EDITAL Nº 01/2024

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO DE PROFISSIONAIS (INSTRUTORES) – PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA- PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE CAPACITAÇÃO/QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL (CURSOS, OFICINAS, *WORKSHOPS* E PALESTRAS) REALIZADOS DE FORMA DIRETA PELA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE FORMAÇÃO PARA O TRABALHO

O Município de Aracaju, através da Fundação Municipal de Formação para o Trabalho, por intermédio da sua Presidente Edivaneide Souza Paes Lima, bem como da Comissão constituída através da Portaria nº 03/2024, de 17 de Janeiro de 2024, publicada no D.O.M. N° 17, de Janeiro de 2024, no uso de suas atribuições legais, considerando os termos do Processo Administrativo constante no Memorando nº 5.036/2024, considerando a necessidade inadiável de excepcional interesse público, com fulcro na Lei Federal 14.133/2021, de 01 de abril de 2021, bem como no Decreto Municipal nº 7.178/2023, tornam público para conhecimento dos interessados, a abertura de EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO DE PROFISSIONAIS (INSTRUTORES) – PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA- PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE CAPACITAÇÃO/QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL (CURSOS, OFICINAS, *WORKSHOPS* E PALESTRAS) REALIZADOS DE FORMA DIRETA PELA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE FORMAÇÃO PARA O TRABALHO, nas áreas de interesse, em conformidade com as demandas atuais do mercado de trabalho, o qual reger-se-á de acordo com as normas e anexos a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 O presente Edital tem por objetivo o chamamento público para credenciamento de profissionais (instrutores) para a prestação de serviço de capacitação/qualificação profissional (cursos, oficinas, *workshops* e palestras), de forma presencial, *on-line* e/ou híbrida, nas dependências da FUNDAT e em locais externos, realizados de forma direta pela Fundação Municipal de Formação para o Trabalho, nas áreas de interesse especificadas no ANEXO I, em conformidade com as demandas atuais do mercado de trabalho, sendo remuneradas conformes valores preestabelecidos, na forma do ANEXO I.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 Poderão se inscrever neste Edital, pessoas físicas maiores de 18 anos, bem como pessoas jurídicas que sejam Micro Empreendedores Individuais (MEI's), Microempresa (ME), Empresa Pequeno Porte (EPP) e aquelas que são equiparadas a elas para fins de aplicação da Lei Complementar 123/2006, que possuam residência/domicílio no território nacional, que tenham capacidade técnica e atuação comprovadas nas áreas de seu interesse, nos termos desse Edital.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

2.2 As inscrições serão gratuitas e deverão ser realizadas a partir das 09H do dia 03/06/2024 até às 23:59H do dia 07/06/2024.
2.3 O credenciamento ficará permanentemente aberto. Os novos interessados poderão realizar sua inscrição, nos mesmos moldes dos proponentes iniciais, após a conclusão da análise dos inscritos no prazo contido no Item 2.2, a partir do 1º dia útil seguinte à divulgação da lista final de credenciados descrita no Item 6.1, sendo enquadrados na Relação de Credenciados nos termos dos subitens 4.5, 4.6 e 4.7 deste Edital.
2.4 Antes de efetuar a inscrição, o proponente deverá conhecer o Edital em sua íntegra e certificar-se de que preenche todos os requisitos exigidos, sendo de sua exclusiva responsabilidade a veracidade sobre as informações apresentadas.
2.5 As inscrições deverão ser realizadas, exclusivamente, pela internet mediante o preenchimento do formulário eletrônico de inscrição por meio de link a ser disponibilizado no site da Prefeitura de Aracaju, na aba "Editais", acessível através do endereço: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968
2.6 No momento da inscrição, o proponente também deverá preencher completamente o formulário eletrônico, bem como anexar cópia digital em formato PDF da documentação indicada no item 3, deste Edital.
2.7 A inscrição somente estará validada com a emissão de aviso pelo sistema de credenciamento e do protocolo de inscrição.
2.8 Eventuais erros no preenchimento do formulário de inscrição resultarão no indeferimento da inscrição.

2.8.1 O indeferimento da inscrição não prejudicará nova inscrição do candidato.

2.8.2 O indeferimento do credenciamento será sempre motivado e ficará à disposição do interessado no site da Prefeitura de Aracaju, na aba "Editais", acessível através do link: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968.

2.8.3 O interessado poderá apresentar inscrição para mais de um curso dentro do mesmo Eixo ou mesmo para Eixos diferentes, devendo o candidato preencher as informações e anexar a documentação necessária para cada Eixo ou Curso de interesse, no mesmo protocolo de inscrição.

2.9 A FUNDAT não se responsabilizará por inscrições que deixarem de ser concretizadas por congestionamento das linhas de comunicação ou outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados, tampouco por falhas decorrentes do equipamento do proponente.

3. DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

3.1 Junto ao formulário de inscrição, o interessado deverá anexar cópia digital, **em formato PDF**, da documentação abaixo relacionada:

3.1.1 Pessoa Física:

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

3.1.1.1 Currículo e documentos que demonstrem e comprovem a expertise na área de atuação em que deseja se credenciar, conforme exigências específicas, para cada Eixo e Curso descritos no Anexo I deste Edital.

3.1.1.1.1 São exemplos de documentos comprobatórios: diplomas, certificados, *folders* de participação em eventos, bibliografia, contratos de prestação de serviços, contratos anteriores relacionados à área de inscrição, notícias em mídia jornalística, declarações institucionais e/ou dos contratantes.

3.1.1.1.2 A mera apresentação de currículo ou autodeclaração não será admitida como meio de prova de experiência.

3.1.1.2 Cópia de Documento de Identidade, Carteira Profissional, CNH ou Passaporte ou RNE, se estrangeiro.

3.1.1.3 Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF).

3.1.1.4 Cópia de comprovante de residência atualizado.

Nota: O comprovante de residência a ser apresentado deve estar em nome do inscrito. Não possuindo, deverá ser apresentado, ***de forma complementar,*** *a Autodeclaração de Residência, devidamente assinada, conforme modelo constante no Anexo III deste Edital.*

3.1.1.5 Comprovante de regularidade para com a Fazenda Estadual de Sergipe.

3.1.1.6 Comprovante de regularidade para com a Fazenda Municipal de Aracaju.

3.1.1.7 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

3.1.1.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas.

3.1.1.9 Comprovante de regularidade de débitos de FGTS.

3.1.2 Pessoa Jurídica:

3.1.2.1 Certificado do MEI – CCMEI, ME ou EPP, se for o caso.

3.1.2.2 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

3.1.2.3 Toda a documentação, referente à Pessoa Jurídica, descrita nos itens *3.1.1.4, 3.1.1.5, 3.1.1.6, 3.1.1.7, 3.1.1.8 e 3.1.1.9*.

3.1.2.4 Cópia de Documento de Identidade e do Cadastro de Pessoa Física (CPF) do representante legal da empresa.

3.1.2.5 A documentação exigida no item 3.1.1.1 referente ao instrutor que prestará os serviços.

3.2 A comissão de credenciamento poderá validar ou não os documentos apresentados.

3.3 A inscrição vincula o proponente, sujeitando-o, integralmente, às condições deste credenciamento.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

3.4 A documentação exigida deve ser anexada no campo respectivo na página de inscrição. Caso não haja o campo específico do referido documento, o candidato deve anexá-la em "Documentos diversos" e/ou "Anexos Opcionais".
3.5 Caso o candidato necessite anexar mais documentos do que os campos disponíveis, deverá agregar/juntar os arquivos, a fim de que os documentos fiquem consolidados em apenas um PDF.

4. DA COMISSÃO DE CREDENCIAMENTO E DA ANÁLISE DAS INSCRIÇÕES

4.1 À Comissão de Credenciamento, especialmente designada para este fim por meio de Portaria expedida pela Presidente da FUNDAT, compete conferir se as inscrições obedecem às exigências expressas nos itens 2.1 e 3 deste Edital.
4.2 Serão declarados credenciados todos os proponentes cuja documentação estiver de acordo com o item 3, deste Edital.
4.3 A Relação preliminar de Credenciados será publicada no site da Prefeitura de Aracaju, na aba "Editais", acessível através do link: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968, em até 15 (quinze) dias úteis após o término do período de inscrição, ficando permanentemente à disposição para consulta de suas atualizações, podendo o prazo ser prorrogado, desde que devidamente justificado.
4.4 Os candidatos serão credenciados de acordo com o Eixo de atuação e curso e por ordem de inscrição no processo de credenciamento, valendo esta ordem como critério objetivo de distribuição de demanda entre os credenciados.
4.5 Será aplicada na documentação do candidato a exigência específica para credenciamento, definida nos termos do Anexo I para cada Eixo de atuação e curso.
4.6 Após o período estabelecido pelo subitem 2.2 deste Edital, a Comissão de Credenciamento se reunirá, a critério da FUNDAT, para a análise da documentação recebida nos termos do subitem 2.3, cabendo ao proponente o acompanhamento das atualizações.
4.7 A lista atualizada dos credenciados será divulgada, periodicamente, pela FUNDAT no período máximo de 03 (três) meses.

5. DOS RECURSOS

5.1 O proponente cuja inscrição for indeferida poderá interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data de publicação da Relação preliminar de Credenciados no site da Prefeitura de Aracaju, na aba "Editais", acessível através do link: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968, assegurada a ampla defesa e o contraditório, cabendo ao proponente o acompanhamento dessas informações no site.
5.2 O recurso deverá ser enviado para o e-mail credenciamento.fundat@aracaju.se.gov.br em formulário próprio, conforme modelo disponível no Anexo IV, deste Edital, contendo o título/assunto **"RECURSO"**.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

5.3 O recurso de que trata o subitem 5.1 será dirigido à Comissão de Credenciamento que o analisará e proferirá sua decisão em até 10 (dez) dias úteis.

6. DO RESULTADO FINAL E DA HOMOLOGAÇÃO

6.1 O resultado final do credenciamento será homologado e divulgado, após o resultado dos recursos, no Diário Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNPC, até o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o cumprimento do item 5.3.
6.2 A relação completa de inscritos e credenciados, sempre atualizada, será disponibilizada na internet, no site da Prefeitura de Aracaju, na aba "Editais", acessível através do link: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968.
6.3 Trimestralmente, será publicada, no site da Prefeitura de Aracaju, na aba "Editais", acessível através do link: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968, a Relação de Credenciados consolidada.

7. DA CONVOCAÇÃO DOS CREDENCIADOS

7.1 Os credenciados farão parte da Relação de Credenciados que será organizada por Eixo de atuação e cursos e ordem de inscrição a fim de viabilizar o critério objetivo de distribuição da demanda, conforme o inciso II do parágrafo único do art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021.
7.2 A convocação dos credenciados para prestação dos serviços será realizada através do e-mail informado no ato da inscrição, cabendo ao credenciado manter seus dados atualizados.
7.3 A convocação se dará em função da necessidade da FUNDAT para realização de atividades de capacitação, formação e qualificação, a partir dos nomes constantes da Relação de Credenciados, obedecida a ordem de inscrição segundo o Eixo escolhido, respeitando o curso e/ou o módulo informado.

7.3.1 Caso o credenciado não responda à convocação em até 02 (dois) dias corridos, desista ou se oponha à contratação, a FUNDAT convocará o próximo profissional constante da Relação de Credenciados.

7.4 Caso ocorra empate no momento do credenciamento inicial, será dada preferência ao candidato mais velho.
7.5 O credenciado convocado poderá declinar da convocação por razão pessoal justificada por até 2 (duas) vezes consecutivas, sem sofrer sanções, devendo a FUNDAT convocar novo profissional, obedecendo à ordem estabelecida na Relação de Credenciados, permanecendo o candidato declinante com sua posição inalterada.

8. DO DESCREDENCIAMENTO

8.1 A qualquer momento, o credenciado poderá solicitar o descredenciamento, caso não tenha mais interesse.

8.1.1 O credenciado que desejar iniciar o procedimento de descredenciamento deverá solicitá-lo mediante aviso escrito, para o e-mail credenciamento.fundat@aracaju.se.gov.br, no entanto o credenciado continuará

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

vinculado ao cumprimento das suas obrigações assumidas em eventual contrato firmado.

8.1.2 O pedido de descredenciamento não afetará compromissos já assumidos pelo credenciado, os quais permanecerão válidos e exigíveis.

8.2 A FUNDAT poderá, a qualquer momento, descredenciar o profissional que:

8.2.1 Se recusar, sem justificativa, por 2 (duas) vezes seguidas, a realizar o objeto deste Edital;

8.2.2 Após haver confirmado o recebimento da mensagem para a execução de um trabalho, não o executar dentro do prazo estipulado, ressalvadas as sanções contratuais;

8.2.3 Descumprir qualquer das disposições deste Edital e seus Anexos.

8.3 O descredenciamento por sanção administrativa, conforme subitem 8.2., poderá impedir o proponente de celebrar novo instrumento no âmbito da FUNDAT pelo prazo de dois (02) anos.

8.4 Da decisão de descredenciamento caberá recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados da notificação ao credenciado.

8.5 O descredenciamento por parte da FUNDAT terá efeito após a decisão se tornar irrecorrível.

9. DO VALOR E DO PAGAMENTO

9.1 Para efeito de pagamento do serviço prestado pelo credenciado, será considerada a tabela constante no Anexo I.

9.2 O pagamento pelos serviços prestados será efetuado pela FUNDAT mediante crédito em conta corrente/poupança, por ordem bancária, após o ateste dos serviços, nos termos do instrumento do contrato.

9.3 Nenhum pagamento será efetuado ao credenciado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação.

9.4 No dever de pagamento pela FUNDAT, será observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141, da Lei nº 14.133/2021.

9.5 Quando da remuneração, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.6 O titular da conta, na qual será efetuado o pagamento pelos serviços eventualmente prestados, deverá ser a pessoa credenciada, seja ela Física ou Jurídica.

9.7 Nos valores descritos no Anexo I já está incluída a remuneração da hora/aula, bem como o ressarcimento dos insumos necessários (Anexo II) para os cursos dos Eixos de Ambiente e Saúde, Produção Alimentícia e Produção Cultural e Design, que deverão ser fornecidos pelo instrutor/credenciado, conforme dispõe o item 11.18 deste Edital.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Inovação - SEMDE
Fundação Municipal de Formação para o Trabalho – FUNDAT

10. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1 As despesas decorrentes deste Edital correrão à conta de recursos consignados à FUNDAT, através dos seguintes dados orçamentários:

ÓRGÃO	UN. ORÇ.	FUNÇÃO	SUB FUN.	PROG.	AÇÃO	ELEM. DESP.	SUB ELEM.	FONTE
30	30201	11	333 / 334	0070	2027 / 2031 / 2032	33903900	33903934	15000000

ÓRGÃO	UN. ORÇ.	FUNÇÃO	SUB FUN.	PROG.	AÇÃO	ELEM. DESP.	SUB ELEM.	FONTE
30	30201	11	333 / 334	0070	2027 / 2031 / 2032	33903936	33903625	15000000

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO DURANTE A VIGÊNCIA DO CREDENCIAMENTO

11.1 Responsabilizar-se pelo bom funcionamento do seu correio eletrônico bem como pelo recebimento e entrega dos documentos.
11.2 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre qualquer assunto de interesse da FUNDAT ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços.
11.3 Prestar prontamente todos os esclarecimentos que forem solicitados pela FUNDAT.
11.4 Fornecer e manter atualizada, se solicitada pela FUNDAT, a documentação indicada no Item 3 deste Edital.
11.5 Atender no prazo de 2 (dois) dias corridos a convocação da FUNDAT para contratação.
11.6 Executar os termos do instrumento contratual em conformidade com as especificações básicas constantes do edital.
11.7 Ser responsável, em relação aos seus técnicos e ao objeto contratado, por todas as despesas decorrentes da execução dos instrumentos contratuais, tais como: salários, encargos sociais, taxas, impostos, seguros, seguro de acidente de trabalho, transporte, hospedagem, alimentação e outros que venham a incidir sobre o objeto do contrato decorrente do credenciamento.
11.8 Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos vierem a causar ao patrimônio do órgão ou entidade contratante ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

11.9 Manter, durante o período de vigência do credenciamento e do contrato de prestação de serviço, todas as condições que ensejaram o credenciamento, em especial no que tange à regularidade fiscal e capacidade técnico-operacional, quando couber.
11.10 Justificar ao órgão ou entidade contratante eventuais motivos de força maior que impeçam a execução do objeto do contrato, apresentando novo cronograma para a assinatura de eventual termo aditivo para alteração do prazo de execução.
11.11 Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente, sendo-lhe proibida a subcontratação do objeto sem previsão editalícia e autorização expressa do órgão ou entidade contratante.
11.12 Manter disciplina nos locais dos serviços, quando for o caso, retirando imediatamente após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pelo órgão ou entidade contratante.
11.13 Cumprir ou elaborar em conjunto com o órgão ou entidade contratante o planejamento e a programação do trabalho a ser realizado, bem como a definição do cronograma de execução das tarefas.
11.14 Conduzir os trabalhos em harmonia com as atividades do órgão ou entidade contratante, de modo a não causar transtornos ao andamento normal de seus serviços, quando for o caso.
11.15 Apresentar, quando solicitado pelo órgão ou entidade contratante, relação completa dos profissionais, indicando os cargos, funções e respectivos nomes completos, bem como, o demonstrativo do tempo alocado e cronograma respectivo, quando couber.
11.16 Manter as informações e dados do órgão ou entidade contratante em caráter de absoluta confidencialidade e sigilo, ficando proibida a sua divulgação para terceiros, por qualquer meio, obrigando-se, ainda, a efetuar a entrega para a contratante de todos os documentos envolvidos, em ato simultâneo à entrega do relatório final ou do trabalho contratado.
11.17 Observar o estrito atendimento dos valores e os compromissos morais que devem nortear as ações do contratado e a conduta de seus funcionários no exercício das atividades previstas no contrato.
11.18 Fornecer, às suas expensas, para os cursos dos Eixos de Ambiente e Saúde, Produção Alimentícia e Produção Cultural e Design, os insumos necessários para a sua realização, conforme itens descritos no Anexo II.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA FUNDAT
12.1 Emitir a Nota de Empenho observando o valor do serviço realizado.
12.2 Respeitar os prazos de tramitação do presente credenciamento.
12.3 Garantir a publicidade aos atos praticados durante o credenciamento justificando-os quando solicitado pelo credenciado ou terceiros.
12.4 Manter atualizada e disponível no site da Prefeitura de Aracaju, na aba "Editais", acessível através do link: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968 a Relação de Credenciados.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

12.5 Acompanhar e fiscalizar o contrato através de agentes públicos especialmente designados, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.
12.6 Proporcionar todas as condições necessárias para que o credenciado contratado possa cumprir o estabelecido no contrato.
12.7 Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual, que venham a ser solicitados pelo contratado.
12.8 Fornecer os meios necessários à execução, pelo contratado, dos serviços objeto do contrato.
12.9 Garantir o acesso e a permanência dos empregados do contratado nas dependências dos órgãos ou entidades contratantes, quando necessário para a execução do objeto do contrato.
12.10 Efetuar os pagamentos pelos serviços prestados, dentro dos prazos previstos no contrato, no edital de credenciamento e na legislação.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DE CREDENCIAMENTO

13.1 Qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este Edital de Credenciamento, mediante petição a ser enviada exclusivamente para o e-mail credenciamento.fundat@aracaju.se.gov.br, até o prazo de até 02 (dois) dias a contar da publicação do Edital.
13.2 Caberá à Comissão de Credenciamento decidir sobre a impugnação, prestar os esclarecimentos e/ou providências no prazo de até 3 (três) dias, contado da confirmação do recebimento da mensagem eletrônica.
13.3 Acolhida a impugnação ao ato convocatório, este será retificado sendo designada nova data para o recebimento inicial da documentação dos interessados.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 Em caso de descumprimento das regras e obrigações estipuladas neste Edital, o credenciado ficará sujeito ao descredenciamento bem como as seguintes sanções:

I - advertência;
II - multa;
III - impedimento de licitar e contratar;
IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contrata

14.2 As sanções acima deverão seguir o procedimento descrito nos arts. 156 a 163, da Lei nº 14.133/2021.
14.3 A sanção de multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e será aplicada ao(a) CONTRATADO(A) por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155, da Lei nº 14.133/2021, de acordo com a proporcionalidade e razoabilidade aplicáveis ao caso, justificadamente pela Autoridade Competente.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

15. DA VIGÊNCIA DA LISTAGEM DE CREDENCIAMENTO

15.1. O prazo de vigência deste credenciamento é de 60 (sessenta) meses, contados a partir da data de publicação do resultado no site da Prefeitura de Aracaju, no Diário Oficial do Município – DOM e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

15.1.1. Este credenciamento poderá ser revogado, em prazo inferior a 60 (sessenta) meses, alterado ou prorrogado no interesse da Administração.

15.1.2. Ao se revogar o edital do credenciamento, também se extingue a utilização dos registros de credenciamento dele decorrentes.

16. DO TERMO DO CONTRATO

16.1. Nos termos do art. 314 do Decreto Municipal 7.178/2023, o instrumento contratual será substituído pelo envio, por meio eletrônico, no prazo de até 03 (três) dias úteis após o aceite da convocação, da nota/solicitação de emprenho devidamente assinada.

16.2 O credenciado deverá manifestar expressamente o seu recebimento, em até 05 (cinco) dias úteis.

16.3 No referido documento constarão todas as informações acerca da contratação, como local e forma da prestação dos serviços, datas, horários e demais informações relevantes ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

16.4 Caso seja necessário, a FUNDAT poderá, no momento da contratação, solicitar que o credenciado atualize a documentação constante nos itens 3.1.1.5, 3.1.1.6, 3.1.1.7, 3.1.1.8 e 3.1.1.9. Nesse caso, o credenciado deverá cumprir a solicitação no mesmo prazo descrito no item 16.2.

16.5 Caso a documentação não seja entregue dentro do prazo ou não esteja com as certidões válidas, o credenciado não será contratado, sendo chamado o próximo da Relação de Credenciados.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela apresentação de documentos relativos a este credenciamento, em decorrência de sua aplicação ou execução.

17.2 O presente Edital, seus Anexos e a documentação do credenciado serão partes integrantes do contrato a ser firmado com o credenciado.

17.3 Consultas poderão ser formuladas pelo e-mail credenciamento.fundat@aracaju.se.gov.br.

17.4 O Edital de Credenciamento, seus anexos e resultado serão disponibilizados, na íntegra, no Diário Oficial do Município - DOM, no site da Prefeitura de Aracaju, na aba “Editais”, acessível através do link: https://www.aracaju.se.gov.br/index.php?act=leitura&codigo=67968 e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

17.5 O procedimento de credenciamento não terá efeito vinculante à FUNDAT, que, objetiva e justificadamente, poderá utilizar as dispensas e inexigibilidades previstas nos artigos 74 e 75, da Lei nº 14.133/2021.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

17.6 Este Edital de Credenciamento poderá ser revogado por interesse da FUNDAT, em decorrência de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulado por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que os proponentes ou credenciados tenham direito a qualquer indenização.
17.7 Ao se extinguir o edital do credenciamento, também se extinguem os registros de credenciamento dele decorrentes.

