

SENAC EM MINAS

PORTFÓLIO DE CURSOS

**Liberdade
para você ser
o que quiser.**





Pressione Ctrl + H
para ver no modo
de leitura.

CONHEÇA OS CURSOS DO SENAC EM MINAS

Como instituição de ensino, o Senac considera as tendências do mercado de trabalho e as demandas da sociedade para desenvolver seus cursos, que podem ser presenciais ou a distância e contemplam cursos livres, técnico de nível médio e educação superior (graduação e pós-graduação).

Os cursos, voltados para o comércio de bens, serviços e turismo, são organizados por eixos temáticos, identificados pela sua natureza tecnológica e caracterizados pelo conjunto de segmentos profissionais a eles relacionados.

- Artes
- Asseio, Conservação e Zeladoria
- Beleza
- Comércio
- Comunicação
- Design
- Educacional
- Eventos
- Gastronomia
- Gestão
- Hospedagem
- Idiomas
- Tecnologia da Informação
- Lazer
- Meio Ambiente
- Moda
- Produção de Alimentos
- Saúde
- Segurança
- Turismo

Sumário

CURSOS LIVRES

BELEZA

Básico de Maquiagem	9
Cabeleireiro	9
Cor e Mechas	10
Depilador	10
Depilação com Linha	10
Design de Sobrancelhas	10
Manicure e Pedicure	10
Maquiador	10
Penteados	10
Técnicas de Maquiagem	10

COMÉRCIO

Aprendizagem Profissional Comercial em Serviços de Supermercados	11
Aprendizagem Profissional Comercial em Serviços de Vendas	11
Estoquista	11
Excelência em Vendas	11
Operador de Caixa	12
Operador de Telemarketing	12
Promotor de Vendas	12
Representante Comercial	12
Vendedor	12

CURSOS LIVRES

COMUNICAÇÃO

A Arte de Falar em Público	13
Caligrafia Artística	13
Marketing na Web	13

ASSEIO, CONSERVAÇÃO E ZELADORIA

Técnicas Básicas para Porteiro	14
--------------------------------------	----

DESIGN

Técnicas Básicas de Vitrine	14
Vitrinista	14
Web designer	14

EVENTOS

Organizador de Eventos	14
------------------------------	----

GESTÃO

Aprendizagem Profissional Comercial em Serviços Administrativos	15
Assistente Administrativo	15
Assistente de Logística	15
Assistente de Pessoal	15
Assistente de Recursos Humanos	15
Assistente Financeiro	16
Gestão Financeira	16
Habilidades Gerenciais	16
Liderança com foco em Resultados	16
Práticas Contábeis	16
Qualidade no Atendimento ao Cliente	17
Relações Trabalhistas e Negociais	17
Rotinas Contábeis para não Contadores	17
Rotinas de Departamento Pessoal	17
Recepcionista	18
Relacionamento Interpessoal e Administração de conflitos	18
Técnicas de Negociação	18

GASTRONOMIA

Básico de Vinhos.....	19
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	19
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos: elaboração de manual e procedimentos operacionais	19
Cozinheiro	20
Culinária Mineira.....	20
Culinária para Executivos.....	20
Garçom.....	20
Preparo de Molhos.....	20
Preparo de Salgados.....	21
Primeiros Passos na Culinária.....	21
Quitandas Tradicionais Mineiras.....	21
Saladas	21
Técnicas de Serviços de Barman	21
Técnicas para Garçom de Bares	21

HOSPEDAGEM

Camareira em Meios de Hospedagem	21
Recepcionista em Meios de Hospedagem	21

IDIOMAS

Inglês Básico 1	22
Inglês Básico 2	22
Inglês Intermediário 1	22
Inglês Intermediário 2	22
Libras Básico 1	22
Libras Básico 2	22

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Administrador de Redes	23
Autocad 2D 2016	23
Cloud Computing - Gerenciamento de Serviços de Computação em Nuvem	24
Excel 2016 - Básico	24
Excel 2016 - Recursos Avançados	24
Green IT Citizen - Práticas em TI Verde	24
Hardware - Montagem e Manutenção de Computadores	25
Informática com Internet para Maturidade - Básico 1	25
Informática com Internet para Maturidade - Básico 2	25
Introdução à Informática - Sistemas Operacionais e Office 2013	25
ISO / IEC 20000 - Fundamentos do Sistema de Gestão dos Serviços de TI	26
ISO 27002 - Fundamentos em Gerenciamento de Segurança da Informação	26
ITIL Foundation V3 - Gerenciamento de Serviços de TI	26
Noções de Manutenção de Notebooks	27
Operador de Computador	27
Programador Web	27
Windows 10	27

MODA

Consultoria de Imagem	28
Costureiro	28
Modelista	28
Personal Stylist	28

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Bombons e Trufas	29
Pizzas	29
Preparo de Bolos e Tortas	29
Preparo de Massas	29
Preparo de Pães, Roscas e Biscoitos	29

SAÚDE

Atendente de Farmácia	30
Biossegurança em Saúde	30
Cuidador de Idoso	30
Drenagem Linfática Manual Aplicada à Estética.....	30
Massagem Corporal Estética	31
Massagista	31
Prevenção de Acidentes e Atendimento de Primeiros Socorros na Escola	31
Primeiros Socorros	31
Quick Massagem	31
Técnicas de Aplicação de Injeção e Diluição de Medicamentos	31
Técnicas de Massagem Relaxante	31

SEGURANÇA

NR 12 - Segurança na Operação e Limpeza de Máquinas e Equipamentos de Comércio de Carnes e Similares	32
NR 12 - Segurança na Operação e Limpeza de Máquinas e Equipamentos de Pacificação e Confeitaria	32

CURSOS TÉCNICOS

GESTÃO

Técnico em Administração	34
Técnico em Logística	34
Técnico em Recursos Humanos	34

MODA

Técnico em Produção de Moda	34
-----------------------------------	----

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Técnico em Informática	35
------------------------------	----

SAÚDE

Especialização Técnica de Nível Médio em Enfermagem do Trabalho	36
Especialização Técnica de Nível Médio em Gerontologia	36
Especialização Técnica de Nível Médio em Instrumentação Cirúrgica	37
Técnico em Enfermagem	37
Técnico em Estética	37
Técnico em Farmácia	38
Técnico em Nutrição e Dietética	38

SEGURANÇA

Técnico em Segurança do Trabalho	39
--	----

GRADUAÇÃO

GESTÃO

Administração	41
Ciências Contábeis	41
Graduação Tecnológica em Gestão da Qualidade	41
Graduação Tecnológica em Gestão de Processos Gerenciais	41
Graduação Tecnológica em Gestão de Recursos Humanos	41
Graduação Tecnológica em Gestão Financeira	41

GASTRONOMIA

Tecnologia em Gastronomia	42
---------------------------------	----

HOSPEDAGEM

Tecnologia em Hotelaria	42
-------------------------------	----

PÓS-GRADUAÇÃO

GESTÃO

MBA em Administração Pública	44
MBA em Auditoria e Perícia Contábil	44
MBA em Gestão do Agronegócio	44
MBA em Gestão da Logística Integrada	44
MBA em Gestão de Projetos	44
MBA em Gestão do Varejo Multicanal	44
MBA em Gestão Empresarial	45
MBA em Gestão Estratégica da Qualidade com Ênfase em Sistema Integrado	45
MBA em Gestão Estratégica de Pessoas	45
MBA em Gestão Financeira e Controladoria	45
MBA em Inovação e Competitividade	45

EDUCACIONAL

MBA em Gestão Educacional	46
---------------------------------	----

GASTRONOMIA

MBA em Gestão Gastronômica e Hoteleira	46
--	----

SAÚDE

MBA em Gestão de Negócios e Serviços em Saúde	47
---	----

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

MBA em Gestão de TI (ênfase em certificação profissional)	47
---	----

CURSOS LIVRES SENAC



A HISTÓRIA DO **SEDISON** COM O SENAC

O Sedison é aluno da Aprendizagem Profissional Comercial em Serviços Administrativos. Conheceu o Senac pelo Programa Jovem Aprendiz. É aqui que ele amplia seus conhecimentos, desenvolve suas habilidades e descobre o mercado de trabalho.

Com o Senac ele encontrou liberdade para alçar novos voos e conquistar uma carreira.



BELEZA



Básico de Maquiagem

C.H. 24h

Preparar a pele, camuflar imperfeições, aplicar a maquiagem. Neste curso o aluno aprende o básico, como produtos, cobertura da pele e técnicas de coloração da face e dos olhos para criar makes incríveis.

Cabeleireiro

C.H. 400h

Neste curso o aluno aprende a higienizar, modelar, hidratar, cortar e alterar a estrutura e coloração dos cabelos, além de noções sobre organização do ambiente de trabalho, para prestar um atendimento de qualidade e satisfazer as expectativas de seus clientes.

Técnicas de Maquiagem

C.H. 24h

Análise do tom de pele, aplicação de técnicas de luz e sombra para contorno e iluminação do rosto a partir de seu formato, maquiagem noturna *cut crease* e suas variações. Neste curso o aluno aperfeiçoa seus conhecimentos, considerando a higiene e organização do ambiente e dos instrumentos de trabalho, para atuar com confiança e competência.

Cor e Mechas

C.H. 48h

Este curso tem como objetivo desenvolver ou aprimorar a realização de procedimentos da proposta de cor elaborada com cliente, incluindo avaliação, elaboração da proposta, preparação dos produtos e execução das técnicas de coloração e descoloração.

Design de Sobrancelhas

C.H. 48h

Este curso desenvolve as competências necessárias para promover a harmonia no rosto do cliente com o design de sobrancelha, coloração de pelos com tintura e a aplicação de hena para correção de falhas.

Maquiador

C.H. 160h

Neste curso o aluno aprenderá a organizar o ambiente de trabalho e a maquiar com produtos e métodos apropriados, de acordo com o tipo de pele e em harmonia com o formato do rosto do cliente.

Penteados

C.H. 40h

Neste curso o aluno atualiza seus conhecimentos para modelar cabelos por meio de técnicas de penteados soltos, semipresos e presos, de acordo com a ocasião social, tipos de cabelo, características fisionômicas e desejo do cliente.



Manicure e Pedicure

C.H. 160h

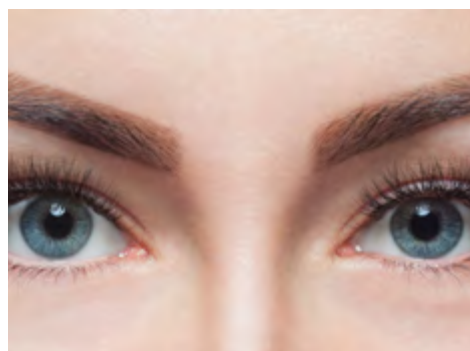
Neste curso o aluno aprenderá as técnicas necessárias para embelezar unhas e realizar spa de mãos e pés com eficiência e zelo. Além disso, conhecerá técnicas de organização do ambiente de trabalho para agilizar os atendimentos e oferecer o máximo de bem-estar aos clientes.



Depilador

C.H. 160h

Este curso permite o aprendizado, sempre observando as condições de higiene, saúde e bem-estar dos clientes, de técnicas de depilação facial e corporal com pinça, *roll on*, cera fria, quente e morna, além de técnicas de descoloração (banho de lua) e procedimentos de finalização e acabamento.



Depilação com Linha

C.H. 15h

Neste curso o aluno desenvolve as habilidades necessárias para aplicar técnicas de depilação com linha.

COMÉRCIO



Estoquista

C.H. 160h

Para ser um profissional estoquista é necessário conhecer as ferramentas de gestão e os procedimentos que auxiliam nessas tarefas. Neste curso o aluno aprenderá a realizar conferência de equipamentos, materiais e produtos no processo logístico, além de organizar estoques, apoiando os demais setores da organização, a partir das ferramentas disponíveis para área.

Aprendizagem Profissional de Qualificação em Serviços de Supermercados

C.H. 1.000h

Empacotamento, controle de estoque e reposição de mercadorias e produtos. Essas são algumas das atividades que o aluno irá aprender neste curso que o prepara para atuar em diferentes setores de organizações atacadistas e varejistas.

Aprendizagem Profissional de Qualificação em Serviços de Vendas

C.H. 1.000h

Reposição, controle de estoque e venda de mercadorias são algumas das atividades que o aluno irá aprender neste curso que o prepara para atuar nas organizações com foco em resultados.

Excelência em Vendas

C.H. 21h

Como atrair e fidelizar clientes? Neste curso o aluno aperfeiçoa suas habilidades para oferecer atendimentos pautados pela excelência nos mais diversos segmentos de venda, além de aprender sobre otimização de resultados e outros assuntos inerentes ao bom atendimento.



Operador de Telemarketing

C.H. 160h

Com este curso o aluno desenvolve suas competências para realizar ações de vendas e abordagens ativas e receptivas, que envolvam serviços, produtos ou soluções, por telefone, e-mail, chat, redes sociais entre outros, divulgando empresas e promoções, fidelizando e retendo clientes, registrando reclamações, realizando triagens, propondo negociações e facilitando resultados.

Promotor de Vendas

C.H. 160h

Um promotor de vendas é responsável por promover produtos e serviços, atender clientes no ponto de venda e interagir com profissionais de diversos setores. Neste curso o aluno desenvolverá competências para desempenhar essas funções com foco em resultados, qualidade no atendimento e satisfação do cliente.

Representante Comercial

C.H. 160h

Ter as competências e desenvolver as habilidades necessárias para atuar na área comercial é um grande diferencial no mercado. Neste curso o aluno irá aprender sobre venda customizada, prospecção, negociação e fidelização de clientes, visando alcançar os melhores resultados para as marcas representadas.

Vendedor

C.H. 160h

Com este curso o aluno torna-se capaz de executar as ações que integram o processo de venda, desde o planejamento e organização, atendimento e venda até seu pós-venda, garantindo a satisfação do cliente, de acordo com metas e resultados.

Operador de Caixa

C.H. 160h

Com este curso o aluno desenvolve suas competências para organizar e realizar procedimentos de atendimento ao cliente por meio da operação de caixa, como abertura e fechamento e registros de entrada e saída de valores de produtos e serviços.



COMUNICAÇÃO



Caligrafia Artística

C.H. 60h

Neste curso o aluno desenvolve seus conhecimentos, habilidades e atitudes/valores para sobrescrever documentos de diversas naturezas, utilizando técnicas de letras variadas, com materiais específicos.



Marketing na Web

C.H. 36h

Este curso complementa, atualiza ou aprofunda o desenvolvimento das competências do aluno aprimorando sua atuação profissional para planejar, criar e gerenciar ações de comunicação e marketing na internet por meio de variados recursos e ferramentas tecnológicas de informação e comunicação que promovam a divulgação e/ou venda de produtos, serviços ou ideias.

A Arte de Falar em Público

C.H. 36h

Para falar em público com assertividade é fundamental ter poder de argumentação e segurança. Neste curso, a partir de técnicas que permitem a desinibição, escolha do vocabulário, controle emocional, voz e posturas adequadas, bem como explorar a criatividade na elaboração de roteiros e apresentações, o aluno capacita-se para estabelecer uma comunicação eficiente e clara com seus interlocutores.

ASSEIO, CONSERVAÇÃO E ZELADORIA

Técnicas Básicas para Porteiro

C.H. 84h

Este curso tem como objetivo propiciar o desenvolvimento da competência “Executar atividades do serviço de portaria”. É destinado a pessoas interessadas em ingressar na área, prestando serviços em portarias de condomínios comerciais e residenciais.

EVENTOS



Vitrinista

C.H. 160h

Formar profissionais com competências para atuar na elaboração de projetos de vitrines, organização e montagem desses espaços comerciais.

Web Designer

C.H. 160h

Este curso prepara o aluno para planejar e elaborar projetos, criar e codificar interface de website e publicá-los na internet.

Técnicas Básicas de Vitrine

C.H. 48h

Este curso tem como objetivo propiciar ao aluno o desenvolvimento de habilidades específicas para planejar e executar técnicas de exposição de produtos e decorações básicas em vitrine de varejo. É destinado a vendedores, pequenos empresários do comércio, estudantes de moda e design e pessoas interessadas em atuar direta ou indiretamente com a elaboração de vitrines.

Organizador de Eventos

C.H. 180h

Neste curso o aluno aprende a planejar, organizar e coordenar eventos das mais variadas naturezas a partir de conhecimentos sobre este mercado, como cerimonial e protocolo, estratégias de marketing, alimentos e bebidas, legislação e ética e muito mais.



