



TERMO ADITIVO

SEXTO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 012/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO EMPREGO RENDA E ESPORTE - SETRE E ASSOCIAÇÃO DE ASSISTÊNCIA A PRODUÇÃO E AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – AAPDS, ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL – OSC.

O **ESTADO DA BAHIA**, neste ato representado pelo Dr. **DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS**, brasileiro, inscrito no CPF/MF nº 182.817.025-91, RG nº 0138746834 SSP/BA, titular da **SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE**, CNPJ nº 13.937.123/0001-03, situada na 2ª Avenida, nº 200 - Centro Administrativo da Bahia - CAB, Salvador-Ba, autorizado pelo Decreto Governamental de 08/02/2019 e publicado no D.O.E. De 09/02/2019, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **ASSOCIAÇÃO DE ASSISTÊNCIA A PRODUÇÃO E AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – AAPDS**, CNPJ nº 23.040.507/0001-74, situada na Rua Marques de Pombal, nº 223, bairro Santo Antônio, município de Itabuna/BA CEP: 45.602-155, neste ato representado pelo Sr. **ALDENES MEIRA SANTOS**, portador da Carteira de Identidade nº 02.542.386.02, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº 554.307.085-34, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, formaliza o presente Termo Aditivo, nos termos do Processo Administrativo SEI nº 021.2122.2023.0006131-51, que se regerá pela Lei Federal nº 13.019/2014, que regulamenta o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, e pelo Decreto Estadual nº 17.091/2016, mediante as cláusulas e condições discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem como objeto alterar o Termo de Colaboração nº. 012/2022 para:

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

CLÁUSULA SEGUNDA- DO PRAZO

Pelo presente Termo Aditivo fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 012/2022, por 2 (dois) meses, com efeitos iniciais a partir de 18/04/2024, que passa a vigorar com as alterações fixadas no Anexo Único do presente Termo, consoante ao plano de trabalho, a fim de concluir a execução do objeto do Termo de Colaboração.

CLÁUSULA TERCEIRA- DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO

Pelo presente Termo Aditivo, ficam alterados os itens, D, E, E3 N e P, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único.

CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas as demais cláusulas do Termo de Colaboração.

CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

O presente Termo Aditivo será publicado em resumo no Diário Oficial do Estado, em conformidade com a Lei Estadual nº. 9.433/05.

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

Davidson de Magalhães Santos
Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte-SETRE

Aldenes Meira Santos
Associação de Assistência a Produção e ao Desenvolvimento Sustentável – AAPDS.

TESTEMUNHAS:

CPF:

CPF:

ANEXO ÚNICO
PLANO DE TRABALHO
6º TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 012/2022

PLANO DE TRABALHO

Edital de Chamamento Público nº.002/2021

Finalidade da Seleção: seleção de OSC's visando à celebração de parceria com o Estado da Bahia, por intermédio da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte (SETRE), para a consecução de finalidade de interesse público e recíproco mediante a formalização de Termo de Colaboração, nos termos e condições estabelecidos neste Edital.

A. IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

Dados da OSC

Nome da OSC: Associação de Assistência a Produção e ao Desenvolvimento Sustentável - AAPDS

CNPJ: 23.040.507/0001-74

Data de Criação: 22/07/2015

Endereço: Rua Marques de Pombal, 223, Bairro Santo Antônio, Itabuna/BA.

Telefone: (73) 3027-0445

Endereço eletrônico (e-mail): assoc.aapd2021@gmail.com

Dados do Representante Legal

Nome: Aldenes Meira Santos

Endereço: Rua Marques de Pombal, 223, Bairro Santo Antônio, Itabuna/BA.

Endereço eletrônico (e-mail): assoc.aapd2021@gmail.com

RG/Órgão expedidor/UF: 254238602 SSP/BA

CPF: 554.307.085-34

SUMÁRIO

B	OBJETO DA PARCERIA	Pág. 03
C	OBJETIVO DA PARCERIA	Pág. 03
D	DESCRIÇÃO DA REALIDADE OBJETO DA PARCERIA E O NEXO COM A ATIVIDADE OU O PROJETO PROPOSTO E METAS A SEREM ATINGIDAS	Pág.03
E	DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS	Pág. 08
F	FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E DE CUMPRIMENTO DAS METAS	Pág. 11
G	PROTOCOLO BIOSANITÁRIO PARA SEGURANÇA NOS CURSOS DE CAPACITAÇÃO	Pág.12
H	MEDIDAS DE PROTEÇÃO E PREVENÇÃO À COVID-19	Pág. 13
I	DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS	Pág. 13
J	CRONOGRAMA DE ATIVIDADES	Pág. 18
L	DESCRIÇÃO DETALHADA DO CURSOS	Pág. 21
M	CURSOS, CONTEÚDOS E SUAS CADEIAS PRODUTIVAS	Pág. 23
N	PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO	Pág. 59
O	EQUIPE DE TRABALHO	Pág. 61

P	PREVISÃO DE RECEITAS E DE DESPESAS	Pág. 62
Q	CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO	Pág. 64
R	BENS A SEREM ADQUIRIDOS	Pág.64

B. OBJETO DA PARCERIA

Constitui objeto da parceria, a execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculado ao Projeto Qualifica Bahia, promovendo a qualificação social e profissional de trabalhadores em alinhamento com as demandas do setor produtivo apuradas por meio de Governo do Estado da Bahia Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte - SETRE Oferta de capacitação gratuita em diversas áreas profissionais a jovens e trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou buscando atualização profissional, internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas, pessoas com deficiências e idosos;

- ✓ Promoção a participação nos cursos de pessoas no Território Litoral Sul do Estado da Bahia;
 - ✓ Promoção e estimular a conclusão dos cursos, garantido, inclusive, a certificação dos concluintes;
 - ✓ Promoção e atualização de trabalhadores que atuam no mundo do trabalho (formal ou informal);
- Promoção da geração de renda, por meio da capacitação social e profissional para o mercado formal e informal.

C. OBJETIVO DA PARCERIA

Socializar o ingresso dos jovens e adultos de baixa renda a uma educação técnica de qualidade, por meio da oferta de cursos profissionalizantes, que possam contribuir para a qualificação e requalificação profissional desse público, visto que o desemprego é uma mazela que assola o mundo, o Brasil e a Bahia mais especificamente, visando inserir esses assistidos pelo Programa no mercado de trabalho.

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

Os trabalhadores são classificados como População Economicamente Ativa (PEA), e se distribuem por esses setores trabalhistas, e classificam a economia de um país a partir do setor que possui o maior número de trabalhadores. Por exemplo, os países mais desenvolvidos economicamente tem uma tendência a possuírem a maior parte de sua população economicamente ativa no setor terciário, já os países com baixo desenvolvimento econômico (subdesenvolvidos) possuem a maior parte de sua população economicamente ativa no setor primário, os países em desenvolvimento econômico (países emergentes) possuem a maior parcela de sua população economicamente ativa no setor secundário, ou seja, há uma transição dos setores em relação a economia do país.

No mercado de trabalho existem duas classificações de trabalho: o trabalho formal, onde há registro na carteira de trabalho, contribuiçõeses à previdência social, legalidades trabalhistas e o trabalho informal, que não há registro, não há pagamento da contribuição previdenciária, e tem crescido muito nos últimos tempos. O crescimento do trabalho informal tem prejudicado a previdência pública, pois não há entrada das contribuições para que haja o pagamento das aposentadorias, criando um déficit econômico nas contas do governo. Um dos principais fatores que levam ao aumento significativo do trabalho informal são as crises econômicas, que implicam muitas vezes no trabalho autônomo da população.

Os trabalhadores freelancer estão transformando a empregabilidade e o modelo de trabalho no Brasil. Empresas e universidades já estão cientes de que o ambiente de negócios está passando por mudanças que afetam principalmente o perfil dos colaboradores e a natureza do trabalho, bem como a relação com as organizações.

Além disso, aspectos demográficos e tecnológicos, a escassez de mão de obra especializada e a intensidade da urbanização colocam novos desafios ao desenvolvimento das empresas — com consequências para as organizações, os indivíduos e a sociedade.

Em pesquisa realizada por Fundação Getúlio Vargas/Escola de Administração de Empresas de São Paulo e a PwC Brasil avaliou as capacidades e perspectivas dos trabalhadores brasileiros, bem como as táticas das organizações para lidar com as constantes alterações do mercado de trabalho.

Como conclusão, verificaram que o perfil dos profissionais está passando por mudanças e vem afetando as empresas. Destacam-se como as principais dificuldades das companhias com relação à empregabilidade no Brasil:

- dificuldade em manter colaboradores especializados;
- necessidade de se adaptar às novas tecnologias de comunicação;
- urgência em estabelecer formas de enfrentar transformações demográficas.

A insuficiência de profissionais capacitados torna-se um dos principais fatores que comprometem a empregabilidade no Brasil, sendo uma das maiores preocupações das empresas. Essa deficiência ocorrer por conta de mudanças na sociedade e ao tempo que os profissionais gastam para se adaptarem a essas novas demandas.

Os profissionais do século XXI precisam ter diversas capacidades intelectuais e múltiplas habilidades. Como o mercado consumidor passou por grandes mudanças nos últimos anos, hoje se espera que os trabalhadores tenham inteligência emocional e saibam interagir com os clientes.

Nesse contexto, os resultados da pesquisa mostram que os profissionais são os principais responsáveis por manter sua empregabilidade e têm mais oportunidade de usar sua criatividade no trabalho.

Outro ponto abordado no estudo é a expectativa em relação ao futuro. Quase todos os profissionais entrevistados esperam salários mais competitivos nos próximos anos. Eles também valorizam o equilíbrio entre trabalho e família, buscam a realização pessoal, as boas relações com colegas e um bom ambiente corporativo.

De acordo com a pesquisa, realizada pela FGV/EAESP e a PwC 58% das empresas buscam estratégias de retenção dos colaboradores, principalmente promovendo a capacitação e melhorando os salários. Porém, excluídos esses benefícios, as estratégias ainda são bastante tímidas.

O apoio a flexibilidade de horários (26%), a promoção do convívio de diferentes gerações no ambiente de trabalho (25%) e o cuidado com a saúde dos colaboradores (25%), tudo isso tem um resultado bastante aquém em relação aos investimentos em remuneração (58%) e qualificação profissional (53%).

Além disso, somente 6% das empresas analisadas têm estratégias específicas para melhorar o dia a dia das mulheres no trabalho. Mesmo que sejam mais qualificadas que os homens, as organizações acabam retendo essa importante parcela do mercado.

Todos esses dados mostram que, com relação à empregabilidade no Brasil, as companhias reconhecem as tendências para o futuro, mas ainda apresentam dificuldades em definir prioridades para promover o engajamento de profissionais qualificados.

A situação econômica do país tem se mostrado bastante instável e isso afeta diretamente as ofertas de emprego. O mercado de trabalho na Bahia, que é um dos estados mais importantes da federação, está aquecido e foi o que mais gerou vagas em toda a região Nordeste.

A oferta de trabalho na Bahia segundo pesquisa da FGV/EAESP e a PwC apresentou um importante crescimento no primeiro semestre de 2019. Foram 28 mil novos postos criados, o que possibilitou ao estado ser o 6º maior gerador de oportunidades do país, e o 1º do Nordeste.

