidados no plantio das espécies ornamentais e implantação dos jardins. Transplante e reenvasamento. Tipos de vasos e cachepôs. Necessidades nutricionais das plantas ornamentais. Análise do ambiente. Doenças e pragas das plantas ornamentais. Podas. Implantação de gramados. Preparo e renovação de canteiros. Desequilíbrio ambiental e a ocorrência de pragas e doenças. Princípios de controle de doenças. Principais métodos de controle de pragas e doenças: mecânico, cultural, físico, biológico, químico e resistência de plantas. Manejo integrado de pragas. Uso adequado de agrotóxicos: aquisição, preparo de produtos, aplicação, armazenamento e descarte de embalagens. Efeitos dos agrotóxicos na saúde. Normas de segurança. Projetos para floreiras, sacadas e terraços. Preparação de jardineiras e formação de jardins internos. Jardins residenciais. Estudo do local. Aspectos ecológicos que influenciam a escolha da vegetação. Aspectos estéticos. Definição de caminhos e calçadas. Noções de metodologia de elaboração de projetos paisagísticos. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

22.1.3 CURSO: PISCINEIRO

Conhecimento de métodos de conservação de vidros e fachadas. Demonstração de procedimentos de limpeza de recintos e acessórios e tratamento de piscinas. Conhecimento de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

22.1.4 CURSO: PROFISSIONAL ORGANIZER

Organização Geral; Organizand o e otimizand o espaço do closet; Dobras adequadas – cada tipo de roupa; Organização de Calçados; Organizand o a COZINHA; Organização Geral; Utensílios de cozinha,



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

Produtos e materiais (armários e despensas); Outros assuntos correlatos. Educação comportamental. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

22.1.5 CURSO: TÉCNICAS DE CONGELAMENTO E CONSERVAS DE ALIMENTOS

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. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

22.1.6 CURSO: TÉCNICAS DE LAVAGEM E MANUSEIO DE ROUPAS

Conhecimento de serviços de lavanderia, tingimento e passadoria para pessoas, empresas comerciais e industriais, hospitais e diversos tipos de entidades, usando equipamentos e máquinas. Orientação de como recepcionar, classificar e testar roupas e artefatos para lavar a seco ou com água. Aplicação de técnicas que tiram manchas, tingem e dão acabamento em artigos do vestuário, sofás e tapeçarias de tecido e couro. Orientação para passar roupas. Organização de formas de inspeção dos serviços, embalagem e expedição de roupas e artefatos. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

23.1 CADEIA PRODUTIVA: TRANSPORTE

23.1.1 CURSO: AUTOMÓVEIS ELÉTRICOS E HÍBRIDOS – RECONHECENDO NOVAS TECNOLOGIAS (Com Inglês Básico)

Reconhecer as características dos veículos elétricos e híbridos em relação a tecnologia de funcionamento do motor, bateria e sistemas de recarga, assim como, os procedimentos de manutenção e reparo e os benefícios para a sustentabilidade ambiental. Identificar características dos veículos elétricos e híbridos; Identificar tipos e características dos motores elétricos; Identificar tipos e características de baterias; Conhecer funcionamento da bateria; Reconhecer carregadores de baterias; Identificar os processos de manutenção e reparo; Identificar os equipamentos de proteção individual e coletivos; Reconhecer as normas de segurança; Reconhecer a literatura técnica na manutenção; Identificar equipamentos e ferramentas para manutenção e intervenção segura; Reconhecer os benefícios à sustentabilidade ambiental. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Noções de Inglês básico para conversação rápida.