GESTÃO

Assistente de Pessoal

C.H. 160h

Este curso qualifica o aluno para atuar nos processos de rotinas trabalhistas sob responsabilidade do departamento de pessoal ou da área de recursos humanos de empresas nos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa. A partir dos conhecimentos adquiridos, o aluno poderá auxiliar na elaboração de folha de pagamento e realizar atividades pertinentes ao processo de admissão e demissão de colaboradores, acompanhar e controlar o processo de entrega de benefícios, entre outras funções.

Aprendizagem Profissional de Qualificação em Serviços Administrativos

C.H. 1.000h

Este curso prepara o aluno para atuar em diferentes setores de uma organização com excelência no atendimento, nos processos administrativos e de rotina de pessoal, auxiliando no desenvolvimento das empresas e na promoção de resultados institucionais satisfatórios.

Assistente Administrativo

C.H. 160h

Realizar atividades de apoio administrativo relacionadas aos processos de gestão de pessoas, logística, marketing, comercialização, finanças e jurídico, atendendo às solicitações de clientes internos e externos. Este curso prepara o aluno para desempenhar essas funções em organizações públicas e privadas.

Assistente de Recursos Humanos

C.H. 160h

Este curso prepara o aluno para atuar nos processos relativos aos subsistemas de provisão, desenvolvimento, aplicação e manutenção em setores de recursos humanos de empresas dos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa.





Assistente Financeiro

C.H. 160h

Este curso prepara o aluno para auxiliar nas atividades financeiras de uma organização, utilizando as ferramentas de gestão, realizando levantamentos e controles essenciais, acompanhando fluxo de caixa, contas a pagar e receber e cobrança e emissão de notas fiscais.

Gestão Financeira

C.H. 36h

Para que o aluno aperfeiçoe suas habilidades em gestão financeira, bens, obrigações e direitos de valores econômicos de uma empresa este curso é ideal, pois promove a complementação, atualização e/ou aprofundamento de conhecimentos na área.

Práticas Contábeis

C.H. 36h

Este curso complementa, atualiza e/ou aprofunda os conhecimentos relacionados às práticas contábeis a partir da relevância das informações que influenciam as decisões econômicas nas empresas.

Habilidades Gerenciais

C.H. 24h

Este curso é ideal para o aluno que deseja aperfeiçoar suas habilidades gerenciais. Para utilizá-las a favor das organizações, ele conhecerá mais sobre gestão de pessoas, recursos humanos e o papel da administração, além de descobrir como tornar reuniões mais eficientes, tomar decisões e muito mais.

Liderança com Foco em Resultados

C.H. 21h

Um curso que contribui para o desempenho e desenvolvimento de equipes de trabalho em busca de resultados significativos para as organizações. Em Liderança com foco em Resultados, o aluno conhecerá os estilos de liderança, suas abordagens contemporâneas e descobrirá como liderar a si mesmo, gerir pessoas com foco em resultados, administrar conflitos e muito mais.

Qualidade no Atendimento ao Cliente

C.H. 20h

Em um mercado competitivo, as empresas precisam se destacar para atrair, satisfazer e reter clientes. Nesse processo, o atendimento de qualidade é uma ferramenta essencial. Com este curso o aluno aperfeiçoa seus conhecimentos e desenvolve as habilidades necessárias para prestar um atendimento de excelência, que conquista e fideliza.



Relações Trabalhistas e Negociais

C.H. 15h

A Reforma Trabalhista e os impactos da Lei nº 13.467 de 13 de julho de 2017 são uma realidade no mercado. Este curso amplia os conhecimentos do aluno para que ele se adeque às novas formas de trabalho e tecnologias, aprimorando-se profissionalmente.



Rotinas Contábeis para não Contadores

C.H. 30h

Este curso tem como objetivo subsidiar o aluno na compreensão e desenvolvimento de ações básicas relacionadas às práticas da rotina contábil de empresas de diversos setores da economia.



Recepcionista

C.H. 160h

A recepção é o primeiro contato do cliente com um estabelecimento, portanto, o profissional responsável por esse atendimento tem o papel de causar boa impressão. Neste curso o aluno irá aprender a organizar e operacionalizar os procedimentos de recepção e trabalho em equipe, sempre respeitando as necessidades dos clientes, com o objetivo de contribuir para sua satisfação e fidelização.



Rotinas de Departamento Pessoal

C.H. 36h

Diante das mudanças no mundo do trabalho, este curso promove o aperfeiçoamento do aluno nos processos rotineiros de um departamento de pessoal, levando-se em consideração a reforma trabalhista recém-publicada. A aplicação das leis regulamentárias, o acompanhamento de convenções coletivas, a compreensão do uso dos sistemas e aplicativos operacionais dos órgãos oficiais e cálculos de guias são alguns dos temas que serão estudados neste curso.



Relacionamento Interpessoal e Administração de conflitos

C.H. 21h

Para ser um profissional completo é necessário, entre outras qualidades, saber conviver em grupo e lidar com conflitos. Este curso proporciona ao aluno o desenvolvimento das habilidades necessárias para o trabalho em equipe e administração de divergências no ambiente empresarial.



Técnicas de Negociação

C.H. 21h

Com este curso o aluno aperfeiçoa suas habilidades em estratégias de negociação, a partir do conhecimento das suas etapas e estilos, para alcançar resultados mais eficientes no fechamento de negócios.

GASTRONOMIA



Básico de Vinhos

C.H. 20h

Sabor, odor, cor e textura. Um vinho deve combinar todos esses elementos com a ocasião. Neste curso o aluno aprende a selecionar e indicar vinhos, adequando-os ao momento, a partir dos conhecimentos básicos de suas propriedades e harmonizações.

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos: elaboração de manual e procedimentos operacionais

C.H. 40h

Este curso permite que o aluno aperfeiçoe seus conhecimentos para elaborar o Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados e garantir alimentos seguros para o consumo.

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

C.H. 20h

Neste curso o aluno aprende, de acordo com as recomendações de comercialização de produtos alimentícios, a preparar, armazenar e vender alimentos de forma adequada, higiênica e segura para o consumo, mantendo clientes longe de intoxicações.



Cozinheiro

C.H. 500h

Este curso é ideal para quem deseja aprender sobre cortes e métodos de cocção, de acordo com os padrões internacionais de gastronomia, realizar preparos diversos, considerando a qualidade dos insumos, as boas práticas na manipulação de alimentos e de sustentabilidade, descobrir como conciliar o tempo de preparo dos alimentos e ter noções sobre o fluxo de trabalho e interação com a equipe.

Culinária Mineira

C.H. 20h

Neste curso o aluno aprende na prática a preparar pratos da culinária mineira.

Culinária para Executivos

C.H. 20h

Com este curso o aluno amplia seus conhecimentos referentes a preparação de menus e pratos sofisticados, utilizando técnicas e produtos específicos.



Garçom

C.H. 240h

Um atendimento eficiente é imprescindível para conquistar clientes. Este curso capacita o aluno para atender pessoas em hotéis, restaurantes, bares e outros utilizando técnicas específicas da área.

Preparo de Molhos

C.H. 20h

Neste curso o aluno irá conhecer os tipos de molhos e seus usos, características, insumos utilizados e muito mais para prepará-los e servi-los como acompanhamentos de saladas, massas e carnes.



Preparo de Salgados

C.H. 20h

Com este curso o aluno aprende a preparar salgados a partir de técnicas básicas e recebe noções de equipamentos, materiais utilizados e manipulação de alimentos e sua comercialização.

Primeiros Passos na Culinária

C.H. 20h

Os primeiros passos na culinária são fundamentais para que o aluno se familiarize com as técnicas básicas que envolvem a preparação de alimentos. Neste curso ele terá noções de higiene, métodos de cocção, cortes de legumes e verduras e irá aprender a preparar refeições diárias, desde saladas até sobremesas.

Quitandas Tradicionais Mineiras

C.H. 20h

Neste curso, além do aluno aprender a preparar as famosas quitandas mineiras, conhecerá suas histórias, curiosidades e características. Terá, ainda, algumas noções sobre utensílios, insumos, materiais utilizados e manipulação de alimentos.

Saladas

C.H. 20h

Com este curso o aluno aprimora seus conhecimentos e desenvolve habilidades no preparo de saladas, utilizando técnicas, instrumentos e produtos específicos.



Técnicas para Garçom de Bares

C.H. 40h

Atendimento, vendas e serviços em bares, restaurantes e similares. Com este curso o aluno desenvolverá suas habilidades para executar, com competência, proatividade e cordialidade, os serviços básicos de garçom, contribuindo para o bom funcionamento do estabelecimento e a satisfação dos clientes.

Técnicas de Serviços de Barman

C.H. 20h

Este curso complementa e atualiza conhecimentos e técnicas para que o aluno possa executar serviços de vinho e preparar, decorar e servir bebidas e coquetéis.



HOSPEDAGEM

Camareira em Meios de Hospedagem

C.H. 160h

Este curso desenvolve as competências do aluno para limpar, higienizar e arrumar unidades habitacionais/apartamentos.

Recepcionista em Meios de Hospedagem

C.H. 160h

Este é um curso que ensina técnicas atuais de atendimento referentes à entrada, permanência e saída de clientes nos mais diversos modelos de hospedagem. Com ele o aluno será capaz de atuar em equipe e lidar com as adversidades para recepcionar hóspedes com excelência.

IDIOMAS



Inglês Básico 1

C.H. 100h

Formação continuada que abre as portas da cultura e do conhecimento. Este curso desenvolve as competências necessárias para o aluno interagir, utilizando o nível básico da língua inglesa, em situações práticas e vivenciais no âmbito pessoal.

Inglês Intermediário 1

C.H. 100h

Este curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência “Comunicar-se em inglês no contexto pessoal, social e no trabalho”. É destinado a jovens e adultos com interesses pessoais ou profissionais no uso da língua inglesa.

Libras Básico 1

C.H. 80h

Este curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência “Interagir em LIBRAS a partir de contextos simples”. É destinado às pessoas que têm interesse em interagir no âmbito pessoal utilizando a Língua Brasileira de Sinais em nível básico.

Inglês Básico 2

C.H. 100h

Este curso dá continuidade à formação do aluno na língua inglesa a partir do desenvolvimento de competências necessárias para utilizá-la, em nível básico, em situações práticas, vivenciais e interativas no âmbito pessoal e social.

Inglês Intermediário 2

C.H. 100h

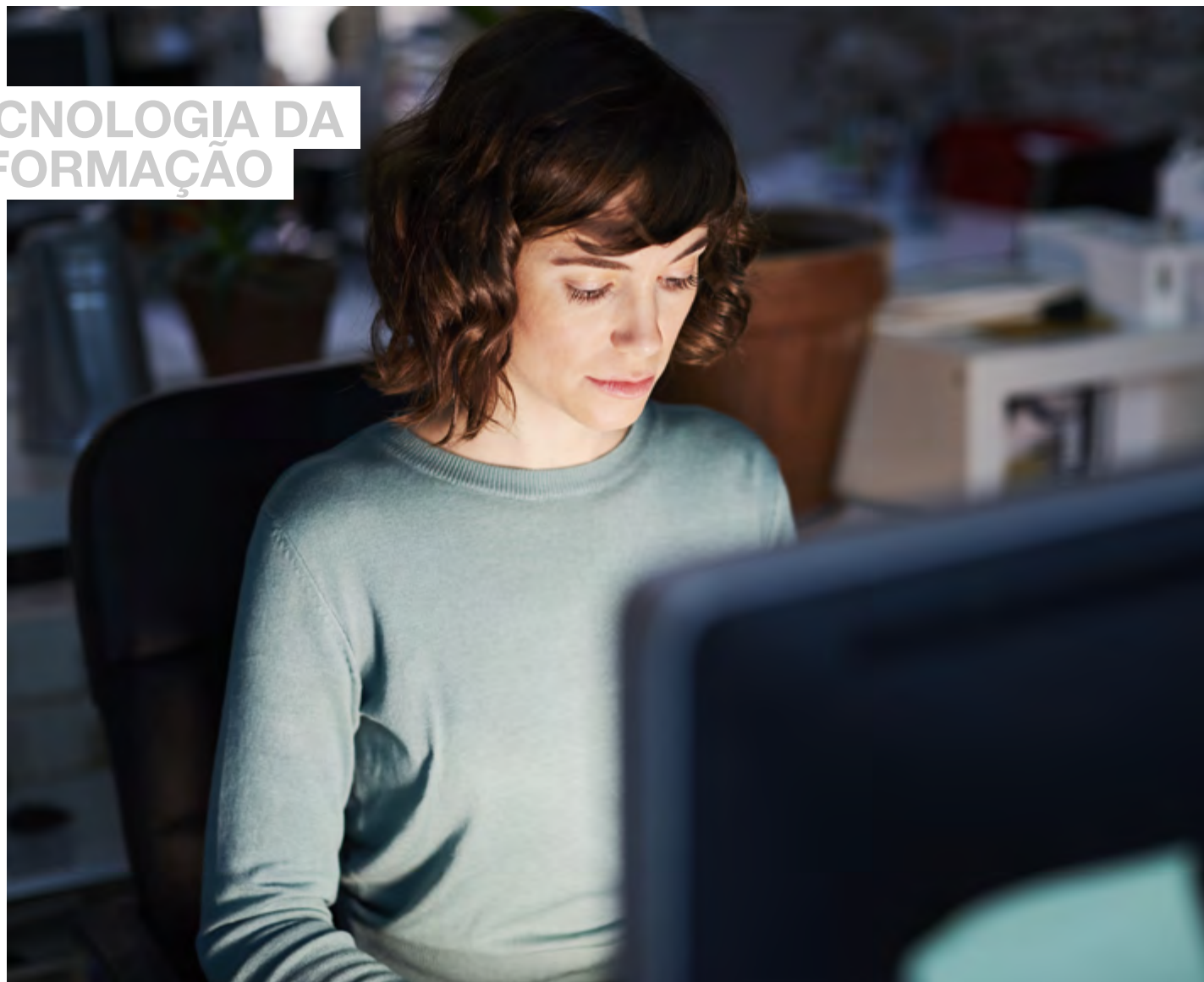
Este curso tem como objetivo desenvolver mais amplamente a seguinte competência “Comunicar-se em inglês no contexto pessoal, social e no trabalho”. É destinado a jovens e adultos com interesses pessoais ou profissionais no uso da língua inglesa.

Libras Básico 2

C.H. 80h

Este curso tem como objetivo desenvolver a seguinte competência “Comunicar-se em LIBRAS a partir de contextos simples e diversificados.” É destinado às pessoas que têm interesse em interagir no âmbito pessoal e social utilizando a Língua Brasileira de Sinais em nível básico.

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO



Autocad 2D 2016

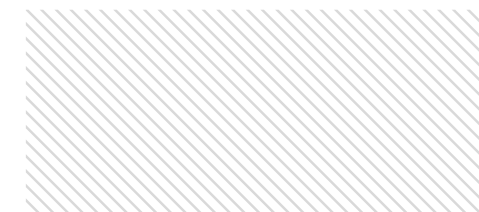
C.H. 60h

Com o avanço da tecnologia, os projetos gráficos passaram a ser desenvolvidos no Autocad, software que os tornam mais realistas e detalhados. Neste curso o aluno irá atualizar e aprofundar seus conhecimentos sobre essa ferramenta para elaborar, visualizar e editar, com precisão, formas e desenhos de projetos técnicos em 2D.

Administrador de Redes

C.H. 200h

Este curso forma profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho para implantar, configurar, administrar e monitorar redes locais de computadores, implementando soluções para garantir a segurança e o seu funcionamento, prestando serviço remoto ou presencial para usuários e servidores das plataformas proprietárias e de softwares em 2D.





Excel 2016 - Básico

C.H. 36h

O Excel é um dos softwares mais utilizados na organização de dados pessoais e empresariais. Dominar essa ferramenta é primordial no mercado de trabalho. Neste curso o aluno irá aprender fórmulas, filtros, gráficos, formatações e outros recursos básicos para elaborar, editar e imprimir planilhas eletrônicas.

Excel 2016 - Recursos Avançados

C.H. 39h

É hora de compreender os recursos mais avançados do Excel 2016. Com este curso o aluno aprende a elaborar e potencializar planilhas eletrônicas com macros, funções, cenários, tabelas dinâmicas e formulários, além de manipular planilhas de cálculos e criar gráficos dinâmicos com as ferramentas mais sofisticadas deste software.

Práticas de Formatação de Computadores, Instalação de Sistema Operacional e Aplicativos

C.H. 30h

Este curso tem como objetivo agregar conhecimentos e habilidades sobre formatação de computadores e instalação de sistemas operacionais e aplicativos de escritório. É destinado a usuários ou a profissionais que possuem o desejo de aprimorar as suas competências profissionais.