Apesar de ter apresentado queda nos três primeiros trimestres do ano, a taxa de desemprego ainda é bastante alta no estado. Desde o agravamento da

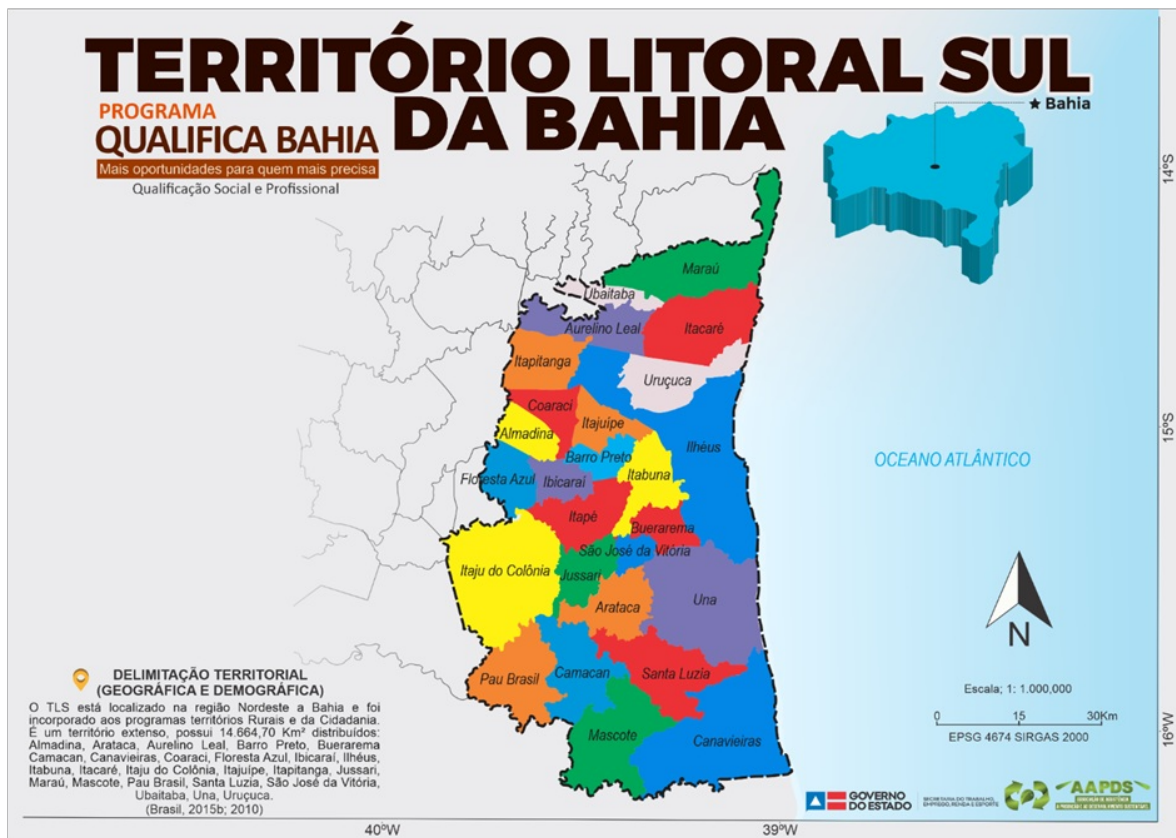
crise econômica em 2019, as principais dificuldades dos profissionais desocupados têm sido a qualificação, que aumenta a disputa pelas vagas com menos exigências.

Em um cenário que sofre constantes mudanças normalmente, seja pela necessária modernização ou em razão da crise ocasionada por uma pandemia, como é o caso atual, o novo profissional deve encontrar caminhos alternativos para se inserir e se manter competitivo neste novo mercado de trabalho, através do desenvolvimento de suas habilidades pessoais às necessidades do mercado.

Diante dessa realidade se fazem necessárias ações voltadas para geração de trabalho e renda como forma de melhor aproveitamento das potencialidades do mercado local, elevando o nível de renda da população e, conseqüentemente, possibilitando a sustentabilidade, econômica e social deste perfil populacional.

Para tanto, esse Projeto vem a oferecer cursos que serão executadas no Território Litoral Sul com duração de 26 meses que ao final as Instituições envolvidas possam dar continuidade as ações do mesmo. Tem-se a expectativa que as atividades de Capacitação (Oficinas, Palestras e outros), tenham apoio de parcerias com órgãos institucionais de controle, Sindicatos e Entidades de Ensino.

No mapa abaixo, encontram-se os municípios onde os cursos de capacitação serão ministrados:



E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

Meta 1- Realização de 74 cursos, sendo cada turma composta por 20 alunos, totalizando 1.480 pessoas com cursos profissionalizantes, conforme especificado abaixo:

Bloco/Lote	Nº Projetos Selecionados	Valor de cada Curso	Exercício 2022 (1ª parcela)	Exercício 2022 (2ª parcela)	Exercício 2023 (3ª parcela)	Valor Total do Projeto
Bloco 2 / Lote 4 Litoral Sul	01 Projeto Para Realização de 74 Cursos,	R\$ 24.480,00	R\$ 976.752,00	R\$ 418.608,00	R\$ 416.160,00	R\$ 1.811.520,00

E.1 AÇÕES

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

Ação 1: Divulgação, Inscrição e Matrícula do Público Beneficiário:

Critério de aceitação: Serão utilizadas fichas de inscrição.

Ação 2: Realização de Qualificação

Critérios de Aceitação: A qualificação social e profissional com carga horária estabelecida abaixo:

- hora/aula de 60 (sessenta) minutos;
- mínimo de 20 (vinte) horas/aula de conteúdos básicos
- mínimo de 30% (trinta por cento) da carga horária de formação profissional voltada para a prática profissional.

Ação 3: Realização de Pesquisa de Satisfação:

Critérios de Aceitação: Aplicação de pesquisa de satisfação a todos os alunos concluintes, além de apresentar a SETRE relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos.

Ação 4: Realização de Certificação

A Associação ao final da execução das aulas realizará o evento de certificação dos educandos que atingiram o mínimo de 75% de frequência.

E2. INDICADORES, METAS E PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Os indicadores dos objetivos e das ações, que podem ser quantitativos e qualitativos, estão associados a metas mensuráveis e evidenciáveis, distribuídas no prazo de validade do instrumento da parceria e os parâmetros de avaliação de desempenho, por sua vez, possibilitam aferir o cumprimento das metas relativas às ações e ao objetivo da parceria.

E.3 Os indicadores, metas e parâmetros de avaliação de desempenho da parceria estão definidos no quadro abaixo:

Planejamento do Projeto Qualifica Bahia	Indicador	Unidade	Meio de Verificação	Quantidade de Meta																	
				Mês 01	Mês 02	Mês 03	Mês 04	Mês 05	Mês 06	Mês 07	Mês 08	Mês 09	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	Mês 14	Mês 15	Mês 16	Mês 17	Mês 18
Objeto da Parceria: Ofertar capacitação social e profissional de pessoas nos diversos territórios do Estado	Nº de turmas implementadas pelo projeto	Turmas	Relatório de execução contendo informações sobre o quantitativo de turmas a inicia, abertas, em andamento e concluídas. Quais os cursos, quantitativos de educandos em cada turma e carga horária realizada.				9	14	6	0	0	21	7								
	Nº de pessoas certificadas pelo projeto	Pessoas	Relatório informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como. A lista de certificação assinada pelos alunos.						580			560									
Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	Nº de matrículas realizadas	Matrículas	Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/course, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado.					580			560										
Ação 2: Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (territórios, municípios, carga horária dos blocos I e II / relação de cadeias produtivas, cursos e ementas.	Nº de pessoas qualificadas pelo projeto.	Pessoas	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as lista de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático.							580			560								
Ação 4: Realizar pesquisa de satisfação com beneficiários	Nº de Pessoas que participaram da pesquisa de satisfação,	Pessoas	Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos.									580			560						

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E DE CUMPRIMENTO DAS METAS

Será utilizado como norte, oferecer ao discente, público-alvo deste projeto o conhecimento teórico e prático necessário para o desenvolvimento do trabalho, com exercício pleno de cidadania.

A Associação de Assistência a Produção e ao Desenvolvimento Sustentável - AAPDS desenvolverá os trabalhos em instalações adequadas e apropriadas à cada área desenvolvida, visitas técnicas em parceria com diversos segmentos utilizados como parceiro.

Alarcão (2003) afirma que a sala de aula deixou de ser um espaço de transmissão de conhecimento e passou a ser um espaço para produção de conhecimento, tanto do aluno, quanto do professor.

As aulas são presenciais, com dias e horários agendados e o acompanhamento do educador. No decorrer dos encontros, os estudantes também colocam os novos conhecimentos em prática, sempre com o apoio e o suporte dos educadores.

Contudo, é imprescindível um investimento de capacitação profissional destas famílias para que as mesmas, tenham o mesmo poder de barganha para se inserir no mercado de trabalho. Como a própria teoria do capital humano, que acredita no investimento em recursos humano evitando assim o subaproveitamento dos investimentos em capital físico.

Para a realização das aulas práticas a utilização de insumos e equipamentos de proteção individual se dará por meio de parcerias com instituições, empresas, Ongs, entre outros.

Com o objetivo de ficar mais próximo da comunidade serão utilizados espaços de parceiros locais na execução das aulas. Vale registrar que dos cursos ofertados serão destinados 10 % (dez por cento) das vagas para atendimento a pessoas com deficiência, e cumulativamente, para idosos. Para pessoas com deficiência serão solicitados relatório e/ou atestado de saúde que comprovem a deficiência.

Visando a plena participação dos educandos, será disponibilizado auxílio transporte em espécie no valor de R\$168,00.

Desse modo, a execução será amplamente vivenciada pela comunidade, pois serão adotadas ações que possibilitem a participação de todas as classes sociais (pessoas cadastradas no Sine Bahia, Trabalhadores, Estudantes do ensino médio, Representantes) além do acompanhamento constante de profissionais habilitados nas atividades realizadas através de Capacitações. A harmonia Sociedade/projeto deve ser sempre nutrida de novas perspectivas e oportunidades obtendo afinamento nas relações.

Para a execução do proposto acima o projeto contará com uma equipe técnica de Profissionais capacitados e responsáveis para atuarem nas ações descrita no Projeto.

A execução das ações planejadas:

a) Divulgação, Inscrição e Matrícula do Público Beneficiário:

b) Realização de Qualificação

c) Realização de Pesquisa de Satisfação:

A execução da proposta acontecerá em três momentos distintos a seguir:

G. PROTOCOLO BIOSANITÁRIO PARA SEGURANÇA NOS CURSOS DE CAPACITAÇÃO:

Os impactos negativos da pandemia da COVID-19 se manifestam, não apenas em um problema epidemiológico para os países atingidos, mas impactam em uma série de atividades humanas frente às respostas de distanciamento social implementadas pelos diferentes países, exigindo a adoção de uma série de medidas por parte dos órgãos governamentais. Entende-se por distanciamento social a diminuição de interação entre as pessoas de uma comunidade para diminuir a velocidade de transmissão do vírus. O Distanciamento Social Seletivo (DSS) é estratégia que visa isolar apenas os grupos que apresentam mais riscos de desenvolver a doença ou aqueles que podem apresentar um quadro mais grave, como idosos e pessoas com doenças crônicas ou condições de risco como obesidade e gestação de risco. O objetivo do Distanciamento Social Seletivo é promover o retorno gradual às atividades com segurança, evitando o crescimento desordenado de casos. Para garantir a eficiência no distanciamento social, devem-se cumprir todos os protocolos de biossegurança. O conceito de biossegurança é o conjunto de ações voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem, dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados. Ela compreende um conjunto de ações destinadas a prevenir, controlar, mitigar ou eliminar riscos inerentes às atividades que possam interferir ou comprometer a qualidade de vida, a saúde humana e o meio ambiente.

Assim sendo, os cursos de capacitação e reuniões serão executados de forma mais segura possível, Associação de Assistência a Produção e ao Desenvolvimento Sustentável - AAPDS promoverá uma parceria com a Secretaria da Saúde Municipal a fim de que os profissionais sejam capacitados/orientados com os novos protocolos de segurança para aplicação das metodologias de ensino nos cursos.