23.1.2 CURSO: ELETRICISTA DE MANUTENÇÃO ELETROELETRÔNICA – Uma Introdução (Com Inglês Básico).

Processo de comunicação; Parágrafo; Técnicas de inteligência de textos; Documentação técnica; Currículo; Pesquisa; Técnicas de apresentação; Números inteiros; Números decimais; Números Fracionários; Razão e Proporção; Elementos da geometria; Organização de dados numéricos; Estatística; Gráficos; Caligrafia Técnica; Perspectiva Isométrica; Projeção Ortogonal no 1º diedro; Escalas; Cotagem; Vistas Seccionadas (Corte); Representação gráfica; Desenho de conjunto; Software de CAD; Controle de Imagem; Elementos de Geometria; Hachuras; Textos; Dimensionamentos; Impressão; Utilização de Biblioteca e Símbolos de Eletricidade; Energia Elétrica; Energia e Trabalho; Grandezas fundamentais da eletricidade; Circuito elétrico; Números decimais; Resistores; Capacitores; Indutores; Leis da Eletricidade; Potência elétrica em corrente contínua; Magnetismo; Eletromagnetismo; Relé; Corrente alternada; Potência elétrica em corrente alternada; Instrumentos e equipamentos. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Noções de Inglês básico para conversação rápida.

23.1.3 CURSO: MECÂNICO DE BOMBAS CENTRÍFUGAS E HIDRÁULICAS

Realiza manutenção em bombas, redutores, compressores, turbocompressores, motores a diesel (exceto de veículos automotores), bombas injetoras e turbinas industriais. Executa manutenção. Utiliza bancadas específicas para a realização de diferentes testes hidráulicos. Realiza diagnóstico, instalação, testes e manutenção em bombas hidráulicas, utilizando equipamentos e bancadas específicas. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

23.1.4 CURSO: MECÂNICO DE MANUTENÇÃO DE AUTOMÓVEIS, MOTOCICLETAS E VEÍCULO SIMILARES

Unidades de medidas lineares, operações matemáticas; paquímetro; micrometro; relógios comparadores; dispositivos para medidas internas calibradores de raio, lâminas calibradoras; medidas de torque; volume, circunferência; relação de compressão; cálculo de pressão e força; MOTOR; tempo de explosão - força motriz do motor; princípio de funcionamento do virabrequim; bloco do motor; comando de válvula; Câmara de explosão, Sistema de alimentação; tanque; Canister; Bomba de Combustível; Combustão; Filtro de ar; Injeção: mecânica; eletrônica, tipos de injeção eletrônica de combustível; Sensores; Bomba Eletrônica; Regulador de Pressão; Bico Injetor; sistema de ignição; Bateria; Bobina; Distribuidor; Velas; Sistema de lubrificação; Óleo; Filtro de Óleo; Transmissão; Freios; Suspensão; Sistema elétrico; Direção; Carroceria; NR6 e demais NR's aplicada a atividade desempenhada. 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. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

23.1.5 CURSO: MECÂNICO DE MOTOR A DIESEL

Elaboram planos de manutenção; realizam manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores a Diesel como ônibus, caminhões e outros. Substituem peças, reparam e testam desempenho de componentes e sistemas de veículos. Trabalham em conformidade com normas e



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

23.1.6 CURSO: MECÂNICO DE MOTORES CICLO OTTO

Realiza desmontagem, montagem, ajuste, testes e regulagens em motores do ciclo Otto. Realiza manutenção e diagnósticos de falhas em motores do ciclo Otto e sistemas complementares. Segue instruções do manual do fabricante.

23.1.7 CURSO: MECÂNICO DE TRANSMISSÃO DE SISTEMAS DE FREIOS, SUSPENSÃO E DIREÇÃO DE VEÍCULOS RODOVIÁRIOS PESADOS

Realiza diagnóstico e manutenção em sistemas convencionais de transmissão, freios, suspensão e direção, alinhamento e cambagem em veículos pesados. Substitui peças, repara e testa desempenho de componentes. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

23.1.8 CURSO: MECÂNICO ELETRICISTA DE AUTOMÓVEIS, MOTOCICLETAS E VEÍCULO SIMILARES

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

23.1.9 CURSO: OPERADOR DE EMPILHADEIRA

Estudo dos conceitos de segurança no trabalho, aprimorar conhecimentos sobre o funcionamento e manutenção da Empilhadeira, ensinar técnicas de correto manuseio da máquina e possibilitar noções sobre a legislação e suas atribuições no local de trabalho, garantindo, assim, a segurança do Operador, da máquina e dos materiais por ela transportados. De acordo com NR 11 e NR 12. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