18. DOS ANEXOS
18.1 São partes integrantes deste Edital de credenciamento os seguintes anexos:

ANEXO I: PORTFÓLIO DE CURSOS/OFICINAS, VALORES REFERÊNCIA, EMENTÁRIO E REQUISITOS ESPECÍFICOS
ANEXO II: RELAÇÃO DE INSUMOS
ANEXO III: AUTODECLARAÇÃO DE RESIDÊNCIA
ANEXO IV: FORMULÁRIO DE RECURSO
ANEXO V: CALENDÁRIO

Edivaneide Souza Paes Lima
Presidente da FUNDAT

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

ANEXO I - PORTFÓLIO DE CURSOS/OFICINAS, VALORES REFERÊNCIA, EMENTÁRIO E REQUISITOS ESPECÍFICOS

EIXO INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Nº	Curso	Carga Horária	Valor hora/aula	Valor Total	EMENTA	PRÉ REQUISITOS – FUNÇÃO INSTRUTOR
1.	**FORMATAÇÃO DE COMPUTADORES**	60h	R$ 27,06	R$ 1.623,60	**1. Introdução à formatação de computadores** 1.1 Conceitos básicos de formatação 1.2 Backup de dados importantes 1.3 Identificação e coleta de drivers necessários 1.4 Verificação dos requisitos de sistema **2. Preparação de mídia de instalação** 2.1 Criação de mídia de instalação (USB, DVD, etc.) 2.2 Configuração do BIOS/UEFI para inicializar a partir da mídia de instalação 2.3 Instalação do sistema operacional **3. Escolha do sistema operacional** 3.1 Seleção do sistema operacional adequado às necessidades	Diploma ou certificado de conclusão do curso, devidamente registrado, de graduação em Tecnólogo em Gestão de Tecnologia da Informação, Tecnólogo em Redes de Computadores, Tecnólogo em Processamento de Dados, Sistema da Informação, Ciência da Computação, expedidos por instituição de ensino reconhecida pelo MEC; Docência comprovada no mínimo 1 ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.2 Sistemas operacionais proprietários-versões 3.3 Instalação do Windows. Inicialização a partir da mídia de instalação 3.4 Seleção do idioma, formato de data e hora, layout do teclado, etc 3.5 Escolha do tipo de instalação (atualização ou instalação limpa) 3.6 Formatação da partição (se necessário) 3.7 Configuração inicial do Windows (conta de usuário, senha, etc.) 3.8 Ativação do Windows (se necessário) **4. Instalação do Ubuntu** 4.1 Sistemas operacionais livres -Distribuições (ubuntu) 4.2 Inicialização a partir da mídia de instalação 4.3 Seleção do idioma, formato de data e hora, layout do teclado, etc 4.4 Opções de instalação (atualização ou instalação limpa) 4.5 Configuração de partições e discos 4.6 Escolha do tipo de instalação (instalação completa ou personalizada) 4.7 Criação de contas de usuário e configuração inicial	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.8 Instalação do Ubuntu nos locais selecionados 4.9 Configuração de detalhes adicionais, como fuso horário, idioma do sistema, etc	
2.	**INFORMÁTICA AVANÇADA**	80h	R$ 27,06	R$ 2.164,80	**1. Tópicos Avançados Microsoft 365 Word** 1.1 Formatação avançada de documentos, incluindo estilos personalizados e temas 1.2 Uso de seções e quebras de página para controle de layout 1.3 Trabalhando com tabelas avançadas e fórmulas. Criação de índices, sumários e bibliografias automatizadas 1.4 Uso de ferramentas de revisão de texto e controle de alterações 1.5 Formatação avançada de textos e imagens; 1.6 Inserindo quebras de página; 1.7 Inserindo quebra de seção; 1.8 Inserir números de página; 1.9 Criar folha de rosto; 1.10 Cabeçalho e rodapé com quebra de seção; 1.11 Criar e excluir sumário; 1.12 Criar e excluir índice analítico; 1.13 Inserção de diagramas e imagem da web; 1.14 Formatação avançada de tabelas;	Diploma ou certificado de habilitação, devidamente registrado de técnico nos cursos de Manutenção de Equipamentos, Eletroeletrônica ou Informática, com carga horária acima de 300 horas, expedidos por instituição de ensino reconhecida pelo MEC; Diploma ou certificado de conclusão do curso, devidamente registrado, de graduação em Tecnólogo em Gestão de Tecnologia da Informação, Sistema da Informação, Licenciatura em Informática, Ciência da Computação, expedidos por Instituição de Ensino reconhecida pelo MEC;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.15 Guias Design e Layout para formatação; 1.16 Autocorreção; 1.17 Personalizar estilos; 1.18 Controle de Alterações; 1.19 Exibição e modo de visualização; 1.20 Trabalhando com múltiplas janelas; 1.21 Utilizando painel de navegação; 1.22 Inserir, restringir e excluir comentário; 1.23 Protegendo o Documento; 1.24 Guia Desenvolvedor; 1.25 Criar formulários com Microsoft 365 Word; 1.26 Salvando documento na nuvem **2. Tópicos Avançados Microsoft 365 Excel** 2.1 Fórmulas e funções avançadas, incluindo referências absolutas e relativas 2.2 Análise de dados com tabelas dinâmicas e gráficos 2.3 Uso de macros para automatizar tarefas repetitivas 2.4 Trabalhando com conexões externas e importação de dados 2.5 Colaboração em tempo real com o Excel Online	Docência comprovada no mínimo 1 ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.6 Guia inicial avançada 2.7 Alinhamento e orientação de texto 2.8 Formatação Condicional 2.9 Guia de Fórmulas 2.10 Função SOMASE 2.11 Função PRODUTO 2.12 Função SUBTOTAL 2.13 Função CONT.SE 2.14 Função PROCV 2.15 Trabalhando com múltiplas planilhas 2.16 Manipulando dados de uma planilha em outra 2.17 Guia inserir avançada 2.18 Criar gráficos 2.19 Inserir gráficos na planilha 2.20 Guia dados e validação de dados 2.21 Aplicando validação de dados numa tabela 2.22 Inserindo macros 2.23 Congelar painéis 2.24 Atingir meta 2.25 Salvando planilha na nuvem **3. Tópicos Avançados Microsoft 365 PowerPoint** 3.1 Criação de apresentações avançadas com	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					layouts personalizados e transições sofisticadas 3.2 Animações e efeitos especiais para melhorar a entrega da apresentação 3.3 Uso de vídeos e mídia incorporada nas apresentações 3.4 Compartilhamento e colaboração de apresentações em equipe 3.5 Gravação de apresentações e uso do recurso "Reprodução Automática" **4. Cloud Computing** 4.1 O que é um e Cloud Computing ou computação em nuvem? 4.2 Como surgiu a computação em nuvem? 4.3 Conceitos estabelecidos 4.4 Características da tecnologia 4.5 Vantagens da virtualização 4.6 Plataformas de Cloud mais utilizadas no Brasil 4.7 Empresas mundiais que atualmente utilizam	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					computação em nuvem	
3.	**INFORMÁTICA BÁSICA**	100h	R$ 27,06	R$ 2.706,00	**1. Introdução à Informática** 1.1 Conceitos básicos de informática 1.2 História dos computadores 1.3 Componentes do computador 1.4 Sistemas operacionais **2. Noções de Hardware** 2.1 Periféricos de entrada e saída 2.2 Armazenamento de dados (discos rígidos, memória RAM, pen drives, Cloud Storage) 2.3 Montagem e manutenção básica de computadores 2.4 Segurança do computador (antivírus, backups) **3. Noções de Software** 3.1 Tipos de software (sistemas operacionais, aplicativos, utilitários) 3.2 Instalação e desinstalação de programas; 3.3 Atualizações de software	Diploma ou certificado de habilitação, devidamente registrado de técnico nos cursos de Manutenção de Equipamentos, Eletroeletrônica ou Informática, com carga horária acima de 300 horas, expedidos por instituição de ensino reconhecida pelo MEC; Diploma ou certificado de conclusão do curso, devidamente registrado, de graduação em Tecnólogo em Gestão de Tecnologia da Informação, Sistema da Informação, Licenciatura em Informática, Ciência da Computação, expedidos por Instituição de Ensino reconhecida pelo MEC; Docência comprovada no

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Microsoft Windows 11 4.1 Utilização do mouse 4.2 Os ícones da área de trabalho do Windows 11 4.3 A barra de tarefas 4.4 O botão Iniciar 4.5 Como funcionam as teclas de atalhos 4.6 Lista das principais teclas de atalhos 4.7 Acessando os dispositivos de armazenamento 4.8 Usando unidades Flash e Ópticas 4.9 Alterando a identificação dos dispositivos de armazenamento 4.10 Usando as Bibliotecas do Windows 10 4.11 Modos de exibição do Windows 10 4.12 Excluindo um arquivo 4.13 Restaurando um arquivo 4.14 Alterando as propriedades da Lixeira 4.15 Fazendo pesquisas em pastas 4.16 Usando o menu Iniciar para localizar programas 4.17 Configurando Data, Hora e Fuso Horário 4.18 Ajustando Configurações Regionais 4.19 Alterando as propriedades do Mouse 4.20 Configurando o Teclado	mínimo 1 ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.21 Gerenciando Impressoras 4.22 Modificando as características da Barra de Tarefas e do Menu Iniciar 4.23 Definindo a aparência do Windows 4.24 Gerenciando Contas e Usuários 4.25 Selecionando arquivos e pastas 4.26 Criando pastas 4.27 Alterando o nome de pastas e arquivos 4.28 Movendo e copiando arquivos ou pastas 4.29 O comando “Enviar para” 4.30 Usando a Área de Transferência 4.31 Criando atalhos no Windows **5. Introdução ao Microsoft Office 365** 5.1 Visão geral do Office 365 5.2 Vantagens e benefícios do Office 365 5.3 Explorando a interface e os recursos básicos **6. Tópicos Básicos Microsoft Office 365 Word** 6.1 Introdução	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.2 Termos de processamento de texto 6.3 Iniciando o Microsoft 365 Word 6.4 Área de trabalho do Microsoft 365 Word 6.5 A barra de título 6.6 A barra de menu 6.7 As barras de tarefas 6.8 A barra de status 6.9 Menus de atalhos 6.10 Redigindo e selecionando texto 6.11 Corrigindo e excluindo texto 6.12 Restaurando um texto excluído 6.13 Criando parágrafos no Microsoft 365 Word 6.14 Exibindo marcas de parágrafo e símbolos especiais	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.15 Exibindo o documento em tela inteira 6.16 Alterando o tamanho de exibição do documento 6.17 Salvando um documento enquanto trabalha 6.18 Salvando um documento com um nome diferente 6.19 Abrindo um documento 6.20 Três maneiras de criar documentos 6.21 Inserir, apagar e substituir texto 6.22 Movendo e copiando texto com o mouse 6.23 Alterando a aparência do texto 6.24 Mudando a fonte e o tamanho 6.25 Alternando entre letras maiúsculas e minúsculas 6.26 Alterando o alinhamento do texto	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.27 Acrescentando um novo parágrafo 6.28 Apagando um parágrafo 6.29 Verificando a ortografia e gramática 6.30 Formatando caracteres 6.31 Definindo animações ao texto 6.32 Formatando e alinhando parágrafo 6.33 Trabalhando com recuos e espaçamentos 6.35 Formatação através da barra de ferramentas 6.36 Copiando formatação 6.37 Aplicando bordas individualmente 6.38 Inserindo linhas horizontais 6.39Aplicando bordas na página 6.40 Criando uma lista com marcadores, numerada e com vários níveis	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.41 Ordenando listas 6.42 Adicionando cabeçalho e rodapé 6.43 Adicionando números de páginas 6.44 Configurando as margens da página 6.45 Definindo o tamanho e a origem do papel 6.46 Alterando o layout da página 6.47 Inserindo uma tabela 6.48 Editando e formatando uma tabela 6.49 Excluindo linhas ou colunas 6.50 Alterando a largura da coluna 6.51 Mesclando e dividindo células 6.52 A barra de ferramentas, tabelas e bordas 6.53 Criando e removendo letras capitulares 6.54 Desabilitando colunas	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.55 Usando a barra de ferramentas 6.56 Redimensionando e movendo imagens 6.57 Definindo a disposição do texto 6.58 Imprimindo um documento **7. Tópicos Básicos Microsoft Office 365 Excel** 7.1 Introdução 7.2 Iniciando o Microsoft 365 Excel 7.3 Área de trabalho do Microsoft 365 Excel 7.4 A barra de título 7.5 Barra de menus 7.6 Barras de ferramentas 7.7 A barra de fórmulas 7.8 Pasta de Trabalho	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7.9 Os Painéis de Tarefas 7.10 Inserindo textos 7.11 Digitando números 7.12 Inserindo Datas e Horas 7.13 Selecionando células 7.14 Manipulando colunas e linhas 7.15 Gerenciando guias de planilhas 7.16 Operadores Matemáticos 7.17 Construindo fórmulas 7.18 Referências de células 7.19 A Alça de Preenchimento 7.20 Função SOMA 7.21 Função MÉDIA 7.22 Função SE	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7.23 Função SOMASE 7.24 Classificando Dados 7.25 Utilizando Filtro 7.26 Formatando números 7.27 Alinhando dados 7.28 Mudando fontes 7.29 Definindo bordas 7.30 Trabalhando com Padrões 7.31 Alterando dados no gráfico 7.32 Guia página 7.33 Guia margens 7.34 Guia cabeçalho/rodapé **8. Tópicos Básicos Microsoft Office 365**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					PowerPoint 8.1 O que é o Microsoft 365 PowerPoint? 8.2 O que é uma apresentação? 8.3 Os elementos de uma apresentação 8.4 Elaborando uma apresentação 8.5 Extensões do Microsoft 365 PowerPoint 8.6 Inserindo imagens 8.7 Inserindo textos no Microsoft 365 PowerPoint 8.8 Inserindo novos Slides 8.9 Layouts do Microsoft 365 PowerPoint 8.10 Salvando a apresentação 8.11 Transições de Slides 8.12 Avanço automático dos slides	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					9. Internet 9.1 História da Internet 9.2 O que é necessário para acessar a Internet 9.3 Provedores de serviços atuais 9.4 WWW (World Wide Web) 9.5 Navegando pela internet 9.6 Ferramentas de busca 9.7 Salvando imagens 9.8 Trabalhando com Favoritos 9.9 Google Workspace 9.10 Gmail (E-mail), Drive (Nuvem), Meet (Videoconferência) e Chat (Mensagem Instantânea) 9.11 FTP – Transferência de arquivos	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

4.	**LÓGICA DE PROGRAMAÇÃO**	60h	R$ 27,06	R$ 1.623,60	**1. Introdução à lógica de programação** 1.1 Conceitos básicos de programação 1.2 Algoritmos e sua importância 1.3 Fluxogramas e sua representação gráfica **2. Variáveis e tipos de dados** 2.1 Declaração e atribuição de variáveis 2.2 Tipos de dados básicos (inteiros, ponto flutuante, booleanos e strings) 2.3 Conversão entre tipos de dados **3. Estruturas de controle** 3.1 Estrutura Sequencial 3.2 Estrutura de Seleção 3.3 Estrutura de Repetição	Diploma ou certificado de conclusão do curso, devidamente registrado, de graduação em Tecnólogo em Gestão de Tecnologia da Informação, Tecnólogo em Sistemas para internet, Licenciatura em Informática, expedidos por instituição de ensino reconhecida pelo MEC; Docência comprovada no mínimo 1 ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Introdução à Programação 4.1 Conceitos básicos de programação 4.2 Algoritmos e estruturas de dados 4.3 Ambiente de desenvolvimento e configuração do Python	
5.	**REDES E CONECTIVIDADES**	40h	R$ 27,06	R$ 1.082,40	**1. Introdução às Redes de Computadores** 1.1 Introdução às Redes de Computadores 1.2 Visão geral das redes de computadores 1.3 Modelos de referência de redes (por exemplo, o modelo OSI e o TCP/IP) 1.4 Tipos de redes (LAN, WAN, MAN, WLAN, etc.) 1.5 Dispositivos de rede (roteadores, switches, firewalls, etc.) 1.6 Cabeamento de rede (Ethernet, fibra óptica, etc.) 1.7 Protocolos de rede fundamentais (por exemplo, IP, ARP, ICMP)	Diploma ou certificado de conclusão do curso, devidamente registrado, de graduação em Tecnólogo em Gestão de Tecnologia da Informação, Tecnólogo em Redes de Computadores, Tecnólogo em Processamento de Dados, Sistema da Informação, Ciência da Computação ou Engenharia da Computação expedidos por instituição de ensino reconhecida pelo MEC; Docência comprovada no mínimo 1 ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Configuração de Redes Locais 2.1 Instalação e configuração de switches e roteadores 2.2 Configuração de endereços IP e máscaras de sub-rede 2.3 Configuração de serviços de rede, como DHCP e DNS 2.4 Configuração de VLANs (Virtual LANs) e trunking 2.5 Resolução de problemas de rede local **3. Redes sem Fio (Wi-Fi)** 3.1 Introdução 3.2 Características dos enlaces e redes sem fio 3.3 Wi-Fi: LANs sem fio 802.11 3.4 Acesso celular à Internet 3.5 Gerenciamento da mobilidade: princípios	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.6 IP Móvel 3.7 Gerenciamento da mobilidade em redes celulares 3.8 Redes sem fio e mobilidade: impacto sobre os protocolos das camadas superiores 3.9 Segurança **4. Protocolos de Roteamento** 4.1 Protocolos de roteamento (por exemplo, RIP, OSPF, BGP) 4.2 Configuração de roteamento estático e dinâmico 4.3 Tabelas de roteamento e métricas 4.4 Implementação de filtros de pacotes e listas de controle de acesso (ACLs) 4.5 Resolução de problemas de roteamento	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5. Segurança de Rede 5.1 Conceitos básicos de segurança de rede 5.2 Firewall e políticas de segurança 5.3 VPN (Rede Privada Virtual) 5.4 Segurança sem fio e autenticação (por exemplo, WPA2, EAP, 802.1X) 5.5 Prevenção de intrusões e detecção de ameaças **6. Ambiente Virtualizado** 6.1 Requisitos para usar máquinas virtuais 6.2 Criando uma máquina virtual (Hyper- V) 6.3 Quando usar máquinas virtuais 6.4 Noções de roteamento	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

6.	**WEB DESIGN**	120h	R$ 27,06	R$ 3.247,20	**1. HTML5 - Introdução ao front-end** 1.1 Introdução: Internet e Web 1.2 Montando a estrutura de um documento HTML 1.3 Grupos de conteúdo e elementos semânticos de texto 1.4 Conteúdo multimídia 1.5 Tabelas e formulários 1.6 Metadados e cabeçalho 1.7 Introdução ao CSS 1.8 Cores e backgrounds 1.9 Fontes, textos, listas e links 1.10 Box model, classe, ID e outros 1.11 Introdução ao JavaScript 1.12 Noções de jQuery **2. Design de interfaces com CSS3**	Diploma ou certificado de conclusão do curso, devidamente registrado, de graduação em Tecnólogo em Sistemas para Internet, Sistema da Informação, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, expedidos por instituição de ensino reconhecida pelo MEC; Docência comprovada no mínimo 1 ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.1 Fundamentos de Design para a Web 2.2 Tipos de layouts 2.3 Fundamentos de CSS 2.4 Boas práticas de desenvolvimento 2.5 Design Responsivo 2.6 CSS3 2.7 Tópicos Avançados **3. Desenvolvimento de front-end** 3.1 O que é um desenvolvedor front-end? 3.2 O papel do HTML no front-end 3.3 O papel do CSS no front-end 3.4 O papel do JavaScript no front-end 3.5 Web Performance: boas práticas de desempenho de páginas Web 3.6 Desenvolvimento front-end com foco em	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					dispositivos móveis 3.7 SEO: otimização para mecanismos de busca 3.8 Introdução à acessibilidade Web 3.9 Validando seu código 3.10 Ferramentas de desenvolvimento **4. Desenvolvimento em Python** 4.1 Introdução à Programação 4.2 Fundamentos da Linguagem Python 4.3 Estruturas de Dados em Python 4.4 Programação Orientada a Objetos em Python 4.5 Módulos e Bibliotecas 4.6 Manipulação de Arquivos e Entrada/Saída **5. Java Script**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5.1 Introdução ao JavaScript 5.2 Variáveis e Tipos de Dados 5.3 Estruturas de Controle 5.4 Funções em JavaScript 5.5 Programação Orientada a Objetos em JavaScript **6. CMS – Wordpress** 6.1 Instalação 6.2 Temas e Posts 6.3 Categorias e Tags 6.4 Barra Lateral 6.5 Páginas 6.6 Mudando o Logotipo 6.7 Galeria de Imagens 6.8 Atualizações de Temas	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.9 Atualizações de Plugins 6.10 Atualização do CMS 6.11 Permissões 6.12 Níveis de Usuários 6.13 Temas 6.14 URLs Amigáveis 6.15 Formulário de Contato 6.16 Otimização de Imagens 6.17 Analytics 6.18 Menus **7. Projeto** 7.1 Criação de um site com um tema a ser definido de acordo com o momento. 7.2 Criação de um site institucional para uma empresa.	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7.3 Criação de um site para uma instituição sem fins lucrativos.	

EIXO AMBIENTE E SAÚDE						
Nº	**Curso**	**Carga Horária**	**Valor hora/aula**	**Valor Total**	EMENTA	PRÉ REQUISITOS – FUNÇÃO INSTRUTOR
1.	**Automaquiagem**	30h	R$ 33,82	R$ 1.014,60	**1. História e conceito da maquiagem** 1.1 Onde começa 1.2 Como começa **2. Introdução** 2.1 Avaliação do grau técnico dos alunos 2.2 Apresentação dos instrumentos de trabalho 2.3 Como utilizar os instrumentos de forma técnica **3. Técnicas de maquiagem** 3.1 Maquiagem para o dia 3.2 Maquiagem para a noite	Apresentar Certificado do curso de Maquiagem com carga horária mínima de 160h, concluído o Ensino Médio Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.3 Maquiagem para entrevista de emprego 3.4 Maquiagem para festa e eventos **4. Técnicas de Automaquiagem** 4.1 Higienização da pele 4.2 Limpeza de sobrancelha 4.3 Hidratação da pele 4.4 Passo a passo da automaquiagem **5. Revisão final** 5.1 Avaliação de aprendizagem 5.2 Revisão final do conteúdo estudado 5.3 Avaliação final	
2.	**Auxiliar de Farmácia**	100h	R$ 33,82	R$ 3.382,00	**1. Auxiliar de Farmácia** 1.1. Farmácia e Drogaria	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.2. Perfil do auxiliar de farmácia 1.3. Apresentação pessoal 1.4. Marketing Pessoal 1.5. Ética Profissional Exercícios **2. Fundamentos de Anatomia** 2.1. Cabeça e Pescoço 2.2. Membros Superiores e Inferiores 2.3. Sistemas do Corpo Humano 2.3.1. Sistema cardiovascular 2.3.2. Sistema Digestivo 2.3.3. Sistema Endócrino 2.3.4. Sistema Linfático 2.3.5. Sistema Tegumentar 2.3.6. Sistema Muscular 2.3.7. Sistema Nervoso 2.3.8. Sistema Reprodutor 2.3.9. Sistema Respiratório 2.3.10. Sistema Ósseo 2.3.11. Sistema Urinário	Apresentar Diploma de Graduação de Licenciatura em Farmácia. Declaração de experiência em ministrar aula

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Exercícios **3. Princípios de Patologia** 3.1 Noções de Doenças 3.2 Epidemiologia 3.3 Principais doenças no Brasil 3.4 Principais queixas de saúde que chegam ao balcão da farmácia Exercícios **4. Legislação** 4.1 Conceitos de lei 4.2 Dispensação de medicamentos 4.3 Responsabilidade Técnica 4.4 Receituário 4.5 Informações impressas 4.6 Rasuras na Receita médica 4.7 Classificação Internacional de Funcionalidade, Incapacidade e Saúde. Exercícios	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5. Prescrição Médica 5.1 A prescrição médica 5.2 Notificação da receita 5.3 Notificação de receitas de controle especial Quadro Demonstrativo Exercícios **6. Introdução a Farmacologia** 6.1 Origem dos medicamentos 6.2 Ocasião de uso 6.3 Efeitos 6.4 Princípio Ativo 6.5 Nomenclatura dos Fármacos Exercícios **7. Farmacologia Básica I** 7.1 Identificação dos medicamentos 7.2 Tarjas de medicamentos	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7.3 Dosagens 7.4 Vias de Administração de medicamentos 7.5 Formas farmacêuticas Exercícios **8. Farmacologia Básica II** 8.1 Classificação dos Medicamentos de acordo com os Sistemas do Corpo Humano: • Cardiovascular • Nervoso • Linfático • Urinário • Muscular • Endócrino • Respiratório • Digestivo Exercícios	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					9. Organização dos Medicamentos 9.1 Armazenamento de medicamentos 9.2 Conservação 9.3 Limpeza e Higiene do local Exercícios **10. Produtos Correlatos** 10.1 O que são Produtos Correlatos? 10.2 Aparelho de Pressão 10.3 Glicosímetro 10.4 Perfuração de Lóbulo Auricular Atividade Prática **11. Biossegurança** 11.1 Conceito de Biossegurança 11.2 Biossegurança na farmácia Exercícios	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					12. Primeiros Socorros 12.1 De que forma ajudar? 12.2 Bula de Medicamentos Exercícios **13. Visita Técnica**	
3.	**Colorimetria Capilar**	60h	R$ 33,82	R$ 2.029,20	**1. Definição de Colorimetria** 1.1. O que é Colorimetria Capilar? **2. Conceitos Básicos** 2.1. Altura de Tom 2.2. Volumagem 2.3. Reflexos 2.4. Fundo de clareamento **3. Estrutura capilar** 3.1. A anatomia do Cabelo **4. Tratamentos Pré química**	Apresentar Certificado de Cabeleireiro com carga horária mínima de 200h ter concluído Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano em salão

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.1. Reconstrução Capilar 4.2. Formação da melanina 4.3. A importância do pH 4.4. Escala cromática 4.5. Estrela de Oswald **5. Cores** 5.1. Fundo de clareamento 5.2. Neutralização de cores 5.3. Cobertura de brancos 5.4. Mistura de cores 5.5. Ação do Descolorante **6. Procedimentos Feitos antes da aplicação de produtos** 6.1. Prova de Toque 6.2. Teste de Mecha **7. Técnicas Utilizadas** 7.1. Morena Iluminada 7.2. Raiz esfumada 7.3. Mechas modernas na touca	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					8. Tratamentos pós química 8.1. Cuidados Básicos 8.2. Tratamento pós descoloração 8.3. Matização	
4.	**Corte e Escova**	60h	R$ 33,82	R$ 2.029,20	**1. Introdução** 1.1 Avaliação do grau técnico dos alunos; 1.2 Apresentação dos instrumentos de trabalho; 1.3 Como utilizar os instrumentos de forma mais técnica; **2. Técnicas de corte** 2.1 Técnicas de corte masculino e feminino (corte para cada tipo de rosto, tipos de cabelo, tipos de tesouras, modelos específicos de cortes, tipos de franja, tipos de cortes masculinos – infantil, dicas: corte x idade); 2.2 Aulas práticas em bonecas e entre as alunas; 2.3 Atendimento ao público (corte masculino e	Apresentar Certificado de Cabeleireiro com carga horária mínima de 200h ter concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano em salão

