

*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial*

**PELO FUTURO DO TRABALHO**

CNPJ 03.768.202/0001-76

P T S B  
F L S N° 07  
\_\_\_\_\_

# **PROJETO DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL PREFEITURA DE SÃO BENEDITO**

## 1. APRESENTAÇÃO

A presente proposta visa atender à demanda do município de São Benedito, objetivando capacitar mão-de-obra para os segmentos de Têxtil e Vestuário, Automotiva, Refrigeração e Climatização, Construção, Tecnologia da Informação e Alimentos, através da implantação de uma parceria entre o SENAI Ceará e a Prefeitura Municipal de São Benedito, que contemplará a oferta de cursos de educação profissional realizados pelo SENAI Ceará. Visando atender às necessidades das empresas e da população local com a finalidade de reduzir o nível de vulnerabilidade social e desenvolver economicamente a região proporcionando qualificação profissional e a inserção de uma nova atividade industrial.

Acredita-se que o referido município configura características ideais para a realização de um projeto de capacitação de mão-de-obra propiciando o desenvolvimento dos segmentos de Têxtil e Vestuário, Automotiva, Refrigeração e Climatização, Construção, Tecnologia da Informação e Alimentos, na região e a redução dos índices de vulnerabilidade social, especialmente, o desemprego.

## 2. OBJETIVO

O projeto tem como o objetivo ofertar cursos de Iniciação e Qualificação Profissional, com vistas à qualificação de profissionais com competências demandadas pelo município.

## 3. JUSTIFICATIVA

A capacitação profissional é importante para desenvolver habilidades específicas nas pessoas ou aprimorar habilidades que já possuem. Os cursos profissionalizantes possuem um papel fundamental nessa capacitação, principalmente quando os usuários possuem baixa escolaridade (Ensino Fundamental e Ensino Médio incompleto). Estes veem nesses cursos uma forma de se capacitar e assim conseguirem entrar no mercado de trabalho, buscando novas oportunidades.

No Brasil, em 2019, apenas 48,8% das pessoas que possuem 25 anos ou mais concluíram o ensino básico obrigatório, enquanto no Nordeste, esse número cai para 36,1%.



P M S B  
F L S Nº 09  
\_\_\_\_\_

O ensino básico obrigatório é a educação que as pessoas precisam receber entre os 4 e 17 anos de idade. Enquanto no Ceará, 40,3% das pessoas acima de 25 anos concluíram o ensino básico obrigatório.

A capacitação profissional, então, entra justamente nessa falta de escolaridade, já que desenvolve ou cria habilidades nas pessoas, fazendo com que estejam aptas às demandas do mercado. Às vezes estas possuem pouco tempo disponível ou baixa vontade de concluir os estudos, mas precisam de alguma qualificação para trabalhar. A qualificação faz com que a renda seja maior, possibilitando novos horizontes profissionais.

Os cursos de qualificação e capacitação profissional ajudam a preparar jovens e adultos para o trabalho, uma vez que os habilitam a desenvolver atividades demandadas pelas indústrias.

### **Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI**

Pode-se assegurar que a escolha para que o Senai seja o executor deste projeto se deu devido à sua unanimidade como a maior instituição da América Latina de formação profissional e também pelo que nos afirma o documento nacional da Metodologia Senai de Educação Profissional (2020):

Os compromissos com a promoção da formação profissional e com a qualidade dos processos de ensino aprendizagem orientados para o atendimento das demandas da indústria brasileira se consolidaram como marcas registradas do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) ao longo dos seus 77 anos de existência.

O SENAI com o propósito de fornecer mão de obra qualificada dando a base necessária a formação de um arcabouço de conhecimentos indispensáveis para capacitação de profissionais que atendam às demandas da indústria vem oferecer cursos alinhados a estas necessidades e ao desenvolvimento econômico das diversas unidades federativas do país.

Recentemente, o Senai – Departamento Nacional - realizou uma pesquisa junto à 2.839 empresas que absorveram egressos com formação concluída no Senai e que estão ocupados na área de formação ou em área correlata.



P M S B  
F L S Nº 10  
\_\_\_\_\_

Além das empresas, também foram informantes 15.044 egressos da Aprendizagem Industrial, 8.206 egressos do Técnico de Nível Médio, 16.580 egressos de Qualificação Profissional e 316 egressos de Graduação. Segue abaixo alguns resultados relevantes:

#### Indicadores de Fidelidade com o SENAI:

- 99% dos egressos pesquisados declararam que INDICARIAM OS CURSOS DO SENAI;
- 78,6% dos egressos pretendem fazer ou já estão fazendo outro curso no SENAI;
- 95,2% das empresas respondentes, declaram que preferem contratar egressos do SENAI.

#### Indicadores de Empregabilidade:

Taxa de ocupação de egressos no mercado de trabalho setor industrial – Corresponde ao percentual de ex-alunos que estão trabalhando na indústria.

Egressos da Aprendizagem Industrial		Egressos de Cursos de Qualificação Profissional		Egressos de Cursos Técnicos	
Brasil	CE	Brasil	CE	Brasil	CE
59,1%	62%	66,6%	76,9%	73,8%	80,5%

Segundo o conceito do IBGE, População Ocupada é aquela composta por todas as pessoas que trabalharam durante o mês de referência da pesquisa por pelo menos uma hora completa, em trabalho remunerado ou em trabalho sem remuneração direta, em ajuda à atividade econômica de membro do domicílio. O Nível de Ocupação é calculado pela proporção de pessoas ocupadas em relação às pessoas em idade de trabalhar. O SENAI CE está acima da média Brasil em todas as modalidades pesquisadas.

O referido projeto visa atender à demanda do Município de São Benedito CE, com o objetivo de capacitar jovens e adultos, através de uma parceria com o SENAI CE, que contemplará a contratação de cursos profissionalizantes, ofertados pelo SENAI CE para atendimento ao público indicado.



P M S B  
F L S N° 11  
\_\_\_\_\_

**Estrutura Econômica – Município de São Benedito**

\*Fonte: <https://www.observatorio.ind.br>

**Setores Industriais – Município de São Benedito**

\*Fonte: <https://www.observatorio.ind.br>

**4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E INVESTIMENTO**

Abaixo constam listados os cursos propostos para oferta, contendo informações sobre o título, a carga horária, quantidade de turmas, vagas e valores.

