



ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

ANEXO V - B

RELAÇÃO DE CADEIAS PRODUTIVAS, CURSOS E EMENTAS

1. QUALIFICAÇÃO SOCIAL

1.1. INCLUSÃO DIGITAL

Introdução à informática, hardware e software. Descrição dos ambientes operacionais Windows. Estudo do pacote Office. Desenvolvimento de ferramentas e aplicativos de navegação. Definição de internet e intranet. Interpretação de conceitos de segurança da informação.

1.2 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; discussão sobre democracia, cidadania e participação política; confecção de material informativo sobre direitos humanos, sociais e trabalhistas; análise de práticas de consumo, de educação ambiental e o papel da mídia. Aprofundamento de conceitos sobre gênero; discussão de papéis sociais relacionados ao gênero.

1.3 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.

1.4 NOÇÕES DE DIREITO TRABALHISTA E PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

Conhecimento de direitos trabalhistas. Estabelecimento de relações entre saúde e trabalho. Apresentação de técnicas de segurança a serem adotadas no ambiente de trabalho.

1.5 ESTÍMULO E APOIO À ELEVAÇÃO DE ESCOLARIDADE: PORTUGUÊS, MATEMÁTICA, HISTÓRIA E GEOGRAFIA

1.5.1 PORTUGUÊS

Análise de diversos tipos de textos e sua intencionalidade; construção do conhecimento acerca da língua formal, enfatizando a concordância e o uso de pronomes.

1.5.2 MATEMÁTICA

Construção da ideia de números e aplicação de operações matemáticas; compreensão dos conceitos e representação de fração; operações com fração; aplicação dos conceitos e cálculos de juros e porcentagem; análise e aplicação das unidades de medidas.

1.5.3 GEOGRAFIA E HISTÓRIA

Pesquisa sobre desenvolvimento regional e urbano; investigação sobre crescimento da indústria e do setor de serviços; reflexão sobre indicadores econômicos e sociais.

2. QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

2.1 CADEIA PRODUTIVA: AGRICULTURA FAMILIAR

2.1.1 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.

2.1.2 CURSO: BENEFICIAMENTO DA MANDIOCA

Conhecimento de como tratar, moer e beneficiar grãos, cereais, amêndoas, especiarias 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.

2.1.3 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. Demonstração de como condicionar bovídeos e equídeos. Estudo de beneficiamento e comercialização de rebanho e produtos derivados. Detalhamento da administração de uma propriedade rural.

2.1.4 CURSO: BENEFICIAMENTO DO SISAL

Classificação de fibras têxteis brutas e beneficiadas. Preparação de amostras de fibras têxteis e análise de resultados de testes laboratoriais de fibras de algodão. Conhecimento de como preparar máquinas para lavagem de lã e controlar o processo de lavagem e secagem de lã. Apresentação de técnicas de manutenção de rotina em máquinas e equipamentos utilizados no processo de lavagem de lã.

2.1.5 CURSO: CULTIVO DE PRODUTOS ORGÂNICOS

Orientação sobre como planejar e administrar uma unidade de produção. Demonstração de como preparar o solo, plantar culturas e realizar tratos culturais. Organização da colheita e comercialização de produtos agrícolas.

2.1.6 CURSO: PISCICULTURA

Estudo do manejo e alimentação de animais aquáticos. Orientação sobre como controlar ambiente aquático, monitorar e construir instalações aquáticas. 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.

2.1.7 PRODUÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS

Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de frutas e hortaliças. Atua na elaboração de geléias, 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.

2.2 CADEIA PRODUTIVA: ALIMENTOS

2.2.1 CURSO: 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.

2.2.2 CURSO: CONFEITEIRO

Planejamento de produção e preparo de massas de pão e similares. Demonstração de como fazer pães, biscoitos e bolachas. Produção de compotas, doces, salgados e recheios. 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.

2.2.3 CURSO: PADEIRO E CONFEITEIRO

Planejamento de produção e preparo de massas de pão e similares. Demonstração de como fazer pães, biscoitos e bolachas. Produção de compotas, doces, salgados e recheios. 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.