O Protocolo de biossegurança para retorno das atividades foi seguido de acordo orientação do Ministério da Educação nas Instituições Federais de Ensino e adaptado, disponível em

<https://www.gov.br/mec/pt-br/centrais-de-conteudo/campanhas-1/coronavirus/CARTILHAPROTOCOLODEBIOSSEGURANAR101.pdf/view>

H. MEDIDAS DE PROTEÇÃO E PREVENÇÃO À COVID-19

1. MEDIDAS COLETIVAS:

- 1.1. Organizar as equipes para trabalhar de forma escalonada, com medida de distanciamento social;
- 1.2. Manter, sempre que possível, portas e janelas abertas para ventilação do ambiente;
- 1.3. Garantir adequada comunicação visual de proteção e prevenção de risco à COVID-19;
- 1.4. Organizar a rotina de limpeza do ambiente de trabalho e dos equipamentos de uso individual;
- 1.5. Utilizar máscaras, conforme orientação da autoridade sanitária, de forma a cobrir a boca e o nariz;
- 1.6. Seguir as regras de etiqueta respiratória para proteção, em casos de tosse e espirros;
- 1.7. Lavar as mãos com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70%;
- 1.8. Evitar cumprimentar com aperto de mãos, beijos ou abraços;

2. MEDIDAS INDIVIDUAIS:

- 2.1. Utilizar máscaras, conforme orientação da autoridade sanitária, de forma a cobrir a boca e o nariz;
- 2.2. Seguir as regras de etiqueta respiratória para proteção, em casos de tosse e espirros;
- 2.3. Lavar as mãos com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70%;
- 2.4. Evitar cumprimentar com aperto de mãos, beijos ou abraços;
- 2.5. Respeitar o distanciamento de pelo menos 1,5m (um metro e meio) entre você e outra pessoa;
- 2.6. Não compartilhar objetos de uso pessoal, como copos e talheres, materiais de escritórios, livros e afins.

I. DISTRIBUIÇÃO DE CURSOS

Os cursos serão distribuídos conforme tabela abaixo relacionadas

Litoral Sul	Almadina	1. Pintor de Obras e Ambientes	1	20
	Barro Preto	1. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL	1	20
	Coaraci	1. Doces e compotas RURAL	1	20
	Canavieiras	1. Encanador de instalações prediais	2	40
		2. Corte e costura MULHERES		
	Itabuna	1. Cabeleireiro (a) e maquiagem DIVERSIDADE	10	200
		2. Operador de telemarketing (com noções de informática)		
		3. Bombeiro Civil		
		4. Pintor de obras e ambientes		
		5. Marketing Digital e E-Commerce (TIC)		
		6. Manutenção e Reparo de Celulares (TIC)		
		7. Eletricista de Instalações Industriais		
		8. Cuidador de Idosos (Coach)		
		9. Doces e Salgados		
		10. Agricultura Orgânica e prática em compostagem		
	Ubaitaba	1. Cabelereiro e maquiagem	1	20
	Itapé	1. Corte e Costura MULHERES	2	40
		2. Manutenção e Reparo de Celulares (TIC)		
	Itapitanga	1. Eletricista de instalações prediais	2	40
		2. Manutenção e Reparo de Celulares (TIC)		
Itajuípe	1. Cooperativismo e Empreendedorismo	1	20	
Ilhéus	1. Bombeiro Civil	18	360	
	2. Barman TURISMO			
	3. Eletricista de instalações prediais			
	4. Recepcionista de Hotel (com noções de inglês e informática) TURISMO			
	5. Recepcionista de Hotel (com noções de inglês e informática) TURISMO			
	6. Agricultura Orgânica e prática em compostagem			
	7. Corte e Costura MULHERES			
	8. Recepcionista com Noções de Inglês/espanhol e informática			
	9. Beneficiamento da mandioca RURAL			
	10. Criação e montagem de acessórios			

	11. Operador de Turismo com noções de inglês e espanhol TURISMO		
	12. Cooperativismo e Empreendedorismo		
	13. Manutenção e Reparo de Celulares (TIC)		
	14. Manutenção e Reparo de Celulares (TIC)		
	15. Encanador de instalações prediais		
	16. Pintor de Obras e Ambientes Externos		
	17. Doces e salgados		
	18. Cuidador de idosos		
Itacaré	1. Operador de Turismo com noções de inglês e espanhol TURISMO	1	20
Jussari	1. Cabeleireiro(a) e maquiagem	1	20
Arataca	1. Agricultor Polivalente RURAL	1	20
Aurelino Leal	1. Mecânico de Bicicletas	1	20
Buerarema	1. Pintor de Obras e Ambientes Externos	1	20
Camacan	1. Agricultor orgânico e prática em compostagem	1	20
Floresta Azul	1. Doces e compotas	1	20
Ibicaraí	1. Encanador de instalações prediais	1	20
Santa Luzia	1. Pedreiro e Pintor	1	20
Itaju do Colônia	1. Cabelereiro e maquiagem	1	20
Mascote	1. Pedreiro e Pintor	1	20
Maraú	1. Recepcionista de hotel (noções de inglês e espanhol) TURISMO	2	40
	2. Camareira TURISMO		
Pau-Brasil	1. Doces e compotas RURAL	2	40
	2. Agricultor Polivalente RURAL		
São José da Vitória	1. Agricultura orgânica e prática em compostagem	1	20
Uruçuca	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20
Una	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20
Itabuna	1. Operador de Telemarketing (com noções de informática)	1	20
	2. Pedreiro(a) Pintor(a)	1	20
	3. Auxiliar Administrativo	1	20
	1. Garçom - TURISMO	1	20
	1. Recepcionista de hotel (com noções de inglês e espanhol) - TURISMO	1	20
	6. Comunicação e Ciências de Dados (TIC)	1	20
	7. Auxiliar Administrativo com Noções de Inglês e Recursos Humanos	1	20
	8. Camareira - TURISMO	1	20
Ilheus	1. Condutor de turismo	1	20
	2. Técnicas de Vendas (com noções de Inglês) TURISMO	1	20
Itapitanga	1. Agricultor Polivalente Rural	1	20
Itajuípe	1. Padeiro(a) e Confeiteiro (a)	1	20
Jussari	1. Técnicas de Vendas	1	20
Camacan	1. Padeiro(a) e Confeiteiro(a)	1	20

	Ibicaí	1. Pedreiro Polivalente	1	20
	Uruçuca	1. Agricultura Polivalente Rural	1	20
	Una	1. Recepcionista de Hotel	1	20
TOTAL			74	1480

J. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

MÊS	CIDADE	CURSO
01	DIVULGAÇÃO/ INSCRIÇÃO EM TODOS OS MUNICÍPIOS	
02	ARTICULAÇÃO E MOBILIZAÇÃO	
03	SEM ATIVIDADE
04	ILHÉUS	RECEPCIONISTA (COM NOÇÕES BÁSICAS DE INGLÊS/ESPAHOL E INFORMÁTICA); DOCES E SALGADOS; COOPERATIVISMO E EMPREENDEDORISMO; CORTE E COSTURA (MULHERES); MANUTENÇÃO E REPARO DE CELULARES
	ITABUNA	CABELEIREIRO(A) E MAQUIAGEM; OPERADOR DE TELEMARKEING (COM NOÇÕES DE INFORMÁTICA); MARKETING DIGITAL E E-COMMERCE.
	ITAPITANGA	MANUTENÇÃO E REPAROS DE CELULARES
04	ILHÉUS	OPERADOR DE TURISMO; CUIDADOR DE IDOSOS
	ITABUNA	CUIDADOR DE IDOSOS; MANUTENÇÃO E REPAROS DE CELULAR
	ITAPITANGA	ELETRICISTA DE INSTALAÇÃO PREDIAL
	JUSSARI	CABELEIREIRO E MAQUIAGEM
	PAU BRASIL	AGRICULTOR POLIVALENTE RURAL, DOCES E COMPOTAS
	UNA	PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS
	MASCOTE	PEDREIRO E PINTOR
	IBICARÁI	ENCANADOR INSTALAÇÃO PREDIAL
	CANAVIEIRAS	CORTE COSTURA; ENCANADOR INSTALAÇÃO PREDIAL
05	ITABUNA	BOMBEIRO CIVIL
	UBAITABA	CABELEIREIRO E MAQUIAGEM
	FLORESTA AZUL	DOCES E COMPOTAS
	ILHÉUS	MANUTENÇÃO E REPARO DE CELULARES; PINTOR DE OBRAS E AMBIENTES EXTERNOS
	COARACI	DOCES E COMPOTAS
06	ILHÉUS	RECEPCIONISTA DE HOTEL (COM NOÇÕES DE INGLÊS E INFORMÁTICA) TURISMO; CRIAÇÃO E MONTAGEM DE ACESSÓRIOS; ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES PREDIAIS; BENEFICIAMENTO DA MANDIOCA
	ITAPÉ	CORTE E COSTURA; MANUTENÇÃO E REPARO DE CELULAR
	ITACARÉ	OPERADOR DE TURISMO
	ITAJUIPE	COOPERATIVISMO E EMPREENDEDORISMO
	URUÇUCA	ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES PREDIAIS
07
08
09	ILHÉUS	BARMAN;; ENCANADOR DE INSTALAÇÕES PREDIAIS;
	SÃO JOSÉ DA VITÓRIA	AGRICULTURA ORGÂNICA COM PRÁTICA EM COMPOSTAGEM;;

	ITABUNA	PINTOR DE OBRAS E AMBIENTES; DOCES E SALGADOS; ELETRICISTA DE INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS; AGRICULTOR ORGÂNICO E PRÁTICA EM COMPOSTAGEM
	ALMADINA	PINTOR DE OBRAS E AMBIENTES
	ITAJU DO COLÔNIA	CABELEIREIRO E MAQUIAGEM
	AURELINO LEAL	MECÂNICA DE BICICLETAS
10	MARAU	RECEPCIONISTA DE HOTEL (COM NOÇÕES DE INGLÊS E ESPANHOL; CAMARAEIRA
	BARRO PRETO	AGRICULTURA ORGÂNICA COM PRÁTICA EM COMPOSTAGEM RURAL
	SANTA LUZIA	PEDREIRO E PINTOR; RECEPCIONISTA DE HOTEL
	BUERAREMA	PINTOR DE OBRAS E AMBIENTES
	ILHEUS	BOMBEIRO CIVIL; AGRICULTOR ORGÂNICO E PRÁTICA EM COMPOSTAGEM RURAL
	ARATACA	PRODUTOR AGRÍCOLA POLIVALENTE
11-18	SEM ATIVIDADE NO PERÍODO	SEM ATIVIDADE NO PERÍODO
19	ITABUNA	OPERADOR DE TELEMARKETING (COM NOÇÕES DE INFORMÁTICA
		PEDREIRO(A) E PINTOR(A)
	ILHEUS	CONDUTOR DE TURISMO
	CAMACAN	PADREIRO(A) CONFEITEIRO(A)
	IBICARÁI	PEDREIROPOLIVALENTE
20	ITABUNA	RECEPCIONISTA DE HOTEL COM NOÇÕES DE INGLÊS E ESPANHOL - TURISMO
		COMUNICAÇÃO E CIÊNCIA DE DADOS (TIC)
		AUXILIAR ADMINISTRATIVO COM NOÇÕES DE INGLÊS E RECURSOS HUMANOS
		CAMAREIRO - TURISMO
	ILHEUS	TÉCNICAS DE VENDAS (COM NOÇÕES DE INGLÊS)
	ITAJUÍPE	PADEIRO(A) E CONFEITEIRO(A)
	JUSSARI	TÉCNICA EM VENDAS
21	ITABUNA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
		GARÇOM - TURISMO
	ITAPITANGA	AGRICULTURA POLIVALENTE RURAL
	URUÇUCA	AGRICULTURA POLIVALENTE RURAL
	UNA	RECEPCIONISTA DE HOTEL (COM NOÇÕES DE INGLÊS E ESPANHOL) -TURISMO
22 a 26	ENCERRAMENTO DAS ATIVIDADES (ELABORAÇÃO E ENTREGA DE RELATÓRIOS)	

L. Descrição detalhada dos cursos:

QUALIFICAÇÃO SOCIAL: será ministrada em todos os cursos numa carga horária de 40 horas com uma apostila padronizada com todos os conteúdos e temáticas mencionados abaixo:

1. DIREITOS HUMANOS, ESTUDOS DE GÊNERO, RAÇA, ÉTICA ECIDADANIA:

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. Papel social e político do cidadão. 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 com o meio ambiente e sustentabilidade.

2. 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.

3. 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, relativas à segurança e medicina do trabalho.

4. ATUALIDADES NO MUNDO DO TRABALHO:

Empregabilidade. Orientação para o Trabalho. Como se comportar em processos de seleção e no ambiente de trabalho. Simulação de entrevista para emprego. Elaboração de currículo profissional.

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

Empreendedorismo: conceitos e definições. O Perfil e as características do empreendedor. As habilidade e competências necessárias aos empreendedores. Empreendedorismo na era do Comércio Eletrônico. O que é, e como se tornar um Microempreendedor Individual - MEI. Empreendimento 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. Linhas de financiamento e crédito para microempreendedores. 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.