Curso	CH	Qtde Turmas	Vagas	Valor / Total	Carga Horária Diária
CORTE E COSTURA FEMININA EM MALHA	100	1	20	R\$ 15.000,00	8
INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE CONDICIONADOR DE AR SPLIT	80	1	20	R\$ 15.800,00	8
COSTUREIRO INDUSTRIAL DO VESTUÁRIO	160	1	20	R\$ 25.000,00	8
STREET FOOD - COMIDA DE RUA	32	1	20	R\$ 6.100,00	8
FABRICAÇÃO DE SANDUÍCHES GOURMET	16	1	20	R\$ 4.000,00	8
<b>*EXCEL PLENO (BÁSICO INTERMEDIÁRIO E AVANÇADO)</b>	80	1	20	R\$ 12.300,00	8
FABRICAÇÃO DE PIZZAS	20	1	20	R\$ 4.500,00	8
FABRICAÇÃO DE BOLOS, DOCES E SALGADOS	36	1	20	R\$ 6.500,00	8
<b>*POWER BI</b>	40	1	20	R\$ 4.750,00	8
MONTADOR E REPARADOR DE COMPUTADORES	160	1	20	R\$ 23.500,00	8
FABRICAÇÃO DE SOPAS E CREMES	16	1	20	R\$ 4.000,00	8
BOMBONS TRUFADOS ECONÔMICOS	16	1	20	R\$ 4.000,00	8
MECÂNICO DE VEÍCULOS DIESEL	160	1	20	R\$ 25.310,00	8
PRODUÇÃO DE TORTAS E BOLOS	20	1	20	R\$ 5.000,00	8



P M S B  
F L S Nº 13  
*[Assinatura]*

FABRICAÇÃO DE SALGADOS	20	1	20	R\$	5.000,00	8
INJEÇÃO ELETRÔNICA A DIESEL	140	1	20	R\$	18.000,00	8
FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E DOCINHOS	16	1	20	R\$	4.000,00	8
GESSEIRO	160	1	20	R\$	25.790,00	8
PRODUÇÃO DE CUPCAKES	16	1	20	R\$	4.000,00	8
PEDREIRO DE ALVENARIA	160	1	20	R\$	24.650,00	8
FABRICAÇÃO DE COMPOTAS E GELEIAS	20	1	20	R\$	4.500,00	8
APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO CERÂMICO	60	1	20	R\$	12.390,00	8
FABRICAÇÃO DE SALADAS E MOLHOS ESPECIAIS	12	1	20	R\$	3.900,00	8
		<b>23</b>	<b>460</b>		<b>R\$ 257.990,00</b>	

**\*ATENÇÃO:**

**Excel Pleno:**

Pré-requisitos: Curso de Informática básica concluído;

**Power Bi:**

Pré-requisitos: Curso de Informática básica concluído;

Os treinamentos serão desenvolvidos pelo SENAI Ceará, de segunda a sexta-feira, nos turnos manhã e tarde (Diurno), em locais sinalizados e cedidos pelo município.

As turmas serão ofertadas através da unidade do SENAI CE que possuem expertise no segmento Têxtil e Vestuário, Automotiva, Refrigeração e Climatização, Construção, Tecnologia da Informação e Alimentos.



F M S B  
F L S Nº 14  
CP

## 5. DISTRIBUIÇÃO DAS VAGAS

As turmas serão compostas com a quantidade máxima de 20 alunos.

## 6. SERVIÇOS DEMANDADOS

Obs.: Os conteúdos programáticos descritos abaixo poderão ser alterados conforme necessidade e demanda do SENAI CE.

### **CURSO: COSTUREIRO INDUSTRIAL DO VESTUÁRIO**

**CARGA HORÁRIA:** 160h

**OBJETIVOS GERAIS:** Operar máquinas de costura industrial, costurando peças de vestuário, conforme tabela de medidas, trabalhando sob a supervisão técnica, de acordo com as tendências de mercado, as normas e os procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

### **CONTEÚDO:**

1. Agulhas: Nomenclatura, Tipos (classes e variedades), Utilização.
2. Aviamentos: Tipos, Adequação, Características dos tecidos em relação aos resíduos, Descarte de resíduos, Equipamentos de Proteção, Individual (EPI), Normas de segurança, saúde e meio ambiente, em ambientes de costura, Noções de administração de materiais, Leitura e interpretação de ficha técnica, Manutenção preventiva de máquinas e acessórios.
3. Introdução à Costura: Ambiente industrial, O trabalho em equipe, Organização do trabalho, Materiais e ferramentas, para costura.
4. Linhas, Fios e Tecidos: Tipos de linhas, Utilização, Tipos de fios (sintéticos, naturais), Tipos de tecidos (sintéticos, naturais, artificiais).
5. Maquinário.
6. Costura e Pilotagem: Costura preliminar em máquina, reta e overloque, Montagem de uma peça.
7. Tipos de costura: Retas com paradas em pontos predeterminados, Retas com paralelas na largura do calcador, Retas cruzadas, Retas com cantos em ângulos retos, Curvas e arremates, Curvas e cantos arredondados, União de curvas, costuras em forma circular.
8. Introdução à máquina de ponto fixo: nomenclatura utilizada; partes principais (sapatilha, agulha, chapa, transportador, bancada, volante, pedal, motor, chave, liga-desliga); acessórios (aparelhos de viés, sapatilhas, guiadores)





P L S N° 15  
B  
\_\_\_\_\_

9. Lubrificação e Noções de Manutenção da Máquina de Costura: Nível de óleo, Limpeza da máquina, Troca de acessórios e dispositivos.
10. Passagem do fio: Apresentação da sequência dos passa fios, Colocação dos fios, Troca de agulhas.
11. Operação da Máquina de Ponto Fixo: Posicionamento dos componentes (lotes de peças cortadas) sobre a mesa da máquina, ligar e desligar a máquina.
12. Posicionamento do tecido embaixo da sapatilha: Ajustagem e regulagem, Organização dos aviamentos e peças, costura em máquina de ponto fixo, costura em máquina de ponto corrente.
13. Introdução à máquina ponto corrente: nomenclatura utilizada; partes principais (sapatilha, agulha, chapa, transportador, bancada, volante, pedal, motor, chave liga-desliga); acessórios (aparelhos de viés, sapatilhas, guiaadores).
14. Lubrificação e Noções de Manutenção da Máquina de Costura Ponto Corrente, Nível de óleo, Limpeza da máquina, Troca de acessórios e dispositivos.
15. Desenvolver projeto de peças do vestuário: Escolher as peças, analisar a modelagem, costurar, entregar o produto acabado.

#### **CURSO: CORTE E COSTURA FEMININA EM MALHA**

**CARGA HORÁRIA:** 100h

**OBJETIVOS GERAIS:** Desenvolver no educando a habilidade de cortar com moldes e controlar a máquina de costura, interpretando ficha técnica e confeccionando peças do vestuário em malha, de acordo com procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

#### **CONTEÚDO:**

1. Tipos de moldes: simétrico e assimétrico
2. Sentido do fio: coluna e carreira
3. Tipos de tecidos quanto a sua aparência: com pé, com sentido, sem sentido, com direito e avesso, sem direito e sem avesso
4. Risco marcador: definição, tipos (par, ímpar e misto), uniformidade do traço, fidelidade de marcações em relação a modelagem e margens de segurança
5. Tipos de Encaixe: par, ímpar, misto - com e sem sentido obrigatório
6. Técnicas de encaixe manual e execução convencional
7. Expedição para costura: etiquetagem e separação de peças cortadas por tamanho, cor e tonalidade, modelo

8. Tipos de máquinas de costura e suas funções conforme segmento
9. Nomenclatura das máquinas de costura do segmento
10. Acessórios das máquinas de costura do segmento
11. Agulhas: tipos, funções, nomenclatura e troca
12. Passagem de linhas e fios das máquinas de costura do segmento
13. Tipos de Linhas e fios conforme segmento
14. Controle e velocidade das máquinas de costura do segmento: habilidades manipulativas
15. Execução de peças do vestuário
16. Normas de segurança, saúde e meio ambiente.