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA DE LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					feminino); 2.4 Avaliação da aprendizagem; **3. Técnicas de escova** 3.1 Exposição de produtos para cabelos com representante (secar cabelos, tipos de escovas, variação de escova); 3.2 Atendimento ao público- Mutirão (escova, corte feminino e masculino); 3.3 Avaliação de aprendizagem; **4. Revisão final** 4.1 Atendimento ao público 4.2 Revisão final do conteúdo estudado 4.3 Avaliação final	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

5.	**Cuidador de Idoso**	160h	R$ 33,82	R$ 5.411,20	**1. Introdução** 1.1. Apresentação 1.2. Reflexão 1.3. Envelhecimento Humano 1.4. Novas perspectivas de desenvolvimento da população idosa no Brasil. 1.5 Dados atuais do IBGE relativos aos idosos **2. Conceito** 2.1. Cuidado 2.2. Desenvolvimento e Autonomia 2.3. Senilidade, 2.4 Adoecimento; 2.5 Termos classificatórios da velhice. **3. Legislações** 3.1. Legislação aplicada ao Cuidador de idosos; 3.2. O que é o estatuto do idoso;	Apresentar Diploma de Graduação em Enfermagem, Graduação em áreas afins e Certificados com habilitação para ministrar o curso.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.3. Rede de Serviço de Proteção ao Idoso. 3.4 Órgãos de Direitos: Conselho Nacional dos direitos dos idosos. **4. O Cuidador** 4.1. Perfil do cuidador 4.2 Quem pode cuidar? 4.3 Habilidades necessárias ao cuidador 4.4 Capacitação continuada **5. As Habilidades necessárias ao cuidador** 5.1. Entendimento das formas de posicionar o idoso acamado 5.2. O limite do ato de cuidar 5.3. Conhecimento do público atendido 5.4. Organização das rotinas diárias	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5.5. Empatia 5.6. Criatividade 5.7. Humanização nos cuidados 5.8. Zelo 5.9. Capacidade de inovação 5.10. Respeito ao limite do idoso 5.11 Paciência **6. O público** 6.1. O Perfil 6.2. As capacidades e limitações 6.3. Dados específicos do seu público 6.4. Dica de como interagir com o público 6.5. Como entender a dinâmica da vida do público	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					atendido **7. Característica do Contratante** 7.1. Cuidador companhia- independente 7.2. Cuidador mediador - Dependente parcial 7.3 Cuidador totalizante - Dependente Total 7.4 Patologias mais prevalentes **8. Como desenvolver uma boa relação entre o cuidador e o contratante** 8.1. Postura profissional 8.2. Comunicação 8.3 Negociação 8.4 Regras de contratação 8.5 Contribuição familiar	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					9. Cuidar do cuidador 9.1. Saúde do cuidador; 9.2. Ações preventivas; 9.2 Escuta qualificada 9.3 Espaço para fala 9.4 Emoções 9.5 Autoconhecimento **10. Limites para atividade do cuidador** 10.1. Ética profissional 10.2 A administração de medicamentos; 10.3 Condições de trabalho **11. Atividades Práticas**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					11.1 Visita as instituições 11.2 Mercado de trabalho 11.3 Pesquisa 11.4 Conhecendo as referências de cuidador	
6.	**Manicure e Pedicure**	60h	R$ 33,82	R$ 2.029,20	**5.1 Imagem Pessoal** 5.1.1 Como se comportar com o cliente; 5.1.2 Dicas. **5.2. Postura Corporal** 5.1.3 Postura correta; 5.1.4 Postura incorreta; 5.1.5 Postura sentada. 5.1.6 Postura quando estiver deitado; 5.1.7 Postura em pé. **5.3. Biossegurança** 5.1.8 O que fazer para manter o ambiente limpo? 5.1.9 Como adequar o seu espaço as Normas da	Apresentar certificado do curso de Manicure com carga horária mínima de 160h, concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Vigilância Sanitária? **5.4. Anatomia das Unhas** 5.1.10 Estrutura da Unha Natural; 5.1.11 Partes da Unha; **5.5. Produtos e Equipamentos** 5.1.12 Lista de Material. **5.6. Manicure e Pedicure** 5.1.13 Cutícula; 5.1.14 Cutilagem; 5.1.15 Passo a passo da remoção da cutícula; 5.1.16 Esmaltação; 5.1.17 Passo a passo da esmaltação.	
7.	**Massagem Modeladora**	60h	R$ 33,82	R$ 2.029,20	**5.1 História da Massagem Modeladora** 5.1.1 A massagem modeladora é uma massagem feita com movimentos mais fortes e profundos com o intuito de atingir camadas profundas da pele.	Apresentar certificação de Tecnólogo em Estética e Cosmética, ou Curso de Massagista com carga horária de 200h Declaração com Experiência no mínimo de

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5.2 Técnicas das manobras da Massagem, Modeladora 5.2.1. Manobras rápidas e intensas sobre a pele, utilizando pressões por meio de movimentos de amassamento e deslizamento com o intuito de atingir as camadas mais profundas da pele. **5.3 Passo a passo da Massagem Modeladora** 5.3.1. A massagem modeladora é perfeita para quem quer atacar a gordura localizada. **5.4 Pontos de Gatilhos na Massagem Sueca** 5.4.1. Um local no músculo altamente irritável que se apresenta rígido à palpação e que produz dor, limitação na amplitude de alongamento, fraqueza sem atrofia e sem deficit neurológico.	1(um) ano.
8.	**Noções Básicas de Primeiros Socorros**	40h	R$ 33,82	R$ 1.352,80	**Introdução** 1. Evitar hemorragias 2. Manter respiração;	Apresentar Diploma de Graduação em Enfermagem

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3. Impedir agravamento da lesão; 4. Prevenir o estado de choque; 5. Proteger áreas queimadas; 6. Manter os ossos fraturados o mais próximo possível de sua posição normal; 7. Transportar cuidadosamente; 8. Manter a calma e o próprio controle, porém, o controle de outras pessoas é igualmente importante; 9. Prestar socorro com serenidade, compreensão, inspirando confiança; 10. Agir somente até o ponto de seu conhecimento e técnica de atendimento. 11. Saber avaliar seus limites físicos e de conhecimento **ENTENDENDO O QUE SÃO FUNÇÕES VITAIS** 1. As Funções Vitais **ENTENDENDO O QUE SÃO SINAIS VITAIS – TEMPERATURA E PULSO** 1. Temperatura Corporal 2. Perda de Calor 3. Verificação da Temperatura 4. A Febre 5. Pulso **ENTENDENDO O QUE SÃO SINAIS VITAIS –**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					RESPIRAÇÃO E PRESSÃO ARTERIAL 1. Tipos de Respiração 2. Pressão Artéria 3. Como é feita a medição da pressão arterial **ENTENDENDO O QUE SÃO OS SINAIS DE APOIO: 1 PARTE** 1. Dilatação e Reatividade das Pupilas 2. Cor e Umidade da Pele 3. Estado de Consciência 4. Motilidade e Sensibilidade do Corpo **ENTENDENDO O QUE SÃO OS SINAIS DE APOIO: 2 PARTE** 1. A Asfixia 2. Ressuscitação cardiorrespiratória 3. Como identificar uma PCR (Parada Cardiorrespiratória) 4. As Limitações da Ressuscitação cardiorrespiratória **PRIMEIROS SOCORROS DA VÍTIMA EM PCR** 1. Manobra dos Dedos Cruzados 2. Manobra de Levantamento da Língua / Mandíbula 3. Respiração Boca a Boca 4. Método Holger - Nielsen 5. Método Sylvester	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					MASSAGEM CARDÍACA EXTERNA COM VÍTIMA EM PCR 1. Posição das mãos 2. Compressão 3. Repetição 4. Ciclos 5. Erros Comuns na Execução da Ressuscitação cardiorrespiratória **OVACE –OBSTRUÇÃO DAS VIAS AÉREAS POR CORPO ESTRANHO** 1. Sinais que indicam uma obstrução grave ou completa das vias aéreas que exige ação imediata **ESTADO DE CHOQUE: TIPOS E PRIMEIROS SOCORROS** 1. Choque Hipovolêmico 2. Choque Cardiogênico 3. Choque Septicêmico 4. Choque Anafilático 5. Choque Neurogênico 6. Causas Principais do Estado de Choque 7. Prevenção do Choque **O TRANSPORTE DE ACIDENTADOS - PARTE 01** 1. Procedimentos ao remover um acidentado 2. Métodos de Transporte - uma pessoa	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					socorrendo (Transporte de Apoio) **O TRANSPORTE DE ACIDENTADOS - PARTE 02** 1. Manobra de Retirada de Acidentado, com Suspeita de Fratura de Coluna, de um Veículo 2. Transporte de Apoio 3. Transporte de Cadeirinha 4. Transporte pelas Extremidades 5. Transporte ao Colo 6. Transporte de Maca **O TRANSPORTE DE ACIDENTADOS - PARTE 03** 1. Métodos de Transportes Feito por Três ou Mais Pessoas - Transporte ao Colo 2. Transporte de Lençol pelas Pontas 3. Transporte de Lençol pelas Bordas 4. Remoção de vítima com suspeita de fratura de coluna (consciente ou não) **HEMORRAGIAS - PARTE 01: DEFINIÇÃO E TIPOS** 1. Tipos de hemorragias 2. Consequências das Hemorragias **HEMORRAGIAS - PARTE 02: USO CORRETO DO TORNIQUETE** 1. Técnica de como fazer um torniquete **HEMORRAGIAS - PARTE 03: TIPOS E SINTOMAS DE HEMORRAGIAS INTERNAS E O**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					SOCORRO APROPRIADO 1. Hemorragia Nasal (Epistaxe ou Rinorragia) 2. Hemoptise 3. Hematêmese 4. Estomatorragia 5. Melena e Enterorragia 6. Metrorragia 7. Otorragia 8. Hematúria **SOCORRO À OBJETOS ESTRANHOS ALOJADOS NO OLHO, NARIZ, OUVIDO E GARGANTA** 1. Corpos estranhos que podem se alojar nos olhos, ouvidos, nariz e garganta **SOCORRO EM ACIDENTADOS COM CHOQUE ELÉTRICO** 1. Causas Principais 2. Principais efeitos em choque elétrico **SOCORRO EM CASO DE DESMAIO, CONVULSÃO OU NEUROSE HISTÉRICA** 1. O Desmaio 2. A Convulsão **SOCORRO EM CASO DE EMBRIAGUEZ OU COMA ALCOÓLICO** 1. A Neurose Histérica **EMERGÊNCIAS TRAUMÁTICAS -**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					FERIMENTOS E TRAUMATISMOS 1. Ferimentos incisos 2. Ferimentos contusos 3. Ferimentos perfurantes 4. Ferimentos transfixantes 5. Ferimentos puntiformes 6. Avulsões 7. Ferimentos na Cabeça 8. Lesões Oculares 9. Traumatismo Toráxico 10. Traumatismos Abdominais 11. Traumatismos fechados 12. Traumatismos abertos **EMERGÊNCIAS TRAUMÁTICAS - LESÕES, CONTUSÕES, ESCORIAÇÕES E AMPUTAÇÕES** 1. Lesões dos Tecidos Moles 2. Contusões 3. Escoriações 4. Esmagamentos **EMERGÊNCIAS TRAUMÁTICAS – QUEIMADURAS** 1. As Queimaduras 2. Profundidade ou Grau das Queimaduras 3. queimaduras de primeiro grau	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Queimaduras de segundo grau 5. Queimaduras de terceiro grau 6. Estimativa da Extensão das Queimaduras 7. Mecanismos de Lesão 8. Lesão química de vias aérea e sistêmica 9. Traumatismos Associados **EMERGÊNCIAS TRAUMÁTICAS - PRIMEIROS SOCORROS EM QUEIMADURAS - PARTE 01** 1. Primeiros Socorros em Queimaduras Térmicas 2. Primeiros Socorros em Queimaduras Químicas 3. Queimaduras por Eletricidade 4. Queimaduras por Frio ou Geladuras **EMERGÊNCIAS TRAUMÁTICAS - PRIMEIROS SOCORROS EM QUEIMADURAS - PARTE 02** 1. Bandagens **EMERGÊNCIAS TRAUMÁTICAS - LESÕES TRAUMATO-ORTOPÉDICAS** 1. Considerações Gerais sobre Lesões Traumato-Ortopédicas 2. Conduta de quem prestará os primeiros socorros 3. Entorses e Luxações 4. Fraturas **EMERGÊNCIAS TRAUMÁTICAS - MORDEDURAS DE ANIMAIS**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1. Primeiros Socorros **SUBSTÂNCIAS TÓXICAS E OS PRIMEIROS SOCORROS** 1. Inalação 2. Contato com a Pele 3. Ingestão **ACIDENTES COM ANIMAIS PEÇONHENTOS E VENENOSOS** 1. Insetos 2. Lacraias 3. Lagartas Venenosas 4. Escorpiões 5. Aranhas 6. Cobras	
9.	**Oficina de Técnicas em Maquiagem**	8h	R$ 135,30	R$ 1.082,40	1. Princípios básicos de maquiagem: Preparação da pele, seleção de produtos e ferramentas. 2. Truques para uma base impecável: aplicação, mistura e fixação da base. 3. Destacando os olhos: técnicas para aplicação de sombras, delineadores e máscaras de cílios. 4. Dicas para sobrancelhas perfeitas: preenchimento, modelagem e definição. 5. Iluminação e contorno: realçando os contornos	Apresentar certificado do curso de Maquiagem com carga horária mínima de 160h, concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					naturais do rosto para uma aparência esculpida. 6. Batom e lábios: escolha de cores, aplicação precisa e dicas de longa duração 7. Maquiagem rápida para o dia a dia: dicas para uma rotina de maquiagem eficiente e eficaz 8. Transformando looks de dia em looks de noite: dicas para uma transição rápida e fácil. 9. Solucionando problemas de maquiagem: lidando com manchas, borrões e outros contratempos comuns 10. Segredos de maquiagem de celebridades: inspiração e técnicas dos bastidores.	
10.	**Técnicas Avançadas de Barbearia e Corte Masculino**	40h	R$ 33,82	R$ 1.352,80	**Noções Básicas de Ética e Qualidade;** • Desenvolver uma postura profissional com comportamento ético sempre em busca da qualidade na prestação de serviços; **Biossegurança** • Conjunto de Ações voltadas para a prevenção ou eliminação de risco visando a saúde **Apresentação dos materiais de trabalho ensinando a forma correta de manuseio de cada um.**	Apresentar certificado de Cabeleireiro com carga horária mínima de 200h ter concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					• Tesoura • Navalha • Lâmina • Limpador de pelo • Capa de corte (náilon) • Pente **Tipos de corte** • Corte desfiado com tesoura, corte Asa Delta, Coque Samuraí, Corte Razor Part, Corte Quiff, Corte Pompadour **Design da barba** • Barbicha Bigode Simples, Bigode Chevron, Bigode Modelado, Aparo de pelos faciais **Coloração** • Aplicação da pigmentação **Alisamentos e relaxamentos** • Com guanidina, amônia e sódio	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Alinhamento de fios • Selagem, inteligente, botox e progressiva	
11.	**Técnicas Básicas de Barbearia e Corte Masculino**	60h	R$ 33,82	R$ 2.029,20	**Noções básicas de ética e qualidade;** • Desenvolver uma postura profissional com comportamento ético sempre em busca da qualidade na prestação de serviços; **Biossegurança** • Conjunto de Ações voltadas para a prevenção ou eliminação de risco visando a saúde **Apresentação dos materiais de trabalho ensinando a forma correta de manuseio de cada um.** • Tesoura • Navalha • Lâmina • Limpador de pelo • Capa de corte (náilon) • Pente	Apresentar Certificado de Cabeleireiro com carga horária mínima de 200h, ter concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano em salão.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Visagismo • Distinguir os diferentes formatos de rosto, identificando as linhas e ângulos que o compõem. • Desenvolver técnicas de cortes variados de acordo com o estudo do visagismo, fazendo acabamento em cada modelo de corte e barba; **Tipos de corte** • Social ou executivo, samango, costeleta, quadrada, reta, com máquina e tesoura, **Design da barba** • Tradicional e cavanhaque	
12.	**Técnicas Básicas em Design de Sobrancelhas**	32h	R$ 33,82	R$ 1.082,24	**5.1 Teoria** 5.1.1 Uma Breve História das Sobrancelhas 5.1.2 O que é um Órgão Regulamentador? 5.1.3 Biossegurança quer dizer: Vida e Segurança 5.1.4 Instrumentos que Auxiliam o Designer de Sobrancelhas 5.1.5 Sobrancelhas Masculinas 5.1.6 Empreendedorismo	Apresentar certificado do curso de Design em Sobrancelhas com carga horária mínima de 120h, concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANILDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5.2 Procedimento de Higienização 5.2.1 Técnicas de Higiene dos materiais, ambiente e assepsia da pele **5.3 Ética Profissional** 5.3.1 Conduta, abordagem e atendimento ao cliente **5.4 Formatos de Rostos** 5.4.1 Sobrancelha ideal para cada tipo de rosto **5.5 Tipos de Olhos** 5.5.1 Sobrancelha ideal para cada tipo de olhar **5.6 Design de Sobrancelhas** 5.6.1 Simetria das sobrancelhas 5.6.2 Designer X Desing **5.7 Aplicação de Hena** 5.7.1 Colorindo as sobrancelhas	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

13.	**Técnicas Básicas em Extensão de Cílios**	32h	R$ 33,82	R$ 1.082,24	**1. Teoria** 1.1 A HISTÓRIA DOS CÍLIOS POSTIÇOS E EXTENSÕES 1.2 A FUNÇÃO DOS CÍLIOS FISIOLOGIA DA PELE E DO PÊLO 1.3 ESTRUTURA DO PÊLO 1.4 CICLO BIOLÓGICO DOS FIOS 1.5 DOENÇAS OCULARES 1.6 MARKETING PESSOAL **2. Procedimento de Higienização** 2.1 Técnicas de Higiene dos materiais, ambiente e assepsia dos pelos 2.2 Materiais utilizados na extensão de cílios **3. Ética Profissional** 3.1 Conduta, abordagem e atendimento ao cliente. **4. Formatos de Rostos** 4.1Extensão ideal para cada tipo de rosto. 4.2Tipos de cílios naturais. 4.3O melhor efeito para cada cliente.	Apresentar certificado do curso em Extensão de Cílios com carga horária mínima de 120h, concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA NAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.4Extensão de cílios fio a fio ou clássico. **5 Tipos de Olhos** 5.1 Escolha da curvatura, espessura e volume ideal para cada tipo de olhar. **6 Riscos** 6.1 Principais doenças, avaliação do crescimento dos pelos. 6.1 Clientes e suas personalidades **7 Aplicação dos pelos** 7.1 Controle da cola, aplicação e finalização. 7.1 Técnicas de extensão de cílios; 7.1 Cuidados pós procedimentos.	
14.	**Unhas Decoradas**	40h	R$ 33,82	R$ 1.352,80	**1 Qualidade na Prestação de Serviço.** 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. **2 Atualização nas técnicas e manuseio da higienes**	Apresentar certificado do curso de Manicure com carga horária mínima de 160h, concluído o Ensino Médio, Declaração com Experiência no mínimo de 1(um) ano.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					das mãos. 2.1 Definição das matérias das mãos e anomalia das unhas **3 Técnicas de decoração de unhas** 3.1 Coordenação motora 3.2 Tipos de decoração (cracolé, marmorizadas, florais, discretas, paisagens, francesinha e etc.)	