6. ESTÍMULO E APOIO A ELEVAÇÃO DE ESCOLARIDADE: PORTUGUÊS E MATEMÁTICA:

- a) Português: Análise de diversos tipos de textos e sua intencionalidade; Comunicação oral e escrita, leitura e compreensão de textos; Construção do conhecimento acerca da língua formal, enfatizando a concordância e o uso de pronomes.
- b) Matemática: Raciocínio lógico-matemático; 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.

Nome da Atividade	Curso de Qualificação Social
Conteúdo da Atividade	Noções básicas sobre: Direitos Humanos, estudo de gênero, raça, ética e cidadania; Educação ambiental, higiene pessoal, promoção da qualidade de vida; Noções de Direito Trabalhista e prevenção de acidentes de trabalho; Atualidade no mundo do trabalho; Conceitos e definições sobre gestão de negócios, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; português, matemática.
Técnicas de Execução	Aulas expositivas /Trocas de experiências /Dinâmicas de grupos/Textos normativos
Duração da Atividade	Qualificação Social 40 horas/aulas.
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis, etc

A ordem dos conteúdos desse curso será organizada juntamente com a Equipe de profissionais durante a Capacitação Inicial dos Professores. Tendo assim uma flexibilidade com as Temáticas no plano de aula de cada profissional, assegurando que todo o conteúdo elencado na ementa será trabalhado.

CAPACITAÇÃO PARA OS PROFESSORES:

Consiste em assegurar ao professor dos cursos que serão ministrados, aulas explicativas acerca de toda metodologia do Projeto, bem como conteúdos que serão trabalhados e apostilas que serão utilizados, proporcionando um conhecimento não só nos materiais utilizados, mas como em conhecer toda equipe, buscando um melhor entendimento do objetivo do Projeto.

A capacitação será realizada no município de Itabuna, local para onde os professores precisarão se deslocar com recursos próprios.

A AAPDS, irá oferecer o material didático e todo suporte necessário para a realização dessa atividade.

Com uma Carga horária de 4 horas, a data e o local a combinar.

M. CURSOS, CONTEÚDOS E SUAS CADEIAS PRODUTIVAS

CADEIA PRODUTIVA: COMÉRCIO E ATENDIMENTO

1. Operador de telemarketing com noções de informática:

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. Noções básicas de informática (word, excel, power point, internet).

Cadeia Produtiva Comércio e Atendimento	Curso Operador de Telemarketing (com noções de informática)
Objetivo	Capacitar os participantes com conhecimentos e habilidades sobre atendimento ao cliente e oferecer serviços e produtos.
Conteúdo da Atividade	Introdução; Conceito de Telemarketing; Principais Vantagens do Telemarketing; Outros Usos do Telemarketing; Os Ganhos com o Telemarketing; Regras para o Uso do Telemarketing; Comunicação como Processo; Obstáculos no Processo de Comunicação; O Sucesso no Telemarketing; Comportamento ao Telefone Atendimento a Clientes; Cuidados com a Voz; Cuidados com o Vocabulário; Técnicas de Vendas; Psicologia em Técnicas de Vendas; PNL aplicado a Vendas; Técnicas de Venda por Telefone; Telemarketing Ativo e Receptivo O Operador de Telemarketing; O Callcenter; Roteiro – Script; Regras para um Bom Atendimento; Noções de Windows, Word, Internet

Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e grupais.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Apostilas, computadores.

2. Auxiliar Administrativo(a)

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.

Cadeia Produtiva Comércio e Atendimento	Curso Auxiliar Administrativo (a)
Objetivo	Capacitar os participantes com conhecimentos e habilidades sobre atendimento ao cliente e oferecer serviços e produtos.
Conteúdo	Mercado de trabalho; Princípios da Administração; Documentos Comerciais; Programa 5S; Noções de Secretariado; Contabilidade Básica; Relacionamento interpessoal no trabalho; Competências e habilidades para o sucesso profissional.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e grupais.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Apostilas

3. Administrativo(a) com Noções de Inglês

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. Estudo de inglês básico para conversação rápida.

Cadeia Produtiva Comércio e Atendimento	Curso Auxiliar Administrativo (a) COM NOÇÕES DE INGES
Objetivo	Capacitar os participantes com conhecimentos e habilidades sobre atendimento ao cliente e oferecer serviços e produtos.
Conteúdo da Atividade	Introdução; Compreensão de serviços de apoio em recursos humanos, administração, finanças e logística; Orientação sobre atendimentos a clientes; Conhecimento de documentos variados; Estudo de concessão de microcrédito a microempresários; Comunicação como Processo; Obstáculos no Processo de Comunicação; Comportamento ao Telefone; Atendimentos a clientes em campo e nas agências; Cuidados com a Voz; Cuidados com o Vocabulário; Regras para um Bom Atendimento; Estudo de inglês básico para conversação rápida;
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e grupais.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Apostilas

4. 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 delas. 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.

Cadeia Produtiva Comércio e Atendimento	Curso Técnico de Vendas - com noções de Inglês
Objetivo	Capacitar os participantes para atuar com vendas em estabelecimento do comércio varejista e a atacadista.

Conteúdo da Atividade	Introdução; Conceito de Vendas; Conheça o produto com detalhes; Venda uma solução, e não um produto; Exercite a escuta ativa; Flexibilize o discurso de vendas; Mantenha o foco na verdade; Crie pontos de sintonia com o consumidor; Use gatilhos mentais para estimular a compra; Alie marketing e vendas.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e grupais.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Apostilas

CADEIA PRODUTIVA TRANSPORTE

5. Mecânico de Bicicletas:

Realização de serviços de manutenção de bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica estimando custos, relacionando defeitos, avaliando peças para soldagem, listando máquinas e equipamentos, especificando materiais e tipo de mão-de-obra e requisitando peças necessárias aos serviços. Efetuam revisões gerais em bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica. Desmontam e montam bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica. Trabalham seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

Cadeia Produtiva Transporte	Curso de Mecânico de Bicicletas
Objetivo	Capacitar participantes para os reparos e consertos de bicicletas.
Conteúdo da Atividade	Higiene e segurança no trabalho; noções de mercado e como estabelecer preços; Ferramentas: tipos e usos; tipos de vulcanização; cavalete de desempenho; descarte de peças; lubrificação central; roda traseira e dianteira; desempenho do arco e troca do raio; manutenção da corrente; pedais, catracas e tração; sistemas de marchas.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas, exercícios individuais e grupais.
Duração da Atividade	80h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis, acessórios para lubrificação, engraxadeira manual, propulsora pneumática, caixa de ferramentas, alicate, chaves de fenda e de boca, corrente, selin, guidon, quadro de bicicleta. Será oferecido um espaço apropriado para a realização de aulas práticas.

CADEIA PRODUTIVA: CONSTRUÇÃO CIVIL

6. 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.

Cadeia Produtiva Construção Civil	Curso de Eletricista de Instalação Prediais
Objetivo	Capacitar os profissionais afim de atuar com serviços elétricos.
Conteúdo da Atividade	Noções de Segurança do Trabalho; Teoria eletrônica; Tensão Elétrica; Corrente Elétrica; Resistência Elétrica; Potência Elétrica; Circuito Elétrico; Associação de Resistores em Série; Lei de Ohm; Primeira e Segunda Leis de Kirchoff; Magnetismo; Eletromagnetismo; Corrente Alternada; Leitura e Interpretação de Diagramas; Materiais, ferramentas, equipamentos, instrumentos; Instrumentos de medição; Fios e cabos elétricos; Eletrodutos; Emenda de condutores; Sistemas de iluminação; Proteção das Instalações Elétricas; Projeto de instalações Elétricas; Dispositivos de Proteção contra Surtos (DPS); Ligação a Terra (Aterramento); Segurança do Trabalho; Meio Ambiente; Qualidade; Planejamento; Orçamento; Circuito alimentador e de distribuição; Instalação de Quadro; Técnicas de inspeção de sistemas de redes elétricas; Técnicas de Manutenção.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e coletivos.
Duração das Atividades	80 h

Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, Chave Philips, Alicates de corte lateral, Alicates de ponta fina ou "bico de pato", Alicates de eletricitista, Descascador de fios, Lâmina ou canivete, Lima, Cinzel, botinas, luvas isolantes, capacete classe b e protetor facial. As aulas práticas serão realizadas em um ambiente propício para o curso.
--------------------	---

7. Pintor(a) de Obras e Ambientes externos:

Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências 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.

Cadeia Produtiva Construção Civil	Curso Pintor de Obras e Ambiente externos
Objetivo	Capacitar os participantes com técnicas e habilidades para pinturas profissionais.
Conteúdo da Atividade	Transformação de medidas; Área e perímetro de figuras planas; levantamento da área; Cálculo da tinta; Segurança em pintura; Harmonia das cores; Cor nos ambientes ; Combinações contrastantes , tom sobre tom e vibrantes; Preparação de superfícies; sistema de pintura; Preparação de alvenaria interna e externa ;Trabalhando as paredes ;Concreto, fibrocimento e reboco ;Concreto aparente ;Superfícies mofadas ;Preparação de superfície ;Problemas e soluções; Defeitos mais comuns na pintura; Eflorescência; Saponificação; Calcinação; desagregamento; Manchas; Reboco novo curado; Alvenaria especial; Pintura em madeira; Pintura em porta, janela e corrimão; Pintura em metais
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e grupais.
Duração das Atividades	80 h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, Lixa nº 150; Fita-crepe; Rolo de pintura; Lona plástica; Tinta; Caçamba para tinta; Gesso; Massa corrida; Misturador; Trincha; Espátula; Estopa; Bandejas para tinta; Estiletes; Estopa de aço; Materiais (tiner, verniz, bisnagas de pva) Equipamentos de Proteção Individual: luvas, botas, capacete, óculos de proteção e máscara.

8. Encanador(a) 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.

Cadeia Produtiva Construção Civil	Curso Encanador De Instalações Prediais
Objetivo	Capacitar participantes com habilidades necessárias para desenvolver técnicas e práticas em serviços hidráulicos.
Conteúdo da Atividade	Funções e Atividades de um Encanador; Conceitos Fundamentais de: Força, Pressão e Perda de Carga; Ferramentas mais Utilizadas pelo Encanador; Funcionamento do Sistema Predial de Água Fria; Dimensionamento das Instalações de Água Fria; Dimensionamento das Tubulações de Água Fria; Instalações – Embutidas, Aparentes e Enterradas; Instalações – Transposições e Variáveis Térmicas; Tipos de Conexões mais utilizados para Água Fria;Funcionamento do Motorbomba e Chave Boia; Funcionamento do Sistema Predial de Água Quente; Sistema de Água Quente – Linha Aquatherm (Tigre); Instalação dos Tubos e Conexões Aquatherm (Tigre); Manutenção e Reparos – Linha Aquatherm (Tigre); Sistema de Água Quente – Linha PPR; Instalação e Reparos do Sistema de Água Quente da Linha PPR; Dimensionamento das Instalações do Sistema de Água Quente; Conhecendo o Sistema Predial de Esgoto; Dimensionamento das Instalações de Esgoto; Manutenção de Reparos no Sistema de Esgoto; Sistema Predial de Águas Pluviais e Drenagem; Componentes do Sistema de Coleta de Águas Pluviais; Dimensionamento do Sistema de Águas Pluviais; Manutenção do Sistema de Águas Pluviais; Exemplos de Esquemas de Ligações Hidráulica.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, Aulas práticas, Apostila, Exercícios individuais e grupais.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papeis, etc.Ferramenta; Talhadeira; Ponteira; Trena e nível de mão; Régua de alumínio; Tarraxa

9. 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.