**CURSO: MECÂNICO DE VEÍCULOS DIESEL****CARGA HORÁRIA:** 160h**OBJETIVOS GERAIS:** Realizar manutenções, regulagens e diagnósticos de falhas em motores a diesel, de acordo com normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.**CONTEÚDO:**

1. Metrologia - 40h
2. Sistema de motores diesel - 120h

**CURSO: INJEÇÃO ELETRÔNICA DIESEL****CARGA HORÁRIA:** 140h**OBJETIVOS GERAIS:** Desenvolver e capacitar profissionais de conhecimentos técnicos e habilidades operacionais para atuação na reparação de sistemas de gerenciamento eletrônico de motores diesel, seguindo procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.**CONTEÚDO:**

1. Funcionamento do Motor Diesel
2. Funcionamento aplicado do motor Diesel, Sistemas de Distribuição motora
3. Emissões de poluentes
4. Eletricidade Básica Aplicada



P E S B  
F L S N° A  
\_\_\_\_\_

5. Teoria Atômica, Instrumentos de Medição Elétrica, Lei de Ohm, Eletromagnetismo, Simbologia utilizada nos esquemas elétricos
6. Grandezas elétricas, multímetro, circuito elétrico, relés e solenoides
7. Funcionamento dos Motores Ciclo OTTO
8. Injeção Eletrônica Diesel
9. Histórico da injeção eletrônica
10. Princípio de funcionamento do sistema
11. Subsistema de ar
12. Subsistema de ignição
13. Diagramas elétricos
14. Subsistema de combustível
15. Teste dos componentes
16. Diagnóstico via scanner
17. Injeção Diesel Common Rail e PLD
18. Circuitos específicos de diesel PLD Common Rail e funcionamento dos componentes
19. Princípio do gerenciamento eletrônico de Motores Diesel Sensores, atuadores e módulos eletrônicos
20. Interpretação de diagramas elétricos dos sistemas, gráficos e oscilogramas
21. Remoção, desmontagem, análise, montagem, instalação e testes de componente dos sistemas
22. Diagnóstico de falhas simuladas em motores e veículo.

**CURSO: INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE CONDICIONADOR DE AR SPLIT HI-WALL**

**CARGA HORÁRIA: 80h**

**OBJETIVOS GERAIS:** Preparar profissionais para realizar a instalação e manutenção de equipamentos de climatização de pequeno porte, HI-WALL, executando montagem e troca de componentes elétricos, eletrônicos e mecânicos, de acordo com normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

**CONTEÚDO:**

1. Calor: conceito;
2. Tipos de calor: SENSÍVEL e LATENTE;
3. Transmissão de calor: condução, convecção e radiação;
4. Capacidade térmica, Carga térmica, Mudança de estado, vaporização;
5. Temperatura;
6. Termômetro; Escalas termométricas; Termômetro de bulbo seco e úmido; Conversão de escalas;
7. Pressão: conceito, tipos;
8. Unidades de pressão,
9. Manômetros, Relação temperatura X Pressão
10. Unidade Térmica ;
11. Ciclo básico de refrigeração; classificação do sistema de pressão;
12. Fluxograma frigorífico;
13. Teoria do condicionador de ar, Propriedade físicas do ar ;
14. Fundamentos do ar condicionado;
15. Cálculo de estimativa de carga térmica;
16. Dimensionamento de fio e cabo;
17. Dimensionamento do duto;
18. Condicionador de ar SPLIT : HI-WALL, PISO TETO, CASSETE;
19. Escolha do local de instalação da U. I;
20. Placa de instalação;
21. Colocação da unidade interna no suporte;
22. Escolha do local de instalação da U.E;
23. Colocação da unidade externa;
24. Posicionamento da unidade externa;
25. Suporte;
26. Dimensionamento das linhas de expansão e sucção;
27. Furo de passagem das linhas;
28. Instalação do dreno;

29. Isolante térmico: borracha celular, Espuma expandida; Fita PVC, Fita Vinilica( alumínio);
30. Teste estanqueidade;
31. Nitrogênio;
32. Camda de ozônio e Meio Ambiente, Protocolo de Montreal;
33. Plano Brasileiro a Eliminação das SDO.
34. Legislação e CTF;
35. Fluido refrigerante R-22, R-410a;
36. Teste de eficiência ;
37. Relatório de Instalação e Manutenção;
38. Diagnostico, Causas e Solução: Problema na rede elétrica, placa eletrônica;
39. Placa eletrônica, Diagrama elétrico, Diagnostico, Causas e Solução;
40. Sensor NTC PTC;
41. Bomba de alto e baixo vácuo;
42. Vacuômetro;
43. Calculo de Superaquecimento;
44. Balança eletrônica;
45. Recolhedora;
46. Recolhimento de fluido refrigerante ;
47. Motor da unidade interna: queimado;
48. Placa eletrônica: transisto quemdo.

**CURSO: PEDREIRO DE ALVENARIA****CARGA HORÁRIA:** 160h

**OBJETIVOS GERAIS:** Executar trabalhos de construção, reforma e manutenção de obras civis, no que se refere a alvenaria de tijolos, pedras de cantaria, blocos e concreto, contra-pisos, revestimentos de pisos e paredes em geral, monta painéis de alvenaria pré-fabricados ou convencionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.



P M S B  
F L S N° 20  
00

### **CONTEÚDO:**

1. Tecnologia básica da construção de edificações - 20h
2. QSMS - Qualidade, saúde, meio ambiente e segurança do trabalho no canteiro de obras - 24h
3. Planejamento e organização do trabalho na construção de edificações - 36h
4. Introdução à execução de alvenarias e revestimentos - 20h
5. Pedreiro de alvenaria - 60h

### **CURSO: GESSEIRO**

**CARGA HORÁRIA:** 160h

**OBJETIVOS GERAIS:** Formar mão-de-obra qualificada e específica para atendimento da demanda de mercado da indústria da construção civil.