2.2.4 CURSO: FABRICAÇÃO DE LATICÍNIOS E AFINS

Estudo sobre como receber e analisar o leite, interpretando cronogramas de coleta de amostras, coletando amostras para análise laboratorial, interpretando resultados das análises, definindo proporções de misturas de agentes químicos, divulgando resultados de análises para setores de

produção. Controle das variáveis do processo de pasteurização (pressão, temperatura, teor de gordura e outras). Demonstração de como pasteurizar, desnatar e esterilizar o leite. Estudo das normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente.

2.2.5 CURSO: COZINHEIRO AUXILIAR

Preparação de alimentos e cozimento de produtos alimentícios utilizando processos diversos. Operacionalização de câmara fria e outros equipamentos similares para armazenar e conservar produtos, insumos e matérias-primas. Estudo e pesquisa de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

2.2.6 CURSO: COZINHA INDUSTRIAL

Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

2.2.7 CURSO: CULINÁRIA

Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

2.2.8 CURSO: CHURRASQUEIRO

Demonstração de técnicas em manipulação de alimentos *in natura* para processamento. Identificação de métodos adequados na preparação da carne bovina, aves e sumas. Conhecimento sobre os variados tipos de carnes e cortes adequados às mesmas. Orientação sobre qualidade dos alimentos, observando normas técnicas de higiene e segurança para minimizar riscos de contaminação e controlar desperdícios.

2.2.9 CURSO: DOCES E COMPOTAS

Elaboração de caldas de sorvete e produção de compotas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios e confeccionar salgados. 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.

2.2.10 CURSO: DOCES E SALGADOS

Detalhamento do planejamento da produção e preparo de massas de pão, macarrão e similares. Demonstração de como fazer pães, bolachas e biscoitos. Elaboração de caldas de sorvete e produção de compotas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios e confeccionar salgados. 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.

2.2.11 CURSO: GASTRONOMIA

Criação e elaboração de pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Organização e supervisão dos serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando e elaborando o pré-preparo, e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade.

2.2.12 CURSO: MANIPULAÇÃO DE CARNES E DERIVADOS

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.

2.2.13 CURSO: PANIFICAÇÃO

Planejamento de produção e preparo de massas de pão e similares. Demonstração de como fazer pães, biscoitos e bolachas. Produção de compotas, doces, salgados e recheios. 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.

2.2.14 CURSO: PIZZAIOLO

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.

2.2.15 SUSHIMAN

Preparação dos diversos pratos da culinária japonesa. Aplicação de técnicas de limpeza, corte e extração de filés de peixes. Especialização em técnicas e práticas de preparação de sushi. Organização e higienização do local de trabalho, com base nas normas de boas práticas para a manipulação de alimentos.

2.2.16 PREPARAÇÃO DE ACARAJÉS E ABARÁS

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.

2.3 CADEIA PRODUTIVA: ARTE E CULTURA

2.3.1 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.

2.3.2 CURSO: CENOTECNIA (técnica para construção de cenários)

Estudo sobre cenotecnia, com foco no espaço cênico e na caixa cênica. Leitura de projeto cenográfico. Estudo de desenho técnico. Conhecimento de características e funções de ferramentas e maquinário do cenotécnico. Demonstração de técnicas de marcenaria e pintura.

2.3.3 CURSO: COSTURA CÊNICA (para espetáculos de diversões)

Estudo de costura cênica e suas especificidades. Caracterização do trabalho realizado por figurinista e por costureiro (a). Análise de projeto de figurino e estudo de modelagens. Planejamento e execução de projeto. Demonstração de como utilizar materiais, acessórios e equipamentos da costura cênica. Aplicação de técnicas de acabamento têxtil.

2.3.4 CURSO: CULTURAS DIGITAIS E MOBILIZAÇÃO DE REDES SOCIAIS

Estudo sobre cultura digital. 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.

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

Aplicação de técnicas de *silk-screen* para criação de linhas de padronagens e estamparias. Processo de criação. Utilização das ferramentas de computação gráfica.