Cadeia Produtiva Construção Civil	Curso de Eletricista de Instalação Industriais
Objetivo	Capacitar os profissionais para atuar com serviços elétricos na indústria.
Conteúdo da Atividade	Noções de Segurança do Trabalho; Fator de potência; Ferramentas essenciais para o eletricista; Lâmpada vapor de mercúrio; Lâmpadas fluorescentes; Lâmpadas incandescentes; Relé térmico de sobrecarga; Acidentes de origem elétrica; Acidentes na construção civil; Diagramas elétricos para comando de motor; Dimensionamento De Condutores; Dimensionamento Do Alimentado; Dispositivos De Proteção Contra Surtos (Dps); Eletricidade Estática; Eletrodinâmica; Eletrodutos; Eletrotécnica Para Instalações Elétricas; Equipamento De Proteção Individual- Epi; Estatística De Acidentes No Setor Elétrico Brasileiro; Geração Da Energia Elétrica; Geração Elétrica Por Ação Térmica; Instalação De Padrão De Entrada; Introdução À Segurança Com Eletricidade; Lâmpada De Luz Mista; Lâmpada Vapor De Sódio; Lâmpadas Fluorescentes Compactas; Lâmpadas Halógenas; Medidas De Controle Do Risco; Normas Técnicas Brasileiras- Nbr Da Abnt: Nbr-5410, Nbr 14039 E Outras; Quadro De Cargas; Regulamentações Do Tem; Resistores; Riscos Acionais; Riscos Em Instalações E Serviços Com Eletricidade; Segurança Em Instalações Energizadas; Segurança Em Projetos; Técnicas De Análise De Riscos 2; Tensão Alternada; Tipos De Correntes Elétricas.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e coletivos.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, Chave Philips, Alicates de corte lateral, Alicate de ponta fina ou "bico de pato", Alicate de eletricista, Descascador de fios, Lâmina ou canivete, Lima, Cinzel, botinas, luvas isolantes, capacete classe b e protetor facial. Para a realização deste curso, será realizada uma parceria com outras Instituições com espaços e equipamentos adequados.

10. Pedreiro(a) e Pintor(a):

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 infraestrutura 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.

Cadeia Produtiva construção Civil	Curso de Pedreiro e Pintor
Objetivo	Capacitar os Participantes com técnicas e habilidades para construções e pinturas profissionais.

Conteúdo da Atividade	Tecnologia básica em construção de edificações; Planejamento e organização do Trabalho; Qualidade, saúde, meio Ambiente e segurança do trabalho; Confeção de fôrmas em madeira; Montagem de fôrmas de madeira; Deforma e ré escoramento de painéis; Estruturas auxiliares e instalações provisórias; Fôrmas especiais; Introdução de execução de alvenaria e revestimentos; Alvenaria de vedação; Pedreiro de acabamento e execução de revestimentos em argamassa; Transformação de medidas; Área e perímetro de figuras planas; Levantamento da área; Cálculo da tinta; Segurança em pintura; Harmonia das cores; Cor nos ambientes ; Combinações contrastantes , tom sobre tom e vibrantes; Preparação de superfícies ;Sistema de pintura ;Preparação de alvenaria interna e externa ;Trabalhando as paredes ;Concreto, fibrocimento e reboco ;Concreto aparente ;Superfícies mofadas ;Preparação de superfície ;Problemas e soluções; Defeitos mais comuns na pintura; Eflorescência ;Saponificação; Calcinação; Desagregamento; Manchas; Reboco novo curado; Alvenaria especial; Pintura em madeira; Pintura em porta, janela e corrimão; Pintura em metais.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas / Aulas práticas Apostila Exercícios individuais e grupais
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Apostilas, caneta, bloco, ; Lixa nº 150; Fita-crepe; Rolo de pintura; Lona plástica; Tinta; Caçamba para tinta; Gesso; Massa corrida; Misturador; Trincha; Espátula; Estopa; Bandejas para tinta; Estiletes; Estopa de aço; Materiais (tiner, verniz, bisnagas de pva), cimento, brita, areia, colher de pedreiro, baldes, tijolos, etc. Equipamentos de Proteção Individual: luvas, botas, capacete, óculos de proteção e máscara

CADEIA PRODUTIVA: AGRICULTURA FAMILIAR

11. Produtor Agrícola Polivalente Rural:

Conhecer o sistema da agricultura orgânica. Executar o manejo e fertilidade do solo. Selecionar e/ou produzir insumos orgânicos. Executar o plantio, produção de mudas e transplantio. Realizar tratos culturais, colheita e pós-colheita. Operação de máquinas e equipamentos. Observar a legislação para a produção e comercialização dos produtos agrícolas, os produtos agrícolas orgânicos e os procedimentos de segurança no trabalho.

Cadeia Produtiva Agricultura Familiar	Produtor Agrícola Polivalente Rural
Objetivo	Capacitar os profissionais para atuarem nas atividades agrícola.
Conteúdo da Atividade	Sistema da agricultura orgânica. Manejo e fertilidade do solo. Insumos orgânicos. Plantio, produção de mudas e transplantio. Tratos culturais, colheita e pós-colheita. Operação de máquinas e equipamentos. Legislação para a produção e comercialização dos produtos agrícolas, os produtos agrícolas orgânicos e os procedimentos de segurança no trabalho.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, Aulas práticas, Apostila, Exercícios individuais e coletivos.
Duração das Atividades	80 h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, Materiais didáticos específicos e Insumos, botinas, luvas, enxadas, pá, sementes, carrinho de mão, chapéu.

12. Agricultor orgânico e prática em compostagem Rural:

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

Cadeia Produtiva Agricultura Familiar	Curso Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem Rural
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar na área agrícola, com ênfase em sustentabilidade e produtos orgânicos.

Conteúdo da Atividade	Os sistemas agrícolas orgânicos dependem de rotações de culturas, de restos de culturas, esterco animal, de leguminosas, de adubos verdes e de resíduos orgânicos de fora das fazendas, bem como de cultivo mecânico, rochas e minerais e aspectos de controle biológico de pragas e patógenos, para manter a produtividade e a estrutura do solo, fornecer nutrientes para as plantas e controlar insetos, ervas invasoras e outras pragas. sistemas agrícolas ecologicamente equilibrados e estáveis, economicamente produtivos em grande, média e pequena escalas, de elevada eficiência quanto à utilização dos recursos naturais de produção e socialmente bem estruturados, que resultem em alimentos saudáveis, de elevado valor nutritivo e livres de resíduos tóxicos, e em outros produtos agrícolas de qualidade superior, produzidos em total harmonia com a natureza e com as reais necessidades da humanidade
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, Aulas práticas, Apostila, Exercícios individuais e coletivos.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, Frutas, legumes, hortaliças, cascas e bagaços; Restos de alimentos descartados por supermercados, feiras e restaurantes; Produtos alimentícios fora do prazo de validade; Pó de serraria e de carvão vegetal; Podas de jardins e de árvores;

13. Produção de frutas e hortaliças processadas:

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.

Cadeia Produtiva Agricultura Familiar	Curso Produção de Frutas e Hortaliças Processadas
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar na produção de frutas e hortaliças processadas.
Conteúdo da Atividade	Higiene e segurança no trabalho; Tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de frutas e hortaliças. Técnicas de produção de geleias, doces em massa, pasta, compotas, caldas, néctar, suco, polpas, molhos com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas. Princípio e métodos de conservação dos alimentos, preparo dos produtos, custo e comercialização, armazenamento, cozimento e congelamento, valores nutricionais.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, Apostila com receitas e Exercícios individuais e coletivos.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, Materiais didáticos específicos e Insumos, frutas e hortaliça, utensílios de cozinha, fogão, panelas, potes sacos e outros insumos. (toca, avental e luvas)

14. Beneficiamento da Mandioca:

Instruções sobre as variedades da mandioca e os diferentes tipos de raízes. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a trituração, armazenamento e secagem. Orientações para a produção de pratos que têm a mandioca como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como empacotar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

Cadeia Produtiva Agricultura Familiar	Beneficiamento da Mandioca
Objetivo	Capacitar profissionais para beneficiar diferentes produtos da mandioca.

Conteúdo da Atividade	Planejamento do trabalho; segurança no trabalho; noções de mercado e como estabelecer preços; escolha da matéria prima; higiene e limpeza; lavar, descascar e ralar; pensamento da massa; torragem da massa; aproveitamento dos resíduos; noções básicas sobre conservação de alimentos, comercialização dos produtos. Conhecimento de produção de mandioca, plantio, variedades, colheita, e processamento, trituração armazenamento e secagem. Processo de empacotamento e armazenamento de produtos acabados.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas, apostilas com receitas, exercícios individuais e grupais.
Duração da Atividade	80h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papeis, utensílios diversos (tigelas, bacias, assadeiras, facas, colheres, balança de cozinha) e insumos necessários, casa de farinha e mandioca inatura.

CADEIA PRODUTIVA: TURISMO E HOSPEDAGEM

15. Recepcionista de Hotel:

Demonstração de como receptionar 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. Noções de informática (word, excel, power point e internet).

Cadeia Produtiva Turismo e Hospedagem	Curso de Recepcionista de Hotel (com opções de Inglês e Informática)
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar na recepção de hotéis.
Conteúdo	Introdução; Hotelaria; História da Hotelaria; O profissional. Ética Profissional; Classificação dos Hotéis; A importância da recepção; Atendimento ao cliente. Regras para um Bom Atendimento; Noções de Windows, Word, Internet; Noções de vocabulários e expressões para o atendimento. Classificação dos hotéis, importância da recepção, funções do recepcionista, check-in e check-out, serviços de reserva, conversação básica em inglês
Técnicas de execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e coletivos.
Duração das atividades	80/h
Recursos materiais	Apostilas e Computadores.

16. Camareira:

Este curso é para quem possui boa organização, atenção, iniciativa, agilidade e tem interesse em atuar em meios de hospedagem. Organizar os processos de trabalho em meios de hospedagem; Limpar, higienizar e arrumar unidades habitacionais dentro da hospedagem; Verificar recomendações e prioridades, conforme indicado nos documentos da governança; Organizar o carrinho de serviço e abastecer o ponto de apoio com utensílios, equipamentos, produtos de limpeza e itens de reposição; Fundamentos do turismo e hospitalidade: conceitos, abrangência da hospitalidade, diversidade cultural, relações com o outro e o bem-receber; Meios de hospedagem: tipologia de empreendimentos hoteleiros, tipos e categoria de unidades habitacionais e organograma; Realizar vistoria de check-out e informar divergências à recepção.

Cadeia Produtiva Turismo e Hospedagem	Curso de Camareira
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar como, camareira em hotéis, pousadas e navios
Conteúdo da Atividade	Noções de relações humanas; higiene e segurança no trabalho; comportamento do camareiro; atendimento ao hospede; noções básicas de hotelaria; organização e arrumação de ambientes. Estudos sobre limpeza, arrumação, organização, vistoria e abastecimento de apartamentos e banheiros, demonstração de atendimento e auxílio aos hóspedes, técnicas de arrumação, governança hoteleira, atendimento ao cliente, apresentação pessoal, perfil, etiqueta e postura
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papeis, etc.

17. Barman:

Aprenderá a preparar e servir bebidas e coquetéis, interpretar fichas técnicas, compreender o conceito de mixologia e aplicar técnicas de dosagem. Adotar boas práticas nos serviços de alimentação e fazer a higienização de equipamentos e utensílios. Conhecer os tipos de bebidas. Interpretar fichas técnicas, considerando medidas, ingredientes e

métodos de preparo, o conceito de mixologia, a importância da pesquisa e o processo criativo. Saber a classificação dos coquetéis: principais coquetéis da International Bartender Association (IBA), coquetelaria contemporânea, escolas de coquetelaria. Aplicar técnicas de dosagem e de preparo como flambados, frozen, trifásicos. Interpretar e anotar pedidos. Identificar as características das bebidas: densidade, teor alcoólico, cor, sabor e aroma. Preparar coquetéis (montados, batidos, mexidos) e usar xaropes e licores. Consumo responsável de bebidas alcoólicas. Segurança aplicada à operação do bar: tipos de riscos do ambiente, ergonomia, equipamentos de proteção individual (EPIs) e primeiros socorros.