### **CONTEÚDO:**

1. Tecnologia do Gesso
2. Leitura e Interpretação de Projetos
3. Ferramentas e Equipamentos de Trabalho
4. Especificações para o Gesso de Revestimento
5. Etapas de Aplicação do Revestimento
6. Condições para Início do Revestimento
7. Conhecimento Técnico de Gesso Projetado
8. Especificação para executar decoração em gesso
9. Especificação para Montagem de Paredes com Blocos de Gesso
10. Condições para Início da Montagem de Paredes com Blocos de Gesso
11. Etapas de Aplicação com Blocos de Gesso
12. Etapas de Aplicação de Forro de Gesso
13. Especificações para o Gesso DRY WALL
14. Condições para o início de Montagem do DRY WALL
15. Etapas de Aplicação do DRY WALL
16. Produtividade x Qualidade
17. Higiene e Segurança do Trabalho



P M S B  
F L S Nº 21  
20

**CURSO: APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO CERÂMICO**

**CARGA HORÁRIA:** 60h

**OBJETIVOS GERAIS:** Capacitar profissionais na área de assentamento de revestimento cerâmico.

**CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de metrologia e cálculo;
2. Leitura e interpretação de projetos
3. Preparação da Superfície: Planeza, dureza, porosidade, limpeza, aderência e umidade, nivelamento, alinhamento, esquadro e prumo.
  - 3.1 Cerâmicas e Revestimentos: Dimensões, grau de resistência, emprego interno e externo e aderência a argamassa, tipos, especificações técnicas, estética no assentamento.
4. Argamassas Colantes
  - 4.1 Deslizamento, tempo de colagem, tempo de ajustabilidade, flexibilidade, aderência, tempo de utilização, transferência, secagem e liberação para tráfego,
  - 4.2 Tipos e especificações técnicas.
5. Sistemas de Aplicação das Argamassas
  - 5.1 Camadas: simples, dupla.
  - 5.2 Interna e externa.
6. Assentamento e Rejuntamento:
  - 6.1 De Cerâmicas, porcelanato.
  - 6.2 Em fachadas, pisos e paredes.

**CURSO: EXCEL PLENO (BÁSICO INTERMEDIÁRIO E AVANÇADO)**

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**OBJETIVOS GERAIS:** Capacitar os participantes a utilizar a planilha Excel com os recursos básicos, intermediários e avançados para a realização de suas atividades profissionais e acadêmicas. Os recursos apresentados serão os mais essenciais dentro de uma empresa.

**CONTEÚDO:**

1. Excel Básico; 1.1.Criando Tabelas nas Planilhas (Orçamento de Gastos e etc.); 1.2.Criando e Manipulando Fórmulas (Porcentagens); 1.3.Manipulando Intervalos; 1.4. Copiando e Movendo; 1.5.Revisão e Organização da Planilha; 1.6.Formatção da Planilha; 1.7.Configurando e Imprimindo Planilhas; 1.8.Funções (Soma, Máximo, Mínimo, Maior, Menor, Hoje, Agora, Se, Se aninhado); 1.9.Gráficos; 1.10. Formatação Condicional; 1.10.1. Controle de Registro de Ponto; 1.10.2. Calculando as Horas Trabalhadas; 1.10.3. Criando uma Planilha para Horas Devidas e Horas Extras
2. Excel Intermediário; 2.1.PROCV, PROCH, Se e E, Se e Ou; 2.2.Auditoria de Fórmulas; 2.3.Funções de Pesquisa e Referência; 2.4.Função Índice e Corresp; 2.5.Funções de Data e Hora; 2.6.Funções de Texto; 2.7. Funções de Informação; 2.8. Funções de Lógica; 2.9. Funções Matemáticas; 2.10. Funções Financeiras; 2.11. Somases / Médias / Cont.se / ; 2.12. Remover Duplicatas; 2.13. Transpor Dados; 2.14. Filtro Avançado; 2.15. Subtotal; 2.16. Atingir Meta / Cenários / Solver; 2.17. Tabela Dinâmica; 2.18. Gráfico Dinâmico; 2.19. Criando Listas; 2.20. Funções de Banco de Dados; 2.21. Trabalhando com Grupos de Planilhas; 2.22. Compartilhamento de Dados; 2.23. Controlar Alterações; 2.24. Criando Diagramas; 2.25. Validação; 2.26. Comentários; 2.27. Congelando Painéis; 2.28. Opções de Visualização: Abertura de janelas com diversas planilhas na mesma tela; Congelar painéis; Dividir janela; Estrutura de tópicos; Exibição em tela inteira; Modos de exibição personalizados; Organizar janelas; 2.29. Cálculos com Horas Negativas; 2.30. Conhecendo Melhor Referências Absolutas / Relativas e Mistas
3. Avançado; 3.1.Macros; 3.2.Gravando Macros; 3.3.Salvando Macros; 3.4.Excluindo Macros; 3.5. Habilitando o conteúdo; 3.6. Criando um sistema de Cadastro com Macros; 3.7.Automatizando o Filtro Avançado com Macros; 3.8. Criando uma Locadora de Vídeos com os Recursos de Macros; 3.9. Habilitando a Guia Desenvolvedor; 3.10. Criando um Sistema de Vendas com os Controles de Formulário da Guia Desenvolvedor
4. Planilha de Controle Financeiro na Administração de Escritório; 4.1.Criando um Controle de Caixa em Planilhas; 4.2. Controle de Contas Bancárias com Planilhas; 4.3. Calculando o valor das Parcelas de um Empréstimo no Excel; 4.4. Criando a Tabela de Pagamentos em Planilhas; 4.5. Controle de Investimentos em Capitalização; 4.6. Funções Matriciais; 4.7. Funções Estatísticas; 4.8.Estudando os Tipos de Erros nos Cálculos; 4.9. Criando Planilhas para Escritórios;
5. Introdução ao VBA: breve introdução da linguagem VBA; 5.1 Hierarquia (WorkBooks, WorkSheets, Range); 5.2 Acessando o Editor Visual Basic; 5.3 Declarando variáveis (Pequeno Exemplo); 5.4 Operadores Aritméticos (pequeno



exemplo); 5.5 Exemplo de Operadores Aritméticos; 5.6 Exemplos de Operadores de Comparação; 5.7 Estrutura de Repetição; 5.7.1 Exemplo da Estrutura de repetição IF (Básico) / Criando um função

**CURSO: MICROSOFT POWER BI****CARGA HORÁRIA:** 40h

**OBJETIVOS GERAIS:** O Curso de Aperfeiçoamento Profissional MS Power BI, tem por objetivo o desenvolvimento de competências relativas ao uso do software na obtenção de dados de diversos tipos de banco de dados, tratamento destes dados e geração de relatórios e painéis (Dashboards) profissionais, utilizados para mapeamento e controle de processos, produtos e serviços, auxiliando na tomadas de decisões.