2.3.6 CURSO: INTRODUÇÃO À PRODUÇÃO CULTURAL

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.

2.3.7 CURSO: INTRODUÇÃO ÀS TÉCNICAS DE PALCO

Pesquisa sobre espaço cênico e conhecimentos sobre a caixa cênica. Estudo de técnicas e operação de som e de luz. Introdução à cenotecnia / contra-regragem

2.3.8 CURSO: CERAMISTA

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 de técnicas de armazenamento. Orientação sobre como comercializar os produtos.

2.3.9 CURSO: CRIAÇÃO E MONTAGEM DE ACESSÓRIOS (ARTESÃO)

Estudo das cores e sua importância na definição de uma coleção de acessórios. Leitura de imagens e interpretação da linguagem plástica. Criação de desenhos em croquis e descrição técnica de acessórios. Estabelecimento de relações entre concepções estéticas e coleções de moda. Levantamento sobre importância e utilidade de materiais comuns aos acessórios de moda. Estudo sobre comercialização dos produtos.

2.3.10 CURSO: INTRODUÇÃO À FOTOGRAFIA

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.

2.3.11 CURSO: INTRODUÇÃO AO VÍDEO

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

2.3.12 CURSO: COMUNICAÇÃO 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).

2.4 CADEIA PRODUTIVA: BELEZA E ESTÉTICA

2.4.1 CURSO: CABELEIREIRO

Tratam da estética e saúde e aplicam produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos; realizam depilação e tratamento de pele; fazem maquiagens sociais e para caracterizações (maquiagem artística); realizam massagens estéticas utilizando produtos e aparelhagem; selecionam, preparam e cuidam do local e materiais de trabalho. Podem administrar os negócios.

2.4.2 CURSO: CABELEIREIRO E MANICURE

Estudo sobre estética e saúde. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Cuidado com a saúde e a estética de mãos e pés.

2.4.3 CURSO: MANICURE

Cuidado com a saúde e a estética de mãos.

2.4.4 CURSO: MANICURE E PEDICURE

Cuidado com a saúde e a estética de mãos e pés.

2.4.5 CURSO: CABELEIREIRO, MANICURE E MAQUIAGEM

Estudo sobre estética e saúde. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Apresentação e análise de cuidados com a saúde e a estética de mãos e pés. 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.

2.4.6 CURSO: DEPIADORA

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. Conhecimento e experimentação de cremes depilatórios. Orientação após os procedimentos de depilação.

2.4.7 CURSO: MASSAGISTA

Aplicação de procedimentos estéticos e terapêuticos manipulativos, energéticos, vibracionais e não farmacêuticos. Análise das disfunções fisiológicas, sistêmicas, energéticas, vibracionais e inestéticas dos pacientes/clientes. Elaboração de recomendações a 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, cosmeceuticos e óleos essenciais visando a sua saúde e bem-estar. Análise e investigação sobre medicamentos de uso tópico, órteses e métodos das medicinas oriental e convencional.

2.4.8 CURSO: DRENAGEM LINFÁTICA

Aplicação de procedimentos estéticos e terapêuticos manipulativos, energéticos, vibracionais e não farmacêuticos. 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 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, cosmeceuticos e óleos essenciais visando a sua saúde e bem-estar.

2.5 CADEIA PRODUTIVA: COMÉRCIO

2.5.1 CURSO: ALMOXARIFE

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 a movimentação dos itens armazenados e a armazenar.

2.5.2 CURSO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Compreensão de serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística. 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.

2.5.3 CURSO: AUXILIAR DE ALMOXARIFE

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 a movimentação dos itens armazenados e a armazenar.

2.5.4 CURSO: AUXILIAR DE ESCRITÓRIO

Executam serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística; atendem fornecedores e clientes, fornecendo e recebendo informações sobre produtos e serviços; tratam de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos. Atuam na concessão de microcrédito a microempresários, atendendo clientes em campo e nas agências, prospectando clientes nas comunidades.