Cloud Computing – Gerenciamento de Serviços de Computação em Nuvem

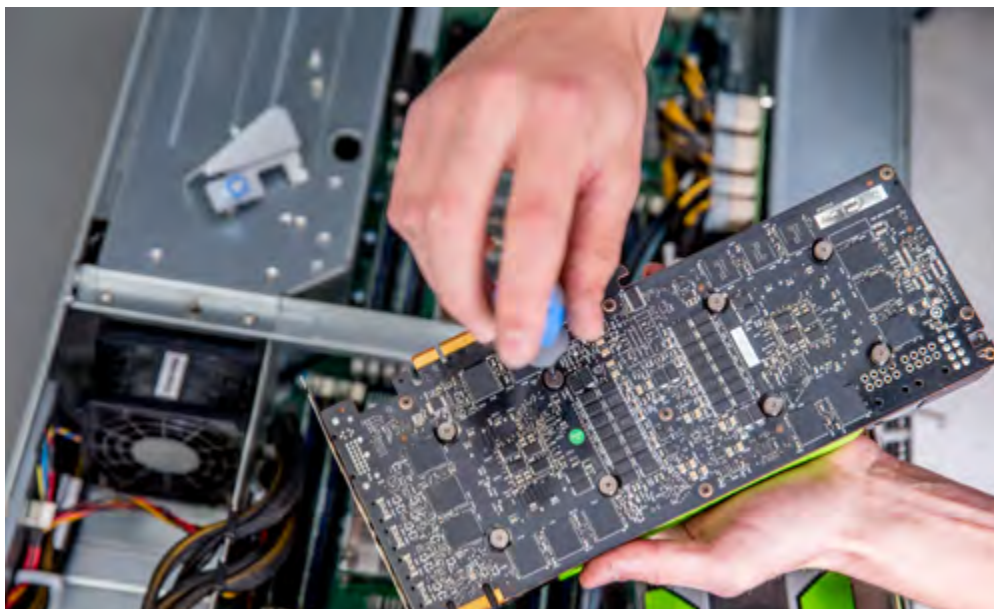
C.H. 36h

Com este curso o aluno se prepara para a certificação em Cloud Computing Foundation - EXIN, aprimorando os saberes relativos à introdução, evolução e uso da cloud computing e das práticas de virtualização, segurança e conformidade.

Green IT Citizen – Práticas em TI Verde

C.H. 21h

O conhecimento em implantação e gerenciamento de serviços que visam a redução de custos, aumento da eficiência e otimização da inteligência no negócio é um grande diferencial no mercado. Com este curso o aluno aprimora suas habilidades relativas à aplicação eficiente de energia, tecnologia e sustentabilidade ambiental, tendo em vista o conceito de Green IT, para conquistar a certificação em Green IT Citizen - EXIN.



Hardware – Montagem e Manutenção de Computadores

C.H. 60h

Este curso complementa, atualiza ou aprofunda os conhecimentos do aluno preparando-o para realizar manutenção de computadores, aplicando procedimentos técnicos de manuseio e segurança na montagem e desmontagem de componentes de hardware e na instalação de programas.

Introdução à Informática - Sistemas Operacionais e Office 2013

C.H. 75h

Neste curso o aluno conhece os conceitos básicos de informática e aprende a manipular o sistema operacional Windows, editar e formatar textos, elaborar planilhas eletrônicas, criar apresentação de slides, navegar, se comunicar e pesquisar na internet.



Informática Básica com Internet para Maturidade - Básico 1

C.H. 45h

Este curso agrega conhecimentos e promove o desenvolvimento de habilidades para a identificação e utilização dos recursos básicos do computador e dispositivos móveis, bem como para a utilização dos recursos dos programas Windows, Word e navegação e pesquisa de páginas web.

Informática Básica com Internet para Maturidade - Básico 2

C.H. 45h

Este curso agrega conhecimentos e promove o desenvolvimento de habilidades para a utilização de recursos do computador integrados ao smartphone, de forma a gerenciar arquivos, pastas, utilizar programas cotidianos, instalar e utilizar aplicativos da internet, bem como usar a rede para se informar, entreter, comunicar e trabalhar.



ISO 27002 – Fundamentos em Gerenciamento de Segurança da Informação

C.H. 45h

Este curso aprimora os conhecimentos do aluno no gerenciamento das melhores práticas na segurança da informação e utilização de ferramentas de segurança, de acordo com o framework de segurança da ISO 27002, preparando-o para a certificação em Information Security Foundation based on ISO/IEC 27002 - EXIN.

ISO/IEC 20000 – Fundamentos do Sistema de Gestão dos Serviços de TI

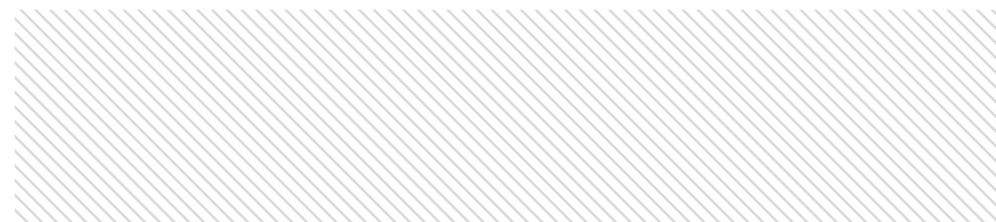
C.H. 36h

Este curso prepara o aluno para conquistar a certificação ISO/IEC 20000 - EXIN aprimorando seus conhecimentos em gerenciamento de serviços de TI e seus frameworks, sistema de gestão de serviços (SGS ISO 20000), processos de relacionamento, desenho, transição e processos de fornecimento, resolução e controle de serviço aplicado.

ITIL Foundation V3 – Gerenciamento de Serviços de TI

C.H. 54h

Visando a certificação ITIL Foundation V3, com este curso o aluno aprofunda seus conhecimentos em gerenciamento de serviços de TI, tendo como norteadora a ITIL para realizar a estruturação do ciclo de vida de um atendimento: estratégia, desenho, transição, operação e melhoria contínua da tecnologia e arquitetura.





Operador de Computador

C.H. 196h

Com este curso o aluno aprende a instalar e configurar aplicativos de escritório e periféricos, de acordo com a necessidade do usuário, especificidades do sistema Linux ou Windows e compatibilidade das versões. Desenvolve, ainda, suas habilidades para utilizar ferramentas básicas de sistemas operacionais para operar computadores, ferramentas e serviços de internet e e-mail, aplicando práticas de segurança da informação.

Programador Web

C.H. 240h

Com este curso o aluno aprende a programar interfaces web, desenvolver sites, portais e outras aplicações voltadas para a internet. Além disso, ainda poderá executar manutenção e testes nos sistemas e realizar as correções necessárias.

Windows 10

C.H. 30h

Hardware, software, periféricos, o sistema operacional Windows 10 e suas características é tudo que o aluno vai aprender neste curso, que traz conhecimentos básicos, porém fundamentais, para quem deseja dar os primeiros passos na área de informática.

Noções de Manutenção de Notebooks

C.H. 15h

Este curso desenvolve habilidades e conhecimentos para que o aluno possa realizar manutenções em notebooks, aplicando procedimentos técnicos de manuseio e segurança na montagem e desmontagem dos componentes e instalação de programas.

MODA



Consultoria de Imagem

C.H. 72h

A consultoria de imagem é uma ferramenta estratégica que identifica o potencial expressivo das pessoas para auxiliá-las com a autoestima, visibilidade e credibilidade. Neste curso o aluno aprenderá técnicas para assessorar seus clientes na adequação de sua imagem a partir de características faciais, cor de cabelo, tom e subtom de pele, morfologia, proporção corporal, estilo de vida, necessidades e expectativas.

Modelista

C.H. 210h

Formar profissionais com competências para projetar, modelar, ampliar e reduzir peças do vestuário feminino e masculino, potencializando a apresentação pessoal e postura profissional com clientes, fornecedores e demais profissionais que demandem serviços de modelagem.

Costureiro

C.H. 212h

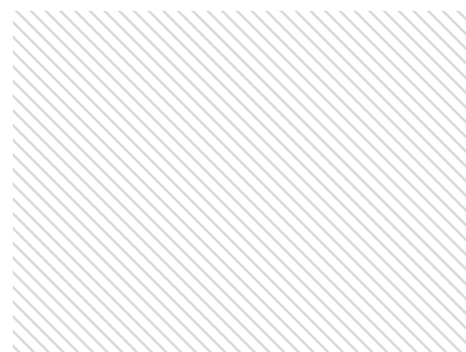
Para garantir um relacionamento mais assertivo com clientes que demandam serviços de costura, este curso forma profissionais capazes de planejar e realizar procedimentos de corte, montagem, costura e acabamento, em tecido plano, de peças do vestuário feminino, masculino e infantil, a partir de ficha técnica, molde e peça-piloto.



Personal Stylist

C.H. 48h

Este curso tem como objetivo propiciar o desenvolvimento de competência para assessorar clientes na criação de uma composição visual harmônica, considerando suas características físicas e o código de vestimenta indicado para a ocasião.



PRODUÇÃO DE ALIMENTOS



Bombons e Trufas

C.H. 20h

Este curso desenvolve as habilidades e amplia os conhecimentos do aluno para que ele possa preparar bombons e trufas com técnicas, instrumentos e produtos específicos.

Preparo de Bolos e Tortas

C.H. 20h

Com este curso o aluno aprende a preparar bolos e tortas doces a partir do conhecimento de suas técnicas básicas.



Pizzas

C.H. 20h

Este curso apresenta técnicas e procedimentos básicos, de acordo com a legislação sanitária vigente, para que o aluno possa preparar pizzas com sabor e qualidade.



Preparo de Massas

C.H. 20h

Neste curso o aluno aprende a executar pratos da cozinha italiana tendo a massa como base.

Preparo de Pães, Roscas e Biscoitos

C.H. 20h

Este curso é voltado para o desenvolvimento de conhecimentos e habilidades do aluno para que ele possa preparar pães, roscas e biscoitos utilizando procedimentos específicos.



SAÚDE

Atendente de Farmácia

C.H. 240h

Neste curso o aluno aprende a atuar na organização física de farmácias e drogarias e no atendimento ao cliente, contribuindo para a saúde da população.

Biossegurança em Saúde

C.H. 36h

Neste curso o aluno desenvolve seus conhecimentos sobre prevenção, minimização e eliminação de possíveis riscos inerentes aos serviços de saúde, buscando a preservação da saúde humana e do meio ambiente.

Cuidador de Idoso

C.H. 160h

Este curso é ideal para quem deseja zelar pela promoção da saúde, bem-estar e autoestima da pessoa idosa. Aqui o aluno aprende a prevenir riscos e estimular sua autonomia e independência, atuando junto a uma equipe profissional.



Drenagem Linfática Manual Aplicada à Estética

C.H. 48h

Este curso desenvolve as competências do aluno para aplicar técnicas de drenagem linfática manual almejando o tratamento de disfunções estéticas e a consequente melhoria do aspecto da pele do cliente.



Massagista

C.H. 240h

Seja para relaxar, melhorar a estética ou combater dores e tensões, a massagem ocidental está em alta. Com este curso o aluno aprende as técnicas necessárias para aplicá-la, considerando suas indicações, contraindicações, normas de biossegurança e ergonomia, além dos aspectos anatômicos, fisiopatológicos e biomecânicos dos clientes.

Massagem Corporal Estética

C.H. 36h

Com este curso o aluno desenvolve as competências necessárias para a execução das técnicas de massagem corporal estética, proporcionando a melhoria do aspecto da pele e do contorno corporal de forma a aumentar a autoestima e o bem-estar dos clientes.

Técnicas de Massagem Relaxante

C.H. 36h

Este curso tem como objetivo propiciar o desenvolvimento de competências para promoção do bem-estar do cliente por meio da aplicação da técnica de massagem relaxante e finalização com toalhas quentes.

Primeiros Socorros

C.H. 36h

Um curso de primeiros socorros pode ser crucial no momento de salvar vidas. Sua finalidade é proteger a vítima contra maiores danos até a chegada do atendimento especializado. Neste curso o aluno irá aprender sobre os cuidados e procedimentos seguros para prestar socorro adequado a vítimas de acidentes e males súbitos até a chegada do resgate profissional.



Prevenção de Acidentes e Atendimento de Primeiros Socorros na Escola

C.H. 15h

Este curso instrui o aluno sobre a prevenção de acidentes e prestação de atendimento de primeiros socorros às vítimas na escola (alunos, pais e colaboradores) de forma adequada e segura até a chegada do atendimento especializado. A Lei Lucas, LEI Nº 13.722, DE 4 DE OUTUBRO DE 2018, torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros de professores e funcionários de estabelecimentos de ensino públicos e privados de educação básica e de estabelecimentos de recreação infantil. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13722.htm

Quick Massagem

C.H. 20h

Com este curso o aluno aperfeiçoa seus conhecimentos e habilidades para dominar as manobras de Quick Massagem, visando o relaxamento de tensões musculares e a melhoria da qualidade de vida de seus clientes.

Técnicas de Aplicação de Injeção e Diluição de Medicamentos

C.H. 36h

Neste curso o aluno aprenderá a administrar medicamentos, de acordo com a prescrição médica, e a interpretar a terapêutica medicamentosa a partir de conhecimentos científicos e técnicas que variam de acordo com a via de administração. Verá ainda os possíveis efeitos e reações iatrogênicas e como acondicionar e conservar medicamentos de acordo com o Código de Deontologia e Biossegurança.

SEGURANÇA



NR 12 - Segurança na Operação e Limpeza de Máquinas e Equipamentos de Comércio de Carnes e Similares

C.H. 20h

Este curso promove a complementação, atualização e/ou aprofundamento dos conhecimentos necessários para o manuseio, com segurança, de equipamentos e máquinas de açougues, comércio e varejo de carnes.

NR 12 – Segurança na Operação e Limpeza de Máquinas e Equipamentos de Panificação e Confeitaria

C.H. 20h

Este curso tem como objetivo promover a complementação, atualização e/ou aprofundamento de saberes dos profissionais para o manuseio, com segurança, de todos os equipamentos e máquinas de panificação e confeitaria.

CURSOS TECNICOS SENAC



A HISTÓRIA DA SALETE COM O SENAC

A Salete é aluna do curso Técnico em Enfermagem. Conheceu o Senac por meio de amigas. É aqui que ela realiza seu sonho de se qualificar na cidade em que mora atualmente e se readaptar ao mercado, já que atuava em outra área.

Com o Senac ela encontrou liberdade para ajudar as pessoas.



GESTÃO

Técnico em Logística

C.H. 800h

Neste curso o aluno aprende a controlar, organizar, executar, mapear, apoiar, realizar e atuar nos procedimentos logísticos relacionados a suprimentos, produção, recebimento, armazenagem, distribuição de produtos, entre outros processos que envolvem o fluxo logístico, com experiência na utilização de ferramentas de gestão, apoiando e fundamentando os processos decisórios de seus superiores, a fim de obter resultados para as organizações.

Técnico em Administração

C.H. 1.000h

Neste curso o aluno aprende a elaborar e executar os processos de diversas áreas de uma organização, como gestão de pessoas, operações logísticas, gestão de materiais e patrimônio, marketing, vendas e finanças. São desenvolvidas as habilidades para utilizar ferramentas de gestão, apoiando a tomada de decisão em uma empresa e contribuindo para melhores resultados.



Técnico em Recursos Humanos

C.H. 800h

Este curso desenvolve as competências do aluno para que ele possa atuar e intervir no setor de Recursos Humanos com atividades inerentes aos processos de recrutamento e seleção, treinamento e desenvolvimento, cargos e salários, avaliação de desempenho, além de atividades pertinentes às relações de trabalho e aos processos de admissão, folha de pagamento e demissão de colaboradores.

MODA

Técnico em Produção de Moda

C.H. 800h

Formar profissionais com competências para atuar e intervir no planejamento e execução da produção de moda, qualificando-os para o exercício de assistente em pesquisa e criação de imagem de moda, assistente em produção para editoriais e publicidade e assistente de produção de moda para visual *merchandising*.

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO



Técnico em Informática

C.H. 1.200h

Este curso técnico desenvolve os conhecimentos e habilidades do aluno para que ele possa planejar e executar manutenção de computadores, operar redes locais e desenvolver aplicativos para desktops, dispositivos móveis e internet.

SAÚDE



Especialização Técnica de Nível Médio em Enfermagem do Trabalho

C.H. 300h

Este curso especializa o profissional técnico em enfermagem para atender às necessidades das organizações, empresas privadas e órgãos públicos no que diz respeito à enfermagem do trabalho. Os conhecimentos adquiridos englobam o auxílio na prevenção de acidentes do trabalho, atenção à saúde do trabalhador e suporte básico à vida.