Cadeia Produtiva Comercio e Atendimento	Curso de Barman
Objetivo	Capacitar os profissionais para trabalhar como barman.
Conteúdo da Atividade	Higiene e segurança no trabalho, planejar a carreira e identificar seu perfil profissional, compreender o conceito de mixologia e aplicar técnicas de dosagem. Adotar boas práticas nos serviços de alimentação e fazer a higienização de equipamentos e utensílios. Conhecer os tipos de bebidas. Interpretar fichas técnicas, considerando medidas, ingredientes e métodos de preparo. Saber a classificação dos coquetéis: principais coquetéis da International Bartender Association (IBA), coquetelaria contemporânea, escolas de coquetelaria. Aplicar técnicas de dosagem e de preparo como flambados, frozen, trifásicos. Interpretar e anotar pedidos. Identificar as características das bebidas. Preparar coquetéis. Atendimento ao cliente, recepcionar e servir no balcão, "mise-en-place" do bar
Técnicas de Execução	Aulas expositivas, trocas de experiências, apostilas com receitas, dinâmicas de grupos.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papeis, Coqueteleira ou shaker; copo de bar ou mixing glass; colher de barman ou bailarina; coador; medidor ou dosador; abridor de garrafas; espremedor; balde de gelo.

18. Garçon:

O curso desenvolverá no aluno a capacidade de atender bem aos clientes, com educação e eficiência. Conhecer todas as etapas e atividades necessárias que antecedem a recepção dos clientes. Conhecer os tipos de serviços oferecidos pelos restaurantes. Identificar o tipo de cliente e sua necessidade individual de atendimento. Obter e aplicar conhecimentos sobre os diversos serviços de alimentos e bebidas. Obter conhecimentos básicos sobre enologia.

Aprenderá a servir a mesa, expor os pratos e talheres, interpretar fichas técnicas, adotar boas práticas nos serviços de alimentação e fazer a higienização de equipamentos e utensílios. Conhecer os tipos de bebidas e comidas. Interpretar fichas técnicas, considerando medidas, o conceito de mixologia, a importância da pesquisa e o processo criativo.. Aplicar técnicas de de abordagem ao cliente e anotar pedidos. Identificar as características das bebidas e comidas, Segurança aplicada à operação de bares e restaurantes: tipos de riscos do ambiente, ergonomia, equipamentos de proteção individual (EPIs) e primeiros socorros.

Cadeia Produtiva Comercio e Atendimento	Curso de Garçon
Objetivo	Capacitar os profissionais para trabalhar como barman.
Conteúdo da Atividade	Principais atividades dos garçons, Característica e habilidades do profissional, Profissão Garçon, Apresentação Pessoal e Postura Profissional: Higiene pessoal e do vestuário, Bons hábitos; boas atitudes, Organização da Brigada: Organograma funcional para um restaurante de grande porte, Atribuições e responsabilidades de cada função, Preparação do Ambiente: Mise en place do restaurante. Mise en place da mesa, aparadores, guerdons, Adaptação da mise en place, Equipamentos e Utensílios, Mise en Place da Mesa, Recepção e Acomodação do Cliente: Reserva de mesas, Chegada do cliente, Apresentação dos serviços, Anotação de Pedidos, Tipos de Serviços e Serviços de Alimentos, Serviço de buffet; serviço de a la carte; serviço à francesa; serviço à inglesa; serviço de bebidas, Couvert; couvert artístico, Room Service, Serviço de Bebidas:, Orientações e técnicas para servir bebidas, Classificação da bebidas alcoólicas, Vinhos: enologia, degustação, temperatura, embalagem, armazenamento, ventilação e decantação, Classificação dos Vinhos, Degustação de Vinho, Comunicação com Outros Setores, Como anunciar e retirar os pedidos, Comunicação com a cozinha, bar, caixa, Ética profissional, Finalização dos Serviços:, Regras básicas
Técnicas de Execução	Aulas expositivas, trocas de experiências, apostilas com receitas, dinâmicas de grupos.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papeis,; copo de bar ou mixing glass; talheres, pratos , mesas, avental, etc.

19. Operador de Turismo com noções de Inglês/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. Estudo de espanhol e inglês básicos para conversação rápida.

Nome da Atividade Turismo e Hospedagem	Operador(a) (Monitor) de Turismo com noções de Inglês/Espanhol
Objetivo	Capacitar o participante para promoção e vendas de pacotes turísticos em geral.
Conteúdo da Atividade	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. Estudo de espanhol e inglês básicos para conversação rápida.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas, exercícios individuais e grupais.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis etc.

20. Condutor de Turismo – TURISMO

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. Estudo de espanhol e inglês básicos para conversação rápida.

Nome da Atividade Turismo e Hospedagem	Condutor(a) de Turismo
Objetivo	Capacitar o participante para operar como condutor de turismo
Conteúdo da Atividade	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. Estudo de espanhol e inglês básicos para conversação rápida.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas, exercícios individuais e grupais.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis etc.

CADEIA PRODUTIVA: ALIMENTOS

21. Doces e Salgados:

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

Cadeia Produtiva Alimentos	Curso de Doces e Salgados
Objetivo	Capacitar participantes para o preparo de doces e salgados.
Conteúdo da Atividade	Higiene e segurança no trabalho; confeccionar e confeitado doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequilhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas, apostilas com receitas, exercícios individuais e grupais.
Duração da Atividade	80/h

Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis etc. Utensílios diversos (tigelas, bacias, formas, assadeiras, panelas, facas, colheres, xícaras etc.) balança de cozinha, forno, fogão, pincel. Insumos: farinha de trigo; mandioca; farinha de rosca; maisena; manteiga; margarina; óleo, ovos; frutas; leite condensado; creme de leite. etc.
--------------------	---

22. 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.

Cadeia Produtiva Alimentos	Curso de Doces e Compotas Rural
Objetivo	Capacitar os profissionais para produzir e comercializar doces e compotas
Conteúdo da Atividade	Normas higiênico-sanitárias para a atividade de processamento de frutas; Noções da tecnologia de processamento de frutas Técnicas de preparo de doces, compotas e geleias, Doces em caldas; uso dos equipamentos e utensílios; Qualidade da água; Limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios. Técnicas de preparo e elaboração de doces, técnicas de preparo e elaboração de compotas, controle de qualidade de alimentos.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e grupais.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis etc. Vidros de 200ml, vidros de 600ml, panelas, facas, colher de pau, formas, Insumos, fogão (açúcar, ovos, frutas e outros).

23. Padeiro(a) e Confeiteiro(a):

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.

Cadeia Produtiva Alimentos	Padeiro(a) e Confeiteiro(a)
Objetivo	Capacitar os participantes para atividades de padeiro e confeiteiro.
Conteúdo da Atividade	Higiene e segurança do trabalho, Noções de conservação dos alimentos, Tecnologia de panificação, Tipos de pão: francês, milho, hot dog, Hamburger, forma, Ingredientes básicos, Tecnologia da confeitaria, Confeitaria artesanal, Confeitaria industrial, Massa básica-salgados, bolos, doces, biscoitos e recheios.
Técnicas de Execução	Aulas práticas, Aulas teóricas, Apostila com receitas, Exercícios individuais e em grupo.
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis etc. Maquinário de panificação; Forno; Balança Material de insumos; Tigelas; Bacias plásticas, Formas, assadeiras, Panelas; Facas; Colheres; Xícaras

CADEIA PRODUTIVA: SEGURANÇA

24. Bombeiro Civil:

Previne situações de risco e combate incêndios, de modo a preservar a vida, o patrimônio e o meio ambiente. Identifica e acondiciona produtos que podem causar riscos à coletividade. Realiza procedimentos em situações emergenciais em que se necessite de primeiros socorros.

Cadeia Produtiva Segurança	Curso de Bombeiro Civil
----------------------------	-------------------------

Objetivo	Capacitar profissionais para atuarem como bombeiro civil.
Conteúdo da Atividade	Atendimento pré-hospitalar; prevenção e combate a incêndio; salvamento em altura; primeiras respostas em produtos perigosos; salvamento aquático; salvamento terrestre; espaço confinado; educação física; atendimento pré-hospitalar; prevenção e combate a incêndio.
Técnicas de Execução	Principal referência normativa para essa capacitação é a NBR 14608:2007.
Duração da Atividade	80/H
Recursos Materiais	O curso será feito em parceria com a Escola de Formação em Bombeiros Civis seguirá com a estrutura metodológica dela. Corda, extintor, botinas, luvas, macacão, óculos, etc.

CADEIA PRODUTIVA: TRABALHO DOMÉSTICO

25. Coach e Cuidador(a) de Idosos:

Capacitar profissionais para auxiliar idosos que apresentam limitações para realizar as atividades e tarefas da vida cotidiana, 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.

Cadeia Produtiva Trabalho Doméstico	Curso de Coach e Cuidador(a) de idosos.
Objetivo	Capacitar profissionais para trabalhar como cuidador de idosos.
Conteúdo da Atividade	Noções de relações humanas; segurança com o idoso; formação profissional; suporte básico de vida; sinais vitais; suporte básico de vida; segurança no trabalho; biossegurança; microbiologia básica. Primeiros socorros e prevenção de acidentes, acidentes em casa, princípios básicos de higienização do ambiente, envelhecimento social, direitos dos idosos, laser, exercícios físicos, dieta e alimentação.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas, exercícios individuais e grupais.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis, aparelho de pressão digital, termômetro digital, oxímetro de pulso, monitor de glicemia. Luvas, máscaras e jalecos.

CADEIA PRODUTIVA – INDÚSTRIA CRIATIVA

26. 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.

Cadeia Produtiva Indústria Criativa	Curso de Marketing Digital e E-Commerce
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar na área de marketing digital e E-commerce.
Conteúdo da Atividade	Plano de Marketing Digital. Persona de Marketing. Adequação do Site. Dimensões do Marketing Digital. Funis de Conversão. Marketing de Busca – SEM. SEO – Search Engine Optimization. Links Patrocinados e Google. Conceitos persona, posicionamento, branding, planejamento de MKT, funil de vendas, estratégias para capacitar e converter leads, landing, pages, engajamento social, influenciador digital, editorial de gazes de crise de imagens, facebook e instagran, criação de conteúdo.
Técnicas de Execução	Aulas expositivas, trocas de experiências, dinâmicas de grupos, textos normativos. Aulas Práticas
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Computadores; Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis, internet, etc.

CADEIA PRODUTIVA – INDÚSTRIA CRIATIVA

27. Comunicação e ciência de dados (tic):

Comunicação: uma introdução; Conteúdo, forma e meios da comunicação; Comunicação nas organizações; A comunicação como instrumento estratégico para o desenvolvimento das organizações; Tópicos Gramaticais. Leitura e Técnicas de Redação. Redação Empresarial.

Ciência 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, 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). 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 mapeamento de visualizações. Apuração, pesquisa e Ética (apuração e estratégias de verificação dos dados). A web como fonte. Leitura de Acesso à Informação e 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.

Cadeia Produtiva Indústria Criativa	Curso de Comunicação e ciência de dados (tic)
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar na área de Comunicação de Ciência de Dados
Conteúdo da Atividade	Introdução ; Variáveis ; Estrutura de Dados ; Controle de fluxo ; Funções ; Programação orientada a objetos ; Programação funcional Matemática computacional
Técnicas de Execução	Aulas expositivas, trocas de experiências, dinâmicas de grupos, textos normativos. Aulas Práticas
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Computadores; Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis, internet, etc.

CADEIA PRODUTIVA: TÊXTIL

28. 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.

Cadeia Produtiva Têxtil	Curso de Corte e Costura
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar na área de corte e costura.
Conteúdo da Atividade	Higiene e segurança no trabalho Noções de mercado e como estabelecer preços e serviços; Cuidados/ manutenção dos materiais e equipamentos de trabalho. Funcionamento, manuseio e o uso dos equipamentos; Princípios básicos de costura (talhe, medidas, costura reta, zigue-zague, franzido, chulido, alinhavo, caseado, barras, bainhas, colocação de zíper, botões, pontos e arremates); Tiragem de medidas masculinas e femininas; Corte de tecidos utilizando os moldes; Montagem, prova e ajustes das peças moldadas; Costura final das peças moldadas.
Técnicas de Execução	Aulas expositivas, apostila, demonstrações de execução, exercícios teóricos e práticos (individuais e grupos).
Duração das Atividades	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papéis etc. Tecidos: brim e popeline malhas; rendas; linhas; fios overlock; bobina papel pardo, cola; peças de elástico; alfinetes; tesouras; agulhas; fitas métricas; esquadros; rolo de entreteia; fecho elc ou zíper, régua de madeira de 1 metro; carretilhas; guias para alfaiate, máquinas de costura, bancada de formica para corte e desenho.