2.5.5 CURSO: GARÇOM

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.

2.5.6 CURSO: GARÇOM (com noções de inglês)

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. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.7 CURSO: OPERADOR DE CAIXA

Recebem valores de vendas de produtos e serviços; controlam numerários e valores; atendem o público em agência postal na recepção e entregam objetos postais; recebem contas e tributos e processam remessa e pagamento de numerários por meio postal; vendem bilhetes e ingressos em locais de diversão; processam a arrecadação de prestação de serviço nas estradas de rodagem; vendem bilhetes no transporte urbano e interurbano; fazem reserva e emissão de passagens aéreas e terrestres; prestam informações ao público, tais como itinerários, horários, preços, locais, duração de espetáculos, viagens, promoções e eventos etc.. Preenchem formulários e relatórios administrativos.

2.5.8 CURSO: OPERADOR DE CALÇADOS

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.

2.5.9 CURSO: PROMOTOR DE VENDAS

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.

2.5.10 CURSO: ATENDENTE DE LANCHONETE

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.

2.5.11 CURSO: ATENDENTE DE LANCHONETE (com noções de 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. Estudo de espanhol básico para conversação rápida.

2.5.12 CURSO: ATENDENTE DE FARMÁCIA (com noções de espanhol)

Análise sobre venda de 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, aplicação de injeção e outros serviços correlatos. Orientação sobre inventário de mercadorias para reposição. Elaboração de relatórios de vendas e de promoções. Estudo de espanhol básico para conversação rápida.

2.5.13 CURSO: RECEPCIONISTA (com noções de 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; averiguam suas necessidades e dirigem ao lugar ou a pessoa procurados; agendam serviços, 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. Estudo de espanhol básico para conversação rápida.

2.5.14 CURSO: RECEPCIONISTA (com noções de inglês)

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; averiguam suas necessidades e dirigem ao lugar ou a pessoa procurados; agendam serviços, 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. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.15 CURSO: RECEPCIONISTA (com informática)

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; averiguam suas necessidades e dirigem ao lugar ou a pessoa procurados; agendam serviços, 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.

2.5.16 CURSO: RECEPCIONISTA DE CONSULTÓRIO MÉDICO OU DENTÁRIO

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.

2.5.17 CURSO: TÉCNICAS DE VENDAS

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.

2.5.18 CURSO: TÉCNICAS DE VENDAS (com noções de inglês)

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. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.19 CURSO: OPERADOR DE SUPERMERCADO

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.

2.5.20 CURSO: ATENDENTE DE LANCHONETE (com noções de inglês)

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. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.5.21 CURSO: ATENDENTE DE FARMÁCIA (com noções de inglês)

Análise sobre venda de 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. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.6 CADEIA PRODUTIVA: CONSTRUÇÃO CIVIL

2.6.1 CURSO: ARMADOR DE ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO

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.

2.6.2 CURSO: ARMADOR DE FERRAGENS

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.

2.6.3 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.

2.6.4 CURSO: AUXILIAR DE PINTOR

Pintam as superfícies externas e internas de edifícios e outras obras civis, raspando-as, 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.

2.6.5 CURSO: AZULEJISTA

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 lustram revestimentos.

2.6.6 CURSO: CARPINTEIRO 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.

2.6.7 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES PREDIAIS

Planejamento de serviços elétricos. Estudo de instalação de distribuição de alta e baixa tensão. Montagem e reparos em instalações elétricas e equipamentos auxiliares em residências, estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços. Instalação e reparos de equipamentos de iluminação de cenários ou palcos.

2.6.8 CURSO: ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS

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. Demonstração de uso e análise da importância dos equipamentos de proteção coletiva e individual.

2.6.9 CURSO: ENCANADOR

Operacionalizam projetos de instalações de tubulações, definem traçados e dimensionam tubulações; especificam, quantificam e inspecionam materiais; preparam locais para instalações, realizam pré-montagem e instalam tubulações. Realizam testes operacionais de pressão de fluidos e testes de estanqueidade. Protegem instalações e fazem manutenções em equipamentos e acessórios.