EIXO DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E SOCIAL						
Nº	**Curso**	**Carga Horária**	**Valor hora/aula**	**Valor Total**	EMENTA	PRÉ REQUISITOS – FUNÇÃO INSTRUTOR
1.	**Espanhol Básico**	120h	R$ 27,06	R$ 3.247,20	**1. Introdução à língua espanhola e às suas variedades em relação com Espanha e o mundo hispano falante** - Alfabeto em espanhol; - Apresentações; - Saudações; - Nacionalidades; - Tratamento formal e informal; - Expressões de cortesia;	Apresentar diploma de licenciatura de letras/espanhol.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					- Dinâmica de interação em grupo; - Espanhol e/ou Castelhano; - Países Hispano falantes. **2. O trabalho: profissões e locais de trabalho.** Pronomes Pessoais e de tratamento; - Artigos e contrações; - Artigo neutro – LO; - Profissões, - Numerais cardinais e ordinais; - Marcadores temporais (estaciones do ano, meses, dias da semana); - Pronomes interrogativos e exclamativos; - Perguntar / responder datas, dias. - Pronomes e adjetivos possessivos; - Pronomes demonstrativos **3. A vivenda: tipologia, partes, utensílios, móveis**. **Tipos de moradias;** - A casa; - Objetos de casa; - Disposição dos móveis; - Horas;	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					- Verbos – Presente do indicativo (ser, estar, viver e ter) - Conjunções Y-E / O-U; - Objetos de aula. **4. A cidade: dar indicações e localização geográfica.** **Situação de objetos no espaço, lugares.** - Expressões de localização; - Vocabulário de urbanização; - Pedir e dar opinião / informação/ Indicar direção; - Advérbios; - Preposições; - Advérbios de quantidade y qualidade (muy y mucho). **5. A vida quotidiana na Espanha: usos, hábitos e horários.** **Verbos regulares** - Verbo *gustar*; - Perguntar / Responder por gostos y preferencias; - Expressar / diferenciar sentimentos; - Gênero e número dos substantivos - Heterogênericos;	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					- Heterotônicos - Heterosemânticos (falsos amigos) **6. A descrição física: as partes do corpo** **O corpo humano** - Descrições físicas (altura, peso, cor da pele); - Sintomas e enfermidades; - Ações que indicam estado de ânimo; - Pronomes Complementos; - Verbos reflexivos. **7. A família: relações de parentesco** **A família, composição, parentescos** - Rotinas cotidianas - Verbos irregulares; - Meios de Transporte; - Animais; - Pretérito Perfeito Simples **8. A roupa: roupa em geral, roupa interior, complementos, materiais.** La moda, estilos;	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					- Roupas e acessórios; - Cores, tamanhos e estampas; - Modalidades para falar por telefone; -Pretérito Perfeito Composto; **9. A alimentação: gastronomia e alimentos.** Artigos alimentícios: frutas, verduras; - Rotinas de alimentação: desayuno, almuerzo, comida, cena y meriendas; - Supermercado; - Objetos da mesa; - Pretérito Imperfeito do Indicativo; - Canções	
2.	**Espanhol Intermediário**	100h	R$ 27,06	R$ 2.706,00	**1. Regras de pronunciação do Alfabeto** 1.1 Os sons e as letras 1.2 Apócope 1.3 Substantivo Abstrato 1.4 Fenômenos Naturais 1.5 Separação Silábica 1.6 Ortografia (Uso de B y V; G y J)	Apresentar diploma de licenciatura de letras/espanhol.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Adjetivos em Espanhol 2.1 Gênero, número, grau e posição do adjetivo. 2.2 Os Gentílicos 2.3 Curiosidades 2.4 Descrever Pessoas 2.5 Variações Linguísticas e idiomáticas 2.6 Verbos defectivos **3. Acentuação** 3.1 Agudas, Llanas e grave 3.2 Diferencial ou Diacrítico 3.3 Sinais de pontuação 3.4 Imperativo afirmativo – Aconselhar em Espanhol 3.5 Imperativo Negativo 3.6 Vocabulário **4. Infinitivo, gerúndio e particípio** 4.1 Infinitivo 4.2 Gerúndio 4.3 Perífrase com gerúndio (estar + gerúndio) / (ir a + infinitivo) 4.4 Particípio regular 4.5 Particípio irregular	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.6 Vocabulário **5. Uso dos Porquês** 5.1 As cores 5.2 Frutas e Verduras 5.3 Comprar: pedir um produto e perguntar por suas características 5.4 Verbos Gustar (repasso), doler e quedar 5.5 Vocabulário 5.6 Futuro do Presente (Simples); **6. Futuro do Pretérito** 6.1 Falar de acontecimentos, situar no tempo 6.2 Uso do Hay e estar 6.3 Expressões e Gírias 6.4 Condicional Simple o imperfecto **7. Procurando Emprego** 7.1 Lugares Públicos e Turísticos 7.2 Pedindo informação 7.3 Estabelecimentos Comerciais 7.4 Futuro Imperfeito Condicional 7.5 Preposição de Lugar	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					8. Vocabulário de Viagem 8.1 Tempo e Temperatura 8.2 No avião 8.3 Meio de transporte (repasso) 8.4 Expressar planos e projetos – Futuro próximo (ir + a) 8.5 Canções	
3.	**Inglês Básico**	120h	R$ 27,06	R$ 3.247,20	1. **The Alphabet** A, B, C, D, E … **2. Introduce Yourself** What's your name, Nice too meet you … **3. Verb to BE** To be present AM, IS, ARE **4. Definite/Indefinite articles** The, A, AN **5. Numbers** One, Two, Three, Four, Five … **6. Plural of Nouns** Boys, heroes, cities...	Apresentar diploma de licenciatura em letras/ inglês.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7. Possessives My, Your, His, Her, Its, Our, Their **8. Asking and Giving Personal Information Countries and Nacionalites** What “syourjob”? What”s your phone number? Brazilian... **9. Adjectives** Yellow car, Green Eyes …. **10. Describing People the Human Body** Hair, Nose, Ear, Eyes... **11. Simple Present Tense** Do, Does **12. Family Members** Grandparents, Husband, Father, Mother... **13.Simple Past Tense** Did / Regular and Irregular Verbs **14. Jobs and Occupations Fruits Vegetables**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Singer, Doctor, Apple, Watermelon... **15. Present and Past Continuous Tense and Past** Am, Is, Are, Was, Were + verbs with ING **16 Food, Drinks and Groceries** Bacon, Butter, Cheese… **17 Going to Present and Past** I am goint to, He was going to **18 Simple Future** Will, Will not **19 Reflexive Pronouns** Myself, Yourself, Himself, Herself, Itself, Ourself, Themself **20 Clothes** Hat, Cap, Slippers, Boots… **21 Demostrative Pronouns** This, These, That, Those **22 Degree of Comparasions**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					As…As, Less…Than, More…Than **23 Modal Verbs** Can, May, Should … **24 Would Like** I"d (I would) **25 Tag Question** Afirmative and Negative forms **26 Relative Pronouns** Who, Which, That	
4.	**Inglês Intermediário**	100h	R$ 27,06	R$ 2.706,00	1. **Adjectives** Good, new, big, tal, beautiful, intelligent, large… **2. Adverbs** Slowly, carefully, efficiently, quickly, badly, easily… **3. Comparatives and Superlatives** Noun (subject) + verb + comparative adjective + *than* + noun (object).	Apresentar diploma de licenciatura em letras/ inglês.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Used to Used To, Didn't used to… **5. Prefixes and Suffixes** Every, some, any, no **6. Countable/Uncountable** A, An, One… **7. Question Words (WH Questions)** Who – Which – Why – Whom – What – When – Whose – Where – How **8. Present Perfect** Has, Have **9. Modal** Can, Could, May, Might, Must, Ought to, Should… **10. Future** Will, Shall, Going to.. **11. Preposition** At, On, In, From, To, Until, Till, During, Since, For…	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					12. Reported speech Said, Told, Asked, Could, Might, Had To, Should, Ought.. **13. Algumas expressões idiomáticas** Actually, After all, All day long, As long as…	
5.	**Libras Básico**	120h	R$ 27,06	R$ 3.247,20	1. **Libras Nível I:** **Teoria** 1.1 As Línguas de Sinais 1.2 A Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS 1.3 Algumas Dicas Importantes 1.4 A Fita Azul 1.5 Os Cinco Parâmetros 1.6 Configuração de Mãos **2. Prática** 2.1 Alfabeto Manual de Libras 2.2 Sinal de Nomes e Nomes Próprios 2.3 Números Cardinais, para Quantidades e 2.4 Números Ordinais 2.5 Saudações e Cumprimentos 19 2.6 Pronomes e Expressões Interrogativas 20	Apresentar diploma de licenciatura em letras/libras ou letras/libras/língua portuguesa como segunda língua ou licenciatura plena, ou curso de instrutor de libras (160h) ou; certificado de proficiência em uso e ensino de libras (prolibras) ou pós-graduação em libras mais cursos de libras com carga horária no mínimo de 160h.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PASSOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.7 Dias da Semana 2.8 Advérbios de Tempo 2.9 Vocabulário: Advérbios de Tempo 21 2.10 Calendário, Dia, Ano e Mês 2.11 Vocabulário: Relacionado à Vida Diária 2.12 Animais 2.13 Sala de Aula e Material Escolar 2.14 Pronomes Possessivos 2.15 Pronomes Pessoais 2.16 Pronomes Demonstrativos 2.17 Conhecimentos Teóricos	
6.	**Libras Intermediário**	100h	R$ 27,06	R$ 2.706,00	**Libras Nível II** **1. Teoria:** 1.1 Cronograma de História dos Surdos 1.2 Abordagens de Ensino na Educação da Pessoa com Surdez 1.3 No Mundo dos Surdos – Cultura e Comunidade Surda 1.4 Povo Surdo e Comunidade Surda 1.5 Lei Nº. 10.436, de 24 de abril de 2002 Decreto Nº. 5.626, de 22 de dezembro de 2005	Apresentar diploma de licenciatura em letras/libras ou letras/libras/língua portuguesa como segunda língua ou licenciatura plena, ou curso de instrutor de libras (160h) ou certificado de proficiência em uso e ensino de libras (prolibras) ou pós-graduação em libras mais cursos de libras com carga horária no mínimo de 160h.

Assinado por 1 pessoa: DIVANDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Prática: 2.1 Família 2.2 Cores 2.3 Verbos 2.4 Verbos nas Variações da forma Negativa 2.5 Que-Hora e Quanta-Hora 2.6 Pronomes e Expressões Interrogativas 2.7 Pronomes Indefinidos 2.8 Pronomes Quantificadores 2.9 Sinais Relacionados ao Ambiente Doméstico 2.10 Sinais relativos à casa 2.11 Sinais relativos à sala 2.12 Sinais relativos ao banheiro 2.13 Sinais relativos à cozinha 2.14 Sinais relativos ao quarto . 2.15 Sinais Relacionados ao Ambiente de Estudo 2.16 Sinais Relacionados ao Grau de Escolaridade 2.17 Sinais Relacionados as Instituições de Ensino 2.18 Conhecimentos Teóricos	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

EIXO GESTÃO E NEGÓCIOS

Nº	Curso	Carga Horária	Valor hora/aula	Valor Total	EMENTA	PRÉ REQUISITOS – FUNÇÃO INSTRUTOR
1.	**Almoxarife**	60h	R$ 27,06	R$ 1.623,60	1.1. O Almoxarife 1.1.1 Condições gerais de exercício 1.1.2 Formação e experiência 1.1.3 Classificação Brasileira de Ocupações 1.1.4 Áreas de atividade 1.1.5 Recursos de Trabalho 1.1.6 Objetivos do almoxarife 1.1.7 Principais funções do almoxarife 1.2. O Almoxarifado 1.2.1 A Logística e a Estratégia Competitiva 1.2.2 Fundamentos da Logística 1.2.3 A Missão do Gerenciamento Logístico 1.2.4 O que é um Almoxarifado? 1.2.5 Organização de Almoxarifado e Depósitos 1.2.6 Materiais	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.2.7 Material de consumo e permanente 1.2.8 Tipos de estoques 1.2.9 Observação 1.2.10 Passos para identificação e classificação dos materiais para armazenagem 1.2.11 Informações gerenciais das compras 1.2.12 Gestão de controle de estoque 1.2.13 Métodos de controle 1.3. Informática aplicada às rotinas operacionais de almoxarife 1.3.1. Conceitos básicos de informática. 1.3.2. Operação com leitores de códigos de barras. 1.3.3. ECF – Emissor de Cupom Fiscal. 1.3.4 Informática na administração de estoques 1.3.5 Funções gerenciais no computador 1.4. Legislações correlatas 1.4.1 LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 1.4.2 NR 18 1.4.3 NR 11 1.4.4 ISO 9001– CICLO PDCA	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

2.	**Atendente Balconista**	30h	R$ 27,06	R$ 811,80	1 - Atendente balconista: abordando aspectos importantes da profissão 1.1 - Conhecendo a profissão 1.2 - Papel do atendente balconista e habilidades necessárias 1.3 - Quais as características importantes para ser um atendente balconista? 1.4 - Funções e atribuições de um atendente balconista 2 - Postura profissional de um atendente balconista 2.1. Marketing pessoal 2.2. Relacionamento intrapessoal 2.3. Relacionamento interpessoal 2.4. Relacionamentos – com o chefe, clientes, visitantes e colegas. 2.5. Relações Humanas 2.6. Ética Profissional 3 - A importância da comunicação no âmbito do trabalho 3.1 - Atendente: a comunicação pode facilitar ou dificultar suas relações 3.2 - Processo da comunicação 3.3 - A comunicação organizacional	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4 - Competências e habilidades técnicas de um atendente balconista no atendimento ao cliente 4.1 - O profissional do atendimento 4.2 - Atendimento de excelência 4.3 - Postura no atendimento 4.4 - Etapas do atendimento 4.5 - Atendimentos diferenciados 4.6 - Tipos mais comuns de clientes	
3.	**Atendimento com Qualidade**	30h	R$ 27,06	R$ 811,80	1. Apresentação da disciplina 1.1. O cliente (um breve histórico); 1.2. Tipos de clientes e seus comportamentos; 1.3. Qualidade no atendimento ao cliente; 1.4. Qualidade nos serviços. 2. Estratégias de atendimento 2.1. Como agregar mais qualidade ao atendimento; 2.2. Criando ações; 2.3. O que devemos eliminar; 2.4. O que devemos reduzir; 2.5. O que devemos elevar; 2.6. Refletindo sobre a qualidade; 2.7. Sabendo lidar com as reclamações; 2.8. Como lidar com situações de tensão e conflito;	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.9. A reclamação como oportunidade de melhoria; 2.10. Treine seus funcionários.	
4.	**Auxiliar Administrativo**	80h	R$ 27,06	R$ 2.164,80	1 Introdução à Administração 1.1. O que é administração; 1.2. O que faz um administrador; 1.3. Antecedentes históricos 2 Funções da administração PODC 2.1. Planejar. 2.2. Organizar; 2.3. Dirigir; 2.4. Controlar; 3 Comunicação 3.1. Comunicação textual – Produção textual; 3.2. Erros comuns da ortografia; 3.3. Correspondências. 3.4. Agenda: contatos, registro de compromissos 4 Organizações 4.1 Onde e como aplicar a administração 4.2 Estrutura organizacional; 4.3 Auxiliar administrativo;	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.4 Comunicação telefônica: etiqueta no atendimento, tom da voz, solucionar a dúvida do cliente/público. 5 Areas 5.1 Administrativo 5.2.Financeiro e Contabilidade 5.3 Vendas e recursos humanos	
5.	**Camareira**	60h	R$ 27,06	R$ 1.623,60	1.1 - Fundamentos de turismo e hospitalidade. 1.1.1- Conceitos 1.2.2- Abrangência da hospitalidade 1.3.3- Diversidade cultural 1.4.4- Relações com o outro e o bem receber. 1.2 - Meios de hospedagem 1.2.2- tipologia de empreendimentos hoteleiros. 1.2.3- tipos e categorias de UHs 1.2.4 – Organograma 1.3 – Setor da Governança 1.3.1- Atribuições da governanta 1.3.2 – Supervisora de andar 1.3.3 – Camareira	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.4 – Procedimentos de camareira(a) 1.4.1- Situações adversas na UH. 1.5- Vocabulário técnico 1.5.1- Termos técnicos de turismo e hotelaria. 1.6- Equipamentos 1.6.1- Utensílios 1.6.2 - Produtos de limpeza 1.6.3- Função e Qualidade 1.7- Coleta Seletiva 1.7.1 – A forma correta de descarte. 1.8 – Combate a incêndio em hotéis 1.8.1- Conhecer os extintores. 1.8.2- Saber manusear e usar corretamente.	
6.	**Coaching**	40h	R$ 27,06	R$ 1.082,40	1. Introdução 1.1. Origem/Evolução 1.2. Conceitos 1.3 Processo 2. Tipos de coaching 2.1. Executivo	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.2 Carreira/Profissional 2.3 Life/Pessoal 2.4 Conteúdo específico 3. Como se tornar um coaching 3.1. Requisitos 3.2. Treinamento 4. Como funciona uma sessão de coaching 4.1. Proposta 4.2 Desenvolvimento 4.3 Aprendizados 4.4 Tarefas (To Do) 4.5 Acompanhamento (Follow-UP/Fup) 5. Benefícios do coaching 5.1. Felicidade e realização 5.2. Qualidade de vida 5.3. Saúde e diminuição de stress 5.4. Autoconhecimento 5.5. Planejamento/Aumento da inteligência 5.6. Desenvolvimento de habilidades	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

7.	**Como Falar em Público**	20h	R$ 27,06	R$ 541,20	1. Introdução 1.1. Evolução histórica 1.2. A Arte de falar em público hoje 2. Conceito de Oratória 2.1. Conceitos 3. Como Administrar o Medo de Falar em Público 3.1. O que é o medo de falar em público 3.2. Como administrar o medo de falar em público 3.3. O medo de falar em público é universal 3.4. Conhecimento do assunto e técnicas de oratória 3.5. A importância do planejamento do discurso 3.6. Expressão corporal equilibrada 4. O Orador 4.1. Perfil do Orador 5. As Habilidades Intelectual do Orador 5.1. Autoconfiança 5.2. Determinação 5.3. Conhecimento 5.4. Organização Mental 5.5. Vocabulário 5.6. Gramática	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5.7. Entusiasmo 5.8. Empatia 5.9. Criatividade 5.10. Naturalidade 6. O estudo da Voz 6.1. A fisiologia da voz 6.2. As qualidades vocais 7 Como desenvolver uma boa postura e gesticulação 7.1. Posicionamento do corpo 7.2. Gestos elegantes e harmônicos 8 O público 8.1. Saber quem é o seu público 8.2. O Perfil 8.3. Dados específicos do seu público 8.4. Dica de como interagir com o público 8.5. Como administrar perguntas capciosas 9 Como elaborar um discurso 9.1. Como fazer um discurso 9.2. Como fazer um discurso de improviso 10 Como fazer apresentações	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					10.1. Como apresentar trabalhos em Público 10.2 . Como se portar em reuniões 10.3 . Como utilizar o microfone	
8.	**Educação Empreendedora e Financeira**	30h	R$ 27,06	R$ 811,80	1. Educação Empreendedora 1.1. O perfil e as competências de um empreendedor 1.2. Os conceitos do empreendedorismo e empreendedor, características e atitudes necessárias em um empreendedor 1.3. Mitos do empreendedorismo 1.4. Empreendedor X empresário 2. Gestão Financeira 2.1. Desenvolvimento de um plano de negócio 2.2. Fluxo de caixa 2.3. Lucro x pró-labore 2.4. Margem de contribuição 2.5. Ponto de equilíbrio 2.6. Faturamento 3. Empreendedorismo: Leis e Impostos – Formalização do seu Negócio 3.1. O que é um negócio 3.2. Tipos de empresas 3.3. Portes e regimes tributários	Apresentar diploma de graduação em administração e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.4. Vedações ao ingresso no simples 3.5. Alíquotas do lucro presumido 3.6. Custo de contratação de um empregado 4. Marketing digital 4.1. Conhecendo o marketing digital 4.2. Redes sócias 4.3. Marketing de conteúdo 4.4. Anúncios pagos em redes sócias 4.5. Email marketing 4.6. Seo e google ADS 4.7. Análise de dados 4.8. Medindo os resultados no marketing digital 5. STARTUP 5.1. O que é uma startup? 5.2. Lean startup 5.3. Tipos de stratup 5.4. Modelos de negócios de stratup 5.5. Modelos de negócios das startups unicórnio 5.6. Exemplos de startups de sucesso 5.7. Ideia de startup	
9.	**Educação Empreendedora:**	40h	R$ 27,06	R$ 1.082,40	Módulo I EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	Instrumento de Transformação				1. Empreendedorismo 2. Inovação Módulo II EDUCAÇÃO EMPREENDEDORA FINANCEIRA 1. Avaliação econômico e financeira 2. Custos variáveis e fixos 3. Precificação 4. Lucro operacional 5. Demonstrativo de Resultados do Exercício 6. Custo do dinheiro 7. Dinheiro dos sócios x Dinheiro da empresa 8. Investir e reservar antes de retirar o lucro Módulo III EMPREENDEDORISMO: LEIS E IMPOSTOS – FORMALIZAÇÃO DO SEU NEGÓCIO 1. O que é um negócio 2. Tipos de empresas 3. Portes e regimes tributários 4. Vedações ao ingresso no simples 5. Alíquotas do simples nacional 6. Lucro presumido 7. Alíquotas do lucro presumido 8. Custo de contratação de um empregado	certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Módulo IV MARKETING DIGITAL 1. Conhecendo o marketing digital 2. Redes Sociais: Linkedin; YouTube; Whatsapp; Facebook; Instagram; Twitter 3. Marketing de Conteúdo 4. Anúncios pagos em redes sociais 5. Email marketing 6. Seo e Google Ads 7. Análise de dados: Google Analyics; Métricas 8. Medindo os resultados no marketing digital Módulo V STARTUP 1. O que é uma Startup? 2. Lean Startup 3. Tipos de Startups 4.Modelos de negócios de Startups 5.Startup Unicórnio 6.Modelos de negócios das Startups Unicórnio 7.Exemplos de Startups de sucesso 8.Ideia de Startup: Como planejar uma ideia de sucesso? 9.Como Patentear uma ideia de Startup?	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					10.Como criar uma Startup? 11.Como criar o mvp da sua Startup?	
10.	**Empreendedorismo Digital – Criando seu Negócio online**	60h	R$ 27,06	R$ 1.623,60	1.Empreendedorismo e Marketing 1.1.Como surgiu o empreendedorismo; 1.2.O empreendedorismo digital; 1.3.A transformação do marketing digital; 1.4.Vantagens do empreendedorismo digital; 1.5.Tendências de consumo pós-pandemia. 2.Os tipos de empreendedorismo 2.1. Mindset fixo ou de crescimento; 2.2. Conteúdo que engaja e determina a identidade da sua marca. 3.Como criar e como vender 3.1. Hospedagem na Web; 3.2. O que vender;	Apresentar diploma de graduação em administração e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.3. Estratégias do marketing; 3.4.Redes sociais. 4.Clientes 4.1. Como manter os clientes satisfeitos; 4.2. Monitoramento e Mediação; 4.3. Conclusão.	
11.	**Ética Profissional**	80h	R$ 27,06	R$ 2.164,80	• Ética 1. Conceito de Ética e Moral 2. Princípios e Valores Éticos 3. Ética, Moral e Conduta 4. Conduta Ética e Conduta Moral 5. Imoral e Amoral 6. Atitude Ética e Atitude Antiética • Cidadania 1. Conceito de Cidadania 2. Cidadão, Direitos e Deveres 3. Exemplos de Cidadania • Ética Profissional	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1. Conceito e Princípios 2. Conceito de Profissão, Profissional e Formação Profissional 3. Conceito e Tipos de Trabalhador 4. Conceito de Valores Organizacionais 5. Código de Ética nas Organizações 6. Código de Ética de uma Profissão 7. Consciência Ética 8. Sigilo Profissional • Responsabilidade Social nas Organizações 1. Conceito de Responsabilidade Social 2. Concepções Variantes da Responsabilidade Social 3. Diferença entre Responsabilidade Social e Filantropia 4.Conceito de Certificações Socioambientais 5. Tipos de Certificações Socioambientais • Código de Ética Profissional 1. Conceito de Código de Ética Profissional 2. Objetivo do Código de ética Profissional 3. Atribuição do Conselho de Representação Profissional 4. Virtudes Exigidas na Conduta Profissional	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5. Conceito de Consciência Ética • Sigilo Profissional 1. Origem e Conceito 2. Confiabilidade como direito constitucional 3. Periodicidade do Sigilo Profissional 4. Quebra do Sigilo Profissional, Delito e Penalidades	
12.	**Garçom**	60h	R$ 27,06	R$ 1.623,60	1 Introdução ao Serviço de Garçom 1.1. O papel do garçom na experiência do cliente 1.2 Habilidades e qualidades essenciais de um bom garçom 1.3 Importância da comunicação e etiqueta no atendimento 2 Conhecendo o Ambiente de Trabalho 2.1. Layout do restaurante e áreas de serviço 2.2. Tipos de mesas e disposição 2.3. Materiais e equipamentos do garçom 3. Protocolo e Etiqueta no Atendimento 3.1. Cumprimentando os clientes de maneira profissional 3.2. Abordagem inicial: oferecendo água e cardápio	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.3. Lidando com solicitações especiais e restrições alimentares 4 Conhecendo o Cardápio e as Bebidas 4.1 Dominando o cardápio: pratos, ingredientes e descrições 4.2 Sugerindo pratos e bebidas de acordo com as preferências 4.3 Conhecendo a carta de vinhos e opções de bebidas 5 Técnicas de Serviço 5.1 Técnicas de servir alimentos: da ordem à distribuição 5.2 Apresentação elegante e cuidadosa dos pratos 5.3 Servindo bebidas de forma atraente e eficiente 6 Gerenciamento de Mesas e Pedidos 6.1 Anotando pedidos com precisão e eficiência 6.2 Lidando com situações de pedidos complexos 6.3 Coordenando múltiplas mesas e prazos de entrega 7 Resolução de Problemas e Conflitos 7.1 Lidando com reclamações de clientes de maneira profissional	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7.2 Solucionando problemas de forma rápida e eficaz 7.3 Mantendo a calma e a compostura em situações difíceis 8 Higiene e Segurança no Trabalho 8.1 Práticas de higiene pessoal e uso correto do uniforme 8.2 Manejo seguro de alimentos e prevenção de contaminação 8.3 Segurança ao transportar bandejas, pratos quentes e objetos cortantes 9 Finalizando a Experiência do Cliente 9.1 Oferecendo sobremesas, café e chás 9.2 Preparando a conta e processando pagamentos 9.3 Despedindo-se dos clientes e solicitando feedback	
13.	**Gestão de Pessoas**	80h	R$ 27,06	R$ 2164,80	1 Era da Informação 1.1. A influência das tecnologias de informação e comunicações; 1.2. A globalização dos mercados, da concorrência, das associações, do capital financeiro e da inovação. 2 Conceito de Gestão de Pessoas 2.1. A valorização do talento humano como capital	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					intelectual nas empresas. 3 Os processos de Gestão de Pessoas 3.1. Agregar pessoas; 3.2. Aplicar pessoas; 3.3. Recompensar pessoas; 3.4. Desenvolver pessoas; 3.5. Manter pessoas; 3.6. Monitorar pessoas. 4 Recrutamento de Pessoas 4.1. Recrutamento Interno e suas vantagens e desvantagens; 4.2. Recrutamento Externo e suas vantagens e desvantagens; 4.3. Técnicas de Recrutamento. 5 Seleção de Pessoas 5.1. O processo seletivo; 5.2. Técnicas de seleção de pessoas. 6 Remuneração de Pessoas 6.1. Conceito de remuneração e recompensa; 6.2. Recompensas financeiras e não-financeiras.	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7 Benefícios e Incentivos 7.1. Tipos de Benefícios. 8 Treinamento e Desenvolvimento 8.1. Programas de Treinamento e o seu planejamento; 8.2. Desenvolvimento de pessoas dentro da empresa; 9 Relacionamento com os Funcionários 9.1. As relações e o processo de manutenção dos empregados.	
14.	**Gestão de Projetos Sociais**	40h	R$ 27,06	R$ 1082,40	1. Introdução à Gestão 1.1. Conceitos básicos de Gestão; 1.2. Funções da Gestão: planejar, organizar, dirigir e controlar; 1.3. Áreas da Gestão: marketing, vendas, financeira, pessoas, dentre outras; 2 A Gestão aplicada aos Projetos Sociais 2.1. Ações, projetos e programas sociais: O que são? 2.2. Perfil do gestor de projetos sociais; 2.3. Definições e características do Terceiro Setor; 2.4. Desafios e perspectivas; 3 Captação de Recursos 3.1. O que é captação de recursos?	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.2. As fontes de captação de recursos; 3.3. O captador de recursos como profissão; 4 Elaboração de Projetos Sociais 4.1 A importância de uma proposta de projeto; 4.2 A estrutura lógica de uma proposta de Projeto Social: - teoria e prática (modelo de proposta) 4.3 As fases na vida de um Projeto Social (Ciclo de Vida): - teoria e ferramentas utilizadas nas fases.	
15.	**Liderança e Desenvolvimento de Equipe**	30h	R$ 27,06	R$ 811,80	1.Introdução a liderança 1.1. O que é liderança e de que é feito um líder (um pouco da história); 1.2. A influência da liderança na motivação da equipe; 1.3. Os três estilos de liderança; 1.4. Motivação e liderança; 1.5. Objetivos da motivação. 2. Liderança e resolução de conflitos 2.1. Desenvolvimento de equipe; 2.2. A busca de consenso; 2.3. Dinâmica da caneta; 2.4. O que é trabalhar em equipe?	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.5. A importância do trabalho em equipe. 3 Formando equipes de alto desempenho 3.1 Transformando indivíduos em membros de equipe; 3.2 Seleção, treinamento e recompensa.	
16.	**Marketing Pessoal**	20h	R$ 27,06	R$ 541,20	1. Introdução ao Marketing Pessoal 1.1. Marketing pessoal; 1.2. Competências fundamentais do marketing pessoal; 1.3. Empatia – coloque-se no lugar do outro; 1.4. Simpatia – uso das “palavras mágicas”. 2 Ferramentas para o Marketing Pessoal 2.1. Comunicação – ferramenta essencial no relacionamento; 2.2.Ter conteúdo - consistência de ideias e	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					posicionamentos; 2.3. Apresentação Pessoal (física e vestimentas); 2.4. Dicas e regras para o dia a dia. 3. Noções de etiqueta social e profissional 3.1. Etiqueta; 3.2. Posicionamento, produto, promoção, praça, preço; 3.3. Rede de relacionamento; 3.4. Como usar as palavras; 3.5. Descrição da experiência anterior; 3.6. Apresentação pessoal; 3.7. Relacionamento com o outro; 3.8. Objetivo: projeto pessoal; 3.9. Os pecados do candidato; 3.10. Os dez mandamentos das relações humanas; 3.11. Entrevista pessoal, individual e em grupo; 3.12. O primeiro contato e a linguagem verbal e não verbal; 3.13. Não minta; 3.14. Busque a sintonia; 3.15. Experiência; 3.16. Negociando o salário; 3.17. Encerramento; 3.18. Persistência;,	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.19. Preparando-se para a entrevista.	
17.	**Oficina de Preparação para o Mercado de Trabalho**	4h	R$ 100,00	R$ 400,00	1. Elaboração do curriculum vitae e preparação para entrevista de emprego: – "Quem somos e para que viemos" – "O que eu queria ser quando crescesse? Cresci. E agora?," – "Como o outro nos enxerga?" – "O cartão de visitas" – "O que o mundo espera" 2. Noções de Empreendedorismo: Como abrir seu negócio: - Empreender é uma opção para você? - As gerações no mercado de trabalho - Você tem as características necessárias para ser um empreendedor? - Você tem uma ideia ou uma oportunidade? - Próximos passos para empreender - Todo empreendedor quer saber	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso
18.	**Operador de Caixa**	80h	R$ 27,06	R$ 2.164,80	1. Acolhimento 1.1. Relações interpessoais: motivação, autoconhecimento, socialização e comunicação. 1.2. Ética e cidadania: valores, ética, moral, cultura e mudança social.	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Atendimento ao consumidor 2.1. História e evolução do atendimento 2.2. Importância da excelência do atendimento 2.3. Compreensão das necessidades dos clientes 2.4. Cuidados no atendimento 2.5. A importância do atendimento no processo de fidelização do cliente. 2.6. Áreas de relacionamento dentro da empresa 3. Informática aplicada às rotinas operacionais de operador de caixa 3.1. Conceitos básicos de informática. 3.2. Operação com leitores de códigos de barras. 3.3. ECF – Emissor de Cupom Fiscal. 4. Educação Financeira 4.1. Títulos de Créditos 4.2. Conceitos e aplicações de matemática financeira. 4.3. Porcentagem, acréscimos e descontos sucessivos. 4.4. Juros simples, juros compostos. 4.5. Descontos.	
19.	**Promotor de Vendas**	80h	R$ 27,06	R$ 2.164,80	1. Promover mercadorias, produtos e serviços nos pontos de vendas.	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.1. Definir e montar áreas de exposição (PDV) conforme plano de merchandising e leiaute do PDV. 1.2 Divulgar e demonstrar mercadorias, produtos e serviços de acordo com estratégias de marketing e especificidades de cada item. 1.3 Elaborar, preencher e organizar documentos relacionados a promoção de vendas e ao PDV conforme procedimentos de marketing e técnicas de arquivamento. 1.4 Inspecionar mercadorias, produtos e serviços no ponto de venda de acordo com normas técnicas de qualidade de empresas. 2. Atender clientes nos pontos de venda 2.1. Abordar e orientar clientes sobre mercadorias, produtos e serviços no ponto de venda conforme técnicas de atendimento. 2.2. Apresentar a mercadoria, produtos e serviços aos clientes nos pontos de venda (PDV) conforme a necessidade do cliente. 2.3. Receber, registrar e encaminhar solicitações de clientes de acordo com a natureza do requerimento. 3. Competências técnicas	ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.1. Comunicar-se de forma verbal e não verbal na demonstração e divulgação de mercadorias, produtos e serviços. 3.2. Interpretar relatórios e documentos específicos da promoção de mercadorias, produtos e serviços. 3.3. Trabalhar com equipes multidisciplinares. 3.4. Utilizar recursos de tecnologia da informação e comunicação nas ações do Promotor de vendas . 3.5. Mediar conflitos durante a abordagem. 4. Condutas e princípios 4.1. Zelo na apresentação pessoal e postura profissional na divulgação de mercadorias, produtos e serviços. 4.2. Pro atividade na realização das atividades do Promotor de vendas. 4.3. Respeito, cordialidade e empatia na abordagem aos clientes. 4.4. Flexibilidade no relacionamento com clientes e fornecedores. 4.5. Manutenção na limpeza do ponto de venda e pelas condições de mercadorias e produtos. 4.6. Criatividade nas ações de promoção, merchandising e montagem do ponto de venda.	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.7. Moderação na utilização de recursos nas ações de promoção no ponto de venda.	
20.	**Recepcionista**	80h	R$ 27,06	R$ 2.164,80	1. Recepcionista: abordando aspectos importantes da profissão 1.1. Conhecendo a profissão 1.2. Papel do recepcionista e habilidades necessárias 1.3. Quais as características desejáveis para ser um recepcionista? 1.4. Qualidades e habilidades pessoais importantes para um recepcionista 1.5. Áreas de atuação e especialidades 1.6. Funções e atribuições de um recepcionista 1.7. A arte de recepcionar 2. Postura profissional de um Recepcionista 2.1. Marketing pessoal 2.2. Relacionamento intrapessoal 2.3. Relacionamento interpessoal 2.4. Relacionamentos – como chefe, clientes, visitantes e colegas 2.5. Relações humanas 2.6. Ética profissional	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3. A importância da comunicação no âmbito do trabalho 3.1. Recepcionista: a comunicação pode facilitar ou dificultar suas relações 3.2. Processo de comunicação 3.3. A comunicação organizacional 4. Competências e habilidades técnicas de um recepcionista no atendimento ao cliente 4.1. O profissional do atendimento 4.2. Atendimento de excelência 4.3. Postura no atendimento 4.4. Etapas do atendimento 4.5. Atendimentos diferenciados 4.6. Tipos mais comuns de clientes 4.7. Atendimento telefônico 5. Noções básicas de rotinas administrativas 5.1. O que são rotinas administrativas? 5.2. O arquivo 5.3. Gerenciando a documentação – correspondências	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5.4. Organização do local de trabalho	
21.	**Redes Sociais**	80h	R$ 27,06	R$ 2.164,80	1. Um histórico sobre as redes sociais. 1.1 A nova era da comunicação; 1.2 O conceito do mundo híbrido; 1.3 O novo tempo cíbrido. 1.4 Falando mais sobre comunicação: canal, veículo e formato da mensagem. 2 Conhecendo as Redes Sociais- parte I. 2.1 LinkedIn – a rede social profissional 2.2 Youtube – uma rede social de vídeos; 2.3 Whatsapp – a rede social de mensagens instantâneas. 3. Conhecendo as Redes Sociais- parte II. 3.1 Facebook – a rede social que ganhou o mundo 3.2 Instagram – a rede social queridinha dos brasileiros 3.3 Twitter – o microblog de longo alcance	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Medindo o resultado nas redes sociais. 4.1. Métricas 4.2. Ferramentas 4.3. Conclusão	
22.	**Relações Humanas**	20h	R$ 27,06	R$ 541,20	1. Auto Conhecimento 1.1. Reconstrução Social pela base do reconhecimento de suas potencialidades 2. Será que eu gosto de mim? 2.1. Desenvolvimento da Auto – Estima 3. Eu e o Grupo 3.1 Liderança 4. Eu e a Comunicação 4.1. Auto Conhecimento e Comunicação 5. Eu e os Outros 5.1. Relações Humanas 6. Como agir perante os outros	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.1. ÉTICA 7. Eu Cidadão do Mundo 7.1. Cidadania	
23.	**Técnicas em Vendas**	60h	R$ 27,06	R$ 1.623,60	1. Auto Conhecimento 1.1. Quem sou eu? 2. Será que eu gosto de mim? 2.1. Desenvolvimento da Auto – Estima 3. A evolução das negociações 3.1 Novos paradigmas em vendas; 3.2 Neurovendas; 3.3 Neurovendas e os seis estímulos básicos no processo de decisão. 4. Aprendendo sobre marketing 4.1. O que é marketing?; 4.2. Quais são os objetivos do marketing?; 4.3. O que é neuromarketing?; 4.4. O que é e como funciona o benchmarketing?	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5. O Cliente 5.1. O comportamento do consumidor; 5.2. O que mudou no mundo das vendas; 5.3. Paradigmas que podem limitar sua competitividade; 5.4. A era do cliente; 5.5. Mais qualidade ou menor preço? 5.6. Satisfação do cliente como estratégia competitiva. 6. O profissional de vendas 6.1. Sinergia da competência; 6.2 Inteligência e vontade; 6.3 Eu e o grupo. 7. Liderança 7.1. Requisitos necessários ao líder; 7.2. Tipos de liderança. 8. A importância da comunicação 8.1. Requisitos da boa comunicação; 9. Perfil profissional 9.1. Perfil do profissional de vendas exigido pelo	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					mercado de trabalho; 9.2 Como agir com ética; 9.3 O que faz um bom profissional de vendas? 9.4. Pontos básicos da apresentação. 10. Preparo para o mercado e níveis de conhecimento profissional 10.1. Conhecimento da tecnologia; 10.2. Conhecimento e autoconfiança; 10.3. Conhecimento de seus clientes; 10.4. Conhecimento de seus produtos; 10.5. Atribuições mais frequentes dos consultores de vendas; 10.6. Etapas do processo de vendas; 10.7. Razões pelas quais os vendedores falham; 10.8 Motivos para abraçar a profissão de vendedor. 11. O comportamento em sociedade 11.1. O homem é um ser social; 11.2. Relação com os colegas; 11.3. Nossa vida não se limita ao trabalho; 11.4. Relação com o cliente; 11.5. Como funciona o mercado de trabalho/empresas;	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					11.6. Oito dicas para melhorar as relações humanas.	
24.	**Telemarketing**	30h	R$ 27,06	R$ 811,80	1. Introdução 1.1. História do telemarketing; 1.2. Aspectos básicos de uma central de telemarketing; 1.3. Algumas ferramentas do telemarketing; 1.4. Aplicações do telemarketing. 2. Comunicação 2.1. Tipos de comunicação; 2.2. O que facilita a comunicação; 2.3. O que atrapalha a comunicação; 2.4. Algumas peculiaridades da comunicação; 2.5. Por que nos comunicamos; 2.6. Dicas de comunicação; 2.7. Como melhorar sua capacidade de escutar; 2.8. Comportamento do operador. 3. Atendimento telefônico 3.1. Etiqueta ao telefone; 3.2. Os erros mais comuns da comunicação.	Apresentar diploma de graduação em Administração ou outra área e certificados que o habilitem a ministrar o curso