**CONTEÚDO:**

1. Conceitos Indispensáveis
  - 1.1. Coleta e análise de dados
  - 1.2. Business intelligence
  - 1.3. Data analysis
  - 1.4. Big data
2. Visão geral do Power BI Desktop
  - 2.1. Serviço do Power BI
3. Instalação e execução do Power BI Desktop
4. Trabalhando com dados
  - 4.1. Conexão com dados
  - 4.2. Análise inicial de dados
  - 4.3. Formatação e combinação de dados
  - 4.4. Modelagem de dados
  - 4.5. Relacionamentos
5. Criação de relatórios
6. Criação de dashboards
7. Compartilhamento de relatórios e dashboards



P M S B  
F L S N° 24  
[assinatura]

**CURSO: MONTADOR E REPARADOR DE COMPUTADORES**

**CARGA HORÁRIA: 160h**

**OBJETIVOS GERAIS:** Fomentar o conhecimento técnico para formar o profissional de TI, visando inserir este profissional na realidade industrial emergente, através da modalidade de ensino presencial, com a finalidade de ampliar a oferta de profissionais especializados contribuindo para o desenvolvimento técnico, econômico e social da indústria e do Estado.

**CONTEÚDO:**

1. Fundamentos de tecnologia da informação – 40h
2. Ferramentas de organização do trabalho – 20h
3. Montagem e configuração de computadores – 60h
4. Instalação e configuração de sistemas operacionais e aplicativos – 40h

**CURSO: PRODUÇÃO DE TORTAS E BOLOS**

**CARGA HORÁRIA: 20h**

**OBJETIVOS GERAIS:** Capacitar os alunos para o desenvolvimento das competências relativas às técnicas de fabricação de tortas e bolos em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e as normas de segurança.

**CONTEÚDO:**

1. Noções de Boas Práticas de Fabricação;
2. Ingredientes, utensílios e equipamentos necessários a aplicação das técnicas de fabricação;
3. Técnicas de fabricação e de decoração de tortas e bolos.

**CURSO: BOMBONS TRUFADOS ECONÔMICOS**

**CARGA HORÁRIA: 16h**

**OBJETIVOS GERAIS:** Capacitar profissionais na fabricação de bombons trufados econômicos, respeitando as normas de higiene e técnicas específicas do produto.

**CONTEÚDO:**

1. Noções de higiene
2. Ingredientes, equipamentos e ferramentas
3. Noções de fabricação de bombons trufados
  - 3.1 Bombom trufado de brigadeiro
  - 3.2 Bombom trufado de beijinho
  - 3.3 Bombom trufado de doce de leite com crocante
  - 3.4 Bombom trufado de leite condensado
  - 3.5 Bombom trufado de cereja
  - 3.6 Bombom trufado de MMs
  - 3.7 Bombom trufado de amendoim
  - 3.8 Bombom trufado de café

**CURSO: STREET FOOD - COMIDA DE RUA****CARGA HORÁRIA:** 32h**OBJETIVOS GERAIS:** Capacitar os alunos para o desenvolvimento das competências relativas às técnicas de fabricação de pratinhos comerciais em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e as normas de segurança.**CONTEÚDO:**

1. Higiene e segurança no processo produtivo.
  - 1.1. Limpeza e organização de equipamentos e utensílios
  - 1.2. Métodos de limpeza e higienização
  - 1.3. Cuidados pessoais
  - 1.4. Armazenamento de alimentos
  - 1.5. Recomendações básicas
2. Técnicas de corte de verduras.
  - 2.1. Macedônia, brunoise, bastonete, Juliene
3. Preparação de carnes, aves e embutidos.
  - 3.1. Limpeza e cortes
  - 3.2. Método de cocção

4. Preparo das guarnições.
  - 4.1. Métodos de preparo
  - 4.2. Métodos de cocção
  - 4.3. Arroz branco, arroz temperado, baião de dois, batata palha, salada de legumes, paçoca, salpicão, vinagrete, farofa de cuscuz, farofa temperada
5. Montagem e finalização dos produtos
  - 5.1. Apresentação dos pratos
  - 5.2. Vatapá de frango, creme de galinha, carne de sol, linguiça acebolada, frango trinchado
6. Venda e comercialização.
  - 6.1. Preço de venda
  - 6.2. Exposição do produto

**CURSO: FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E DOCINHOS****CARGA HORÁRIA:** 16h**OBJETIVOS GERAIS:** Dotar os participantes de conhecimentos e habilidades manipulativas para a fabricação de biscoitos e docinhos para confeitaria, em consonância com as normas de saúde e segurança.**CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de boas práticas de fabricação
2. Fabricação de biscoitos
  - 2.1. Sablê doce (com variações)
  - 2.2. Biscoito champanhe
  - 2.3. Sequilho de Maizena
  - 2.4. Sablê salgado (com variações)
  - 2.5. Biscoito pingado
3. Fabricação dos docinhos
  - 3.1. Brigadeiro, branquinho
  - 3.2. Casadinho
  - 3.3. Docinhos de coco
  - 3.4. Surpresa de uva (conteúdo flexível)



P M S B  
F L S Nº 27  
\_\_\_\_\_

- 3.5. Beijinho
- 3.6. Moranguinho
- 3.7. Olho de sogra.

## **CURSO: FABRICAÇÃO DE BOLOS, DOCES E SALGADOS**

**CARGA HORÁRIA:** 36h

**OBJETIVOS GERAIS:** Dotar os participantes de conhecimentos e habilidades manipulativas, para a confecção de bolos confeitados, docinhos e salgadinhos de festa.

### **CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação
2. Fabricação de bolos confeitados
  - 2.1 Massa básica de bolo fofo branco
  - 2.2 Massa básica de bolo fofo de chocolate
  - 2.3 Calda para regar bolos
  - 2.4 Glacê de margarina
  - 2.5 Recheio de doce de leite com chocolate
  - 2.6 Creme de limão
  - 2.7 Torta de doce de leite
  - 2.8 Torta de limão
  - 2.9 Torta de Sonho de Valsa
3. Fabricação de salgadinhos
  - 3.1 Massa básica para empanados
  - 3.2 Recheio de frango pastoso
  - 3.3 Recheio de carne moída
  - 3.4 Recheio de queijo com presunto
  - 3.5 Empadinhas
  - 3.6 Canudinhos e pastéis
4. Fabricação de docinhos
  - 4.1 Brigadeiro
  - 4.2 Casadinho



P M S B  
F L S Nº 28  
\_\_\_\_\_

4.3 Beijinho

4.4 Moranguinho

4.5 Olho de sogra

4.6 Glacê real

#### **CURSO: PRODUÇÃO DE CUPCAKES**

**CARGA HORÁRIA:** 16h

**OBJETIVOS GERAIS:** Fabricar cupcakes, obedecendo aos padrões de qualidade e as normas de higiene e segurança, enfocando o contexto gastronômico dos cupcakes.