CADEIA PRODUTIVA: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

29. Manutenção e reparo de celulares:

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

Cadeia Produtiva Tecnologia da Informação	Manutenção e Reparo de Celular
Objetivo	Capacitar participantes para os reparos e consertos de celulares.

Conteúdo da Atividade	Conceitos e funcionamento de celulares; Antena interna. Teclado Touchscreen do celular. Bateria de celular. Microfone interno do celular. Alto-falante auricular do celular. Dispositivo de vibração do celular. Cabos flex de celular. Carcaças de celular. Placa principal (placa-mãe) do celular. Memória flash e chips de memória para celular. Microprocessador do celular. Desmontagem dos aparelhos celulares. Dicas importantes para desmontagem de aparelhos específicos. Testes, reparos e conserto de celulares, reparos e conserto de celulares; noções de mercado e como estabelecer preços.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Aparelhos funcionais para aula prática, textos, apostilas, canetas, pastas, papéis, bancada com luminária para visualização das placas e conjuntos de chaves diversas voltada para o curso.

30. Técnico(a) em Informática

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.

Cadeia Produtiva Tecnologia da Informação	Técnico(a) em Informática
Objetivo	Capacitar profissionais para atuar como técnico em informática.
Conteúdo da Atividade	Conceitos e funcionamento dos fundamentos e Arquitetura de Informática; Informática Básica e Aplicada; Introdução à Redes de Computadores; Leitura e Produção Textual; Introdução à Algoritmos; Administração de Sistemas Livres e Sistemas Operacionais; Montagem e manutenção de Computadores; Redes de Computadores; Segurança da Informação; Lógica de Programação; Banco de Dados; Comércio Eletrônico e Empreendedorismo; Desenvolvimento de Sistemas; Técnica e Projeto de Sistemas.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Aparelhos funcionais para aula prática, textos, apostilas, canetas, pastas, papéis etc, computadores, chaves de fenda, soldas, ferro de solda, placas, monitores, e demais hardwares

31. 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). 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.

Cadeia Produtiva Industria Criativa	Comunicação e Ciência de Dados
Objetivo	O objetivo do curso de Ciência de Dados é formar profissionais inovadores em contexto multidisciplinar, com forte embasamento teórico e prático nas áreas de nas áreas de negócios, estatística, algoritmos, programação, banco de dados e inteligência artificial.

Conteúdo da Atividade	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). 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.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Aparelhos funcionais para aula prática, textos, apostilas, canetas, pastas, papeis etc. Computadores completos, softwares necessários para a prática, acesso a internet

CADEIA PRODUTIVA: COOPERATIVISMO

32. Cooperativismo e Empreendedorismo:

Diferenciação entre as cooperativas e outros padrões de organizações. Estudo do modelo de gestão. História do cooperativismo no Brasil. Aspectos legais do cooperativismo, sua autonomia, seus limites e o que representam para a economia. Estudos 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.

Cadeia Produtiva Cooperativismo	Curso de Cooperativismo e Empreendedorismo
Objetivo	Capacitar os participantes com os conhecimentos necessários a criação e funcionamento de uma cooperativa.
Conteúdo da Atividade	Relações humanas; o que é uma Cooperativa; direitos e deveres do associado; legislação e tributos; o papel socioeconômico e político das cooperativas ante o desenvolvimento local; a formação de uma Cooperativa passo a passo; eleição das comissões para a legalização; assessoramento para a fundação de uma Cooperativa; legalização de uma Cooperativa; Noções gestão administrativa e gestão financeira. Desenvolver competência social, planejamento estratégico e operacional, globalização, criar estratégia de desenvolvimento de novos negócios gerenciamentos de projetos NKT de produtos e serviços.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, vivencias, apostilas, exercícios individuais e coletivos.
Duração da Atividade	80/h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papeis, etc.

CADEIA PRODUTIVA: BELEZA E ESTÉTICA

33. Cabeleireiro e maquiagem:

Capacitar o educando para a realização de técnicas de cortes, Colorimetria, tratamentos capilares, modelagem, entre outros, que inclui alisamento e encacheamento. Conceitos sobre tricologia, biossegurança, visagismo e a propor mudanças no visual, sempre zelando pelo estilo singular de cada um. Estudo sobre estética e saúde. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Organização do atendimento, NR's

aplicadas à atividade desempenhada. Elaboração, composição e aplicação de maquiagens sociais e para caracterizações (maquiagem artística), utilizando técnicas e produtos cosméticos de maquiagem, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.

Cadeia Produtiva Beleza, Estética e Bem-Estar	Cabeleireiro e Maquiagem
Objetivo	Capacitar participantes para a realização de técnicas de cortes, Colorimetria, tratamentos capilares, modelagem e maquiagem.
Conteúdo da Atividade	Noções de relações humanas; higiene e segurança no trabalho; noções de mercado e como estabelecer preços; tipos básicos de cortes de cabelo; penteados e escovas; pinturas e alisamentos; tipos básicos de maquiagem; a maquiagem conforme a ocasião. Historia da beleza, composição do cabelo, tipos de cabelo, cuidados com o cabelo, lavagem e hidratação, cauterização, escovas babyliss, corte de cabelo feminino e masculino, penteados e coloração
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, práticas, apostilas com receitas, exercícios individuais e grupais.
Duração da atividade	80/h
Recursos materiais	Canetas, pastas, papeis, tesouras, pente, escova, secador, toucas, luvas, material de pintura, toalha de rosto, tinturas e alisadores, shampoo, capa para corte de cabelo, borrifador, grampos grandes e pequenos. Cadeira de salão, luvas, mascara, aventa

CADEIA PRODUTIVA: ARTE E CULTURA

34. CRIAÇÃO E MONTAGEM DE ACESSÓRIOS:

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.

Cadeia Produtiva Arte e Cultura	Criação e Montagem de Acessórios
Objetivo	Capacitar participantes com habilidades necessárias para a produção de acessórios.
Conteúdo da Atividade	Estudos das cores e sua importância na definição de uma coleção de acessórios. Coleção de desenhos relação entre concepção estética e coleções de moda, materiais, comercialização e pós vendas, empreendedorismo.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e coletivos.
Duração das Atividades	80h
Recursos Materiais	Textos, Apostilas, canetas, pastas, papeis, etc. Tesouras, alicates de bico de papagaio, linhas de nylon, arames finos, cola, materiais para bijuterias.

CADEIA PRODUTIVA: CONSTRUÇÃO CIVIL

35. CURSO: PEDREIRO(a) 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, contrapisos, revestimentos de pisos e paredes em geral, monta painéis de alvenaria pré-fabricados ou convencionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, ferragem e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's

CADEIA PRODUTIVA: CONSTRUÇÃO CIVIL	CURSO: PEDREIRO(a) POLIVALENTE:
Objetivo	Capacitar profissionais com técnicas e habilidades para construções profissionais.

Conteúdo da Atividade	Tecnologia básica em construção de edificações; Planejamento e organização do Trabalho; Qualidade, saúde, meio Ambiente e segurança do trabalho; Confeção de fôrmas em madeira; Montagem de fôrmas de madeira; Deforma e ré escoramento de painéis; Estruturas auxiliares e instalações provisórias; Fôrmas especiais; Introdução de execução de alvenaria e revestimentos; Alvenaria de vedação; Pedreiro de acabamento e execução de revestimentos em argamassa; Transformação de medidas; Área e perímetro de figuras planas; Levantamento da área; Preparação de alvenaria interna e externa ;Trabalhando as paredes ;Concreto, fibrocimento e reboco ;Concreto aparente ;Superfícies mofadas ;Preparação de superfície ;Problemas e soluções; Calcinção; Reboco novo curado; Alvenaria.
Técnicas de Execução	Aulas teóricas, aulas práticas, apostila, exercícios individuais e coletivos.
Duração das Atividades	80h
Recursos Materiais	Apostilas, caneta, bloco, cimento, brita, areia, colher de pedreiro, baldes, tijolos, pá, enxada, carrinho da mão, prumo, régua, nível, etc. Equipamentos de Proteção Individual: luvas, botas, capacete, óculos de proteção e máscara

N. PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Os indicadores dos objetivos e das ações, que podem ser quantitativos e qualitativos, estão associados a metas mensuráveis e evidenciáveis, distribuídas no prazo de validade do instrumento da parceria e os parâmetros de avaliação de desempenho, por sua vez, possibilitam aferir o cumprimento das metas relativas às ações e ao objetivo da parceria.

Planejamento do Projeto Qualifica Bahia	Indicador	Unidade	Meio de Verificação	Quantidade de Meta																			
				Mês 01	Mês 02	Mês 03	Mês 04	Mês 05	Mês 06	Mês 07	Mês 08	Mês 09	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	Mês 14	Mês 15	Mês 16	Mês 17	Mês 18	Mês 19	Mês 20
Objeto da Parceria: Ofertar capacitação social e profissional de pessoas nos diversos territórios do Estado	Nº de turmas implementadas pelo projeto	Turmas	Relatório de execução contendo informações sobre o quantitativo de turmas a iniciar, abertas, em andamento e concluídas. Quais os cursos, quantitativos de educandos em cada turma e carga horária realizada.				9	14	6	0	0	21	7									5	7
	Nº de pessoas certificadas pelo projeto	Pessoas	Relatório informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como. A lista de certificação assinada pelos alunos.						580			560											341
Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	Nº de matrículas realizadas	Matrículas	Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado.					580			560												340
Ação 2: Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (territórios, municípios, carga horária dos blocos I e II / relação de cadeias produtivas, cursos e ementas.	Nº de pessoas qualificadas pelo projeto.	Pessoas	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as lista de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático.							580			560										341
Ação 4: Realizar pesquisa de satisfação com beneficiários	Nº de Pessoas que participaram da pesquisa de satisfação,	Pessoas	Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos.									580			560								341

O. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO

Cargo	Qtde de trabalhadores (Q)	Forma de Vínculo	Carga Horária Semanal	REMUNERAÇÃO	
				Remuneração Bruta (Mensal)	Total Remuneração Bruta Anual (A)

COORDENADOR GERAL	1	MEI / NF AVULSA / ME	40	3.800,00	R\$ 41.800,00
COORDENADOR PEDAGÓGICO	1	MEI / NF AVULSA / ME	40	3.300,00	R\$ 36.300,00
COORDENADOR TERRITORIAL	2	MEI / NF AVULSA / ME	40	4.800,00	R\$ 38.400,00
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1	MEI / NF AVULSA / ME	40	1.500,00	R\$ 16.500,00
CONTADOR	1	MEI / NF AVULSA / ME	40	2.000,00	R\$ 22.000,00
INSTRUTORIA	148	MEI / NF AVULSA / ME	30	2.400,00	R\$ 355.200,00
154				17.800,00	R\$ 510.200,00

P. PREVISÃO DE RECEITAS E DE DESPESAS

PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS																			
1.	Receitas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	Mês 14	Mês 15	Mês 16	Mês 17	Mês 18
1.1	Recursos Recebidos	976.752,00	0,00	0,00	0,00	-	0,00	0,00	418.608,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	416.160
1.2	Rendimentos Financeiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
Total Geral de Receitas		976.752,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	418.608,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	416.160
2.	Despesas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	Mês 14	Mês 15	Mês 16	Mês 17	Mês 18
2.1	Despesas com Recursos Humanos																		
2.1.1	Remuneração da equipe	2.000,00	24.000,00	27.400,00	57.000,00	43.800,00	17.500,00	-	83.400,00	5.100,00	86.000,00	36.200,00	14.400,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-	34.600
2.1.1.2	Diárias	R\$ 0,00	17.100,00	9.750,00	10.800,00	9.750,00	6.900,00	1.050,00	540,00	13.200,00	7.200,00	3.000,00	9.995,26	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9.000
	Subtotal (Remuneração da equipe)	2.000,00	41.100,00	37.150,00	67.800,00	53.550,00	24.400,00	1.050,00	83.940,00	18.300,00	93.200,00	39.200,00	24.395,26	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	43.600
2.1.2	Encargos Sociais																		
2.1.2.1	INSS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.2	FGTS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.3	FGTS Multa Rescisória	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.4	Recesso de Trabalho (Saldo de Salário, Aviso Prévio, outros)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.5	PIS sobre a Folha de Pagamento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.6	1/3 sobre Férias	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.7	1/3 Salário	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.8	Férias	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.9	ISSQN	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.1.2.10	Outros encargos/tributos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
	Subtotal (Encargos Sociais)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.2	Custos Diretos																		
2.2.1	Kit Didático (sacola, papel, caneta e etc.)	38.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13.000
2.2.2	Passagens aos Beneficiários	0,00	31.920,00	31.920,00	31.920,00	31.920,00	31.920,00	0,00	31.920,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19.040
2.2.3	Alimentação	67.032,00	67.032,00	0,00	0,00	28.728,00	28.728,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	28.560
2.2.4	Fardamento	34.200,00	34.200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10.200
	Subtotal (Custos Diretos)	139.232,00	133.152,00	31.920,00	31.920,00	60.648,00	60.648,00	0,00	31.920,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	70.800