Especialização Técnica de Nível Médio em Gerontologia

C.H. 300h

Este curso é voltado para o profissional técnico em enfermagem que deseja atuar como membro de uma equipe multiprofissional junto à população idosa que necessita de assistência, considerando suas limitações físicas, psíquicas, sociais e os riscos ambientais. O curso aborda as múltiplas dimensões do envelhecimento humano, suas representações e repercussões na sociedade brasileira, as políticas públicas e os instrumentos de ação disponíveis.



Técnico em Enfermagem

C.H. 1.800h

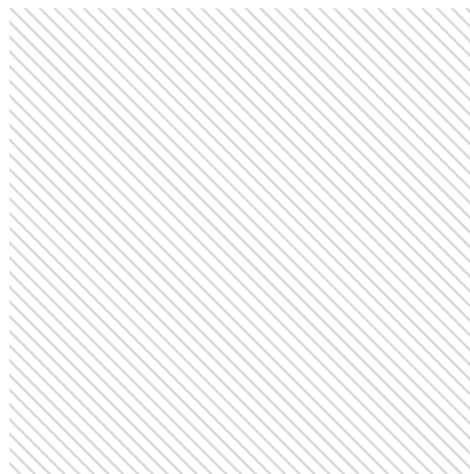
Sob a supervisão de um enfermeiro, o técnico em enfermagem atua no auxílio à prevenção, promoção, recuperação e reabilitação da saúde do usuário. Neste curso o aluno desenvolverá as competências necessárias para prestar atendimento na atenção primária, secundária e terciária, de acordo com os mais rigorosos padrões, de forma humanizada e segura.



Especialização Técnica de Nível Médio em Instrumentação Cirúrgica

C.H. 360h

Esse curso tem o objetivo de desenvolver competências de instrumentação cirúrgica do profissional técnico em enfermagem, visando garantir a segurança do usuário e da equipe durante o processo cirúrgico.



Técnico em Estética

C.H. 1.200h

Com este curso o aluno desenvolverá as competências necessárias para atuar como esteticista facial e corporal e, a partir de um atendimento personalizado, traçado com base em exames físicos e informações prestadas pelo cliente, aplicar técnicas inovadoras para promover embelezamento, prevenção, recuperação e manutenção da saúde da pele.



Técnico em Farmácia

C.H. 1.200h

Neste curso o aluno aprende a atender clientes, dispensar, manipular e distribuir medicamentos, correlatos e outros produtos para saúde, garantindo o controle de qualidade, além de auxiliar na gestão de estoque e nas ações de promoção da saúde com foco em resultados.



Técnico em Nutrição e Dietética

C.H. 1.200h

Cada vez mais as pessoas têm buscado a alimentação saudável e dado atenção à qualidade dos alimentos ingeridos. Com este curso o aluno se capacita para esse mercado em expansão, desenvolvendo competências para atuar e intervir no campo da alimentação individual e coletiva, visando a segurança alimentar e o cuidado nutricional.

SEGURANÇA



Técnico em Segurança do Trabalho

C.H. 1.200h

Conscientizar empregador e empregado quanto à prevenção de acidentes de trabalho é o papel deste profissional. Como fazer isso o aluno aprende neste curso que, entre outras competências, ensina a elaborar e implantar políticas e programas de saúde e segurança no trabalho, monitorar riscos ocupacionais, executar ações de investigação, registro e controle de incidentes, acidentes de trabalho e doenças ocupacionais, prestar assistência de primeiros socorros, bem como ser responsável pela análise e avaliação do ambiente de trabalho, das instalações e dos processos laborais.

GRADUAÇÃO SENAC



A HISTÓRIA DA ISYS COM O SENAC

A Isys é aluna da Graduação em Gastronomia. Conheceu o Senac quando decidiu fazer um curso superior perto da sua cidade. É aqui que ela conhece as possibilidades do mercado, desenvolve suas habilidades e participa de grandes eventos na área. **Com o Senac ela encontrou liberdade para ser o que quiser, onde quiser.**





GESTÃO

Administração

C.H. 3.150h

Este curso forma gestores com atitude empreendedora, proativa, inovadora e ética. Durante a graduação, o aluno desenvolverá uma visão sistêmica, crítica e reflexiva que será essencial no planejamento, execução, nas tomadas de decisões estratégicas e na solução de problemas no âmbito das organizações. Aprenderá, ainda, a articular interesses utilizando recursos, processos e pessoas a partir de uma metodologia de ensino que integra vivência prática à teoria.

Graduação Tecnológica em Gestão Financeira

C.H. 1.600h

Neste curso o aluno desenvolve uma visão crítica, humanística, sistêmica e estratégica para diagnosticar, analisar, compreender e intervir nas práticas de gestão financeira. Capacita-se, ainda, para compreender o ambiente econômico e o impacto dos múltiplos cenários nas organizações, articulando conceitos teóricos, modelos, instrumentos e práticas de gestão financeira nas organizações.

Graduação Tecnológica em Gestão de Processos Gerenciais

C.H. 1.600h

Neste tecnólogo o aluno desenvolverá competências para atuar com proatividade, flexibilidade, criatividade, inovação e ética na gestão dos processos gerenciais de uma organização pública, privada ou do terceiro setor e na tomada de decisão com foco no alinhamento estratégico organizacional e solução de problemas, integrando a prática à teoria.

Ciências Contábeis

C.H. 3.150h

Este curso forma contadores para atuarem com ética e proatividade, empreendendo e inovando em seu campo de atuação. Durante a graduação, o aluno desenvolverá habilidades para atuar em todas as atividades pertinentes ao profissional de Ciências Contábeis, nos diferentes modelos de organização e segmentos econômicos, a partir de uma metodologia que integra prática à teoria.

Graduação Tecnológica em Gestão da Qualidade

C.H. 1.600h

Nesta graduação o aluno será habilitado para elaborar, aplicar e gerenciar ferramenta e indicadores de qualidade e produtividade, considerando aspectos quantitativos e qualitativos, integrando a prática à teoria. Desenvolverá, ainda, sua aptidão para os processos pertinentes à gestão da qualidade a fim de minimizar incidências de falhas e sugerir propostas e soluções para não conformidades, exercendo liderança e capacidade de atuação no desenvolvimento de pessoas e equipes.



Graduação Tecnológica em Gestão de Recursos Humanos

C.H. 1.600h

Nesta graduação o aluno aprenderá planejar e gerenciar sistemas de gestão de pessoas, tais como recrutamento e seleção, cargos e salários, treinamento e desenvolvimento, rotinas de pessoal e benefícios. Estará apto a desenvolver planos de carreira que promovam o desenvolvimento do comportamento individual, de grupo e organizacional amparados em sistemas de avaliação de desempenho dos colaboradores da organização. Aprenderá, ainda, a planejar programas de qualidade de vida no trabalho.

GASTRONOMIA



Tecnologia em Gastronomia

C.H. 1.600h

Este curso superior promove as habilidades necessárias para o aluno atuar em todas as etapas associadas aos serviços de alimentação, considerando fatores nutricionais, sensoriais, históricos, culturais, regionais, éticos, econômicos e socioambientais. Nele o aluno aprende, ainda, a acompanhar as tendências de mercado e inovações tecnológicas na área gastronômica e desenvolve o relacionamento interpessoal, a capacidade de comunicação, negociação e a adoção de uma visão sistêmica.

HOSPEDAGEM

Tecnologia em Hotelaria

C.H. 1.600h

Este curso torna o aluno apto a planejar e a operacionalizar espaços, equipes e atividades nos diversos departamentos de hotéis, resorts, flats, spas, estâncias e complexos turísticos. Também, coordenar serviços de limpeza, arrumação e ornamentação das unidades habitacionais, salão de refeições, áreas externas e internas, cozinha. Ainda, coordenar aspectos de gerenciamento, como contratação, orientação e supervisão de funcionários, organização da infraestrutura e instalações do estabelecimento. Pode, ainda, auxiliar na montagem de novos empreendimentos hoteleiros, definindo planos de marketing e estabelecendo relações com empresários e autoridades locais.

MBA SENAC



A HISTÓRIA DA KENIA COM O SENAC

A Kenia é aluna do MBA em Gestão Empresarial. Conheceu o Senac quando fez o curso de barista. É aqui que ela realiza o sonho de se qualificar para continuar na empresa em que atua. **Com o Senac ela encontrou liberdade para ser independente e realizar o seu trabalho.**





MBA em Gestão de Projetos

C.H. 424h

Este MBA promove a difusão dos conhecimentos do Project Management Institute (PMI), por meio do guia Project Management Body of Knowledge (pmbok®), que estabelece e descreve os processos de boas práticas aceitas e aplicadas na gestão de projetos em âmbito nacional e internacional. O curso oferece o estudo dessas melhores práticas, possibilitando uma visão abrangente das organizações, bem como o alinhamento de suas ações, visando alcançar seus objetivos estratégicos.

MBA em Gestão do Varejo Multicanal

C.H. 424h

Este curso desenvolve uma visão ampla de todas as áreas relevantes da operação varejista e capacita o aluno para aplicar técnicas práticas e imediatas dos conceitos mais avançados da área.

MBA em Administração Pública

C.H. 424h

Este curso promove o desenvolvimento de competências que permitem o planejamento, execução e monitoramento de ações assertivas na gestão das políticas públicas a partir da reflexão dos aspectos técnicos e éticos da administração pública. Este MBA capacita o aluno para atuar de forma sistêmica na gestão dos recursos públicos, voltada para o atendimento das necessidades coletivas, com conhecimento socioeconômico e político, transformando-o em um agente de mudanças na sociedade.

MBA em Auditoria e Perícia Contábil

C.H. 424h

Este curso capacita profissionais para o exercício das atividades de auditoria e perícia contábil, mediante domínio de conhecimentos, metodologias e técnicas avançadas e inovadoras, proporcionando o desenvolvimento de competências de pesquisa, planejamento e elaboração de análises de laudos periciais e relatórios e pareceres de auditoria, contribuindo para a formação profissional nos aspectos técnicos e éticos.

MBA em Gestão do Agronegócio

C.H. 424h

Este curso desenvolve as competências do aluno para atender necessidades regionais, prospectando ações de âmbito nacional e global na solução de problemas organizacionais e institucionais, utilizando a gestão pautada na produção, distribuição, transformação, inovações e tecnologias nos diversos segmentos do agronegócio.

MBA em Gestão da Logística Integrada

C.H. 424h

O curso objetiva oferecer oportunidades para atualização e especialização de profissionais que atuam ou pretendem se especializar na área da logística envolvendo suprimentos, produção, movimentação e distribuição de bens e mercadorias e serviços, além de formular bases para a geração de negócios voltados para o mercado nacional e internacional. Busca, ainda, proporcionar o alcance da eficiência da logística por meio da otimização e utilização da tecnologia.



MBA em Inovação e Competitividade

C.H. 424h

Este curso desenvolve habilidades empreendedoras para conduzir inovações no mercado, seja dentro das organizações (intraempreendedorismo) ou em novas empresas (startups), a fim de estimular o processo criativo para desenvolvimento de novos produtos, serviços, novas experiências e/ou entrega de novos valores aos clientes.

MBA em Gestão Estratégica de Pessoas

C.H. 424h

Este MBA promove no aluno o desenvolvimento gerencial e profissional sobre a gestão de pessoas com foco na solução de problemas e otimização de resultados. Provê, ainda, o conhecimento de todos os subsistemas da área e suas respectivas contribuições para as demais unidades de negócio da empresa. Possibilita a discussão sobre capacidade de planejamento, análise crítica, implantação e acompanhamento das informações relacionadas à área de pessoas, visando um cenário mercadológico que procura antecipar tendências.

MBA em Gestão Estratégica da Qualidade com Ênfase em Sistema Integrado

C.H. 424h

O objetivo do curso é especializar profissionais, executivos e empreendedores para a Gestão Estratégica da Qualidade, desenvolvendo o conhecimento sobre gestão corporativa e competências organizacionais. Permite uma visão ampla e executiva dos processos relativos à gestão estratégica da qualidade; Transmite conceitos de qualidade e ferramentas de Gestão da Qualidade; Aprimora a análise e desenvolve técnicas de gestão de processos de negócio; Capacita profissionais para implementação de sistemas de Gestão da Qualidade, em consonância com normas ISO; Qualifica e habilita gestores em Administração de Processos e Gestão por Processos.



MBA em Gestão Financeira e Controladoria

C.H. 424h

Este MBA permite que o aluno se especialize na otimização de resultados econômicos importantes para a geração de valor da organização, seja do setor público, privado ou terceiro setor, com ou sem fins lucrativos. O curso ainda o capacita para responder às diversas demandas com o uso das adequadas ferramentas de gestão, contribuindo para a competitividade da empresa.

MBA em Gestão Empresarial

C.H. 424h

Este MBA desenvolve no aluno a capacidade de análise, controle, monitoramento e a busca por soluções inovadoras para situações-problema no ambiente organizacional. O estudo da gestão empresarial será responsável por permitir uma visão sistêmica das organizações, construindo um olhar generalista e empreendedor, sem perder a capacidade de aprofundamento nas melhores ferramentas de gestão.



EDUCACIONAL

MBA em Gestão Educacional

C.H. 424h

Este MBA prepara o profissional para atuar com eficiência na gestão educacional, auxiliando na construção de uma gestão democrática, comprometida com a qualidade e autonomia das instituições educativas, tendo como foco a discussão das práticas de gestão escolar adotadas nas instituições de ensino, bem como das normativas e legislação vigente.

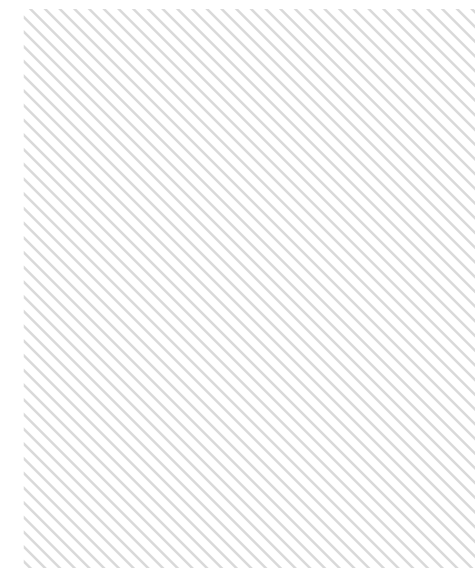


GASTRONOMIA

MBA em Gestão Gastronômica e Hoteleira

C.H. 424h

Este MBA especializa o aluno para atuar na operação e gestão de hotéis, bares e similares, restaurantes, indústria de alimentos e hospitais. Ele promove o desenvolvimento de competências nas melhores práticas de processos, metodologias, ferramentas e controles da gastronomia e hotelaria.





MBA em Gestão Ambiental

C.H. 424h

Com este MBA o aluno especializa-se para estudar, analisar e planejar alternativas para controlar os impactos das ações ambientais, atentando-se sempre para os princípios da gestão sustentável e da responsabilidade social, abordando os aspectos mais importantes da gestão ambiental: resíduos, riscos ambientais, áreas degradadas, avaliação de impactos, saneamento e sistemas de gestão ambiental, entre outros.

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

MBA em Gestão de TI (ênfase em certificação profissional)

C.H. 424h

O curso de MBA em Gestão de TI (ênfase em certificação profissional) tem como objetivo principal desenvolver conhecimentos técnicos e habilidades ao gestor de TI nas principais tecnologias e serviços disponíveis atualmente no mercado. O curso é destinado a profissionais na área de TI, como diretores, gerentes, coordenadores, supervisores e especialistas de TI, que visam aprimorar seus conhecimentos em Gestão da Tecnologia da Informação.



MBA em Gestão de Negócios e Serviços em Saúde

C.H. 424h

Capacitar profissionais da saúde para a gestão em serviços nesse segmento, com a finalidade de aprimorar as competências gerenciais, desenvolvendo uma visão crítica e analítica nos alunos dentro dos mais altos padrões de qualidade, de maneira inovadora, humanista e eticamente comprometida com as demandas de saúde da população. O curso é destinado a profissionais com formação superior nas diversas áreas do conhecimento (medicina, enfermagem, farmácia, nutrição, fisioterapia, psicologia, biomedicina, administração, direito, engenharia etc.), que atuam ou pretendem atuar em gestão de hospitais, clínicas, operadoras de planos de saúde, secretarias e ministérios, cooperativas e demais serviços e organizações de saúde, públicas ou privadas, que necessitam aprimorar o seu conhecimento para enfrentar os desafios ao gerir uma organização de saúde.