#### **CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF's)
2. Função dos ingredientes para a fabricação dos cupcakes
3. Técnicas de fabricação de cupcakes
  - 3.1. Cupcake de baunilha com cobertura de chantilly
  - 3.2. Cupcake de chocolate com cobertura de ganache
  - 3.3. Cupcake de banana com cobertura de doce de leite
  - 3.4. Cupcake de maçã flambada e cobertura de creme manteiga inglês
  - 3.5. Cupcake de Aveia e linhaça com cobertura de creme pâtisserie
  - 3.6. Cupcake de iogurte e granola com cobertura de merengue suíço
  - 3.7. Cupcake salgado de tomate seco e cream cheese
  - 3.8. Cupcake salgado de carne do sol e abóbora

#### **CURSO: FABRICAÇÃO DE PIZZAS**

**CARGA HORÁRIA:** 20h

**OBJETIVOS GERAIS:** Promover conhecimentos e habilidades manipulativas para a fabricação de pizzas, em consonância com as normas de saúde e segurança.

#### **CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de boas práticas de fabricação
2. História da Pizza
3. Calculo de Formulação

4. Técnicas de Armazenamento / Conservação
5. Cálculo de custos
6. Fabricação de Molhos de Tomate
7. Mozzarella
8. Calabresa
9. Mista
10. Califórnia
11. Portuguesa
12. Margherita
13. Frango com Catupiry
14. Brigadeiro
15. Cartola

**CURSO: FABRICAÇÃO DE COMPOTAS E GELEIAS****CARGA HORÁRIA:** 20h**OBJETIVOS GERAIS:** Proporcionar conhecimentos e habilidades manipulativas para a fabricação de compotas e geleias, em consonância com as normas de saúde e segurança.**CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de boas práticas de fabricação
2. Geleia de Abacaxi
3. Geleia de Acerola
4. Geleia de Cenoura
5. Geleia de Laranja
6. Geleia de Limão Cremosa
7. Receita de Geleia de Tangerina
8. Geleia de Morango
9. Geleia de Manga com Laranja
10. Receita de Compota de mamão
11. Compota de frutas
12. Compota de abóbora



P M S B  
F L S N° 30  
\_\_\_\_\_

**CURSO: FABRICAÇÃO DE SALADAS E MOLHOS ESPECIAIS**

**CARGA HORÁRIA: 12h**

**OBJETIVOS GERAIS:** Elaborar saladas para entradas de refeições, obedecendo aos padrões de qualidade e as normas de higiene e segurança.

**CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF's)
2. Salada Libanesa
3. Salada de Batatas ao Pesto
4. Salada de Churrasco de Polvo
5. Salada de Legumes de Verão
6. Salada de Pêra e Repolho
7. Salada de Salsão com Arroz Selvagem
8. Salada Caprese
9. Salada Verde com Palmito
10. Salada César
11. Tabule
12. Salada de Frango com Brotos de Feijão
13. Souflé de Tomates
14. Molho Pesto
15. Vinagrete de Mostarda
16. Molho de Aceto Balsâmico
17. Molho de Gorgonzola
18. Chutney de Manga Fresca
19. Molho de Limão com Menta
20. Molho Cremoso de Grão-de-bico
21. Molho de Hortelã
22. Molho Especial para Salada
23. Molho de Nozes para salada



**CURSO: FABRICAÇÃO DE SALGADOS****CARGA HORÁRIA:** 20h

**OBJETIVOS GERAIS:** Capacitar os alunos para o desenvolvimento das competências relativas às técnicas de fabricação de salgados de massas fritas e assadas, recheados ou não, em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), as normas de segurança e meio ambiente.

**CONTEÚDO:**

- 1.Noções de BPF;
- 2.Técnicas de fabricação de salgados a partir de massas:
  - 2.1.Massa pré-cozida: Coxinha de frango, salgado de salsicha, risole de queijo com presunto;
  - 2.2.Massa básica de feira: Pastel e canudão;
  - 2.3.Massa quebradiça: Empada de frango cremosa;
  - 2.4.Massa semi folhada: Croissants de queijo com presunto;
  - 2.5.Massa folhada: Pastel de queijo e trouxinha de frango;
  - 2.6.Massa básica fermentada: Esfirra fechada e pão de calabresa;
- 3.Avaliação dos produtos fabricados.

**CURSO: FABRICAÇÃO DE SANDUÍCHES GOURMET****CARGA HORÁRIA:** 16h

**OBJETIVOS GERAIS:** Capacitar os alunos para o desenvolvimento das competências relativas às técnicas de fabricação de sanduíches gourmet em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e as normas de segurança.

**CONTEÚDO:**

1. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF's)
2. Combinação dos ingredientes para a fabricação dos sanduiches
3. Técnicas de preparo de sanduíches:
  - 3.1 Ciabatta recheado,
  - 3.2 Sanduíche de croissant,

- 3.3 Sanduíche wrap,
- 3.4 Sanduíche no pão preto,
- 3.5 Sanduíche no pão baguete
- 3.6 Sanduíche especial,
- 3.7 Hambúrguer de picanha ao molho tártaro,
- 3.8 Sanduíche no pão metro, Sanduíche de mortadela
- 3.9 Sanduíche de frango no pão árabe,
- 3.10 Hambúrguer tradicional
- 4. Fabricação de molhos: Molho tártaro, molho de mel e mostarda, maionese temperada, molho de ervas com azeite.
- 5. Técnicas de apresentação dos produtos.

**CURSO: FABRICAÇÃO DE SOPAS E CREMES****CARGA HORÁRIA:** 16h**OBJETIVOS GERAIS:** Elaborar sopas e cremes para utilização como entradas e/ou prato principal, obedecendo aos padrões de qualidade e as normas de higiene e segurança.**CONTEÚDO:**

- 1. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF's)
- 2. Sopa de frango com milho verde fresco
- 3. Sopa de carne
- 4. Sopa de feijão mulatinho servido com queijo coalho gratinado
- 5. Sopa de legumes
- 6. Minestrone
- 7. Creme de tomate com croutons de azeite
- 8. Creme verde de ervilha fresca com grissinis
- 9. Creme de queijo com fatias de pão carioquinha chapado no azeite e ervas finas
- 10. Creme de espinafre com triângulos de pão de fôrma chapados com azeite.

## 7. METODOLOGIA

Conforme preconiza a Metodologia SENAI de Educação Profissional o docente deve ser mediador da aprendizagem, nessa perspectiva é essencial incentivar os seus alunos para uma atitude mais autônoma, criativa e reflexiva. Dessa forma, os princípios norteadores da Prática Docente do SENAI são: Mediação da Aprendizagem, Desenvolvimento de Capacidades Interdisciplinaridade, Contextualização, Ênfase no aprender a Aprender, Proximidade ao Mundo do Trabalho, Integração teoria e prática, Incentivo ao pensamento Criativo e à Inovação, Aprendizagem significativa, Avaliação da Aprendizagem com função diagnóstica, formativa e somativa.

No planejamento de ensino, os docentes deverão selecionar os diferentes tipos de estratégias de ensino cujo objetivo principal será a atividade mediadora, planejada pelo docente de forma minuciosa. Nesse sentido, dentre as estratégias selecionadas uma delas deve estar relacionada à estratégia desafiadora que corresponde na elaboração de uma situação de aprendizagem conforme estabelecido na Metodologia SENAI de Educação Profissional (SENAI, 2013, p.130).