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Script 4.1. O que é script; 4.2. Elaboração do script; 4.3. Siga estes nove passos para elaborar um bom script; 4.4. Os sete passos principais para uma chamada de sucesso; 4.5. Controle pós-chamada; 4.6. Usando o telemarketing para cobrar; 4.7. Modelo de script- telemarketing ativo; 4.8. Modelo de script- telemarketing receptivo; 4.9. Call center espaço de trabalho do operador; 4.10. Qual a verdadeira definição da atividade-telemarketing. 5. Ergonomia 5.1. Ergonomia para call center's; 5.2. Destaques do anexo II da NR17 5.3. LER e DORT; 5.4. Glossário de termos de call center.	

EIXO INFRAESTRUTURA

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

Nº	Curso	Carga Horária	Valor hora/aula	Valor Total	EMENTA	PRÉ REQUISITOS – FUNÇÃO INSTRUTOR
1.	**Agente de Limpeza Predial**	80h	R$ 33,82	R$ 2.705,60	**TEMAS TRANSVERSAIS** **1 Ética e Cidadania:** 1.1 Direitos e deveres do cidadão brasileiro; 1.2 O que é cidadania; 1.3 A prática da cidadania (compromissos)/e da anticidadania (consequências); 1.4 A ética entrelaçada com a prática da cidadania, Cidadania, Ética e Direitos Humanos; 1.5 A dimensão do ser humano (homem, cidadão, sociedade, governo e instituição) 1.6 Contextualização dos Direitos Humanos, da Ética e da Cidadania e de sua evolução histórica e filosófica, diferença entre ética e moral. **2 Educação para a vida e o mundo do trabalho:** 2.1 Importância da formação escolar para o mundo do trabalho; 2.2 Valorização da experiência profissional; 2.3 Iniciação para o trabalho; 2.4 Habilidades de um profissional de alta performance	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3 Relações humanas: 3.1 Principais conceitos de relações humanas no trabalho; 3.2 Inovação e criatividade; 3.3 Comunicação 3.4 Apresentação Pessoal 3.5 Comportamento Profissional como Diferencial **4 Saúde e qualidade de vida**: 4.1 O que é saúde; 4.2 Educação para a saúde; 4.3 Postura/ Higiene 4.4 Drogas; 4.5 Alcoolismo e tabagismo; 4.6 Autoconhecimento para o cuidado. **5 Meio ambiente**: 5.1 A questão ambiental; 5.2 A educação e a consciência ambiental; 5.3 Sociedade e meio ambiente; 5.4 Conservação ambiental. 5.5 Reciclagem **TEMAS ESPECÍFICOS**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Técnicas de: 1. Características do agente de limpeza 2. Atribuições e funções 3. Apresentação Pessoal 4. Utilização de EPI's 5. Postura e Comportamento Profissional 6. Cuidado e economia com material de limpeza 7. Uso racional da água 8. Rotinas de limpeza 9. Abastecimento de papéis e sabonetes líquidos 10. Apoio de serviços gerais na realização de eventos 11. Limpeza de toalheiros, papeleiras e saboneteira 12. Limpeza de espelhos e vidros 13. Limpeza de Pisos 14. Escadas Fixas 15. Procedimentos e observações gerais 16. Limpeza e higienização de bebedouros 17. Manejo de equipamentos destinados à limpeza e conservação de áreas internas e externas. 18. Atenção aos locais "esquecidos" 19. Higienização de Garagens 20. Higienização de Vidraças 21. PPRA – Programa de Prevenção de Riscos	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					Ambientais	
2.	**Auxiliar de Serviços Gerais**	60h	R$ 33,82	R$ 2.029,20	1. Organização do Trabalho (6h) 1.1. Ética, Trabalho e Relacionamento Interpessoal 1.2. Atitudes éticas 1.3. Postura profissional 2. Noções de Saúde e Segurança do Trabalho (6h) 2.1. Legislação sobre Segurança no Trabalho 2.2. Objetivos e Finalidades da Segurança do Trabalho 2.3. Responsáveis pela Segurança do Trabalho 2.4. Acidentes do Trabalho 2.5. Tipos e Causas de Acidentes 2.6. Doenças Ocupacionais 2.7. Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo – EPI e EPC 2.8. Produtos Químicos para Limpeza 2.9. Classificação dos Produtos 2.10. Classe dos Produtos 2.11. Diluição e Utilização do Produto 2.12. Vigilância Sanitária 3. Procedimentos de limpeza e conservação (48h) 3.1 Higiene e Limpeza	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.2 As Sujidades 3.3 Utensílios e Acessórios para Limpeza 3.4 Círculo de Sinner 3.5 Espuma é Bom ou Ruim? 3.6 Tipos e Técnicas de limpeza 3.7 Tipos de Superfícies 3.8 Tipos de Ambientes 3.9 Técnicas de Limpeza 3.10 Tratamento de Pisos	
3.	**Porteiro**	60h	R$ 33,82	R$ 2.029,20	1 Conhecendo aspectos legais e o funcionamento do Condomínio 1.1. O que é um Condomínio? 1.2. Tipos de condomínios 1.3. Portaria: A importância em um condomínio e os serviços prestados 1.4. Profissionais do Condomínio: Funções e atribuições 1.5. Regras do Condomínio: Direitos e Deveres 1.6. Instrumentos principais de controle de condomínio 2 Porteiro: abordando aspectos importantes da Profissão	Apresentar diploma de graduação em qualquer área e certificados que o habilitem a ministrar o curso.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

				2.1. Conhecendo a Profissão 2.2. Funções e Atribuições do Porteiro 2.3. Postura que o Porteiro não deve adotar 2.4. Segurança da Informação e Sigilo Profissional 2.5. Ética Profissional: Postura e comportamento 2.6. Qualidades de um bom Porteiro 2.7. Marketing Pessoal 2.8. Relacionamento Interpessoal 2.9. Qualidade no Atendimento e na Prestação de Serviços 2.10. Tipos de jornada de Trabalho 3 Segurança: Medidas que devem ser adotadas para prevenção de assaltos 3.1 Segurança no Condomínio 3.2. Normas de Segurança: Como deve ser a segurança de um condomínio 3.3. Equipamentos e Sistemas de Segurança 3.4. Portaria Remota 3.5. Procedimentos de Segurança para Porteiro 3.6. Cuidados na Portaria 3.7. Telefones em caso de Emergência 3.8. Exemplos de insegurança 3.9. Modos de Atuação dos infratores: Disfarces	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					utilizados. 3.10. Como entram no condomínio e como evitar. 4 Segurança no Trabalho: Atenção que devemos ter no ambiente de Trabalho. 4.1. Acidentes: Conceito e classificação 4.2. O que é SESMT e CIPA? 4.3. Legislações que norteiam a Segurança do Trabalho 4.4. Acidente de Trabalho: Conceito prevencionista e Legal (CLT) 4.5. Diferença entre acidente e incidente 4.6. Condições ambiente inseguro e condição de insegurança.	

EIXO PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA						
Nº	**Curso**	**Carga Horária**	**Valor hora/aula**	**Valor Total**	**EMENTA**	**PRÉ REQUISITOS – FUNÇÃO INSTRUTOR**
1.	**Bolos Decorados**	20h	R$ 121,77	R$ 2.435,40	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.2 Higienização das bancadas 1.3 Manipulação 1.4 Formas de preparo dos alimentos	Apresentar certificação do curso de confeitaria com carga horária mínima de 160h; Comprovações de cursos de bolos, bolos e tortas.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Equipamentos e utensílios para confeitar um bolo **3. Formato e modelagem de bolos** 3.1. Formas 3.2 Moldes 3.3 Como nivelar bolo 3.4 Argamassa 3.5 Técnicas para rechear bolos 3.6 Técnicas de confecção de bolos 3.7 Rachas e bolhas 3.8 Bolo Seco 3.9 Bolo Pesado 3.10 Casca Pegajosa 3.11 Bolo Murcho 3.12 Manchas na Massa **4. Recheios** 4.1. Recheio Baba de Moça com Nozes 4.2 Recheio de Goiabada 4.3 Recheio de Doce de Leite 4.4 Recheio de Coco 4.5 Recheio de Ameixa	Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5. Apresentação e Decoração 5.1 Bases 5.2. Saco de Confeitar 5.3 Bicos de Confeitar 5.4 Pitanga 5.5 Pitanga Fina 5.6 Pitanga Corrida 5.7 Serrinha 5.8 Conchas 5.9 Perlês 5.10 Babados 5.11 Folha 5.12 Rosa **6. Glacês e Marshimellow** 6.1 Decoração utilizando bicos e saco de confeitar 6.2 Glacê Real 6.3 Glacê pré mármore e mármore (nova versão) **7. Pasta Americana** 7.1 Técnicas para cobrir e decorar 7.2 Técnica de Tingimento **8. Papel de Arroz** 8.1 Técnicas de como se aplica no glacê e pasta	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					americana **9. Opções de Decoração** **10. Tipos de Açúcares** **11. Caldas**	
2.	**Bolos e Tortas**	40h	R$ 67,65	R$ 2.706,00	**1. Técnicas de Manipulação e Higiene** 1.1. Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Bolo Básico** 2.1. Massa branca 2.2. Massa de chocolate 2.3. Massa mesclada **3 Coberturas** 3.1. Chantilly 3.2. Glacê 3.3. Merengue 3.4. Marshmallow 3.5. Chocolate	Apresentar certificação do curso de confeitaria com carga horária mínima de 160h; Comprovações de cursos de bolos, bolos e tortas; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA REIS LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.6. Ganache 3.7. Creme base **4 Bolos** 4.1 Bolo pudim 4.2 Rocambole 4.3 Bolo mesclado 4.4 Bolo maria-mole 4.5 Bolo brigadeiro **5 Tortas doces** 5.1. Torta de abacaxi 5.2.Torta prestigio 5.3. Torta floresta negra 5.4. Torta romeu e julieta 5.5. Torta de limão 5.6. Torta italiana 5.7. Torta alemã 5.8. Torta de café tropical **6 Recheios** 6.1. Maracujá 6.2. Chantilly 6.3. Cereja 6.4. Goiabada	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.5. Coco 6.6. Café 6.7. Limão **7 Tortas geladas**	
3.	**Cake Design**	20h	R$ 169,12	R$ 3.382,40	**1.Técnicas de higiene e manipulação de alimentos.** 1.1 Higienização de bancadas; 1.2 Manipulação; 1.3 Formas de preparo dos alimentos; **2. Ingredientes para o cake Design** **3. Receitas** 3.1 Receita de cake Design 3.2 Receita Pasta de Flores 3.3 Massa Branca Básica para Bolo 3.4 Bolo de Chocolate **4. Recheios** 4.1 Recheio de Queijo 4.2 Recheio de Castanha ou Amendoim 4.3 Recheio de Coco 4.4 Recheio de Brigadeiro ou Chocolate	Apresentar certificação do curso de confeitaria com carga horária mínima de 160h; Comprovações de cursos de decorações de bolos e pasta americana; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.5 Recheio de Morango 4.6 Recheio de Brigadeiro Branco 4.7 Ganache de Chocolates 4.8 Recheio de Goiabada **5.Técnicas para rechear bolos** 5.1 Cortar 5.2 Rechear 5.3 Prensar **6. Bolo** 6.1 Massas diversas 6.2 Batimento correto 6.3 Cozimento correto **7. Nivelar e blindar** 7.1 Preparo de ganache 7.2 Blindagem 7.3 Nivelamento **8. Cobertura Perfeita** 8.1 Preparo da Pasta Americana 8.2 Aplicação 8.3 Acabamentos	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					9. Modelagem de flores 9.1 Preparo da massa 9.2 Acessórios 9.3 Modelagem 9.4 Aplicação **10. Modelagem 2D** 10.1 Desenhos 10.2.Modelagem 10.3.Aplicação **11. Modelagem 3D** 11.1 Preparo da massa 11.2 Modelagem 11.3 Aplicação	
4.	**Cozinha Quente e Acompanhamentos**	20h	R$ 121,77	R$ 2.435,40	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Teoria e dinâmica** 2.1 Introdução à cozinha quente	Ter formação de tecnólogo em gastronomia, certificados de cursos de lanches, salgadeiro e apresentação do portfólio.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.2 Técnicas básicas e bases culinárias 2.3 Proteínas e guarnições **3. Técnicas** 3.1 Introdução a massas e molhos; 3.2. Cuscuz marroquino com lombo; 3.3 Frango agridoce; 3.4 Tilápia com molho de limão siciliano	
5.	**Culinária Trivial**	40h	R$ 60,88	R$ 2.435,20	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Apresentação dos instrumentais** 2.1.Tipos de facas 2.2.Tipos de garfos 2.3 Tipos de colheres 2.4 Tipos de pegadores 2.5 Tipos de panelas e utensílios **3. Técnicas de cortes dos alimentos** 3.1 Preparo dos temperos para cada alimento 3.2 Preparo de molhos 3.3 Preparo de saladas quentes e frias	Apresentar certificação do curso de cozinheiro, certificados de culinária. Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.4 Tipos de farofa **4. Técnicas de cocção** 4.1 Vapor 4.2 Assado 4.3 Guisado 4.4 Grelhado 4.5 Pressão **5. Técnicas de Finalização** 5.1 Decoração da bancada 5.2 Decoração dos pratos	
6.	**Curso Básico de Arte em Chocolate**	32h	R$ 121,77	R$ 3.896,64	**1. Noções básicas de higiene e segurança na manipulação de alimentos** 1.1 Técnicas de higiene e manipulação de alimentos. 1.2 Apresentação do curso; 1.3 Higienização das bancadas; 1.4 Manipulação; 1.5 Formas de preparo dos alimentos. **2 Introdução.** 2.1 História do chocolate; 2.2 Diferença entre chocolate e cobertura;	Apresentar certificação do curso básico de confeitaria, chocolate, bombons, trufas e doces finos. Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.3 Utensílios **3. Técnicas de derretimento.** 3.1 Banho-maria; 3.2 Microondas; 3.3 Derretedeira (ou temperadeira); **4. Temperagem** 4.1 Pré-cristalização; 4.2 Resfriamento; **5. Modelagem**. 5.1 Como fazer a casquinha dos bombons, ovos de páscoa e pirulitos; 5.2 Desmolde. **6 Produção com chocolate** 6.1 Ganache 6.2 Trufas 6.3 Ovos de Páscoa 6.4 Bombons 6.5 Pirulitos 6.6 Bolo vulcão **7 Técnicas de Conservação e armazenamento.**	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					7.1 Temperatura; 7.2 Luminosidade; 7.3 Superfícies frias e úmidas.	
7.	**Doces e Salgados**	40h	R$ 60,88	R$ 2.435,20	**1. Técnicas de Manipulação e Higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Tipos de Salgados** 2.1 Croquete de bacalhau 2.2 Bombinha de queijo 2.3 Coxinha de frango 2.4 Pão delícia 2.5 Bolinho de carne seca 2.6 Apimentado 2.7 Boliviano 2.8 Napolitano 2.9 Pastel de forno 2.10 Empada 2.11 Barquete 2.12 Camarão empanado 2.13 Quibe 2.14 Croquete de carne	Apresentar certificação do curso de confeiteiro ou salgadeiro com carga horária mínima de 160h; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3. Tipos de Recheios 3.1 Frango 3.2 Charque 3.3 Queijo 3.4 Presunto 3.5 Camarão 3.6 Bacalhau 3.7 Carne moída **4 Tipos de Doces** 4.1 Brigadeiro 4.2 Olho de sogra 4.3 Cajuzinho 4.4 Surpresa de uva 4.5 Beijinho de coco 4.6 Tartalete 4.7 Copinho de chocolate 4.8 Sonho de valsa 4.9 Docinho de cereja	
8.	**Oficina de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos**	8h	R$ 135,30	R$ 1.082,40	**1. Introdução** 1.2 Manipulação dos alimentos 1.3 Doenças transmitida por alimentos (DTA's)	Apresentar graduação em nutrição ou certificado de técnico em nutrição, tecnólogo em gastronomia ou engenharia de