23.1.10 CURSO: OPERADOR DE RETROESCAVADEIRA

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



23.1.11 CURSO: OPERADOR DE TRATOR

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

23.1.12 CURSO: OPERADOR DE TORNO COM COMANDO NUMÉRICO COMPUTADORIZADO

Programa e opera torno ou centro de torneamento controlados por comandos numéricos computadorizados. Interpreta desenho técnico, aplica técnicas de medição, especifica materiais, suportes de ferramentas, ferramentas de corte em metal duro e insumos aplicados ao processo de usinagem CNC. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

24.1 CADEIA PRODUTIVA: TURISMO E HOSPEDAGEM

24.1.1 CURSO: AGENTE DE VIAGEM / OPERADOR DE TURISMO (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Atendimento, Roteiros Turísticos e Tendências; Técnica de vendas para agente de viagens; Estruturação e Operacionalização das Agências de Viagens; Orientação de como atender usuários e oferecer serviços e produtos. Demonstração de serviços técnicos especializados. Apresentação e análise de pesquisas, serviços de cobrança e cadastramento de clientes sempre via teleatendimento, seguindo roteiros e scripts planejados e controlados para captar, reter ou recuperar clientes. Estudo de técnicas de vendas de produtos e serviços turísticos. Organização de pacotes turísticos. Orientação sobre como coordenar a realização de eventos. Orientação sobre manuseio de guias e mapas turísticos. Demonstração das funções do radiocomunicador. Educação comportamental. Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

24.1.2 CURSO: CAMAREIRO (com noções de Inglês ou Espanhol)

Estudo sobre limpeza, arrumação, organização, vistoria e abastecimento de apartamentos, quartos e banheiros de hotéis, navios e estabelecimentos similares. Demonstração de atendimento e auxílio aos hóspedes em suas necessidades pessoais e profissionais. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Noções de Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

24.1.3 CURSO: CONDUTOR DE TURISMO DE AVENTURA (com noções de Inglês ou Espanhol)

Estudo de como atender e orientar clientes em atividades ao ar livre, saberá avaliar riscos, planejar rotas e conduzir com segurança em trilhas e outras atividades do ecoturismo. O curso aborda temas como: mínimo impacto ambiental, introdução ao sistema de gestão de segurança, noções básicas de interpretação de sinais climáticos, utilização de bússola e interpretação de cartas/mapas, equipamentos básicos para condutores de turismo de aventura em atividades de caminhada sem pernoite e abordagem. Noções de inglês ou espanhol básicos para conversação rápida. Análises de riscos físicos, químicos e biológicos. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Noções de Línguas (Inglês ou Espanhol)



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

básico para conversação rápida.

24.1.4 CURSO: CONDUTOR DE TURISMO DE PESCA (com noções de Inglês ou Espanhol)

Conduz visitantes e turistas para locais de prática da pesca amadora e esportiva. Informa e interpreta aspectos ambientais, CONFECS e hídricos do atrativo. Contribui com a proteção ambiental e auxilia no monitoramento dos impactos da visitação. Aplica e orienta sobre as técnicas e tecnologias para a prática pesqueira, de acordo com a legislação pertinente. Zela pela integridade física e psicológica dos visitantes e turistas. Elabora, negocia e executa roteiros de pesca de forma articulada aos demais agentes envolvidos na atividade turística. Auxilia o Guia de Turismo. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Noções de Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

24.1.5 CURSO: CONDUTOR DE TURISMO RELIGIOSO (com noções de Inglês ou Espanhol)

O Curso aborda temas de: Orientação de como conduzir visitantes e turistas em sítios e centros históricos existentes na destinação turística religiosa; Orientação de como contribuir para a valorização e conservação do patrimônio material e imaterial, com base na legislação pertinente; Orientação sobre aplicação das técnicas e tecnologias para a visita sustentável dos centros históricos, religiosos e culturais; Informação sobre formas de zelar pela integridade física e psicológica dos visitantes e turistas e Orientação de como elaborar, negociar e executar roteiros de visitação em centros históricos, religiosos e culturais. Noções de inglês ou espanhol básicos para conversação rápida. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Noções de Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