Assim sendo, as estratégias de ensino selecionadas devem, preferencialmente, oportunizar o trabalho em equipe, propiciar uma atitude dialógica e a troca de informações entre os alunos e o docente.

Para o desenvolvimento de estratégias de aprendizagem desafiadoras o docente também pode lançar mão de distintas estratégias de ensino tais como: exposição dialogada, demonstração, atividade prática, trabalho em grupo, estudo dirigido, exercícios de fixação, elaboração de planilhas e relatórios, painel integrado, visitas técnicas, álbum seriado, lousa interativa, multimídia, amostras, protótipos, simuladores, dinâmica de grupo, ensaio tecnológico.

Os cursos devem ser vistos como um todo pelos docentes, especialmente no momento da realização do planejamento de ensino, de modo que as finalidades de cada Unidade Curricular sejam observadas. Para isso, serão desenvolvidas situações desafiadoras, incluindo projetos, que permitam envolver todas as unidades curriculares.

O acompanhamento do aproveitamento, frequência, evasão dos alunos é feito de forma diária e contínua, além de ser registrado no sistema de administração escolar da Unidade de Ensino propiciando acesso a relatórios como: frequência diária, acompanhamento pedagógico, planos de ensino, planos de curso.



P M S B  
F L S Nº 34  
10

## 8. LOCAL DE EXECUÇÃO

Todos os cursos propostos no projeto serão executados na cidade de São Benedito, em local e estrutura disponibilizados pela Prefeitura Municipal. As ações previstas no Projeto serão executadas pelas unidades do SENAI CE.

## 9. PRAZO DE ENTREGA

Os cursos constantes neste projeto serão ofertados e executados a partir da data de assinatura do Convênio/contrato ou outro instrumento que melhor atenda esta secretaria, podendo ser alterado caso seja necessário.

## 10. PÚBLICO ALVO

O projeto tem como público-alvo pessoas em situação de vulnerabilidade social, desempregados, mulheres, jovens e adultos, indicados pelo contratante.

## 11. EQUIPE TÉCNICA

### SENAI

Equipe Técnica composta por uma unidade de educação responsável por assessorar tecnicamente as unidades operacionais. Fazem parte dessa unidade, uma equipe de projetos especiais, uma secretaria acadêmica e a participação dos especialistas técnicos das áreas de Vestuário, Automotiva e Construção civil, além disso conta com uma coordenação administrativa para assessorar nos processos administrativos dessa unidade.

Equipe Operacional para tratar das questões relacionadas a logística de execução dos cursos propostos, tais como: equipe para mobilização dos candidatos a participarem do projeto, realizar processo seletivo, matricular os alunos, emitir certificados, produção e impressão de material didático; aquisição de equipamentos e insumos necessários ao projeto, entre outros.

Equipe Pedagógica com capacidade para atuar na execução do convênio: psicólogo, coordenadores pedagógicos e analistas educacionais, docentes de nível médio ou superior com formação nas áreas do Vestuário, Automotiva e Construção civil.



P M S B  
F L S N° 35  
\_\_\_\_\_

## 12. CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL DO SENAI CE

O Ceará foi um dos primeiros estados a contar com um departamento regional do SENAI, criado em 27 de novembro de 1943, onde os primeiros cursos ministrados foram de torneiro mecânico, ajustador mecânico, carpinteiro e desenhista técnico, nas instalações do Centro Ferroviário Profissional da RVC.

Com mais de 70 anos de atuação, o SENAI CE cumpre um papel fundamental e histórico na formação do trabalhador cearense. Afinal, através dele, vários profissionais da indústria receberam uma formação qualificada. O resultado foi mais desenvolvimento para o país, que passou a ser mais industrializado e conseqüentemente menos dependente de alguns países desenvolvidos.

Hoje, o SENAI mantém o papel protagonista na concepção de atividades que ampliem a geração de emprego e renda no estado, além de promover a serviços de tecnologia e inovação para as indústrias.

Neste contexto, a instituição vem firmando constantemente novas parcerias por meio do desenvolvimento de projetos de Educação que atendam às demandas das mais diversas esferas da sociedade, a saber:

- Projeto CISPE - SENAI (Termo de Parceria N° 003/2016): Convênio firmado entre a Secretaria de Justiça do Estado do Ceará e SENAI para atendimento customizado aos egressos do sistema prisional e internos com cursos de qualificação profissional;

- Projeto EBEP (Educação Básica e Educação Profissional) (TCT N°003/2015 – SESI/DR CE e SENAI/DR CE) – Termo de cooperação técnica para projeto realizado na capital cearense que traz a Educação Básica em parceria com o SESI, com a Educação Profissional do SENAI. As durações das ações perpassam três anos. Atualmente temos cerca de 480 jovens matriculados no projeto.

- Projeto "Quem estuda cresce" (Contrato N° 003/2016) - Parceria firmada entre o SENAI e o Núcleo de Produções Culturais - NUPROC para atendimento a empresa Grendene S/A contemplando a oferta de cursos de formação profissional para sociedade circunvizinha as unidades da empresa.

- Projeto JICA (Contrato de prestação de serviço entre SENAI DN e Japan Internacional Cooperation Agency JICA) – O projeto em Moçambique surgiu por meio da Agência Japonesa de Cooperação Internacional (JICA), que representa o governo nipônico e foi

responsável pela articulação. Em parceria com o governo de Moçambique, eles solicitaram o auxílio do Brasil, também falante de língua portuguesa. O SENAI Ceará foi selecionado pelo SENAI Nacional e pela Confederação Nacional da Indústria (CNI), após apresentar os projetos mais representativos dentro das áreas de conhecimento. O objetivo é durante os próximos três anos e meio, implantar um sistema de aprendizado técnico profissionalizante, como forma de auxiliar os moradores a desempenharem funções que ajudem nas áreas mais necessitadas do país. Três cidades moçambicanas são atendidas pelo projeto: a capital Maputo, Nampula e Nacala.

- Projeto "Ocupa Juventude" (Contrato N° 002/2018 – SME/ Contrato N° 034/2018 – STDE/ Contrato 003/2018) – O Projeto Ocupa Juventude é resultado de uma parceria firmada entre o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI/CE e a Prefeitura Municipal de Sobral juntamente com as secretarias: Secretaria dos Direitos Humanos, Habitação e Assistência Social; Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Econômico e Secretaria de Educação de Sobral. O projeto tem o objetivo de promover a educação profissional para a juventude sobralense e às famílias mutuaras do Programa Minha Casa Minha Vida por meio de cursos nos mais diversos segmentos tecnológicos. Destaca-se ainda o atendimento ao público jovem com um curso estruturado em tecnologias da informação e comunicação (TIC) que se associam a ferramentas concretas de aprendizagem. As atividades são contextualizadas e significativas, mediadas através das TIC, utilizando robôs, linguagem de programação e games, como a tecnologia LEGO® Mindstorms®, e Mangahigh, propiciando ao público a resolução de situações-problema, permitindo que os estudantes sejam capazes de fazer descobertas, reflexões e aplicações dos conhecimentos em seu cotidiano.