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Contaminação 2.1 Conceito 2.2 Tipos 2.3 Multiplicação **3. Higiene** 3.1 Higiene pessoal 3.2 Higiene dos alimentos 3.3 Higiene de equipamentos e utensílios 3.4 Uso de EPI **4. Armazenamento e preparação** 4.1 Processo de produção completo, usando as técnicas corretas de segurança alimentar.	alimentos.
9.	**Oficina de Brigadeiro Gourmet**	12h	R$ 169,12	R$ 2.029,44	**1 Introdução** 1.1 Apresentação do curso 1.2 Técnicas de manipulação e higiene 1.3 Origem do brigadeiro 1.4 Ingredientes e suas funções **2 Tipos de massa** 2.1. Belga tradicional;	Apresentar certificação do curso de confeitaria com carga horária mínima de 160h; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.2. Castanha de caju; 2.3. Negresco; 2.4. Café; 2.5. Limão siciliano; 2.6. Ovomaltine; 2.7. Amendoim; 2.8. Coco 2.9 Churros 2.10 Ninho com nutella 2.11 Brûlé 2.12 Bicho de pé 2.13 Três Amores **3 Decoração e Embalagens** 3.1 Utilização de blossons belgas, 3.2 Chocoball, 3.3 Confeitos de chocolate, 3.4 Forminhas comestíveis, 3.5.Forminhas de papel 3.6 Embalagens variadas	portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.
10.	**Oficina de Comida de Boteco**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos	Apresentar certificação do curso de gastronomia, cozinheiro, salgadeiro, culinária, comida de boteco; Conclusão do ensino médio;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Organização na produção dos alimentos 2.1. Preparo de alimentos Mise em Place (Separação de produtos a serem usados) 2.2 Organização no preparo de cada produção 2.3 Tipos de utensílios usados em cada produção durante o preparo **3. Técnicas de Acompanhamentos** 3.1 Preparo de molhos 3.2 Preparo de finalizações 3.3 Preparo de acompanhamento de cada produção durante o preparo **4. Técnicas de Cocção, cortes e Armazenamento.** 4.1 Tempo de cozimento 4.2 Temperatura 4.3 Tipos de cortes direcionados ao preparo de cada produção 4.4 Orientações de armazenamento em cada produção **5. Finalização e Apresentação de cada prato** 5.1 Técnicas de finalização 5.2 Técnicas de decoração do prato 5.3 Técnicas de apresentação de cada produção	Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

11.	**Oficina de Culinária Light**	16h	R$ 169,12	R$ 2.705,92	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Culinária Light** 2.1 Conceito e história da culinária 2.2 Noções básicas de higiene e segurança na manipulação de alimentos 2.3 Light x Diet 2.4 Utensílios utilizados na cozinha 2.5 Receitas práticas **3. Receitas Práticas** 3.1 Duas receitas com carne 3.2 Duas receitas com vegetais 3.3 Dois tipos de bolos light 3.4 Quatro tipos de sucos antioxidantes 3.5 Dois tipos de picolés de frutas caseiros 3.6 Um molho para salada	Ter formação de tecnólogo em gastronomia ou graduação em nutrição. Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.
12.	**Oficina de Culinária Vegetariana**	16h	R$ 169,12	R$ 2.705,92	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação	Ter formação de tecnólogo em gastronomia ou graduação em nutrição;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Culinária Vegetariana** 2.1.Utensílios utilizados na cozinha 2.2.Tipos de vegetarianismo: • Ovolactovegetarianos • Lactovegetarianos • Vegetarianos estritos • Veganos 2.3 Alimentos que podem substituir a fonte de origem animal. **3. Receitas Práticas** 3.1 Três ou quatro receitas para cada tipo de vegetarianismo	Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.
13.	**Oficina de Cupcake Simples**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Sabores do bolo**	Apresentar certificação do curso de confeitaria com carga horária mínima de 160h, certificados de cursos de cupcake, bolos, bolos e tortas; Conclusão do ensino médio;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.1. Tradicional, 2.2. Chocolate, 2.3. Cenoura, 2.4. Queijo, 2.5. Banana. **3. Tipos de cobertura** 3.1 Brigadeiro preto e branco 3.2 Buttercream (creme de manteiga) 3.3Glacê de cream cheese. **4. Tipos de recheios** 4.1 Brigadeiro 4.2 Goiabada 4.3 Ganache 4.4 Chocolate branco **5. Acabamento** 5.1 Chocolate granulado, 5.2 Confeitos coloridos, 5.3 Confete de chocolate 5.4 Pedaços de frutas.	Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.
14.	**Oficina de Cupcake Temático**	12h	R$ 169,12	R$ 2.029,44	**1. Noções básicas de higiene e segurança na manipulação dos alimentos** 1.1 Manipulação de alimentos	Apresentar certificação do curso de confeitaria com carga horária mínima de 160h, certificados de cursos de cupcake, bolos, bolos e

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.2 Conduta correta ao manipular alimentos 1.3 Conduta no ambiente de trabalho (cozinha) 1.4 Conservação de alimentos **2 Sabores do bolo** 2.1. Sabores do bolo: churros, leite em pó, limão, coco. **3. Tipos de Pasta** 3.1 Uso da pasta americana (temas diversos). **4. Tipos de Recheios** 4.1 Diversos recheios: doce de leite, brigadeiro, brigadeiro de morango, leite condensado cremoso.	tortas; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.
15.	**Oficina de Finger Food**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de Manipulação e Higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2 Mini Saladas** 2.1 Saladinhas verde com croutons 2.2 Mini Caprese **3. Folhados**	Apresentar certificação do curso de confeiteiro ou salgadeiro com carga horária mínima de 160h; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.1 Massa 3.2 Pastel, Crepes 3.3 Cestas Recheadas; **4. Comidinhas** 4.1 Mini Quibe no Espeto; 4.2 Mini batatas recheadas com pasta de azeitona 4.3 Mini Falafel ao molho de Tahine 4.4 Mini Bobó de Frango 4.5 Dadinho de tapioca com goiabada	da produção para avaliação.
16.	**Oficina de Hambúrguer Gourmet e Artesanal**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de Higiene e Manipulação de Alimentos** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Hambúrguer Gourmet Artesanal** 2.1. História do Hambúrguer Gourmet 2.2 Utensílios e suas funções 2.3 Mise em place **3. Preparos** 3.1 Pão de Hambúrguer	Ter formação de tecnólogo em gastronomia, certificados de cursos de pães com carga horária de 100h; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDILANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.2. Saladas 3.3 Molhos 3.4 Blends 3.5 Salada verde 3.6 Guacamole **4. Finalizações** 4.1 Hambúrguer Gourmet Nordestino 4.2 Hambúrguer Gourmet Vegetariano 4.3 Hambúrguer Gourmet Texano	
17.	**Oficina de Lanches Quentes e Frios**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Lanches Frios** **(Base Crepes)** 2.1. Crepes doces 2.2.Wraps 2.3. Piadina **3. Lanches Frios** **(Base Pão)**	Ter formação de tecnólogo em gastronomia ou certificado de salgadeiro ou lanches com carga horária mínima de 160h; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.1. Sanduíche Natural 3.2.Torta fria de pão **4. Lanches Quentes (Base Pão)** 4.1 Sanduíche Metro 4.2 Misto frito **5. Lanches Quentes (Massa e Grelhado)** 5.1 Quiche 5.2 Hambúrguer	
18.	**Oficina de Pães Caseiros Artesanais**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2 Principais etapas básicas do processo da produção do pão** 2.1. Massas para pães (biga, pezinho, gorduras, líquidos e texturas) 2.2. Pesagem dos ingredientes, preparo da massa, fermentação, modelagem, cozimento, resfriamento e	Apresentar certificação do curso de confeiteiro, salgadeiro, ou panificação com carga horária mínima de 160h; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					embalagem. 2.3. Pão Caseiro 2.4. Pão Delicia 2.5. Pão de Hambúrguer artesanal **3. Roscas** 3.1. Rosca de calabresa acebolada 3.2.Rosca de Coco **4. Pães com tubérculos** 4.1 Pão de batata **5. Pães semi-integrais** 5.1 Pão de cenoura com aveia	
19.	**Oficina de Panetones e Roscas**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de Manipulação e Higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2 Panetones e Roscas** 2.1 Tradicional com frutas cristalizadas 2.2 Chocotone com gotas de chocolate 2.3 Rosca de Coco 2.4. Rosca de Calabresa	Ter formação de tecnólogo em gastronomia ou, curso de salgadeiro, panificação com carga horária mínima de 160h ou certificados de cursos de pães com carga horária mínima de 100h. Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3. Tipos de Recheios 3.1 Trufado 3.2 Doce de leite 3.3 Brigadeiro 3.4 Calabresa **4 Tipos de Pasta** 4.1 Uso da pasta americana	portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.
20.	**Oficina de Risotos**	8h	R$ 169,12	R$ 1.352,96	**1. Introdução a Técnicas de Manipulação e Higiene.** 1.1 Higiene pessoal, de alimentos, do ambiente e de equipamentos e utensílios. 1.2- Recebimento e armazenamento de insumos. **2. Conceito do risoto** 2.1. História do risoto. 2.2. Tipos e características de grãos diferentes. 2.3. Métodos e teoria sobre a produção de risotos. **3. Técnicas e preparos do risoto** 3.1. Reintrodução as técnicas apresentadas na aula anterior. 3.2. Preparo de risoto de frango com raspas de limão. 3.3. Preparo de risoto de bisteca ao toque de curry.	Ter formação de tecnólogo em gastronomia, certificados de curso de massas; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5.3.1. Preparo de risoto de abobora com carne do sol. 3.4. Preparo de risoto de alho poró com gorgonzola. **4. Técnica de personalização** 4.1. Meios de produção do risoto. 4.2. Diversificação de ingredientes diários. 4.3. Meios de conservação do alimento. 4.4. Caldos essenciais para o preparo do risoto	
21.	**Oficina de Técnicas e Práticas de Congelamento de Alimentos**	12h	R$ 148,83	R$ 1.785,96	**1. Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Congelamento de Alimentos** 2.1. Conceito; 2.2. Como congelar os alimentos corretamente; 2.3. Escolha, instalação e conservação do congelador ideal; 2.4. Embalagens; 2.5 Economia de tempo e dinheiro **3. Tipos de congelados** 3.1 (Frutas; hortaliças; carnes, aves; peixes e frutos do mar; massas; laticínios/ovos; alimentos semiprontos e	Ter formação de tecnólogo em gastronomia e apresentação do portfólio ou redes sociais.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					prontos; doces) 3.2 Tempo de conservação; 3.3 Descongelamento	
22.	**Ornamentação de Frutas e Legumes**	24h	R$ 121,77	R$ 2.922,48	**1 Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2 Frutas, Legumes, Chuchu, Cenoura, Beterraba, Cebola, Berinjela, Abobora, Abacaxi, Pepino, Couve Flor** 2.1. Marrecos de Chuchu 2.2.Flor de cebola, golfinho de berinjela 2.3. Flor de beterraba, cesta de abóbora 2.4.Tatu de abacaxi, flor de pepino, pato paliteiro 2.5.Charrete de abacaxi 2.6. Cachorro de Couve flor, peixe de chuchu 2.7. Cavalão Marinho	Apresentar certificação do curso de ornamentação de frutas e legumes; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.
23.	**Sobremesas Finas**	20h	R$ 121,77	R$ 2.435,40	**1.Técnicas de manipulação e higiene** 1.1 Higienização das bancadas 1.2 Higienização pessoal 1.3 Técnicas de manipulação e conservação dos alimentos	Apresentar certificação do curso de confeitaria com carga horária mínima de 160h, sobremesas finas tortas geladas; Conclusão do ensino médio;

Assinado por 1 pessoa: EDINANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Tipos, texturas, e bases variadas para sobremesas 2.1 Modo de preparo de cada tipo de produção: Aerada, cremosa, líquida, macia, firme. **3. Tipos de caldas** 3.1 Preparo, ponto correto. **4. Recheios** 4.1 Ponto cozimento, consistência, aplicação. **5. Técnicas de Conservação para ponto correto de servir** 5.1 Conservação das produções. 5.2 Técnicas para firmar, e desenformar. **6. Apresentações de porcionamento em pratos variados, taças, ramequim,** 6.1Técnicas variadas de apresentações para servir como mono, ou porções maiores. **7.Coberturas e finalizações** 7.1 Dicas de decorações, cortes, preparo e ponto cobertura final.	Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

24.	**Técnicas Básicas de Confeitaria**	40h	R$ 67,65	R$ 2.706,00	**1. Técnicas de Manipulação e Higiene** 1.1. Higienização das bancadas 1.2 Manipulação 1.3 Formas de preparo dos alimentos **2. Petit Fours e Cookies** 2.1. Petit Fours de laranja e de goiaba 2.2. Cookies de Chocolates e castanha **3. Técnicas de preparo de Massa Sucrée** 3.2. Tartelete de Morango 3.3. Tartelete de Maracujá **4 Técnicas de preparo e Produção de massa choux** 4.1 Eclairs 4.2 Carolinas 4.3 Paris Brest **5. Técnicas de preparo e Temperagem de chocolate** 5.1. Variações de cortes 5.2.Técnicas de Temperagem e Modelagem de bombons entre outras produções **6. Técnicas de preparo e Produção de Bolos** 6.1 Bolo de Cenoura	Apresentar certificação do curso de confeiteiro com carga horária mínima de 160h, bolos, tortas, bolos decorados; Conclusão do ensino médio; Declaração de no mínimo 1 ano de experiência com apresentação do portfólio ou redes sociais, sendo necessário apresentar uma amostra da produção para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.2 Bolo de Fubá 6.3 Bolo Frapê 7. Técnicas de preparo de Pão de ló **7.1 Pão de ló Clássico** **8. Técnicas de preparo de Merengues** 8.1 Tipos de Merengues : Italiano, Francês e Suíço 8.2 Estágios para utilização de Suspiros **9. Técnicas de Decoração de bolos** 9.1. Decoração com bico 9.2. Pasta Americana, Aplicação, Produção e Modelagem **10. Técnicas de preparo de Recheio e Geleia** 10.1 Recheio de café e Maracujá 10.2 Geleia de Morango **11. Técnicas para preparo de cremes** 11.1 Creme Patissiére 11.2 Creme de Mousseline	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

EIXO PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN

Nº	Curso	Carga Horária	Valor hora/aula	Valor Total	EMENTA	PRÉ REQUISITOS – FUNÇÃO INSTRUTOR
1.	**Corte e Costura Básico para Produção de Lingerie**	80h	R$ 54,12	R$ 4.329,60	1. Introdução à Produção de Lingerie 1.1. Significado e importância da lingerie na moda íntima 1.2. Evolução histórica e papel cultural da lingerie 1.3. Tendências contemporâneas na produção de lingerie 2. Guia básico de corte e costura para lingerie 3. Materiais e Tecidos 3.1.Tipos de tecidos predominantes na lingerie (renda, cetim, microfibra, algodão, etc.) 3.2. Propriedades dos tecidos em relação a conforto, elasticidade, respirabilidade e durabilidade 3.3. Considerações na seleção de materiais para	Artesã com experiência comprovada na área de corte e costura em máquinas industriais e domésticas

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					diferentes estilos de lingerie 4.Modelagem e Design 4.1. Fundamentos básicos da modelagem específica para lingerie 4.2. Variedades de sutiãs, calcinhas e peças complementares (corseletes, cintas liga, etc.) 4.3. Exploração de elementos de design como cortes, detalhes, laços, apliques e rendas 4.4. Adaptação de padrões para atender a diferentes tamanhos e tipos de corpo 5. Técnicas de Costura e Acabamento 5.1. Máquinas e equipamentos essenciais para a produção de lingerie 5.2. Técnicas de costura especializadas para a lingerie 5.3. Utilização de elásticos, viés, forros, fechos e ganchos 5.4. Dicas para a costura de tecidos delicados e rendas	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6. Montagem e Etapas de Produção 6.1. Sequência de montagem para sutiãs, calcinhas e outras peças de lingerie 6.2. Inclusão de elásticos e fechos na produção 6.3. Costura de alças reguláveis e realização de ajustes de tamanho 6.4. Utilização de máquinas overloque e zig-zag para acabamento 7. Detalhes Especiais 7.1. Aplicação de rendas, bordados e outros elementos decorativos 7.2. Uso de pedrarias e detalhes ornamentais 7.3. Exploração de inovações, como peças sem costura e técnicas de modelagem avançadas 8. Qualidade e Controle de Produção 8.1. A importância do controle de qualidade na produção de lingerie 8.2. Processos de inspeção de costuras, acabamentos e	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					ajustes 8.3. Garantia de padrões consistentes de tamanho e conforto 8.4. Abordagens para Solução de Problemas e Melhoria Contínua 9. Sustentabilidade na Produção de Lingerie 9.1. Seleção de materiais sustentáveis e opções ecologicamente conscientes 9.2. Práticas de produção que visam a redução de resíduos e a sustentabilidade 9.3. Tendências de mercado relacionadas à moda íntima sustentável 9.4. Incentivo à Mudança e à Inovação na Indústria da Lingerie 10. Tendências e Futuro da Produção de Lingerie 10.1. Tendências de design e estilo na moda íntima 10.2. Sustentabilidade e Eco-Friendly na moda íntima 10.3. Inclusão e diversidade de corpos	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					10.4. Integração de Tecnologia e Conforto 11. Considerações Éticas e Responsabilidade Social na Produção da Lingerie 11.1. Trabalho Justo e Condições de Trabalho na Indústria de Lingerie 11.2. Transparência na Cadeia de Suprimentos e Sourcing de Materiais 11.3. Abordagens para a Redução do Desperdício e da Exploração Ambiental 11.4. Promoção de Corpos Positivos e Imagem Corporal Saudável	
2.	**Corte e Costura em Tecido Plano**	40h	R$ 54,12	R$ 2.164,80	1. Introdução à Costura 1.1. O que é corte e costura? 1.2. Importância da costura na moda e artesanato 1.3. Ferramentas e materiais necessários 2. Conhecendo os Tecidos 2.1. Tipos de tecidos planos	Artesã com experiência comprovada na área de corte e costura em máquinas industriais e domésticas.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.2. Características e usos de diferentes tecidos 2.3. Estampas, direção do fio e sentidos do tecido 3. Ferramentas Essenciais 3.1. Máquina de costura: partes e funcionamento 3.2. Linhas, agulhas e acessórios 3.3. Tesouras, alfinetes e utensílios úteis 4. Preparação do Tecido 4.1. Lavagem e cuidados antes de cortar 4.2. Alinhamento e dobras corretas 4.3. Marcação do tecido 5. Padronagem e Corte 5.1. Moldes e padrões 5.2. Fixação e corte preciso 5.3. Estratégias para economizar tecido 6. Costura à Mão	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					6.1. Pontos básicos 6.2. Bainhas simples e prega de botões 6.3. Zíperes invisíveis e regulares 7. Costura à Máquina 7.1. Configurações da máquina de costura 7.2. Pontos retos e zigue-zague 7.3. Costura de bordas, curvas e cantos 8. Montagem e Acabamento 8.1. Montagem de peças: alinhamento e fixação 8.2. Pespontos e reforços nas costuras 8.3. Dicas para um acabamento profissional 9. Noções Básicas de Modelagem 9.1. Ajustes simples: pences e prega macho 9.2. Criação de formas tridimensionais 9.3. Faixas e elásticos para roupas ajustáveis	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					10. Projetos Iniciais 10.1. Saia simples com elástico na cintura 10.2. Capa de almofada com zíper 10.3. Avental de cozinha 11. Dicas e truques avançados 11.1. Combinação de tecidos 11.2. Pespontos decorativos e detalhes Especiais 11.3. Transformações e Upcycling 11.4. Aperfeiçoando o encaixe e ajustes complexos 11.5. Detalhes avançados de acabamento	
3.	**Enxoval de Bebê**	60h	R$ 54,12	R$ 3.247,20	1.Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade 1.2 Controle de qualidade 1.3 Resultado positivo dentro do esperado. 1.4 Técnicas em Costura Industrial e Doméstica 1.5 Trabalhar com modelagens 1.6 Costura reta 2. Aplicações	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.1 Botões de pressão 2.2 Patch Aplique 2.3 Ribana 2.4 Viés	
4.	**Material Reciclado**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na prestação de serviço 1.1 O que é qualidade 1.2 Controle da qualidade 1.3 Resultados positivos 2. Técnicas com Materiais Reciclados 2.1 Organizar o Material 2.2 Classificação do Material 2.3 Manusear o material 2.4 Iniciar a construção da peça recontando o material 2.5 Utilizando tesoura sem ponta para confecção 2.6 Início da peça 2.7 Mistura de tintas	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.8 Acabamento da peça e finalização da peça	
5.	**Técnicas Básicas de Arte em Amigurumi**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2 Introdução 2.1 Apresentação da Atividade 3 Técnicas de Amigurumi 3.1. Crochê em ponto circular utilizando ponto baixo 4 Receitas 4.1. Leitura e execução	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
6.	**Técnicas Básicas de Arte em Bordado Livre**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 - Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade 1.2 Controle de Qualidade 1.3 Resultados positivos 2 - Apresentação do Bordado Livre 2.1 Apresentação do curso aos alunos 2.2 História do Bordado Livre 2.3 Desenvolvimento das Técnicas do Bordado	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3 Técnicas de Utilização do Bordado Livre 3.1 Dinâmicas de reflexão e motivação 3.2 Iniciação ao desenho para bordado em tecido 3.3 Confeccionar peças em bordados livre 3.4 Avaliação	
7.	**Técnicas Básicas de Arte em Couro Sintético**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 Qualidade da Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade 1.2 Controle da qualidade 1.3 Resultados Positivos 2 Saúde e Segurança no Trabalho 2.1 Conceitos fundamentais em Higiene e Segurança no trabalho. 2.2 Equipamentos indispensáveis (EPI e EPC) 3 Técnicas da Arte em Couro Sintético 3.1 Cuidados com o material 3.2 Como cortar o couro sintético 3.3 Costurar o couro a mão 3.4 Tipos de costuras 3.5 Reaproveitamento dos retalhos	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
8.	**Técnicas Básicas de**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1.Qualidade na Prestação de serviço.	Apresentar o certificado de