Itinerário Formativo

**O caminho para o sucesso
profissional construído pelo
aluno dentro do Senac**

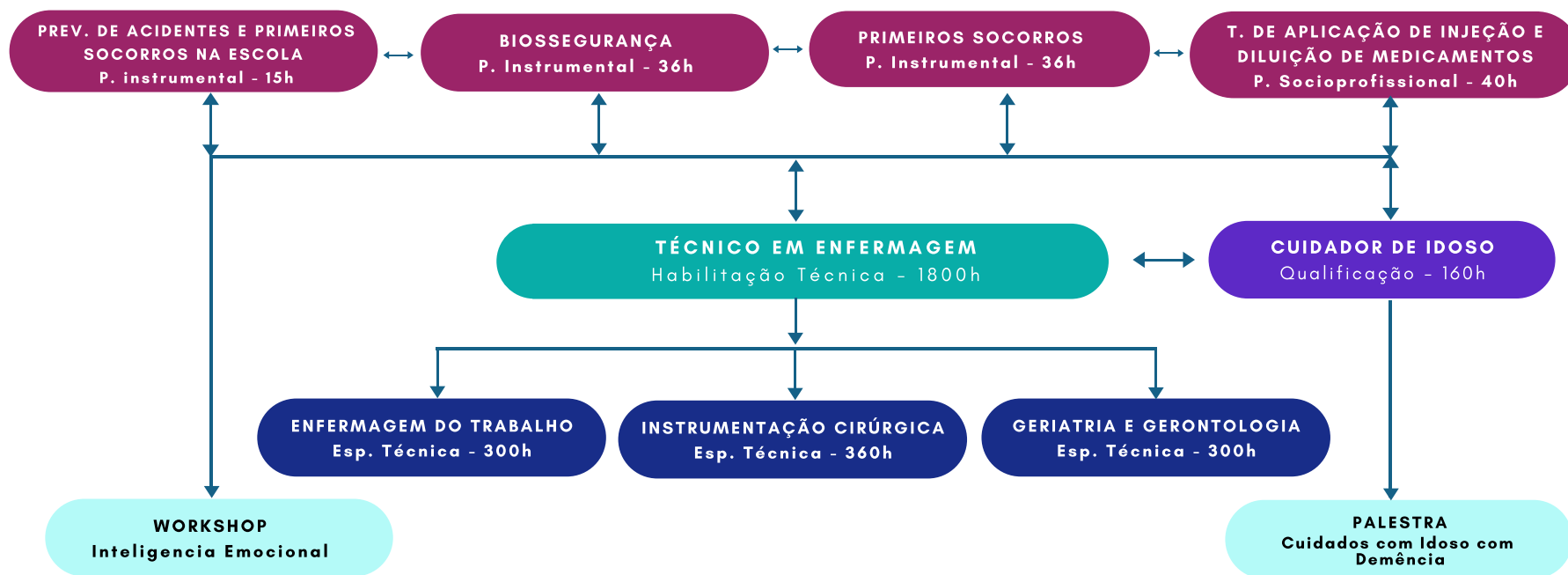
Itinerário Formativo é o conjunto dos percursos de formação propiciados pelo Senac dentro de cada uma das diferentes áreas profissionais. A partir dos Itinerários Formativos, os alunos podem escolher entre diferentes alternativas de educação profissional disponíveis, numa perspectiva de educação continuada, conforme seus níveis de escolaridade.

Confira, a seguir, exemplos de percursos profissionais que podem ser traçados no Senac.

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - SAÚDE

Com Foco no Técnico em Enfermagem



GESTÃO

Liderança para Resultados - 21h
Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h

INFORMÁTICA

Excel 2016 - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80h
LIBRAS Básico 2 - 80h

BELEZA

Básico de Maquiagem - 24h



AÇÕES EXTENSIVAS

1. Workshop: Massagem de Conforto*.
2. Workshop: Reanimação Cardiopulmonar*.
3. Workshop: Cuidados com o Pé Diabético*.
4. Workshop: Atualização dos Cuidados em Feridas*.
5. Workshop: Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na enfermagem*.
6. Workshop: Técnicas de Aplicação de Injetáveis*.
7. Workshop: Técnicas de Punção e Cuidados de Enfermagem*.
8. Workshop: Qualidade no Atendimento em Serviços de Saúde.
9. Palestra: Alimentação Saudável na pré-escolar e escolar*.
10. Palestra: Atualização em NR 32*.
11. Palestra: Inteligência Emocional*.
12. Palestra: Cuidados com Idoso com Demência*.
13. Palestra: Cuidados em Pediatria*.
14. Palestra: Cuidados em Oncologia*.

EVENTOS

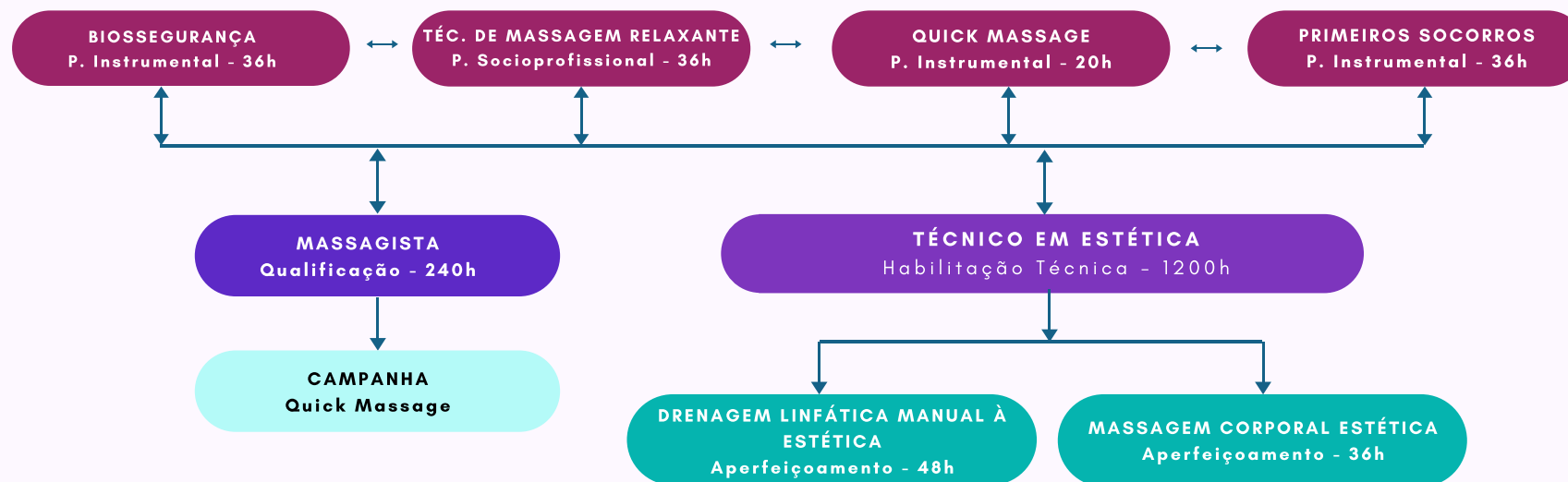
Senac em Foco - Saúde
Semana da Saúde
Semana da Mulher

*Ações Extensivas à serem criadas no portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - SAÚDE

Com Foco no Técnico em Estética



GESTÃO

Liderança para Resultados - 21h
Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h

INFORMÁTICA

Excel 2016 - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80h
LIBRAS Básico 2 - 80h

BELEZA

Básico de Maquiagem - 24h

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Workshop: Técnicas de relaxamento e Automassagem*.
2. Workshop: Qualidade no Atendimento em Serviços de Saúde.
3. Palestra: Atualização em NR 32*.
4. Palestra: Inteligência Emocional*.
5. Campanha: Sessão Comunitária - Quick Massage.

EVENTOS

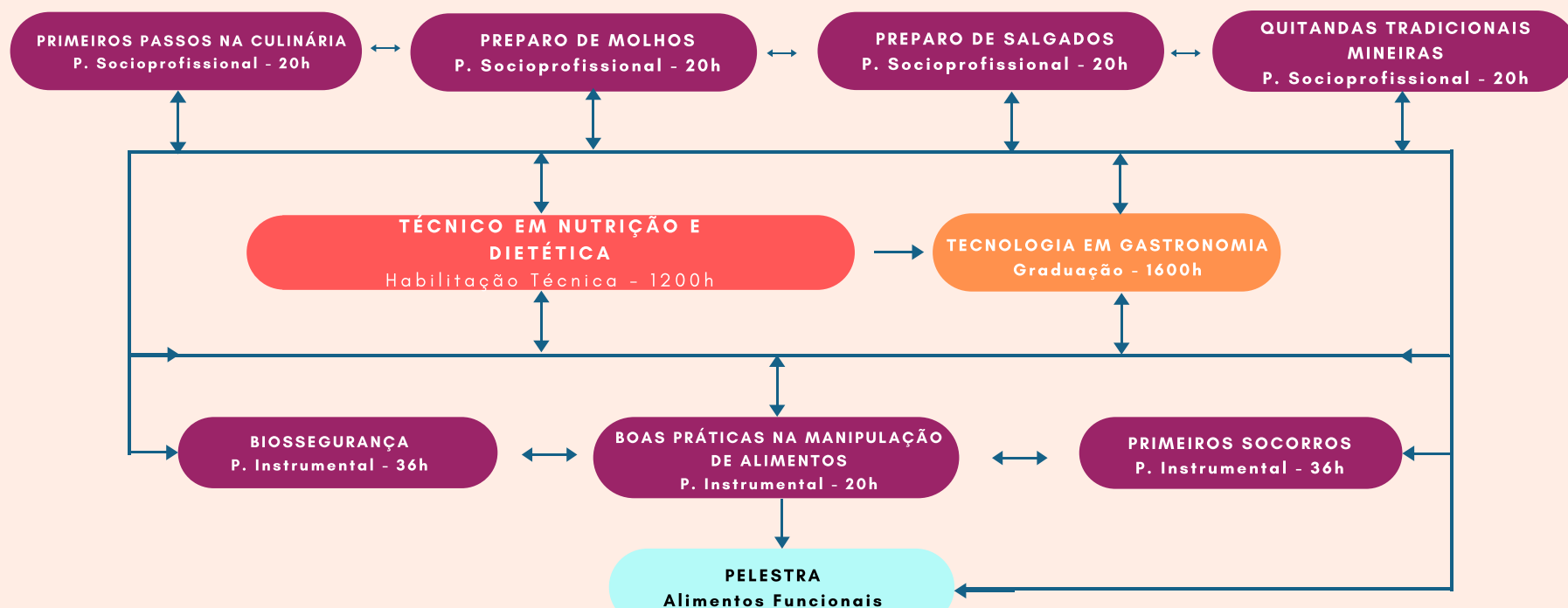
Senac em Foco - Saúde
Semana da Saúde
Semana da Mulher

*Ações Extensivas à serem criadas no portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - SAÚDE

Com Foco no Técnico em Nutrição e Dietética



GESTÃO

Liderança para Resultados - 21h
Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h

INFORMÁTICA

Excel 2016 - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80h
LIBRAS Básico 2 - 80h

BELEZA

Básico de Maquiagem - 36h

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Palestra: Alimentação Saudável.
2. Palestra: Alergias e Intolerâncias Alimentares*.
3. Palestra: Alimentos Funcionais*.
4. Palestra: Alimentação Saudável no Trabalho*.
5. Palestra: Alimentação Saudável nas fases pré-escolar e escolar*.
6. Palestra: Segurança Alimentar*.
7. Palestra: Inteligência Emocional*.
8. Workshop: Marmita Saudável*.
9. Workshop: Lancheira Saudável*.

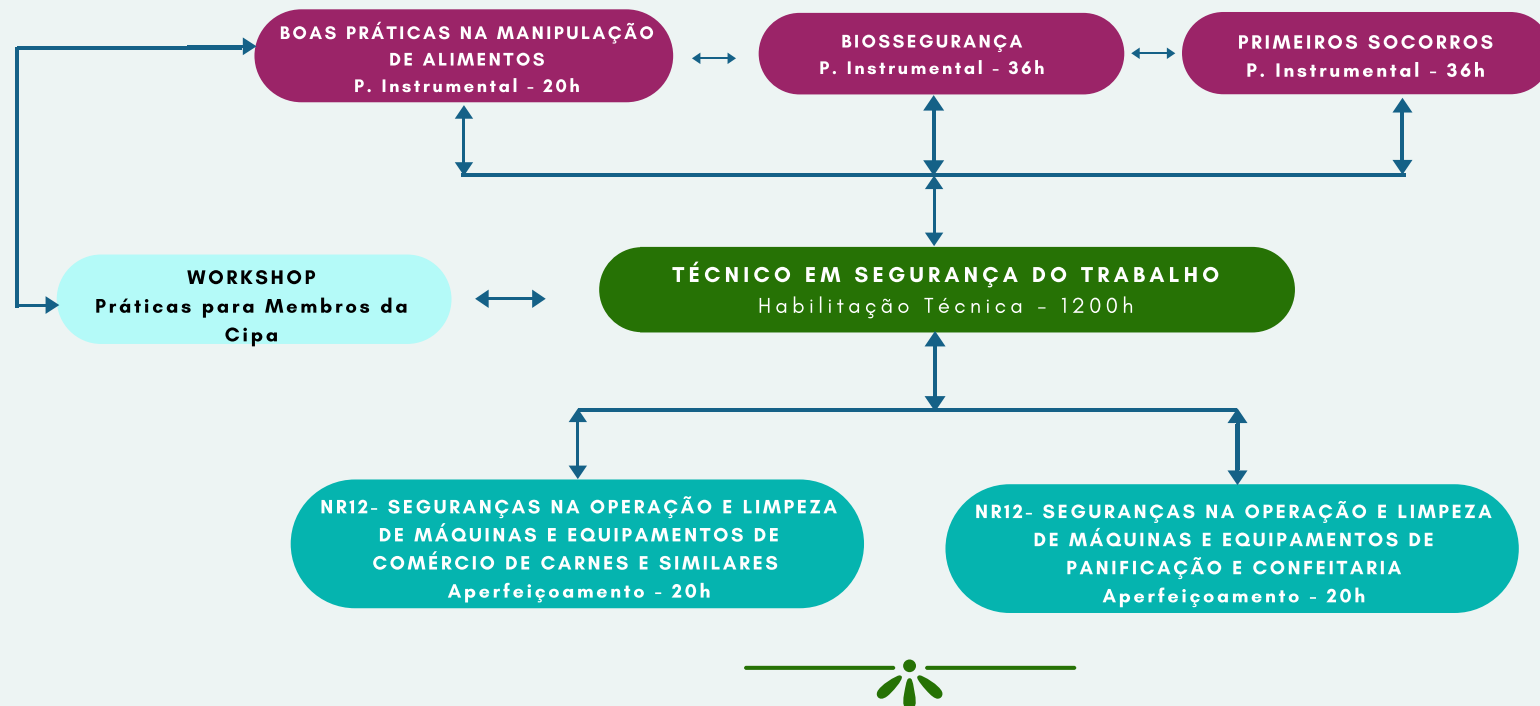
EVENTOS

Senac em Foco - Saúde
Semana da Saúde
Semana da Mulher

*Ações Extensivas à serem criadas no portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO - SEGURANÇA

Com Foco no Técnico em Segurança do Trabalho



GESTÃO

Liderança para Resultados - 21h
Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h

INFORMÁTICA

Excel 2016 - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80h
LIBRAS Básico 2 - 80h

BELEZA

Básico de Maquiagem - 36h

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Palestra: Atualização em NR32*.
2. Palestra: eSocial Aplicado a Segurança e Saúde no Trabalho*.
3. Palestra: NR10 - Orientações para a Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade*.
4. Workshop: Práticas na Elaboração de Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA*.
5. Workshop: Práticas para membros da CIPA*.