2.6.10 CURSO: ENCANADOR DE INSTALAÇÕES PREDIAIS

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.

2.6.11 CURSO: ENCANADOR INDUSTRIAL

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.

2.6.12 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.

2.6.13 CURSO: PEDREIRO E PINTOR

Conhecimento do programa de uma construção e suas etapas. Identificação dos detalhes e procedimentos mais utilizados na elaboração de um projeto de construção. Reconhecimento das características, do preparo e da aplicação dos diversos materiais utilizados na construção civil. Identificação de materiais e elementos de infra-estrutura para locação de canteiro de obras. Classificação dos tipos de fundações (rasas e profundas). Identificação de elementos da infraestrutura de concreto armado, aço e madeira. Reconhecimento dos tipos de alvenaria e identificação dos elementos construtivos na confecção de argamassas e revestimentos. Conhecimento dos processos de demolição e segurança no uso de equipamentos. Estudo de métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos. Estudo dos métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos na construção civil. Estudo das quantidades e tipos de produtos e materiais utilizados em paredes e outras superfícies. Preparação de superfície para pintura e correção de imperfeições. Ferramentas e equipamentos utilizados em pintura. Técnicas de pintura e de remoção de pintura.

2.6.14 CURSO: PINTOR DE AMBIENTES

Pintam as superfícies externas e internas de edifícios e outras obras civis, raspando-as, 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.

2.6.15 CURSO: PINTOR DE OBRAS

Pintam as superfícies externas e internas de edifícios e outras obras civis, raspando-as, 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.

2.6.16 CURSO: MONTAGEM DE DRY WALL (GESSO ACARTONADO)

Estudo dos procedimentos e vantagens de utilização do gesso acartonado. 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.

2.6.17 CURSO: ELETRICISTA DE REDE DE DISTRIBUIÇÃO

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 NR 10. 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.

2.6.18 CURSO: PEDREIRO POLIVALENTE

Organizam e preparam o local de trabalho na obra; constroem fundações e estruturas de alvenaria. Aplicam revestimentos e contrapisos.

2.6.19 CURSO: PINTOR

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, etc.

2.6.20 CURSO: GESSEIRO

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.

2.6.21 CURSO: DESENHISTA TÉCNICO (CADISTA)

Elaboração de desenhos de arquitetura e engenharia civil utilizando softwares específicos para desenho técnico.

2.7 CADEIA PRODUTIVA: COOPERATIVISMO

2.7.1 CURSO: COOPERATIVISMO

Estudo de gerência dos serviços administrativos, das operações financeiras e dos riscos em empresas industriais, comerciais, agrícolas, públicas, de educação e de serviços, incluindo-se as do setor bancário. Conhecimento de como gerenciar recursos humanos, administrar recursos materiais e serviços terceirizados de sua área de competência. Demonstração de como planejar, dirigir e controlar os recursos e as atividades de uma organização, com o objetivo de minimizar o impacto financeiro da materialização dos riscos.

2.8 CADEIA PRODUTIVA: ESPORTE E LAZER

2.8.1 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.

2.8.2 CURSO: MECÂNICA NÁUTICA

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.

2.8.3 CURSO: MARCENARIA NÁUTICA

Estudo de técnicas de construção e reparos de embarcações.

2.8.4 FACILITADOR DE ATIVIDADES ESPORTIVAS E DE LAZER (modalidades de basquete, vôlei, futsal, handebol e futebol)

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.

2.8.5 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.

2.8.6 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.

2.8.7 ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES (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.

2.9 CADEIA PRODUTIVA: INDÚSTRIA CRIATIVA

2.9.1 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).

2.9.2 CURSO: WEB DESIGN

Introdução à cultura contemporânea e tecnologias da informação. Desenvolvimento de sites com conteúdo dinâmico e a produção de conteúdos digitais (imagem, som e vídeo). Introdução ao Adobe Creative Suite CS4, Web Standart e modelagem 3D. Orientação e treinamento de registro de conteúdo digital em Copyleft. Produção de site utilizando as ferramentas trabalhadas durante o curso.