24.1.6 CURSO: COPEIRO (com noções de Inglês ou Espanhol)

Orientação sobre como atuar na copa de restaurantes e estabelecimentos similares, organizando, polindo e limpando copos e louças, podendo auxiliar na distribuição e arrumação de utensílios tais como toalhas, louças e talheres. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual. Noções de Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

24.1.7 CURSO: ESPANHOL BÁSICO E PRÉ INTERMEDIÁRIO

Compreende frases isoladas e usa expressões familiares e cotidianas e enunciados simples, compras, meio circundante. Apresenta-se e apresenta a outros. Faz perguntas e dá respostas sobre aspectos pessoais (o local onde vive, as pessoas que conhece e as coisas que tem). Comunica-se na língua espanhola de modo simples, se o interlocutor falar lenta e distintamente e se mostrar cooperante. Descreve sua formação, o meio circundante e, ainda, refere-se a assuntos relacionados com necessidades imediatas. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

24.1.8 CURSO: FRANCÊS BÁSICO E PRÉ INTERMEDIÁRIO

Compreende frases isoladas e usa expressões familiares e cotidianas e enunciados simples, compras, meio circundante. Apresenta-se e apresenta a outros. Faz perguntas e dá respostas sobre aspectos pessoais (o local onde vive, as pessoas que conhece e as coisas que tem). Comunica-se na língua francesa de modo simples, se o interlocutor falar lenta e distintamente e se mostrar cooperante. Descreve sua formação, o meio circundante e, ainda, refere-se a assuntos relacionados com necessidades



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIADO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

imediatas..Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

24.1.9 CURSO: GOVERNANTA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM(com noções de Inglês ou Espanhol)

Demonstração de como planejar e supervisionar a limpeza, arrumação e manutenção das áreas sociais e unidades habitacionais do meio de hospedagem. Definição de procedimentos de controle, registro e solicitação de aquisição de materiais, utensílios, enxoval e produtos Estudo das normas e procedimentos de saúde e segurança do trabalho. Orientação sobre como dimensionar e organizar a equipe de trabalho no setor de governança, considerando a dinâmica da ocupação do meio de hospedagem. .Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.Noções de Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

24.1.10 CURSO: INGLÊS BÁSICO E PRÉ INTERMEDIÁRIO

Trabalhar com as 4 habilidades principais: a fala, escrita, leitura e a compreensão oral e desenvolve a linguagem relacionada à temas como família, trabalho, lazer e etc. Capacitar para realizar conversas básicas e ler textos simples..Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.

24.1.11 CURSO: MONITOR DE TURISMO (com noções de Inglês ou Espanhol)

Estudo de técnicas de vendas de produtos e serviços turísticos. Organização de pacotes turísticos. Orientação sobre como coordenar a realização de eventos. Elaboração de roteiros de visitação. Orientação sobre manuseio de guias e mapas turísticos. Demonstração das funções do radiocomunicador. O Curso aborda temas de: Orientação de como conduzir visitantes e turistas em sítios e centros históricos existentes na destinação turística; Informação e interpretação sobre o acervo histórico, arquitetônico e cultural, assim como as manifestações artísticas, folclóricas, populares, religiosas e gastronômicas locais; Orientação de como contribuir para a valorização e conservação do patrimônio material e imaterial, com base na legislação pertinente; Orientação sobre aplicação das técnicas e tecnologias para a visita sustentável dos centros históricos, religiosos e culturais; Informação sobre formas de zelar pela integridade física e psicológica dos visitantes e turistas e Orientação de como elaborar, negociar e executar roteiros de visitação em centros históricos, religiosos e culturais. Noções de inglês ou espanhol básicos para conversação rápida..Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.Noções de Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

24.1.12 CURSO: RECEPCIONISTA DE HOTEL (Com Noções de Informática e Línguas - Inglês ou Espanhol).

Demonstração de como recepcionar e prestar serviços de apoio a hóspedes. Atendimento telefônico e fornecimento de informações em hotéis e outros estabelecimentos similares. Técnicas de recepção. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do Trabalho e equipamentos de proteção individual.