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	Bordado em Vagonite				1.1. O que é qualidade 1.2. Controle da qualidade. 1.3. Resultados positivos 2.Técnicas Bordado Vagonite 2.1. Vagonite Reto 2.2. Vagonite Oitinho 2.3. Costura Do Vagonite No Tecido 2.4. Acabamento Em Viés (Finalização)	conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
9.	**Técnicas Básicas de Bordados em Fitas**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2 Técnicas de bordado em fitas 2.1 Tipos de Tecido e desfiar 2.2 Como lavar e passar corretamente os tecidos antes de bordar 2.3 Aplicação de miçangas e adereços 2.4 Acabamentos e costuras com agulha	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
10.	**Técnicas Básicas de Customização em Gesso**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.2 Controle de qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Apresentação do material a ser utilizado 2.1 Reconhecimento do material a ser utilizado e suas formas de manuseio. 3. Técnicas de Pintura 3.1 Noção de cores e misturas e o tempo adequado para montagens. 4. Técnicas de decoração 4.1 Customizando as peças	completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
11.	**Técnicas Básicas de Desenho Realístico ao Lápis Grafite**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	**1. Conhecer os Materiais a serem utilizados no Curso.** **- Lápis Grafite H, HB, 2B E 4B.** **2. Qualidade na Prestação de Serviço** 2.1 O que é qualidade; 2.2 Controle da qualidade; 2.3 Resultados positivos. **3. Traços e Formas** 3.1 Esboço dos desenhos	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Os diferentes tipos de grafite 4.1 Realista, hiper-realista e impressionista **5. Luz e Sombra** 5.1 Sombra, meias sombras e sombras próprias **6. Valorização, Contrastes e atmosfera** 6.1 Branco do papel e Preto absoluto	
12.	**Técnicas Básicas de Pintura em Tecido**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas de Pintura em Tecidos 2.1 Pintura com risco 2.2 Pintura em várias superfícies (decoupage) 2.3 Pintura com molde vazado e decoupage em tecido 2.4 Tecido e preparos 2.5 Acabamentos e riscos	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
13.	**Técnicas Básicas em Argila**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço. 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.2 Resultados positivos. 2. Técnicas em Argila 2.1 Limpeza do barro 2.2 Manusear o barro para facilitar movimentos. 2.3 Escolha do desenho 3. Estruturação da peça 3.1 Fazer o bloco do barro 3.2 Traçar o desenho no barro 4. Finalização 4.1 Pintura 4.2 Decoração	atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
14.	**Técnicas Básicas em Arte Francesa**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas na Arte Francesa 2.1 Pintura da caixa; 2.2 Recorte de papel; 2.3 Montagem; 2.4 Aplicação do vidro; 2.5 Confecção final da Arte Francesa.	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
15.	**Técnicas Básicas em Biscuit**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas de Biscuit. 2.1 Como fazer massa para Biscuit; 2.2 Preparação da massa; 2.3 Cuidados que devemos ter com a massa de Biscuit; 2.4 Conservação da massa; 2.5 Tingir a massa; 2.6 Tipos de Moldes.	atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
16.	**Técnicas Básicas em Bolsas Finas**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas em Bolsas Finas 2.1 Desenhar o molde da carteira; 2.2 Cortar o molde; 2.3 Colagem do tecido sobre o molde; 2.4 Colocar os botões e as laterais da bolsa; 2.5 Finalização da bolsa com a colagem completa.	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
17.	**Técnicas Básicas em Boneca de Pano**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas em confecção de bonecas de pano 2.1 Elaboração do molde; 2.2 Aplicação dos moldes para formação da boneca; 2.3 Roupa da boneca; 2.4 Design dos olhos e boca; 2.5 Finalização e acabamento.	atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
18.	**Técnicas Básicas em Caixa de Presente**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas de Corte 2.1 Noções de milimétricas das disposições na régua; 2.2 Noções de medidas. 3. Construção da Caixa 3.1 Dobraduras e encaixes da tampa; 3.2 Fixações dos papéis; 3.3 Revestimento da caixa de presente. 4. Técnicas de Caixa de Presente 4.1 Molde; 4.2 Pintura; 4.3 Decoupage Simples;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.4 Aplicação da colagem; 4.5 Decoração da caixa.	
19.	**Técnicas Básicas em Cartonagem**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Conhecimento dos materiais 2.1 Ferramentas utilizadas; 2.2 Gramaturas papelão holler. 3. Técnicas de Corte 3.1. Trabalhar com a base de corte; 3.2. Tipos de Caixas. 4. Construção da Caixa 4.1. Corte; 4.2. Forração; 4.3. Montagem; 4..4. Acabamento. 5. Técnica de personalização 5.1. Moldes; 5.2. Forração com papel;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					5 .3. Forração com tecido; 5.4. Personalizar a caixa.	
20.	**Técnicas Básicas em Crochê**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 Qualidade na Prestação de Serviço 1.1. O que é qualidade 1.2. Controle da qualidade. 1.3. Resultados positivos 2 Técnicas Básicas de crochê 2.1. Posicionar a agulha corretamente 2.2. Apresentação dos pontos básicos(correntinha, baixinho, ponto baixo, ponto alto, ponto alto duplo e anel mágico) 2.3. Execução de cada ponto com exercício 3. Apresentação dos 4 Gráficos 3.1. Apresentação dos gráficos e execução de cada um deles. 3.2. Fabricação de um tapete modelo “Elo”	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
21.	**Técnicas Básicas em Decoupage**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço. 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Tipos de Decoupage	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.1 Garrafas 2.2 Vidro de conserva com tampa 2.3 Latas 3. Técnicas de Decoupage em garrafas, vidros e latas 3.1 Lavar e secar 3.2 Esterilização 3.3 Pintura com tinta prime e PVA 3.4 Decoupage com guardanapo 3.5 Pintura com tinta dimensional metálica (finalização) 3.6 Aplicação da cola misturada com água (finalização) 3.7 Aplicação da pedra chaton na tampa 3.8 Aplicação de passamanaria	
22.	**Técnicas Básicas em Formas Personalizadas**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle de qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas de Cortar e riscar 2.1Noções de dobraduras; 2.2Noções de medidas. 3. Montagem das Forminhas 3.1 Formas de papéis e tecidos; 3.2 Corte;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4. Técnicas de Forminhas para diversas finalidades 4.1 Molde; 4.2 Formas; 4.3 Colagem; 4.4 Decoração da forminha	
23.	**Técnicas Básicas em Montagem de Bijuteria**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço. 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas de Bijuteria 2.1 Fitas; 2.2 Tecidos; 2.3 Pedrarias. 3. Finalização da bijuteria 3.1 Utilização das ferramentas manuais; 3.2 Executar os trabalhos de acabamento; 3.3 Apresentação da peça confeccionada.	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
24.	**Técnicas Básicas em Montagem de Bijuteria – Renda Irlandesa**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 Qualidade na Prestação de Serviço. 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2 Técnicas de Bijuteria em Renda Irlandesa 2.1 Ponto da Renda Irlandesa	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.2 Utilização de linhas para confecção da bijuteria em renda irlandesa 2.3 Aplicação de pedrarias e miçangas 3 Finalização da bijuteria 3.1 Utilização das ferramentas manuais; 3.2 Executar os trabalhos de acabamento; 3.3 Apresentação da peça confeccionada.	
25.	**Técnicas Básicas em Mosaico**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço. 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Histórico do Mosaico. 2.1 Uso das ferramentas; 2.2 Conhecimento dos materiais. 2.3 Manuseio dos materiais. 2.4 A importância de usar os equipamentos de segurança. 3. Técnicas de corte. 3.1 Habilidade; 3.2 Cortes dos azulejos nos diversos formatos. 4. Criação de peças isoladas para composições posteriores 4.1 Flores; 4.2 Folhas;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					4.3 Peixes; 4.4 Cores. 5. Harmonização das figuras geométricas no Desenho. 5.1 Simetria das peças; 5.2 Criação simples e seus projetos. 6. Métodos. 6.1 Direto; 6.2 Indireto. 7. Produção Final. 7.1 Autoria do aluno.	
26.	**Técnicas Básicas em Origami**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Significados do Origami 2.1 Significado, tipos e simbologia. 3. Técnicas de Origami 3.1 Passo a Passo das dobraduras; 3.2 Montagem e criação; 3.3 Acabamento; 3.4 Embalem etiqueta.	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
27.	**Técnicas Básicas em Papel Machê**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 - Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.2 Controle de Qualidade 1.3 Resultados positivos 2 - Apresentação das Técnicas 2.1 Apresentação do curso aos alunos 2.2 História do Papel Machê 2.3 Desenvolvimento das Técnicas do Papel Machê 3- Técnicas de Utilização do Papel Machê 3.1 Inicio ao desenho, observando as articulações, para poder dar movimento visual a peça. 3.2 Confeccionar peças em papel Machê	completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
28.	**Técnicas Básicas em Patch Aplique**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço. 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Tipos de Aplicação. 2.1 Aplicação do Feltro ou tecido no papel termocolante; 2 2 Aplicação na peça. 3. Técnicas de tipos de ponto. 3.1 Dente de cavalo; 3.2 Dente de cão;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					3.3 Ponto caseado. 4. Tipos de Moldes. 4.1 Animais; 4.2 Frutas; 4.3 Flores; 4.4 Paisagens; 4.5 Nomes. 5. Criação de peças isoladas para composição posteriores. 5.1 Flores; 5.2 Folhas; 5.3 Peixes; 5.4 Cores. 6. Técnicas de Finalização. 6.1 Execução do trabalho manual e mecânico	
29.	**Técnicas Básicas em Patchwork**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1. O que é qualidade; 1.2. Controle da qualidade; 1.3. Resultados positivos. 2. Planejamento para construção de peça em patchwork 2.1 Distribuição das cores dos tecidos da estampa e o fundo do produto; 2.2 Formas de utilização e função;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.3 Medida dos blocos que irão compor a peça. 3. Etapas das Técnicas de Patchwork 3.1 Nine Patch, Catavento, Estrela de Ohio, Aplicações, Cabana de Toras, Jardim da Vovó, Foundation, Crazy e Caminho do Bêbado. 3.2 Cálculo das medidas dos elementos que irão compor os blocos em cada técnica. 4. Quilting 4.1 Características, funções e formas de aplicação; 4.2 Quilting a mão; 4.3 Quilting à máquina (reto); 5. Estremeios 5.1 Cálculo, montagem e fixação (costura). 6. Bordas 6.1 Cálculo, montagem e fixação (costura). 7. Forro e Acabamento 7.1 Cálculo, montagem e fixação (costura).	
30.	**Técnicas Básicas em Patchwork Embutido**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1.1 Qualidade na prestação de serviço. 1.1.1 O que é qualidade; 1.1.2 Controle da qualidade; 1.1.3 Resultados positivos. 1.2 Técnicas de Patchwork Embutido ou Sem Agulha 1.2.1 Técnica de lixar, pintar ou forrar a caixa; 1.2.2 Colagem da placa puma da caixa;	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					1.2.3 Elaboração do desenho a ser aplicado na caixa; 1.2.4 Acabamento com o tecido.	
31.	**Técnicas Básicas em Peso de Porta**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas de Peso de Porta 2.1 Base do Peso; 2.2 Elaboração do corpo do peso de porta; 2.3 Indumentária do peso da porta; 2.4 Execução do Peso de porta.	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
32.	**Técnicas Básicas em Ponto Cruz**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1 Qualidade na Prestação de Serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2 Técnicas de bordado em ponto cruz 2.1 Tipos de Tecido 2.2 Acabamentos 2.3 Aplicação de miçangas e adereços	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
33.	**Técnicas Básicas em Tapeçaria**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Cronometria 1.1 Combinações de cores	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2. Orientações têxteis 2.1 Escolha entre linha, cordão, ou lã 3. Técnicas de utilização dos Pontos de Tapeçaria 3.1 Ponto Alongado 3.2 Ponto Reto 3.3 Ponto de Arraiolo 3.4 Ponto Esmirna 3.5 Ponto Frufru	completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
34.	**Técnicas Básicas na Arte em Feltro**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na prestação de serviço. 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas da Arte em Feltro 2.1 Cuidados com o Feltro; 2.2 Como Cortar o Feltro; 2.3 Como costurar o feltro na mão; 2.4 Tipos de moldes; 2.5 Tipos de pontos.	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.
35.	**Técnicas Básicas na Arte em Vidro**	30h	R$ 54,12	R$ 1.623,60	1. Qualidade na prestação de serviço 1.1 O que é qualidade; 1.2 Controle da qualidade; 1.3 Resultados positivos. 2. Técnicas da Arte em Vidro 2.1 Cuidado e limpeza do material	Apresentar o certificado de conclusão do ensino médio completo, carteira de artesã atualizada e apresentar trabalho finalizado para avaliação.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANE DE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

					2.2 Introdução e aplicação da base 2.3 Secagem da base 2.4 Aplicação ou colagem do material a ser usado 2.5 Acabamento final	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

ANEXO II – RELAÇÃO DE INSUMOS

EIXO AMBIENTE E SAÚDE

CURSO	MATERIAIS
AUTOMAQUIAGEM	✔ 1 kit de limpeza de pele ✔ 1 kit de Pincéis ✔ Pó compacto (1 para cada cor de pele) ✔ Pó bronzeador ✔ 1 Iluminador ✔ Lápis de olho (1 marrom, 1 preto) ✔ Sombras variadas ✔ Espelhos ✔ Base (1 para cada cor de pele) ✔ Rímel ✔ Cílios postiços ✔ Batons
AUXILIAR DE FARMÁCIA	✔ Materiais para aula prática: glicosímetro, tira-reagente para glicemia, aparelho de pressão, álcool 70, algodão, coletor descarpack e luvas de procedimento.
	✔ Secador manual

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

COLORIMETRIA CAPILAR	✔ Escova Redonda Pequena, Média e Grande ✔ Prancha ✔ Bico de Pato ✔ Água Oxigenada 10, 20 e 30 Volumes ✔ Pó descolorante ✔ Coloração ✔ Touca ✔ Pincel ✔ Cumbuca ✔ Medidores ✔ Agulhas de crochê ✔ Papelotes ✔ Raquete ✔ Shampoo ✔ Condicionador ✔ Hidratação ✔ Capas para coloração ✔ Pente ✔ Espátula
	✔ 1 tesoura para corte, ✔ 1 secador manual 1500/2000 watts, ✔ 1 capa de corte, ✔ 1 pente jacaré,

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

CORTE E ESCOVA	✔ 1 máquina de acabamento, ✔ 1 escova redonda pequena, ✔ 1 escova redonda média Mesa ✔ Espelhos
MANICURE E PEDICURE	✔ Álcool 70% líquido ✔ Algodão ✔ Alicate de unha ✔ Amolecedor de cutícula ✔ Base fortalecedora ✔ Borrifador para água e álcool 70° ✔ Creme hidratante ✔ Esfoliante ✔ Esmalte extra brilho ✔ Esmaltes cintilantes (cores variadas) ✔ Esmaltes cremosos (cores variadas) ✔ Espátula ✔ Lixa de unha ✔ Lixa para pé ✔ Lixa polidora ✔ Óleo de banana ✔ Óleo ou spray secante ✔ Palito de laranjeira ✔ Removedor de esmalte ✔ Tesoura ou cortador de unha

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Toalha de rosto branca
MASSAGEM MODELADORA	✔ Velas aromatizadas; ✔ Incenso; ✔ Porta Incenso; ✔ Massageador manual de madeira: mãos e punhos; ✔ Massageador manual de madeira polvo (ombros e pescoço); ✔ Massageador manual para *spa* dos pés de madeira; ✔ Chinelinho; ✔ Massagem portátil automassagem para coluna de madeira; ✔ Toalha de rosto (pequena), corpo (grande) branca; ✔ Kit pedras naturais; ✔ Kit bambú; ✔ Kit ventosas; ✔ Kit magnetos; ✔ Bola (cravo, sensy ball, Aku ball); ✔ Carrinho massageador de madeira; ✔ Massageador capilar; ✔ Luvas de silicone para massagem corporal; ✔ Luvas de silicone (esferas); ✔ Papel Toalha; ✔ Rolo com ventosas para massagem ✔ Massageador corporal de madeira para celulite;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Creme facial e corporal; ✔ Óleo corporal e facial; ✔ Álcool a 70% ou em gel; ✔ Algodão (comum ou disco); ✔ Luvas descartáveis (cirúrgicas ou silicone); ✔ Toucas descartáveis; ✔ Máscaras descartáveis ✔ Lençol (papel e TNT); ✔ Avental; ✔ Bandeja para uso dos instrumentos(tesoura e pinça); ✔ Depósito (algodão e gases); ✔ Lixeira; ✔ Espátulas (cremes e óleos); ✔ Cubetas (silicone ou plástico), cremes e óleos; ✔ Borrifiadores (Borrifadores de água e álcool);
OFICINA DE TÉCNICAS EM MAQUIAGEM	✔ Kit básico de maquiagem (base, corretivo, pó, blush, sombras, lápis de olho, delineador, rímel, batom, pincéis, esponjas, etc.) ✔ Espelhos ✔ Toalha ou lenços de papel ✔ Removedor de maquiagem

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Hidratante facial.
TÉCNICAS AVANÇADAS DE BARBEARIA E CORTE MASCULINO	✔ Máquina de Cortar Cabelo ✔ Máquina de Acabamento ✔ Tesoura ✔ Lâmina ✔ Limpador de pêlo ✔ Capa de corte Adulto e Infantil (náilon) ✔ Shampoo ✔ Condicionador ✔ Creme para barbear ✔ Loção pós-barba ✔ Álcool ✔ Talco ✔ Pente Grande. Médio e Fino ✔ Luvas ✔ Máscaras ✔ Materiais de Alisamento, relaxamento (Hidróxido de Guanidina, hidróxido de sódio, tioglicolato de amônia, luzes, reflexos, selagem, inteligente, progressiva, hidratação) ✔ Tigela ✔ Pinceis ✔ Aplicadores
	✔ Tesoura ✔ Navalha ✔ Lâmina

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

TÉCNICAS BÁSICAS DE BARBEARIA E CORTE MASCULINO	✔ Limpador de pelo ✔ Capa de corte (náilon) ✔ Shampoo ✔ Condicionador ✔ Creme para barba ✔ Loção pós-barba ✔ Álcool ✔ Talco ✔ Pente
TÉCNICAS BÁSICAS EM DESIGN DE SOBRANCELHAS	✔ Algodão ✔ Máscara ✔ Luva ✔ Touca ✔ Cotonete ✔ Loção Higienizante ✔ Álcool 70% ✔ Pinça(ponta agulha e chanfrada0 ✔ Tesoura ✔ Régua ou parquímetro ✔ Apostila do conteúdo ✔ Henna
TÉCNICAS BÁSICAS EM EXTENSÃO DE CÍLIOS	✔ Algodão

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Máscara ✔ Luva ✔ Touca ✔ Cotonete ✔ Shampoo johnson´s ✔ Microbrush ✔ Pinça (curvada e reta para cílios) ✔ Água micelar ✔ Protetor de pálpebras ✔ Removedor de cílios em gel
	✔ Pincéis nº 1,0, 00,000 ✔ Boleadores ✔ Álcool em gel 70% ✔ Caneta esmalte decoração nº 1 e 2 (cores variadas) ✔ Esmaltes cremosos (cores variadas) ✔ Esmaltes cintilantes (cores variadas) ✔ Esmalte com glinter (cores variadas) ✔ Bases incolores ✔ Esmalte extra brilho ✔ Esponjas

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

UNHAS DECORADAS	✔ Palito de laranjeira ✔ Lixa d'agua ✔ Toalha de rosto ✔ Unhas postiças ✔ Tintas de tecido (cores variadas) ✔ Algodão ✔ Acetona ✔ Estrass (variados) ✔ Lixas de unha ✔ Tesoura de unha ✔ Guardanapo ✔ Papel Toalha ✔ Palito Japonês ✔ Óleo de banana ✔ Adesivos decorativos para unhas ✔ Glitter decorativo para unhas (variados) ✔ Alicate de unha ✔ Espátula ✔ Cortador de unha de mão e pé ✔ Palito de dente (bambu)

EIXO PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	**MATERIAIS**

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

BOLOS DECORADOS	✔ Farinha de trigo ✔ Açúcar cristal ✔ Margarina ✔ Óleo ✔ Ovos ✔ Leite ✔ Fermento Químico ✔ Bicarbonato ✔ Creme de Leite ✔ Leite Condensado ✔ Chocolate em Pó ✔ Chocolate em Barra ✔ Café ✔ Limões ✔ Goiabada e Queijo ✔ Coco ✔ Cenoura ✔ Banana ✔ Laranja ✔ Abacaxi ✔ Ameixa ✔ Cerejas ✔ Ricotas ✔ Maracujá ✔ Chantily ✔ Leite de Coco

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Suco de Laranja ✔ Glacê ✔ Merengue ✔ Maria-Mole ✔ Essência de Baunilha ✔ Gelatina Incolor sem sabor ✔ Chocolate granulado
BOLOS E TORTAS	✔ Farinha de trigo ✔ Açúcar cristal ✔ Margarina ✔ Óleo ✔ Ovos ✔ Leite ✔ Fermento químico ✔ Bicarbonato ✔ Creme de leite ✔ Leite condensado ✔ Chocolate em pó ✔ Chocolate em barra ✔ Café

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Limões ✔ Goiabada ✔ Queijo ✔ Coco ✔ Cenoura ✔ Banana ✔ Laranja ✔ Abacaxi ✔ Ameixa ✔ Cerejas ✔ Ricota ✔ Maracujá ✔ Chantilly ✔ Leite de coco ✔ Suco de laranja ✔ Glacê ✔ Merengue ✔ Maria-mole ✔ Essência baunilha ✔ Gelatina incolor sem sabor ✔ Chocolate granulado
BRIGADEIRO GOURMET	✔ Confeitos variados ✔ Chocolate Belga amargo ✔ Chocolate Belga branco ✔ Chocolate Belga ao leite

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Chocolate em pó ✔ Ovomaltine ✔ Limão siciliano ✔ Biscoito Negresco ✔ Castanha de caju ✔ Amendoim ✔ Café solúvel ✔ Ovos ✔ Coco desidratado ✔ Manteiga ✔ Forminhas de papel ✔ Chocolate granulado ✔ Corante em gel ✔ Chocolate em pó ✔ Farinhas ✔ Leite Condensado ✔ Creme de Leite ✔ Açúcar ✔ Gelatina ✔ Canela ✔ Leite em pó ✔ Creme de avelã com chocolate
CAKE DESIGN	✔ Açúcar impalpável ✔ Amido de milho

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Gel para brilho, soft gel ✔ Gordura vegetal ✔ Corantes em gel ou pó ✔ CMC ✔ Farinha de trigo ✔ Açúcar ✔ Ovos ✔ Leite ✔ Margarina ✔ Fermento químico ✔ Chocolate em barra ✔ Creme de leite ✔ Leite condensado ✔ Chocolate em pó ✔ Xarope de glucose ✔ Gelatina incolor sem sabor
COZINHA QUENTE E ACOMPANHAMENTOS	✓ Farinha de trigo ✓ Leite ✓ Ovos ✓ Baunilha ✓ Sal ✓ Óleo ✓ Açúcar ✓ Goiabada ✓ Fermento em pó

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✓ Alface ✓ Uva passa ✓ Milho verde ✓ Requeijão e Queijo ✓ Presunto, Mostarda, Azeitona ✓ Creme de Leite ✓ Pimenta do Reino ✓ Tomate e Cebolinha ✓ Maionese
CULINÁRIA TRIVIAL	✓ Massas ✓ Aves ✓ Peixes ✓ Bovinos ✓ Suínos ✓ Caprinos ✓ Tomate ✓ Cebola ✓ Cebolinha ✓ Coentro ✓ Molhos ✓ Farinha ✓ Leite ✓ Ovos ✓ Alface ✓ Queijo

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✓ Milho verde ✓ Maionese ✓ Azeitona ✓ Creme de Leite ✓ Pimenta do Reino
CURSO BÁSICO DE ARTE EM CHOCOLATE	✔ Cobertura de chocolate branco ✔ Cobertura de Chocolate ao leite ✔ Cobertura de Chocolate meio amargo ✔ Chocolate branco ✔ Chocolate ao leite ✔ Chocolate meio amargo ✔ Conhaque ✔ Chantili de chocolate ✔ Aroma de baunilha ✔ Creme de leite ✔ Leite condensado ✔ Granulado ✔ Chocolate em pó ✔ Corante próprio para chocolate ✔ Cereja em Caldas ✔ Castanha-de- caju

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Choco Power Ball micro colorido ✔ Mel ✔ Doce de leite em pasta ✔ Confeito de brigadeiro ✔ Confeito Estrelinha ✔ Bolacha redonda ✔ Coco ralado ✔ Nesquik ✔ Manteiga
DOCES E SALGADOS	• Chocolate granulado • Corante em gel • Ovos • Chocolate em pó • Temperos • Verduras • Farinhas • Óleo • Manteiga • Açúcar • Fermento biológico • Leite • Carne moída • Frango
	✓ Massas

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

COMIDA DE BOTECO	✓ Aves ✓ Peixes ✓ Bovinos ✓ Suínos ✓ Caprinos ✓ Tomate ✓ Cebola ✓ Cebolinha ✓ Coentro ✓ Molhos ✓ Farinha ✓ Leite ✓ Ovos ✓ Alface ✓ Queijo ✓ Milho verde ✓ Maionese ✓ Azeitona ✓ Creme de Leite ✓ Pimenta do Reino
CULINÁRIA LIGHT	• Iogurte • Azeite • Mostarda • Água • Frutas