EVENTOS

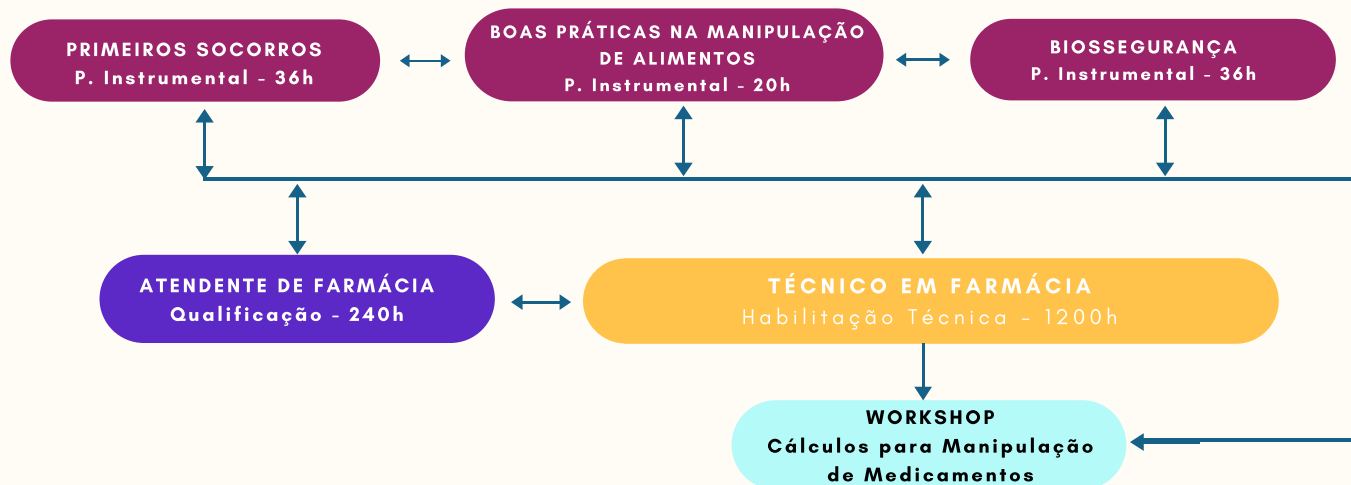
Senac Moda e Beleza
Semana da Mulher
Semana da Saúde
Senac em Foco

*Ações Extensivas à serem criadas no portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - SAÚDE

Com Foco no Técnico em Farmácia



GESTÃO

Liderança para Resultados - 21h
Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h

INFORMÁTICA

Excel 2016 - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80h
LIBRAS Básico 2 - 80h

BELEZA

Básico de Maquiagem - 36h

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Workshop: Reanimação Cardiopulmonar*.
2. Workshop: Cálculos para Manipulação de Medicamentos*.
3. Workshop: Técnicas de Aplicação de Injetáveis*.
4. Workshop: Qualidade no Atendimento em Serviços de Saúde.
5. Palestra: Inteligencia Emocional*.

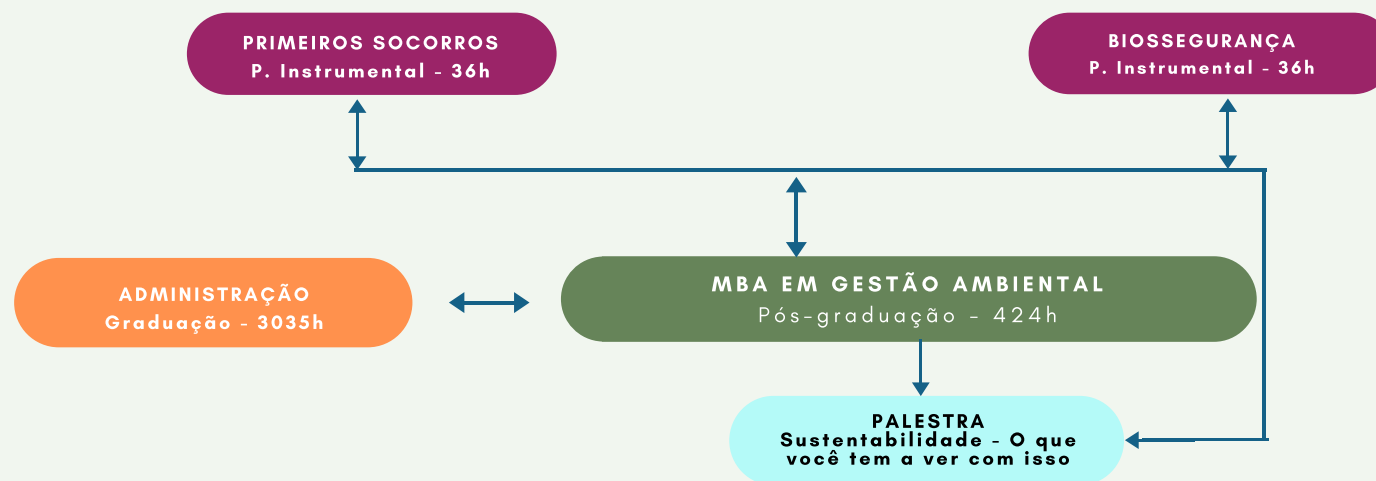
EVENTOS

Senac Moda e Beleza
Semana da Mulher
Semana da Saúde
Senac em Foco

*Ações Extensivas à serem criadas no portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO - AMBIENTE

Com Foco no MBA em Gestão Ambiental



GESTÃO

Liderança para Resultados - 21h
Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h

INFORMÁTICA

Excel 2016 - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80h
LIBRAS Básico 2 - 80h

BELEZA

Básico de Maquiagem - 36h

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Palestra: Preservação do Meio Ambiente e Cidadania.
2. Palestra: Responsabilidade Social e Meio Ambiente.
3. Palestra: Educação Ambiental para a Coleta Seletiva.
4. Palestra: Sustentabilidade - O que você tem a ver com isso.
5. Palestra: Inteligencia Emocional*.

EVENTOS

Senac Moda e Beleza
Semana da Mulher
Semana da Saúde
Senac em Foco

*Ações Extensivas à serem criadas no portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO- AÇÕES EXTENSIVAS

SEGMENTOS - MEIO AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA

WORKSHOP

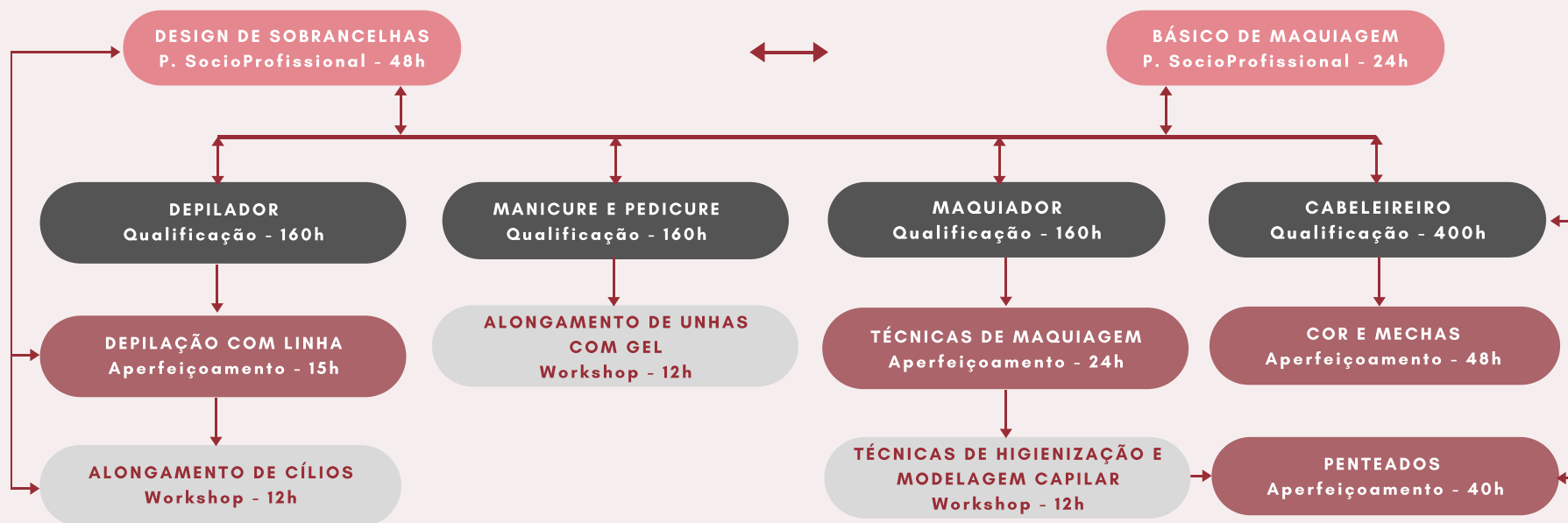
1. Massagem de Conforto*.
2. Oficina de Reanimação Cardiopulmonar*.
3. Cuidados com o Pé Diabético*.
4. Atualização em Cuidados com Feridas*.
5. Cálculos Aplicados a Administração de Medicamentos na enfermagem*.
6. Técnicas de Aplicação de Injetáveis*.
7. Técnicas de punção e Cuidados de Enfermagem*.
8. Qualidade no Atendimento em Serviços de Saúde.
9. Técnicas de relaxamento e Automassagem*.
10. Marmita Saudável*.
11. Lancheira Saudável*.
12. Práticas na Elaboração de Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA*.
13. Práticas para membros da CIPA*.
14. Reanimação Cardiopulmonar*.
15. Cálculos para Manipulação de Medicamentos*.
16. Técnicas de Aplicação de Injetáveis*.

PALESTRA

1. Alimentação Saudável nas fases Pré-escolar e escolar*.
2. Atualização em NR 32*.
3. Inteligencia Emocional*.
4. Cuidados com Idoso com Demência*.
5. Cuidados em Pediatria*.
6. Cuidados em Oncologia*.
7. Os Efeitos do Uso de Drogas na Saúde.
8. Saúde, Qualidade de Vida e Autoestima: Pilares para uma Vida Melhor.
9. Alimentação Saudável.
10. Doenças Sexualmente Transmissíveis - DST.
11. Alergias e Intolerâncias Alimentares*.
12. Alimentos Funcionais*.
13. Alimentação Saudável no Trabalho*.
14. Segurança Alimentar*.
15. eSocial Aplicado a Segurança e Saúde no Trabalho*.
16. NR10 - Orientações para a Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade*.

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - BELEZA



GESTÃO E COMÉRCIO

Liderança com Foco em Resultados - 21h
 Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
 Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
 Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h
 Representante Comercial - 160h
 Administração - 3050h
 Tecnologia em Processos Gerenciais - 1600h
 MBA em Gestão Empresarial - 424h
 MBA em Gestão Estratégica de Pessoas - 424h
 MBA em Inovação e Competitividade - 424h

DESIGN

Técnicas Básicas de Vitrine - 48h
 Vitrinista - 160h

SAÚDE

Técnico em Estética - 1200h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
 Inglês Básico 2 - 100h
 Inglês Intermediário 1 - 100h
 Inglês Intermediário 2 - 100h
 LIBRAS Básico 1 - 80h
 LIBRAS Básico 2 - 80h

INFORMÁTICA

Excel 2016 Básico - 36h

MODA

Consultoria de Imagem - 72h

COMUNICAÇÃO

Marketing na Web - 36h

AÇÕES EXTENSIVAS

Workshop: Massagem de Conforto*
 Workshop: Cuidados com o Pé Diabético*
 Workshop: Qualidade no Atendimento em Serviços de Beleza*
 Workshop: Maquiagem Artística
 Workshop: Fotografias Incríveis com Celular para Mídias Sociais
 Workshop: Inovação e Adequação para o seu Negócio de Beleza
 Workshop: Mega Hair
 Workshop: Cortes Específicos para Cabelos Afro e Cacheado
 Workshop: Desintoxicação dos Fios: assumindo a naturalidade dos cachos

EVENTOS

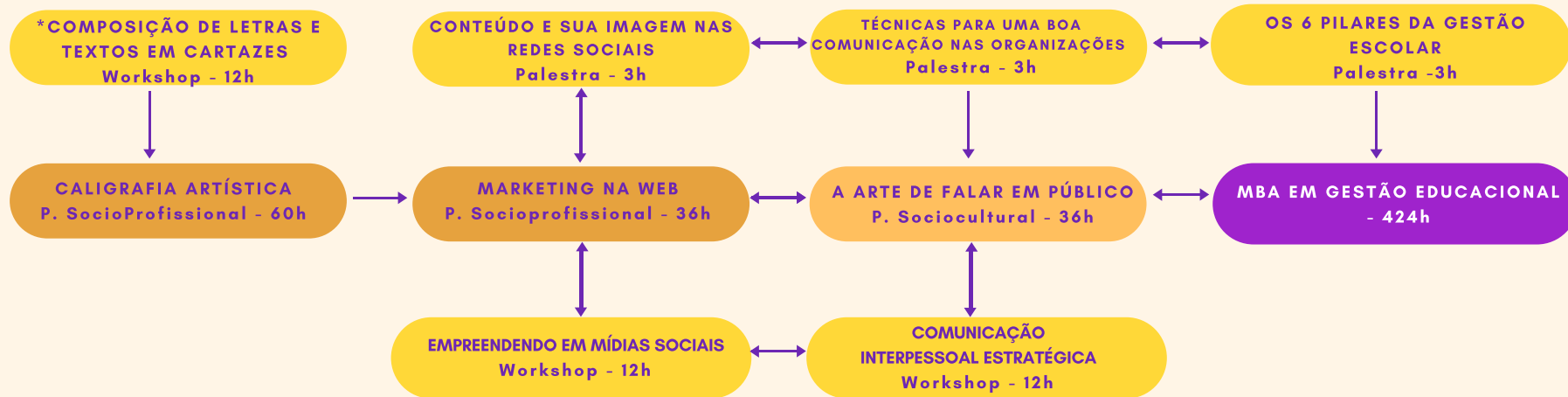
Senac em Foco: Beleza
 Semana da Mulher

Senac Moda & Beleza
 Diversidade

*Ações Extensivas à serem criadas no Portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTOS - COMUNICAÇÃO, EDUCACIONAL E SOCIAL



GESTÃO E COMÉRCIO

Liderança com Foco em Resultados - 21h
 Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
 Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
 Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h
 Tecnologia em Processos Gerenciais - 1600h
 MBA em Gestão Empresarial - 424h
 MBA em Gestão Estratégica de Pessoas - 424h
 MBA em Inovação e Competitividade - 424h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
 Inglês Básico 2 - 100h
 Inglês Intermediário 1 - 100h
 Inglês Intermediário 2 - 100h
 LIBRAS Básico 1 - 80h
 LIBRAS Básico 2 - 80h

BELEZA

Básico de Maquiagem - 24h

MODA

Consultoria de Imagem - 72h

INFORMÁTICA

Windows 10 - 30h
 Introdução à Informática - Sistemas Operacionais e Office 2013 - 75h
 Excel 2016 - 36h
 Excel 2016 Recursos Avançados - 39h
 Programador Web - 240h

DESIGN

Webdesigner - 160h

SAÚDE

Prevenção de Acidentes e Atendimento de Primeiros Socorros na Escola - 15h

AÇÕES EXTENSIVAS - COMUNICAÇÃO

Workshop: Comunicação Assertiva no Ambiente de Trabalho -12h
 Workshop: Técnicas de Comunicação para a Prática de Feedback nas Organizações - 4h
 Workshop: Comunicação Eficiente no Gerenciamento de Projetos - 4h
 Workshop: Técnicas de Comunicação e Apresentação em Público - 12h

AÇÕES EXTENSIVAS - EDUCACIONAL

Workshop: Introdução a Mapas Mentais - 12h
 Workshop: Pressupostos Teóricos da Inclusão Escolar - 12h
 Workshop: Inclusão Escolar: Deficiência Intelectual - 12h
 Workshop: Inclusão Escolar: Deficiência Psicossocial - 12h
 Workshop: Inclusão Escolar: Deficiência Motora - 12h
 Workshop: Inclusão Escolar: Deficiência Auditiva e Surdez - 12h
 Workshop: Inclusão Escolar: Deficiência Visual - 12h
 Workshop: Práticas de Audiodescrição no Contexto Escolar -12h
 Palestra: Como Manter a Comunidade Escolar Engajada?- 3h

AÇÕES EXTENSIVAS - SOCIAL

Palestra: Convívio Social e Relações Interpessoais -3h
 Workshop:Técnicas de Elaboração de Projetos Sociais - 12h
 Palestra: Respeito às Diferenças - 3h