2.10 CADEIA PRODUTIVA: METAL MECÂNICA

2.10.1 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.

2.10.2 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.

2.10.3 CURSO: MECÂNICO DE MANUTENÇÃO E INSTALAÇÃO DE APARELHOS DE CLIMATIZAÇÃO E 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.

2.10.4 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.

2.10.5 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 (EPs) necessários para a prática da profissão. Estudo de normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

2.10.6 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.

2.10.7 MECÂNICO DE MANUTENÇÃO DE MÁQUINAS EM GERAL

Demonstração de técnicas e procedimentos utilizados para manutenção em componentes, equipamentos e máquinas industriais. Desenvolvimento de planejamentos de atividades de manutenção. Explicitação das condições de funcionamento e desempenho de componentes de máquinas e equipamentos. Orientação sobre lubrificação de máquinas, componentes e ferramentas. Documentação de informações técnicas. Descrição de ações de qualidade, observando a preservação ambiental e normas de segurança.

2.10.8 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.

2.10.9 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.

2.10.10 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.

2.10.11 CURSO: PINTOR INDUSTRIAL

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.

2.10.12 CURSO: SOLDADOR DE TUBULAÇÃO

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.

2.10.13 CURSO: SOLDADOR

Unem e cortam peças de ligas metálicas usando processos de soldagem e corte tais como eletrodo revestido, tig, mig, mag, oxigás, arco submerso, brasagem, plasma. Preparam equipamentos, acessórios, consumíveis de soldagem e corte e peças a serem soldadas. Aplicam estritas normas de segurança, organização do local de trabalho e meio ambiente.

2.10.14 SOLDADOR DE ESTRUTURAS NAVAIS

Estudo de operações de soldagem na construção e reparo de embarcações e estruturas navais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

2.11 CADEIA PRODUTIVA: SERVIÇO

2.11.1 CURSO: TÉCNICAS DE CONGELAMENTO

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.

2.11.2 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.

2.11.3 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.

2.11.4 CURSO: JARDINEIRO

Introdução ao plantio de culturas diversas, introduzindo sementes e mudas em solo, forrando e adubando-as com cobertura vegetal. Orientação sobre como cuidar de propriedades rurais. Conhecimento de como preparar mudas e sementes através da construção de viveiros e canteiros, cujas atividades baseiam-se no transplante e enxertia de espécies vegetais. Estudo de tratamentos culturais, além de preparo do solo para plantio.

2.11.5 CURSO: MONTADOR DE MÓVEIS 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.

2.11.6 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.

2.11.7 CURSO: MARCENEIRO DE MÓVEIS

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.

2.11.8 CURSO: OPERADOR DE TELEMARKETING

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.

2.11.9 CURSO: OPERADOR DE TELEMARKETING (com noções de inglês)

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 inglês básico para conversação rápida.

2.11.10 CURSO: OPERADOR DE TELEMARKETING (com noções de 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. Estudo de espanhol básico para conversação rápida.

2.11.11 CURSO: TRABALHO DOMÉSTICO

Demonstração de como preparar refeições e prestar assistência às pessoas, cuidar de peças do vestuário como roupas e sapatos. Compreensão de atitudes que colaborem na administração da casa, conforme orientações recebidas. Desenvolvimento de técnicas de arrumação e faxina. Demonstração de cuidados com plantas do ambiente interno e de animais domésticos

2.11.12 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.

2.12 CADEIA PRODUTIVA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

2.12.1 CURSO: MANUTENÇÃO DE REDES

Estudo de hardware e 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.

2.12.2 CURSO: INFORMÁTICA BÁSICA

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.

2.12.3 CURSO: MANUTENÇÃO DE MICROCOMPUTADORES

Conhecimento dos fundamentos da informática. Introdução aos princípios de eletricidade e eletrônica digital. Estudo de sistemas operacionais, software, hardware e redes. Escolha de marcas e peças. Definição de equipamentos e ferramentas utilizados na manutenção de microcomputadores. Orientação sobre segurança da informação, manutenção corretiva e preventiva. Reflexão sobre o mercado de trabalho.