- Projeto SOU CAPAZ – Iniciativa realizada em parceria com a Secretaria de Administração Penitenciária – SAP, onde só em 2019 foram capacitados 4 mil internos do sistema penitenciário do Estado do Ceará. Foram realizados atendimentos em todas as unidades penitenciárias espalhadas pelo Estado. A ação tem mudado a realizada dos presídios cearenses, contribuindo efetivamente para geração de mão de obra qualificada e a consequente industrialização das unidades penitenciárias. O projeto tem tido continuidade e este ano de 2021 promete um novo recorde de atendimento;

- Projeto PROCAP – Também realizado em parceria com a Secretaria de Administração Penitenciária – SAP, tem característica similar ao Projeto Sou Capaz. Seu diferencial consiste em capacitar internos e montar "Oficinas Permanentes de Trabalho" dentro das unidades penais. Com a implantação desses espaços, os internos poderão trabalhar em atividades que contribuem para à redução de custos do Estado, além de servir como remissão de pena. Estão sendo construídas oficinas de serralheria, marcenaria, panificação e costura. O projeto começou em setembro de 2020, ao todo serão

capacitados até julho deste ano 3.600 internos.

- Projeto Soldado Cidadão – em como finalidade proporcionar uma qualificação profissional aos militares temporários carentes ou em situação de risco social, possibilitando melhores condições de ingresso no mercado de trabalho ao término do Serviço Militar. Mais de 500 militares foram treinados nos últimos três anos.

Em sincronia com as novas tecnologias, o SENAI vem formando e qualificando o trabalhador através de uma metodologia de ensino que considera a educação como um processo que inclui a preparação para o trabalho e o exercício da cidadania, buscando contribuir para o crescimento pessoal e melhoria do desempenho profissional dos educandos.

Para tanto, as unidades desenvolvem suas práticas educacionais fundamentadas nas leis de ensino a nível nacional e estadual, conforme a LDB - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei 9.394/96), Decreto Federal 5154/04 e Resolução 04/99.

### 13. MATRIZ DE RESPONSABILIDADE

Cada envolvido terá no projeto as seguintes responsabilidades:

#### a) Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-CE:

- Visitar e avaliar previamente os locais sugeridos para a oferta dos cursos a fim de identificar a viabilidade de realização das turmas;
- Realização dos treinamentos de segunda a sexta-feira, no turno diurno, nos locais previamente acordados (instalações de empresas ou instituições parceiras no município citado acima);
- Elaborar os instrumentos de avaliação pertinentes aos perfis solicitados;
- Realização dos treinamentos e custeio da logística de profissionais para o município previamente acordado;
- Disponibilizar instrutores devidamente capacitados;
- Aplicar e acompanhar o desenvolvimento dos cursos;
- Providenciar material didático e material de consumo adequados as avaliações e ao(s) curso(s);
- Emitir os certificados de conclusão dos cursos de Iniciação e Qualificação Profissional desde que o mesmo obtenha frequência igual ou superior a 75% e média 7,0 (sete) em todos os módulos.



P M S B  
F L S Nº 38  
\_\_\_\_\_

**b) Prefeitura de São Benedito:**


- Sinalizar ao SENAI Ceará a quantidade de vagas demandadas para cada atendimento;
- Informar com antecedência a relação de participantes em cada curso e os locais de realização, para estruturação do cronograma de atendimento que se iniciará em data a ser acordada;
- Entregar os certificados de conclusão do curso aos alunos conforme finalização das turmas;
- Disponibilizar laboratório de informática (computadores e softwares) para a realização dos treinamentos demandados;
- Ceder, sem ônus, local adequado para a realização das turmas, de acordo com a necessidade e característica de cada curso, devidamente equipado com os recursos mínimos a serem acordados;

**14. OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:**

- O processo de emissão do certificado de cada aluno está diretamente ligado à entrega das fichas de inscrição preenchidas juntamente com a documentação exigida e ao cumprimento da carga horária do curso (mínimo de 75% da carga horária), bem como ao aproveitamento individual do conteúdo abordado em sala de aula.
- Sistemática de Acompanhamento e Avaliação: O acompanhamento dos discentes será realizado pela equipe de educação do SENAI CE em parceria com a equipe da Prefeitura Municipal de São Benedito.
- As fichas de inscrições e os documentos exigidos deverão ser entregues no máximo até 02 (dois) dias úteis antes da realização do curso. Alunos que não apresentarem a documentação completa poderão ter sua matrícula não efetivada.
- Para segurança dos alunos, recomendamos o uso de blusas, calça comprida e calçados fechados para acessar as dependências da sala de aula.





P M S B  
F L S N° 39  


### 15. VALIDADE

A presente proposta tem validade de 30 dias a contar da data de sua emissão.

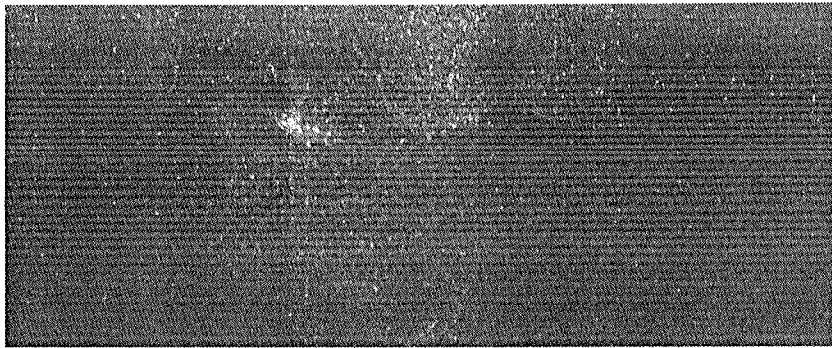
Fortaleza, 17 de maio de 2022.

PAULO ANDRE  
DE CASTRO  
HOLANDA:31480  
268372

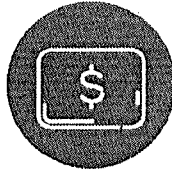
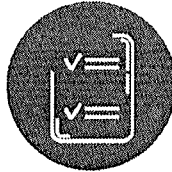
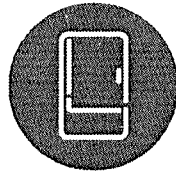
Assinado de forma digital por PAULO ANDRE  
DE CASTRO HOLANDA:31480268372  
Dados: 2022.05.17 10:42:40 -03'00'

---

PAULO ANDRÉ DE CASTRO HOLANDA  
DIRETOR REGIONAL DO SENAI - CE



P M S B  
F L S N° 40  
\_\_\_\_\_



@senaice

[www.senai-ce.org.br](http://www.senai-ce.org.br)