EVENTOS

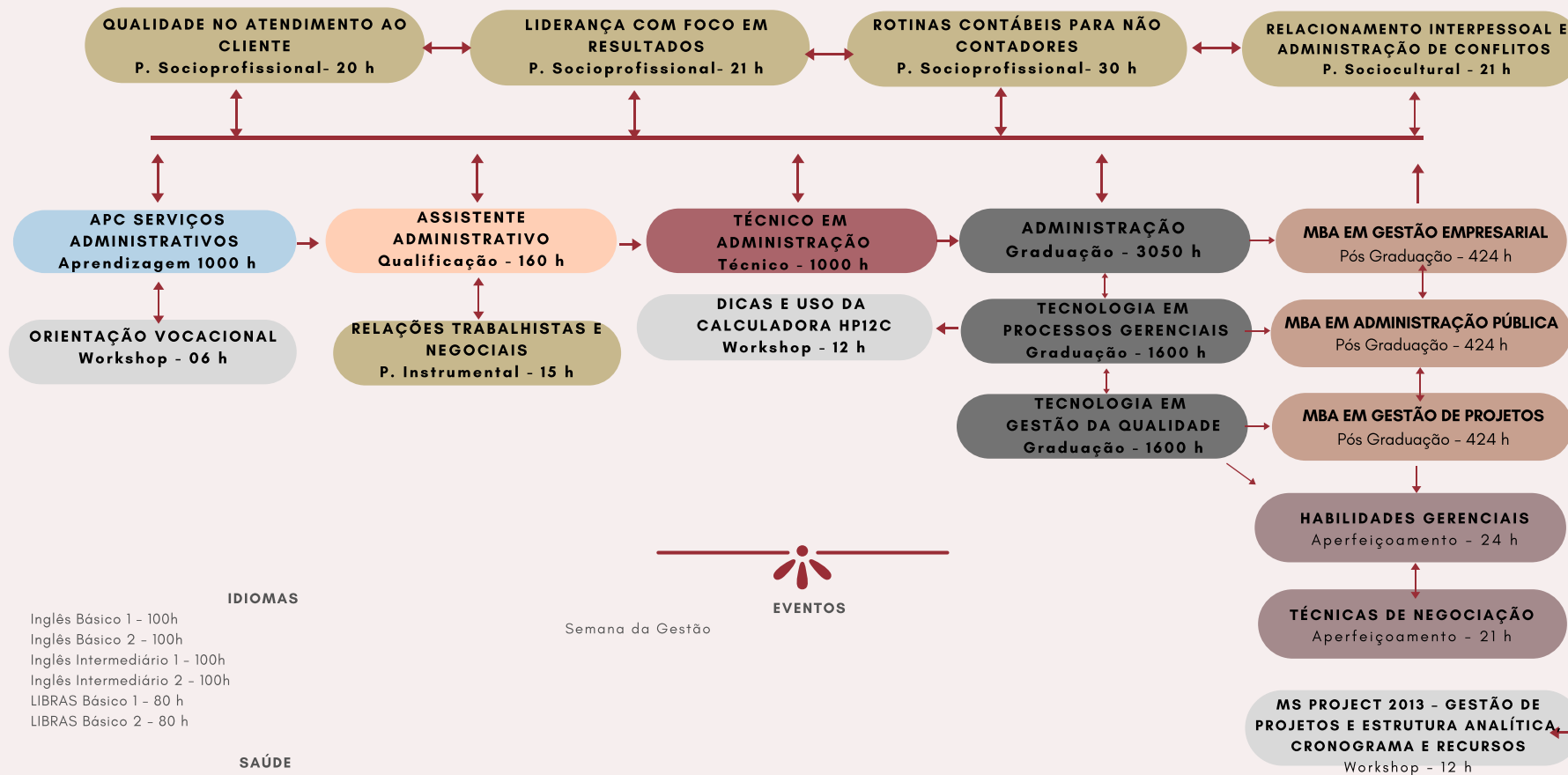
Diversidade

*Ação Extensiva a ser criada no Portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - GESTÃO

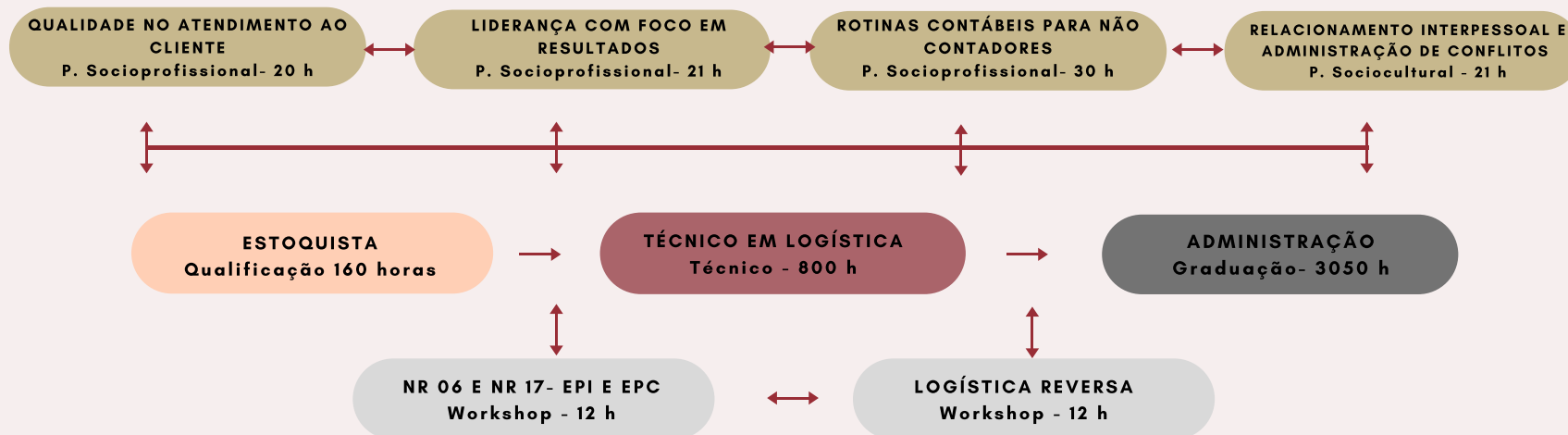
FOCO ADMINISTRATIVO



ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - GESTÃO

FOCO EM LOGÍSTICA



IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80 h
LIBRAS Básico 2 - 80 h

INFORMÁTICA

Excel 2016 Básico - 36h
Excel 2016 Intermediário - 39 h

COMUNICAÇÃO

Marketing na Web - 36h

SAÚDE

Primeiros Socorros - 36h

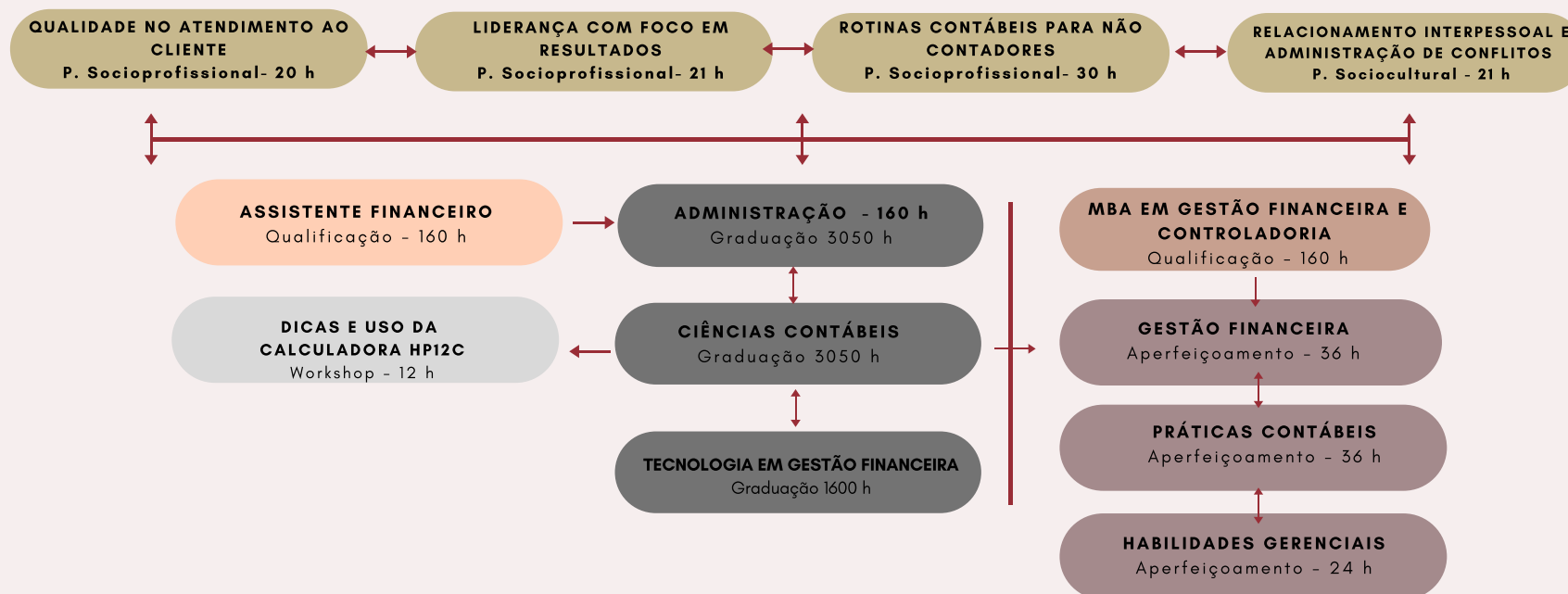
EVENTOS

Semana da Gestão

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - GESTÃO

FOCO EM FINANÇAS E CONTABILIDADE



IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80 h
LIBRAS Básico 2 - 80 h

INFORMÁTICA

Excel 2016 Básico - 36h
Excel 2016 Avançado - 39 h

COMUNICAÇÃO

Marketing na Web - 36h

SAÚDE

Primeiros Socorros 36 h

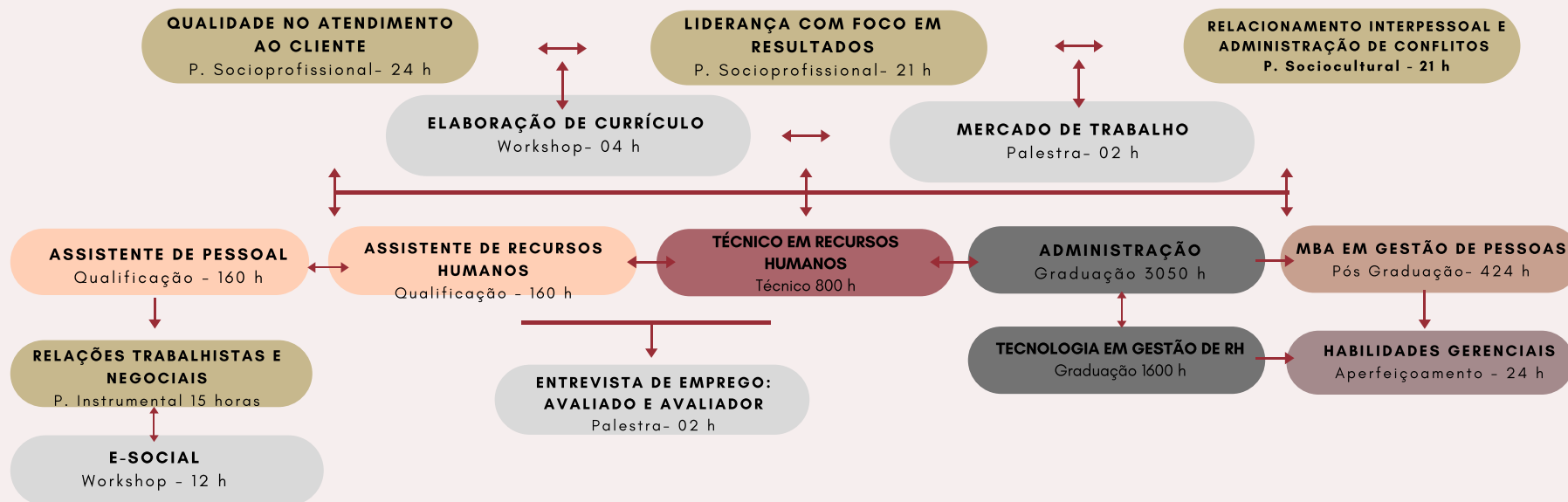
EVENTOS

Semana da Gestão

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO - GESTÃO

FOCO EM PESSOAS



IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
 Inglês Básico 2 - 100h
 Inglês Intermediário 1 - 100h
 Inglês Intermediário 2 - 100h
 LIBRAS Básico 1 - 80 h
 LIBRAS Básico 2 - 80 h