2.3	Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes																			
2.3.1	(Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.3.2	(Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.3.3	(Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Subtotal (Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4	Custos Indiretos																			
2.4.1	Internet	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.2	Locação de Automovel	56.000,00	56.000,00	0,00	0,00	24.000,00	24.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20.000,00
2.4.3	Aluguel	28.000,00	0,00	0,00	0,00	12.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.000,00
2.4.4	Telefone	0,00	0,00	0,00	105,94	112,40	78,18	78,74	78,09	77,22	0,00	123,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.5	Água	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.6	Luz	0,00	0,00	265,49	283,73	279,80	343,64	0,00	329,66	488,66	0,00	440,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.9	Serviços Graficos	19.600,00	0,00	0,00	0,00	8.400,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.10	Serviços de Comunicação	11.200,00	0,00	0,00	0,00	4.800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.000,00
2.4.11	Material Copa e Cozinha	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	0,00	1.200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.12	Material de Expediente	14.000,00	0,00	0,00	0,00	6.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.13	Combustível	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	0,00	20.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9.750,00
2.4.14	Motorista	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	0,00	6.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3.000,00
2.4.16	Material de Limpeza	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.17	Aluguel de maquinas e equipamentos de informatica.	22.400,00	0,00	0,00	0,00	9.600,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.18	Softwares	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2.000,00
	Subtotal (Custos Indiretos)	166.800,00	71.600,00	15.865,49	15.989,67	80.792,20	40.021,82	78,74	31.607,75	565,88	0,00	563,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	44.750,00
	Total Geral de Despesas	308.032,00	245.852,00	84.935,49	115.709,67	194.990,20	125.069,82	1.128,74	147.467,75	18.865,88	93.200,00	39.763,19	24.395,26	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	159.150,00

Q. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO 2022	1ª PARCELA	ANO 2022	2ª PARCELA	ANO 2023	3ª PARCELA
MÊS 01	R\$ 976.752,00	MÊS 08	R\$ 418.608,00	MÊS 18	R\$ 416.160,00

R. BENS A SEREM ADQUIRIDOS

1	Descrição do Bem	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Justificativa para aquisição
		0	0	0	
2		0	0	0	
3		0	0	0	
9		0	0	0	
		0	0,00	0,00	

S.	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS				
<p>1. Declaro que o Projeto apoiado será realizado no Estado da Bahia e que em todo o material de apresentação e divulgação do projeto constarão, obrigatoriamente, a marca do Governo do Estado da Bahia/Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte.</p> <p>2. Declaro estar ciente que, no prazo de 30 (trinta) dias do término do projeto apoiado, deverá ser apresentada à Secretariado Trabalho Emprego, Renda e Esporte a prestação de contas final dos recursos recebidos e despendidos.</p> <p>3. Declaro não ser servidor(a) público(a) Estadual da Bahia.</p> <p>Declaro que todas as informações prestadas, no projeto e em seus anexos, são verdadeiras e de minha responsabilidade, podendo, a qualquer momento, ser comprovadas.</p>					
T.	Local/Data	U.	Nome Completo do(a) Proponente	V.	Assinatura do(a) Proponente
Salvador, / / 2024			Aldenes Meira Santos		

W. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE (USO EXCLUSIVO DA SETRE)		
Comissão de Seleção de Projetos: () Aprovado		
Data: / Assinatura: Nome Matrícula	Data: / / Assinatura Nome Matrícula	Data: / / Assinatura: Nome Matrícula
<p>Salvador, / / 2024.</p> <p style="text-align: center;">DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte</p>		



Documento assinado eletronicamente por **Aldenes Meira Santos, Usuário Externo**, em 12/04/2024, às 15:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Davidson de Magalhães Santos, Secretário**, em 15/04/2024, às 16:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Cerqueira Santos, Testemunha**, em 15/04/2024, às 16:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00087728299** e o código CRC **3BC9BE2D**.

Portaria Nº 00775193 de 15 de Abril de 2024

O(A) Delegado Geral do(a) POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DA BAHIA - P.CIVIL, no uso de suas atribuições, **resolve** designar JOSE CARLOS FEITOSA RAMOS, matrícula nº 92057957, para, em razão de Licença Premio no período de 15 de Abril de 2024 a 14 de Maio de 2024, substituir FLAVIO AUGUSTO DE ANDRADE GOIS, matrícula nº 20373604, no cargo Delegado Titular II, do(a) DEL TERRITORIAL WENCESLAU GUIMARAES.

HELOISA CAMPOS DE BRITO

POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DA BAHIA

Portaria Nº 51396767 de 15 de Abril de 2024

O(A) Delegado Geral do(a) POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DA BAHIA - P.CIVIL, no uso de suas atribuições, **resolve** designar o(s) servidor(es) abaixo relacionado(s), habilitado(s) em Concurso Público, nos termos do(a) art. 64 da Lei nº 11.370, de 04 de fevereiro de 2009.

Matrícula	Nome	Cargo	Unidade Organizacional
92116368	CARLA ANDREA DA SILVA FAGUNDES	Investigador de polícia	DEPARTAMENTO DE INTELIGÊNCIA POLICIAL
92116400	DIOGO VICTOR DA SILVA LIMA	Investigador de polícia	DEPARTAMENTO DE INTELIGÊNCIA POLICIAL
92116411	ERIKA CRISTINA SANTANA LIMA	Investigador de polícia	DEPARTAMENTO DE INTELIGÊNCIA POLICIAL

HELOISA CAMPOS DE BRITO

POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DA BAHIA

Portaria Nº 00776232 de 15 de Abril de 2024

O(A) Delegado Geral do(a) POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DA BAHIA - P.CIVIL, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) arts. 72 e 74, inciso I, da Lei nº 11.370 de 04.02.2009, **resolve** remover, o(s) servidor(es) abaixo:

Matrícula	Nome	Cargo	Unidade Origem	Unidade Destino	Data Início	Número do Proc. SEI
12604466	LAERTE EDUARDO NETO	Delegado de polícia	2 DELEGACIA TERRITORIAL DE PORTO SEGURO	DEPARTAMENTO DE INTELIGÊNCIA POLICIAL	Data da Publicação	

HELOISA CAMPOS DE BRITO

POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DA BAHIA

ATOS DO DIRETOR DO DEPAF**GRATIFICAÇÃO ADICIONAL**

Portaria	Nome	Cargo	Matrícula	Processo	%	Total
0198/2024	Sergio Luiz Leal da Silva	IPC	20347004	012.6196.2024.0005828-28	19	24%

CRISTIANO MARCOS PITANGUEIRA MANGUEIRA

Diretor do DEPAF/PCBA

Polícia Militar da Bahia – PM/BA

POLÍCIA MILITAR DA BAHIA

COMANDO - GERAL

CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS PARA ADMISSÃO AO CFSd PM/2006

O COMANDANTE-GERAL DA POLICIA MILITAR DA BAHIA, no uso de suas atribuições, em face do trânsito em julgado da decisão em Processo n.º 0185484-32.2007.8.05.0001, bem como, conforme pronunciamento técnico jurídico da Procuradoria-Geral do Estado, constante do Processo n.º 030.2473.2024.0017327-44, RESOLVE: excluir a referência "SUB JUDICE" dos assentamentos dos Soldados 1ª CI PM abaixo discriminados:

NOME	MATRÍCULA
JAGUARACY CORREIA BITTENCOURT DA COSTA	30.522.686
RAMON BRITO REIS	30.487.549

Salvador, 15 de abril de 2024. PAULO JOSÉ REIS DE AZEVEDO COUTINHO - Cel PM - Comandante-Geral

SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE**PORTARIA Nº 020 DE 15 DE ABRIL DE 2024**

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições e à vista do disposto no artigo 2º, inciso XI da Lei n. 13.019, de 31 de julho de 2014 (Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil) e, considerando a solicitação formalizada nos autos do Processo SEI N. 021.2107.2024.0001734-90, RESOLVE

Art. 1º - Incluir a servidora NADJA MIRANDA DE CARVALHO, matrícula n. 92009167, na composição da Comissão de Monitoramento e Avaliação instituída por meio da Portaria nº 113 de 01 de novembro de 2023, com a finalidade de monitorar e avaliar a execução do Termo de Colaboração derivado do Edital de Chamamento Público nº 003/2023, de que trata da qualificação de grupos e comunidades em artesanato e áreas afins com vistas ao combate à fome, à geração de trabalho, autonomia e renda, promovendo a sustentabilidade social, cultural, econômica e ambiental, objeto do processo SEI N. 021.2107.2023.0003011-44.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando inalteradas as demais disposições da Portaria nº 113/2023.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 15 de abril de 2024.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

PORTARIA Nº 021 DE 15 DE ABRIL DE 2024

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições e à vista do disposto no artigo 2º, inciso XI da Lei n. 13.019, de 31 de julho de 2014 (Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil) e, considerando a solicitação formalizada nos autos do Processo SEI N. 021.2107.2024.0001734-90, RESOLVE

Art. 1º - Incluir o servidor ANDRÉ GUIMARÃES VILLAR, matrícula n. 92098571, na composição da Comissão de Monitoramento e Avaliação instituída por meio da Portaria nº 066 de de 28 de junho de 2023, com o objetivo de monitorar, acompanhar e avaliar a execução do Contrato de Gestão nº 024/2019, firmado entre o Estado da Bahia, por meio desta Secretaria, e a Organização Social Associação Fábrica Cultural para a Gestão dos Serviços de Qualificação dos Artesãos baianos, incluindo a Promoção e a Comercialização da Produção Artesanal.

Art. 2º - Ficam convalidados todos os atos que tenham sido praticados pelo servidor designado até a edição desta portaria.

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 15 de abril de 2024.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

PORTARIA N. 022 DE 15 DE ABRIL DE 2024

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições e, tendo em vista o disposto no art. 24 da Lei n. 7.249, de 07/01/1998 e suas alterações posteriores, RESOLVE deferir o Processo SEI n. 021.2135.2024.0001876-65, relativo ao requerimento de Auxílio-Funeral em favor de Elisa de Almeida Ferreira Rocha.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 15 de abril de 2024.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

RESUMO DO SEXTO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO N. 012/2022

Processo SEI n. 021.2122.2024.0001360-60. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: ASSOCIAÇÃO DE ASSISTÊNCIA A PRODUÇÃO E AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL - AAPDS. DO OBJETO: alterar o Termo de Colaboração nº. 012/2022 para: 1- Prorrogação de prazo; 2- Remanejamento no Plano de Trabalho. DO PRAZO: fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 012/2022, por 2 (dois) meses, com efeitos iniciais a partir de 18/04/2024. DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO: ficam alterados os itens, D, E, E3 N e P, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais cláusulas do Termo de Colaboração. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Aldenes Meira Santos - Representante legal da OSC.

RESUMO DO SEXTO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO N. 003/2022

Processo SEI n. 021.2141.2024.0001447-18. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: CENTRO DE ASSESSORIA DO ASSURUÁ. DO OBJETO: alterar o Termo de Fomento nº. 003/2022 para: 1- Alterar o Plano de Trabalho; 2- Prorrogação de prazo. DO PLANO DE TRABALHO: ficam alterados os itens: E, F, I e J, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. DO PRAZO: fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Fomento nº 003/2022, por 60 dias, com efeitos iniciais a partir de 15/04/2024. DO VALOR: não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Fomento nº 003/2022. DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais cláusulas do Termo de Fomento. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Marcos Almeida Bispo - Representante legal da OSC.