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	• Farinha de linhaça • Vegetais e verduras • Leite • Temperos naturais (alho, orégano, sal, pimenta do reino,salsinha,cebola, tomate) • Pão de forma • Ovos • Fermento • Margarina light • Carne moída • Aveia
CULINÁRIA VEGETARIANA	• Iogurte • Azeite • Mostarda • ketchup • Água • frutas • farinha de trigo • vegetais e verduras • leite • creme de leite • temperos naturais (alho, orégano, sal, pimenta do reino,salsinha,cebola, tomate, pimentão) • pão de forma

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	• queijo • ovos • fermento • margarina light • soja • aveia
CUPCAKE SIMPLES	✔ Leite condensado ✔ Farinha de trigo ✔ Açúcar ✔ Açúcar de confeiteiro ✔ Chocolate branco ✔ Chocolate meio amargo ✔ Ovos ✔ Manteiga ✔ Corantes para fins alimentícios ✔ Enfeites para decoração ✔ Cenoura ✔ Cream cheese ✔ Creme de leite ✔ Chocolate em pó (cacau puro)

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Baunilha ✔ Goiabada ✔ Chocolate granulado ✔ Confeitos coloridos ✔ Confete de chocolate ✔ Frutas ✔ Formas de papel para assar os cupcakes ✔ Saco de confeiteiro
CUPCAKE TEMÁTICO	• Leite condensado • Farinha de trigo • Açúcar • Ovos • Leite • Manteiga • Morango • Nutella • Limão • Canela • Leite ninho • Coco ralado • Doce de leite • Saco de confeiteiro • Corantes para fins alimentícios

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	• Pasta americana • Baunilha • Formas de papel para assar os cupcakes
FINGER FOOD	✔ Manteiga ✔ Ovos ✔ Sal ✔ Leite ✔ Macaxeira ✔ Massa para pastel ✔ Pão de forma ✔ Queijo coalho ✔ Creme de leite ✔ Goiabada ✔ Pimentão Amarelo ✔ Pimentão Vermelho ✔ Salsinha crespa ✔ Cebolinha ✔ Salsa ✔ Manjericão ✔ Orégano ✔ Milho verde ✔ Limão ✔ Tomate ✔ Batata ✔ Carne bovina magra

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Canela em pó ✔ Cebola ✔ Alho ✔ Filé de peito
HAMBÚRGUER GOURMET ARTESANAL	✔ Farinha de trigo ✔ Fermento ✔ Sal ✔ Açúcar ✔ Manteiga ✔ Gergelim ✔ Queijo Coalho ✔ Óleo ✔ Ovos ✔ Coentro ✔ Carne (filé pra carne do sol) ✔ Contrafilé ✔ Alcatra ✔ Alface ✔ Tomate ✔ Cebola

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Pimentão ✔ Pimenta de Cheiro ✔ Rúcula ✔ Hortelã Miúdo ✔ Manjericão ✔ Alface Americana ✔ Limão ✔ Grão de bico ✔ Pão Australiano ✔ Shimeji ✔ Alho poro ✔ Salsão ✔ Shitaki ✔ Queijo do Reino ✔ Mel ✔ Mostarda ✔ Abacate ✔ Pimenta Do Reino ✔ Queijo Prato
LANCHES QUENTES E FRIOS	✔ Farinha de trigo ✔ Farinha de rosca ✔ Goma ✔ Fermento em pó

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Leite ✔ Ovos ✔ Sal ✔ Óleo ✔ Azeite ✔ Goiabada ✔ Essência de baunilha ✔ Manteiga ✔ Requeijão ✔ Creme de leite ✔ Queijo mussarela ✔ Queijo coalho ✔ Queijo parmesão ✔ Queijo prato ✔ Presunto ✔ Uva passa ✔ Milho verde ✔ Maionese ✔ Mostarda ✔ Alface crespa ✔ Cenoura ✔ Tomate ✔ Tomate cereja ✔ Cebola ✔ Salsinha ✔ Cebolinha

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Abobrinha ✔ Azeitona ✔ Creme de cebola ✔ Pão de forma ✔ Pão baguete ✔ Pão com gergelim ✔ Pimenta do reino ✔ Carne moída
PÃES CASEIROS ARTESANAIS	✔ Farinha de trigo ✔ Fermento Biológico ✔ Leite ✔ Ovos ✔ Sal ✔ Cenoura ✔ Cebola ✔ Manteiga ✔ Margarina ✔ Queijo mussarela ✔ Óleo ✔ Azeite ✔ Queijo parmesão ✔ Maionese ✔ Açúcar ✔ Leite em pó ✔ Melhorador

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Coco seco ✔ Amido de milho ✔ Leite Condensado ✔ Linguiça Calabresa ✔ Batata ✔ Gergelim ✔ Aveia
PANETONES E ROSCAS	✔ Chocolate granulado ✔ Corante em gel ✔ Ovos ✔ Chocolate em pó ✔ Pasta Americana ✔ Farinhas ✔ Óleo ✔ Manteiga ✔ Açúcar ✔ Fermento biológico ✔ Leite
RISOTOS	✔ Arroz Arbóreo. ✔ Manteiga. ✔ Vinho branco seco. ✔ Cebola. ✔ Alho. ✔ Queijo parmesão. ✔ Cenoura.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Salsão. ✔ Peito de frango. ✔ Salsinha. ✔ Cebolinha. ✔ Manjericão. ✔ Bisteca suína. ✔ Curry. ✔ Abóbora. ✔ Carne do sol magra. ✔ Alho poró. ✔ Gorgonzola. ✔ Azeite. ✔ Limão. ✔ Sal. ✔ Pimenta do reino moída.
CONGELAMENTO DE ALIMENTOS	✔ Plástico filme ✔ Vasilhas ✔ Papel alumínio ✔ Alguns alimentos para demonstração ✔ Frutas; hortaliças ✔ Carnes ✔ Aves ✔ Peixes e frutos do mar ✔ Massas ✔ Laticínios/ovos

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Alimentos semi-prontos e prontos ✔ Doces
ORNAMENTAÇÃO DE FRUTAS E LEGUMES	✔ Chuchu ✔ Cenouras ✔ Berinjelas ✔ Beterraba ✔ Pepino ✔ Cebola branca ✔ Abacaxi ✔ Abobora ✔ Couve-flor
SOBREMESAS FINAS	✔ Manteiga ✔ Farinha de trigo ✔ Biscoito maisena ✔ Açúcar refinado ✔ Leite condensado ✔ Ricota ✔ Creme de leite ✔ Ovos ✔ Margarina ✔ Goiabada ✔ Vinho tinto ✔ Tapioca granulada

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Leite integral ✔ Coco fresco ✔ Leite de coco ✔ Coco ralado seco e queimado ✔ Iogurte ✔ Limão ✔ Maçã ✔ Gelatina incolor ✔ Creme de leite fresco ✔ Manga ✔ Gengibre ✔ Cravo ✔ Canela ✔ Laranja ✔ Açúcar cristal ✔ Biscoito calipso ✔ Amido de milho ✔ Biscoito champanhe ✔ Chocolate em pó ✔ Essência baunilha ✔ Banana ✔ Abacaxi ✔ Fermento em pó ✔ Chocolate em barra branco e meio amargo ✔ Morango ✔ Limão siciliano

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

TÉCNICAS BÁSICAS DE CONFEITARIA	✔ Farinha de trigo ✔ Açúcar cristal ✔ Açúcar refinado ✔ Margarina ✔ Óleo ✔ Ovos ✔ Leite ✔ Fermento químico ✔ Bicarbonato ✔ Creme de leite ✔ Leite condensado ✔ Chocolate em pó ✔ Chocolate em barra ✔ Café ✔ Limões ✔ Goiabada ✔ Morango ✔ Maracujá ✔ Chantilly ✔ Corante ✔ Essência baunilha ✔ Gelatina incolor sem sabor ✔ Chocolate granulado ✔ Açúcar Mascavo ✔ Açúcar Impalpável ✔ Amido

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Manteiga ✔ Gotas de Chocolate ✔ Castanha ✔ Cenoura ✔ Fubá ✔ Xarope de glucose

EIXO PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN	
CURSO	**MATERIAIS**
CORTE E COSTURA BÁSICO PARA PRODUÇÃO DE LINGERIE	✔ Linhas (várias cores) ✔ Fios para overloque ✔ Agulha galoneira ✔ Fita métrica ✔ Agulha para máquina overloque industrial ✔ Bobina de metal ✔ Aparelho de viés 3,5mm ✔ Liganete ✔ Desmanchador para costura ✔ Giz em pedra para tecido ✔ Tesoura corta fio para tecido ✔ Tesoura p/corta tecido tamanho médio ✔ Malha Fio 30 lisa

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Malha PV estampa miúda
CORTE E COSTURA EM TECIDO PLANO	✔ Linhas varias cores ✔ Agulha galoneira ✔ Fita métrica ✔ Agulha para máquina overloque ✔ Bobina de metal ✔ Aparelho de viés 3,5mm ✔ Liganete ✔ Desmanchador para costura ✔ Giz em pedra para tecido ✔ Tecido plano
ENXOVAL DE BEBÊ	✔ Linha ✔ Fios para overlok ✔ Agulha galoneira ✔ Fita métrica ✔ Agulha par para máquina overlok industrial ✔ Bobina de metal ✔ Desmanchador para costura ✔ Giz em pedra para tecido ✔ Tesoura corta fio para tecido ✔ Tesoura p/corta tecido tamanho médio

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Malha Fio 30 lisa ✔ Malha PV estampa miúda ✔ Tecido 100% algodão (estampa miúda) ✔ Tecido para frauda ✔ Tecido franelado estampa miúda ✔ Ribana lisa branca ✔ Ribana lisa Amarelo bebe ✔ Ribana lisa Verde água ✔ Botão de pressão de plástico ✔ Acrilon (manta de acrilon) ✔ Ziper Branco (35 cm) ✔
MATERIAL RECICLADO	✔ Garrafa pet ✔ Garrafas de vidro ✔ Baldes velhos de tinta ✔ Papelão ✔ Madeira de demolição ✔ Plástico ✔ Jornal

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Cd usado ✔ Pratos velhos ✔ Xícaras quebradas ✔ Latas de Alumínio ✔ Filtro de Café ✔ Tesoura ✔ Pincel ✔ Linha
TÉCNICAS BÁSICAS DE AMIGURUMI	✔ Agulha específica para crochê, ✔ Linhas de crochê de diversas cores, ✔ Barbante

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Marcador de pontos
TÉCNICAS BÁSICAS EM BORDADO LIVRE	✔ Linhas de crochê (100% algodão) em diversas cores. ✔ Agulhas para bordar. ✔ Tesouras. ✔ Tecidos. ✔ Papel de Ofício ✔ Lápis grafite, lápis para colorir ✔ Cola de papel e revistas para recortar
TÉCNICAS BÁSICAS DE ARTE EM COURO SINTÉTICO	✔ Couro sintético ✔ Linha encerrada ✔ Agulha de mão N° 5 ✔ Estilete ✔ Tesoura ✔ Argolas de metal ✔ Vasador ✔ Martelinho ✔ Pincel ✔ Botão de pressão ✔ Cola de sapateiro ✔ Cola instantânea ✔ Tinta acrílica

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Canetinha Hidracor ✔ Máscaras e luvas
TÉCNICAS BÁSICAS EM BORDADOS VAGONITE	✔ Tecidos (Vagonite, Talagarça) ✔ Tesouras Pequenas De Pontas Finas. ✔ Agulhas Para Vagonite ✔ Tecido Sacaria ✔ Máquina Costurar ✔ Retalho De Tecidos Para Barrinhas
TÉCNICAS BÁSICAS DE BORDADOS EM FITAS	✔ Toalhas ou tecidos diversificados ✔ Fitas de cetim diversas cores e espessuras ✔ Agulha sem ponta (passa fita) ✔ Tesourinha ✔ Tecido de fronha para acabamento
TÉCNICAS BÁSICAS DE CUSTOMIZAÇÃO EM GESSO	✔ Imagens em gesso diversas ✔ Tesoura ✔ Cola branca ✔ Cola de silicone fria ✔ Pinceis diversificados ✔ Renda ✔ Lixa ✔ Flanela ✔ Tintas diversificadas

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Pérolas no cordão ✔ Meia pérola ✔ Pérola com adesivo ✔ Copos descartáveis
TÉCNICAS BÁSICAS DE DESENHO REALÍSTICO AO LÁPIS GRAFITE	✔ Lápis com Graduações; ✔ H, HB,2B e 4B; ✔ Borracha; ✔ Esfuminho; ✔ Estilete; ✔ Papel Canson 200 gramas. ✔ Estiletes. ✔ Régua 30 cm ✔ O papel Canson com o A/4 ou o A/3.
TÉCNICAS BÁSICAS DE PINTURA EM TECIDO	✔ Pincéis diversos ✔ Tintas diversas para tecido e clareador ✔ Panos de algodão, toalhas felpudas, fraldas. ✔ Tecido sacaria ✔ Retalhos de tecidos para limpar os pincéis ✔ Álcool, jornal, lápis retroprojetor.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Tesouras pequenas de pontas finas ✔ Cola permanente ✔ Papel manteiga ✔ Lápis grafite ✔ Estilete ✔ Radiografias ✔ Carbono ✔ Placas de Eucatex ou compensado ✔ Copo de vidro ✔ Retalhos de tecidos para limpar os pincéis ✔ TNT
TÉCNICAS BÁSICAS EM ARGILA	✔ Barro ✔ Palitos ✔ Saco plástico ✔ Vaso ✔ Água ✔ Fio de Nylon (40cm) ✔ Cordão ✔ Tinta para Artesanato ✔ Estilete ✔ Gesso
TÉCNICAS BÁSICAS EM ARTE FRANCESA	✔ Caixa (MDF). ✔ Papel de Arte Francesa. ✔ Tesoura. ✔ Vidro;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Pincéis; ✔ Tintas; ✔ Fitas.
TÉCNICAS BÁSICAS EM BISCUIT	✔ Estecas; ✔ Formas de silicone; ✔ Rolo; ✔ Cortadores; ✔ Tintas; ✔ Cola branca; ✔ Amido de milho; ✔ Vaselina líquida ou Óleo de cozinha; ✔ Creme hidratante sem silicone; ✔ Vinagre; ✔ Filme plástico; ✔ Detergente.
TÉCNICAS BÁSICAS EM BOLSAS FINAS	✔ Papel paraná gramatura 70 ou 80 para parte de fora ✔ Papel paraná gramatura 100 para a parte de dentro ✔ Cola de contato (cola de sapateiro) ✔ Botão de imã grande ✔ Tecido em cetim, seda, tafetá, renda, jeans, etc ✔ Pincel para espalhar cola ✔ Courine para colocar nas laterais

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Frasco de plástico tipo de catchup ou frasco de tinta de cabelo usado para colocar a cola ✔ Espátula de plástico para esticar o tecido ✔ Alicate de bijuteria ✔ Tesoura ✔ Pregador de roupa ✔ Régua 40 cm ✔ Estilete
TÉCNICAS BÁSICAS EM BONECA DE PANO	✔ TNT ou malha ✔ Linha; ✔ Acrilon; ✔ Malha ou tecido; ✔ Cabeça de boneca de Lã; ✔ Tecidos diversos; ✔ Lápis; ✔ Caneta; ✔ Régua; ✔ Tesoura; ✔ Molde; ✔ Maquina de costura; ✔ Pincel 000; ✔ Tinta para Tecido.
TÉCNICAS BÁSICAS EM CAIXA DE PRESENTE	✔ Papel micro ondulado; ✔ Papel Paraná; ✔ Papel de presente;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Tecidos; ✔ Cola; ✔ Cola dimensional; ✔ Pistola de cola quente; ✔ Bastão de cola quente; ✔ Tesoura; ✔ Régua; ✔ Estilete; ✔ Caneta ✔ Pedrarias ✔ Fitas ✔ Sianinha ✔ Cordão São Francisco ✔ Fitas aramadas ✔ Fita crepe ✔ Lápis ✔ Borracha ✔ Botões ✔ Tampinhas de garrafa pet;
TÉCNICAS BÁSICAS EM CARTONAGEM	✔ Papelão Holler 2.0; 1.9 e 1.6; ✔ Estilete; ✔ Base de Corte; ✔ Régua de Metal; ✔ Tesoura; ✔ Cola branca;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Cola de silicone liquida; ✔ Rolinho de espuma; ✔ Espátula de plástico; ✔ Fita crepe com suporte; ✔ Gabarito de encadernação; ✔ Tecido 100% algodão; ✔ Papéis especiais; ✔ Papel duplex; ✔ Caneta e lápis; ✔ Caderno.
TÉCNICAS BÁSICAS DE CROCHÊ	✔ Agulha específica para crochê, ✔ Linhas de crochê de diversas cores, ✔ Tesoura
TÉCNICAS BÁSICAS EM DECOUPAGE	✔ Garrafas de vidros ✔ Vidros de conserva com tampa ✔ Latas ✔ CD ✔ Caixas de MDF ✔ Porta retratos de MDF ✔ Álcool ✔ Tinta prime ✔ Cola permanente ✔ Tinta PVA para artesanato ✔ Tinta dimensional metálica ✔ Guardanapos para decoupage

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Verniz fosco ✔ Esponjas ✔ Pincel ✔ Jornais ✔ Tecido de algodão ✔ Pedras chaton ✔ Passanamaria ✔ Cola tudo ✔ Bandejas de isopor ✔ Bombril
TÉCNICAS BÁSICAS EM FORMAS PERSONALIZADAS	✔ Papel de seda; ✔ Papel scrapbook; ✔ Cola; ✔ Tecido; ✔ Goma; ✔ Coifas; ✔ Cola quente; ✔ Tesoura; ✔ Régua; ✔ Tinta de tecido; ✔ Pincel.
TÉCNICAS BÁSICAS EM MONTAGEM DE BIJUTERIA	✔ Jogos de Alicates; ✔ Argolas; ✔ Tip top; ✔ Fixador;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Fuxico; ✔ Miçangas; ✔ Cola; ✔ Embalagem; ✔ Mosquetão; ✔ Sandálias(diversas) ✔ Tiaras ✔ Gancho; ✔ Base; ✔ Nylon; ✔ Fitilho; ✔ Cordão; ✔ Lápis; ✔ Tesoura; ✔ Feltro. ✔ Toalhas(diversas) ✔ Pérolas
TÉCNICAS BÁSICAS EM MONTAGEM DE BIJUTERIA- RENDA IRLANDESA	✔ Jogos de Alicates; ✔ Argolas; ✔ Tip top; ✔ Fixador; ✔ Fuxico; ✔ Missangas; ✔ Cola; ✔ Embalagem;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Mosquetão; ✔ Gancho; ✔ Base; ✔ Nylon; ✔ Fitilho; ✔ Cordão; ✔ Lápis; ✔ Tesoura; ✔ Feltro.
TÉCNICAS BÁSICAS EM ORIGAMI	✔ Papéis diversos; ✔ Garrafas de vidro pequenas; ✔ Tecidos; ✔ Cola; ✔ Linha. ✔ Miçangas; ✔ Tesoura; ✔ Saco plástico; ✔ Fita; ✔ Etiqueta.
TÉCNICAS BÁSICAS EM PAPEL MACHÊ	✔ Jornal, Papelão, Papel Higiênico, Isopor, Sacola Plástica ✔ Cola caseira, ✔ Cola Branca ✔ Água Sanitária (usar 3 tampinhas) ✔ Amaciante de Roupa (opcional) ✔ Gesso, Lixa fina, Fita Crepe,

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Tecido fino para coar a massa (Meia) ✔ Tinta Guache ou PVA para Artesanato ✔ Verniz Cristal ou Spray ✔ Pinceis, Palito de picolé, Lápis ✔ Arame Flexível ✔ Cola Caseira ✔ Sete colheres de Farinha de Trigo, ✔ Um litro de água, 20 ML de Vinagre.
TÉCNICAS BÁSICAS EM PATCH APLIQUE	✔ Tesoura; ✔ Agulha; ✔ Linhas diversas; ✔ TNT; ✔ Fitilho; ✔ Acrilon; ✔ Tecidos; ✔ Toalhas; ✔ Camisetas; ✔ Papel Termo Colante; ✔ Alfinetes; ✔ Feltro.
TÉCNICAS BÁSICAS EM PATCHWORK	✔ Alfinetes; ✔ Tesoura; ✔ Agulha ✔ Feltro; ✔ Linha de crochê;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Desmanchador de costura; ✔ Aparelho para fazer o viés; ✔ Base de corte; ✔ Linha; ✔ Tecido 100% algodão (tricoline); ✔ Papel termocolante; ✔ Chaton; ✔ Fitilho; ✔ Faz viés; ✔ Cortador circular; ✔ Régua para patchwork. ✔ Ferro de passar
TÉCNICAS BÁSICAS EM PATCHWORK EMBUTIDO	✔ Caixa de MDF; ✔ Tinta; ✔ Tecido; ✔ Placa puma; ✔ Cola; ✔ Desenho; ✔ Estilete; ✔ Tesoura.
TÉCNICAS BÁSICAS EM PESO DE PORTA	✔ TNT ou malha; ✔ Saco plástico; ✔ Linha; ✔ Acrilon; ✔ Malha ou tecido;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Cabeça de boneca de plástico ou de tecido; ✔ Lã; ✔ Tecidos diversos; ✔ Olhos; ✔ Lápis; ✔ Caneta.
TÉCNICAS BÁSICAS EM PONTO CRUZ	✔ Toalhas ou tecidos (étamines) ✔ Linhas varicor de diversas cores ✔ Agulha ✔ Dedal ✔ Tesourinha ✔ Miçangas para decorar
TÉCNICAS BÁSICAS EM TAPEÇARIA	✔ Cordões, barbantes, linhas e lã. ✔ Talagarça ✔ Agulhas de tapeçaria, agulhas de crochê, tesouras, estiletes
TÉCNICAS BÁSICAS NA ARTE EM FELTRO	✔ Feltro; ✔ Linhas de costura e bordar; ✔ Agulha de mão; ✔ Miçangas; ✔ Fita de cetim; ✔ Enchimento de acrílico; ✔ Cola quente; ✔ Tesoura;

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

	✔ Moldes diversos.
TÉCNICAS BÁSICAS NA ARTE EM VIDRO	✔ Tecido; ✔ Revista; ✔ Tinta PVA; ✔ Guardanapo decorado; ✔ Laca; ✔ Betume; ✔ Tinta e verniz para craquelagem; ✔ Tesoura; ✔ Sisal; ✔ Cordão; ✔ Purpurina; ✔ Miçangas; ✔ Perfurador; ✔ Tesoura decorativa; ✔ Perfurador decorativo.

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

ANEXO III - AUTODECLARAÇÃO DE RESIDÊNCIA

Eu,_____, Identidade nº _____, órgão emissor/UF_____, CPF nº_____ declaro que resido _____,

CEP _____.

Declaro ainda que estou ciente que a falsidade das informações acima me sujeitará às penas da legislação vigente.

(Local), _____ de _____ de 202 .

_____
Assinatura do Proponente

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

ANEXO IV - FORMULÁRIO DE RECURSO

Nº do Protocolo de inscrição	
Eixo de atuação	
Curso/oficina	
Nome do Credenciado	
Telefones	
E-mail	
Motivo do Recurso (justificar o pedido)	
Data e assinatura do proponente Local: Data: Assinatura: :	
Obs.: Este formulário deverá ser assinado, digitalizado e enviado somente por e-mail para o endereço: credenciamento.fundat@aracaju.se.gov.br, identificando no assunto "Recurso".	

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

ANEXO V - CALENDÁRIO

ATIVIDADE	DATA
PUBLICAÇÃO DO EDITAL	24/05/2024
IMPUGNAÇÃO DO EDITAL	27/05/2024 a 28/05/2024
RESULTADOS DAS IMPUGNAÇÕES	29/05/2024 a 02/06/2024
INSCRIÇÕES	03/06/2024 a 07/06/2024
DIVULGAÇÃO DA RELAÇÃO PRELIMINAR DOS INSCRITOS	Até 28/06/2024
RECURSO À LISTA PRELIMINAR	Até 3 dias úteis após a Divulgação da Relação Preliminar
RESPOSTA AOS RECURSOS	Até 10 dias úteis após o término do prazo de recursos
DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL	Até 5 dias úteis após a resposta dos recursos

Assinado por 1 pessoa: EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE e informe o código 0E27-7C01-6073-EBEE

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 0E27-7C01-6073-EBEE

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA (CPF 149.XXX.XXX-68) em 24/05/2024 11:26:17 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: AC PRODESP RFB v1 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

EDIVANEIDE SOUZA PAES LIMA (CPF 149.XXX.XXX-68) em 24/05/2024 11:27:55 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: AC PRODESP RFB v1 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/0E27-7C01-6073-EBEE