2.12.4 INSTALADOR E REPARADOR DE REDE 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.

2.12.5 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.

2.13 CADEIA PRODUTIVA: TÊXTIL

2.13.1 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.

2.13.2 CURSO: CORTE E COSTURA

Elaboração de projetos e modelagem de confecções de roupas sob encomenda. Confeção 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.

2.13.3 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.

2.13.4 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.

2.13.5 CURSO: MODELAGEM EM TECIDO

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.

2.13.6 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.

2.13.7 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.

2.14 CADEIA PRODUTIVA: TRANSPORTE

2.14.1 CURSO: MECÂNICO DE MANUTENÇÃO DE AUTOMÓVEIS

Elaboração de planos de manutenção. Realização de manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores. Substituição de peças e reparos. Execução de testes de desempenho de componentes e sistemas de veículos. Estudo das normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente.

2.14.2 CURSO: MECÂNICO DE MANUTENÇÃO DE AUTOMÓVEIS, MOTOCICLETAS E VEÍCULOS SIMILARES

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.

2.14.3 CURSO: MECÂNICO DE MANUTENÇÃO DE MOTOCICLETAS

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.

2.14.4 CURSO: MECÂNICO ELETRICISTA DE AUTOMÓVEIS

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.

2.14.5 CURSO: MOPP – MOVIMENTAÇÃO E OPERAÇÃO DE PRODUTOS PERIGOSOS

Transportam, coletam e entregam cargas em geral; guincham, destombam e removem veículos avariados e prestam socorro mecânico. Movimentam cargas volumosas e pesadas, podem, também, operar equipamentos, realizar inspeções e reparos em veículos, vistoriar cargas, além de verificar documentação de veículos e de cargas. Definem rotas e asseguram a regularidade do transporte. As atividades são desenvolvidas em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de segurança.

2.14.6 CURSO: OPERADOR DE TRATOR

Planejamento do trabalho. Conhecimentos de manutenção básica e operacionalização de máquinas pesadas. Remoção de solo e material orgânico "bota-fora". Estudo de técnicas de drenagem de solos e construção de aterros. Demonstração de acabamento em pavimentos e cravamento de estacas.

2.14.7 CURSO: OPERADOR DE TRATOR E EMPILHADEIRA

Planejamento do trabalho. Conhecimentos de manutenção básica e operacionalização de máquinas pesadas. Remoção de solo e material orgânico "bota-fora". Estudo de técnicas de drenagem de solos e construção de aterros. Demonstração de acabamento em pavimentos e cravamento de estacas.

2.15 CADEIA PRODUTIVA: TURISMO

2.15.1 CURSO: AGENTE DE VIAGEM / OPERADOR DE TURISMO (com noções de inglês e espanhol)

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. Estudo de espanhol e inglês básicos para conversação rápida.

2.15.2 CURSO: CAMAREIRO(A)

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.

2.15.3 CURSO: COPEIRO

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.

2.15.4 CURSO: GOVERNANTA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM

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.

2.15.5 CURSO: RECEPCIONISTA DE HOTEL (com noções de inglês)

Demonstração de como recepcionar e prestar serviços de apoio a hóspedes. Atendimento telefônico e fornecimento de informações hotéis e outros estabelecimentos similares. Técnicas de recepção. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

2.15.6 CURSO: RECEPCIONISTA DE HOTEL (com noções de espanhol)

Demonstração de como recepcionar e prestar serviços de apoio a hóspedes. Atendimento telefônico e fornecimento de informações hotéis e outros estabelecimentos similares. Técnicas de recepção. Estudo de espanhol básico para conversação rápida.

2.15.7 CURSO: GUIA DE TURISMO REGIONAL

Execução de roteiro turístico. Transmissão de informações, atendimento a passageiros, organização de atividades do dia, realização de tarefas burocráticas e desenvolvimento de itinerários e roteiros de visitas.