INFORMÁTICA

Excel 2016 Básico - 36h
 Excel 2016 Avançado -

COMUNICAÇÃO

Marketing na Web - 36h

SAÚDE

Primeiros Socorros - 36h

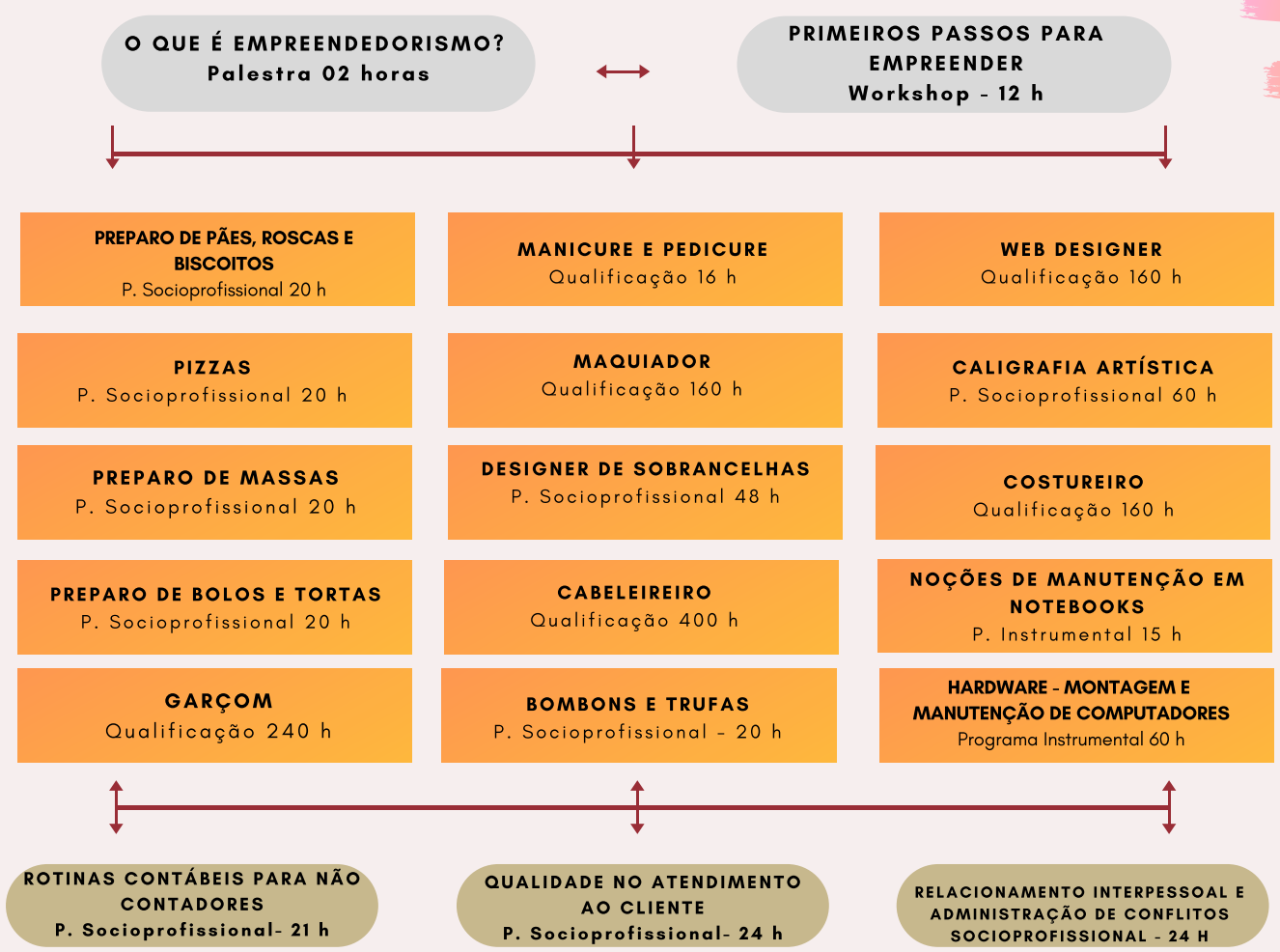


EVENTOS

Semana da Gestão

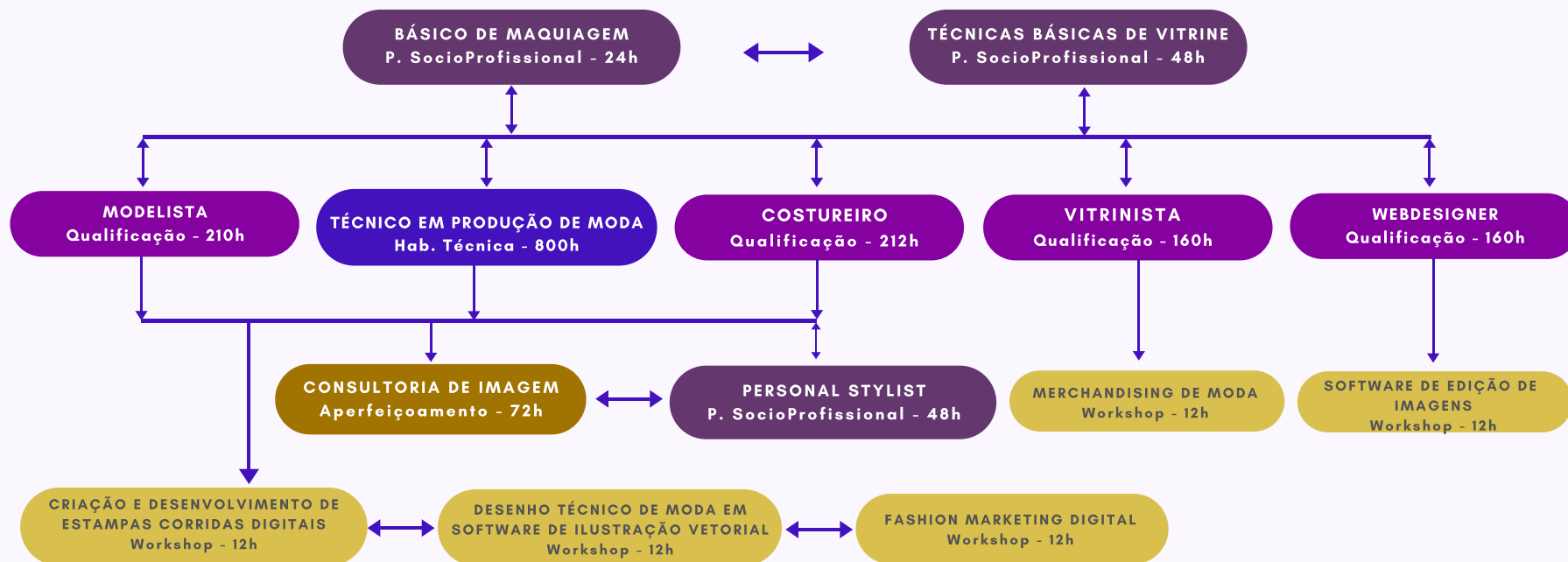
ITINERÁRIO FORMATIVO EMPREENDEDORISMO

Geradores
de Renda
Extra



ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTOS - MODA E DESIGN



GESTÃO E COMÉRCIO

Liderança com Foco em Resultados - 21h
 Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
 Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
 Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h
 Representante Comercial - 160h
 Administração - 3050h
 Tecnologia em Processos Gerenciais - 1600h
 MBA em Gestão Empresarial - 424h
 MBA em Gestão Estratégica de Pessoas - 424h
 MBA em Inovação e Competitividade - 424h

INFORMÁTICA

Excel 2016 Básico - 36h

COMUNICAÇÃO

Marketing na Web - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
 Inglês Básico 2 - 100h
 Inglês Intermediário 1 - 100h
 Inglês Intermediário 2 - 100h
 LIBRAS Básico 1 - 80h
 LIBRAS Básico 2 - 80h

EVENTOS

Senac em Foco: Moda
 Semana da Mulher
 Senac Varejo

Senac Moda & Beleza
 Diversidade

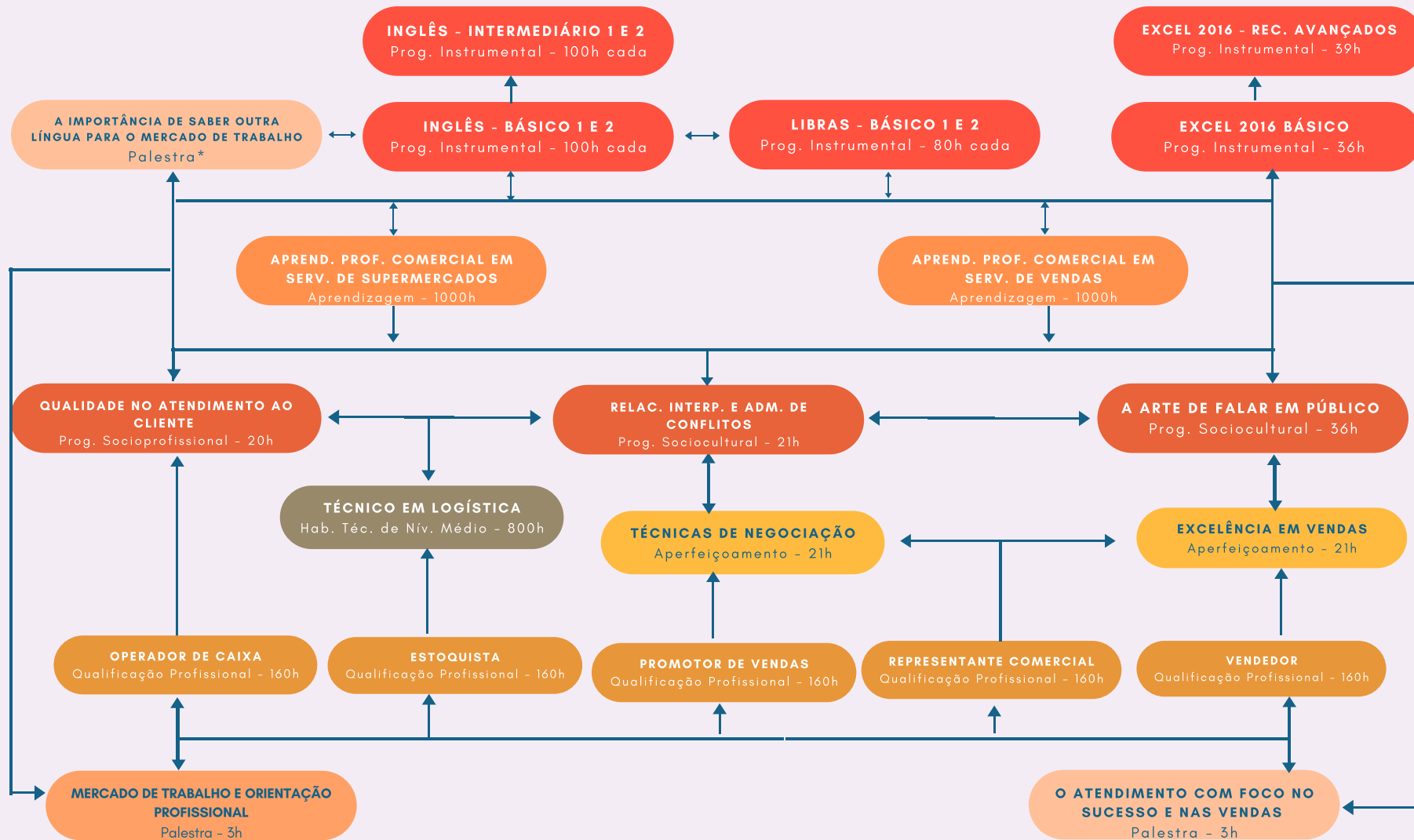
AÇÕES EXTENSIVAS

Workshop: Criação de Croqui Digital de Moda
 Workshop: Criação Manual de Estampas Corridas
 Workshop: Habilidades Específicas para Inovações na Logística e Comercialização da Empresa
 Workshop: Empreender no Mercado da Moda com Habilidades para um Fluxo de Receitas Constantes
 Workshop: Moda e Gestão do Estoque
 Workshop: Desenho Gráfico e Tratamento de Imagens
 Workshop: Software de Edição de Imagens: colorização e filtros
 Workshop: Software de Edição de Imagens: correção de fotos
 Workshop: Processos Criativos e Moda
 Workshop: Sustentabilidade no Processo de Produção de Moda
 Workshop: Planejamento de Coleção*
 Workshop: Processos de Figurino*

*Ações Extensivas à serem criadas no Portfólio

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTOS - COMÉRCIO E IDIOMAS



*Ações Extensivas como sugestão para serem criadas

ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTOS - COMÉRCIO E IDIOMAS

SAÚDE

- Primeiros Socorros - 36h

INFORMÁTICA

- Introdução à Informática - Sistemas Operacionais e Office 2013 - 75h
- Windows 10 - 30h

COMÉRCIO

- Operador de Telemarketing - 160h

GESTÃO

- Rotinas Contábeis para Não Contadores - 30h
- Liderança com Foco em Resultados - 21h
- Habilidades Gerenciais - 24h

DESIGN

- Técnicas Básicas de Vitrine - 48h

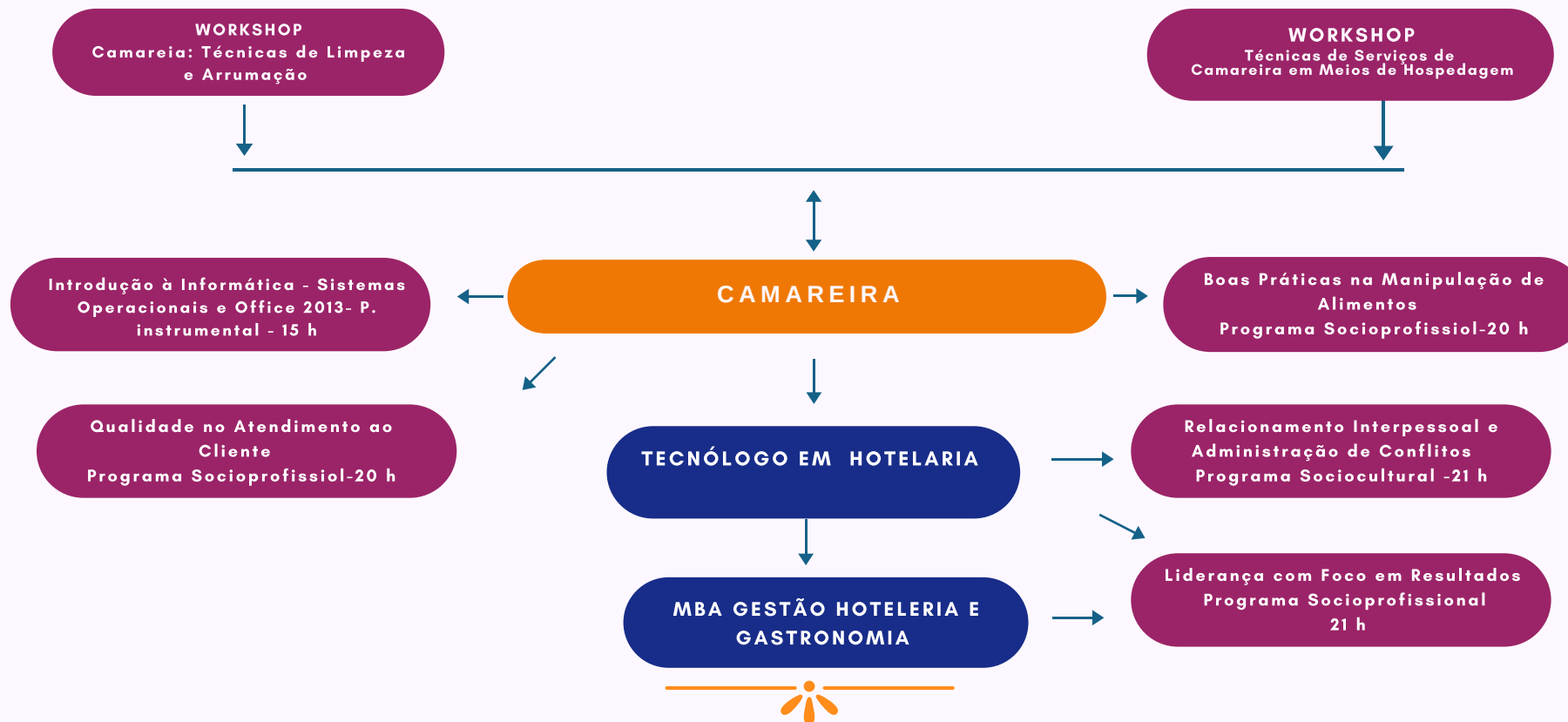
AÇÕES EXTENSIVAS

- Elaboração de Currículo e Entrevista de Emprego - Workshop - 4h
- Ética e Postural Profissional - Palestra - 3h
- Auto Estima e Motivação Profissional - Palestra - 3h
- Imagem Pessoal e Carreira Profissional - Palestra - 3h
- Saúde e Segurança no Trabalho - Palestra - 3h
- Pessoas com Deficiência e Mercado de Trabalho - Palestra - 3h
- Comunicação Assertiva no Ambiente de Trabalho - Workshop - 12h
- Ferramentas básicas para entrada no mercado de trabalho: línguas, informática e relacionamento (inter) pessoal - Palestra*
- Técnicas Básicas de Vendas - Workshop - 12h (não está no Portfólio mas é bem demandada pelas Unidades)

*Ações Extensivas como sugestão para serem criadas

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO HOSPEDAGEM

Com Foco na Formação para Camareiras



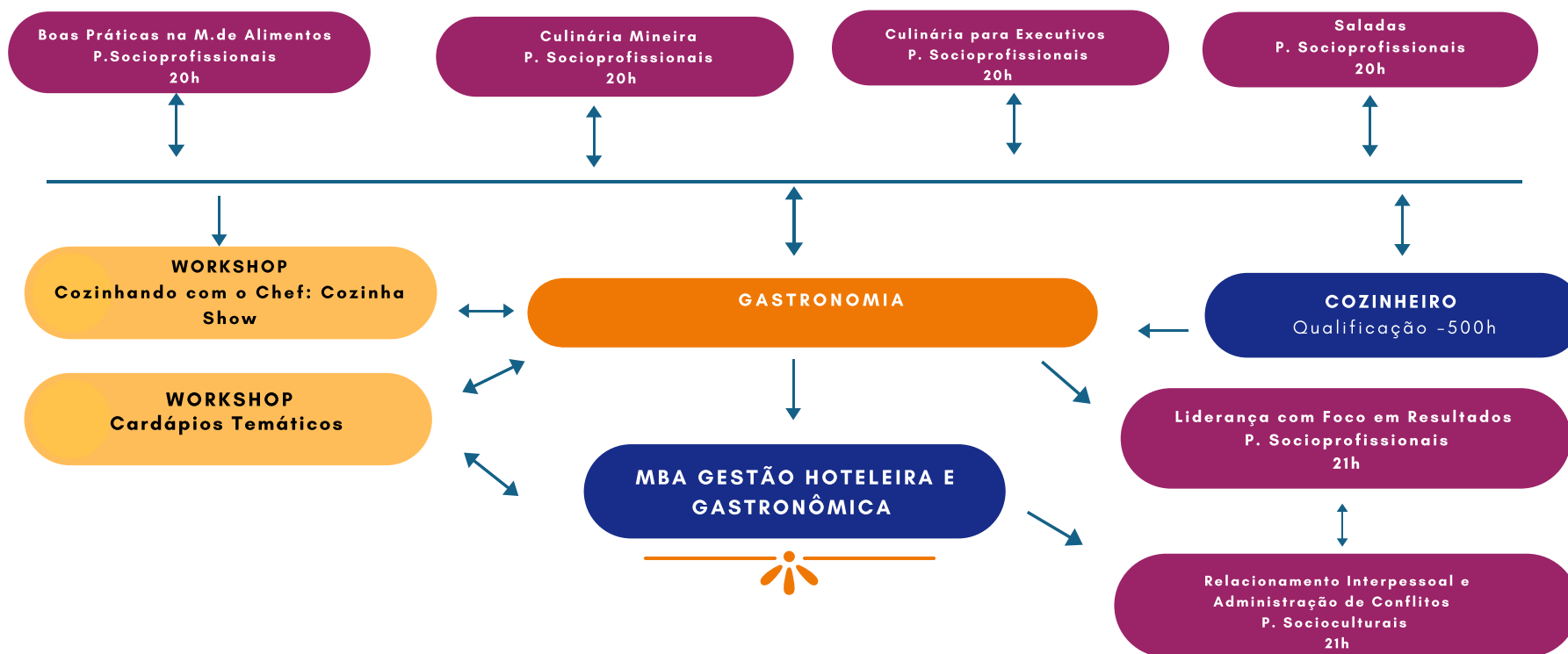
EVENTOS
SEMANA DO TURISMO SENAC EM MINAS

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Workshop: Comunicação Assertiva no Ambiente de Trabalho.
2. Palestra: O Mercado de Trabalho e as Oportunidades no Setor de Turismo.
3. Palestra: Currículo e Entrevista de Emprego.
4. Palestra: Administração Eficaz do Tempo.
5. Palestra: Ética e Postura Profissional

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO GASTRONOMIA

Com Foco Chef de Cozinha



EVENTOS

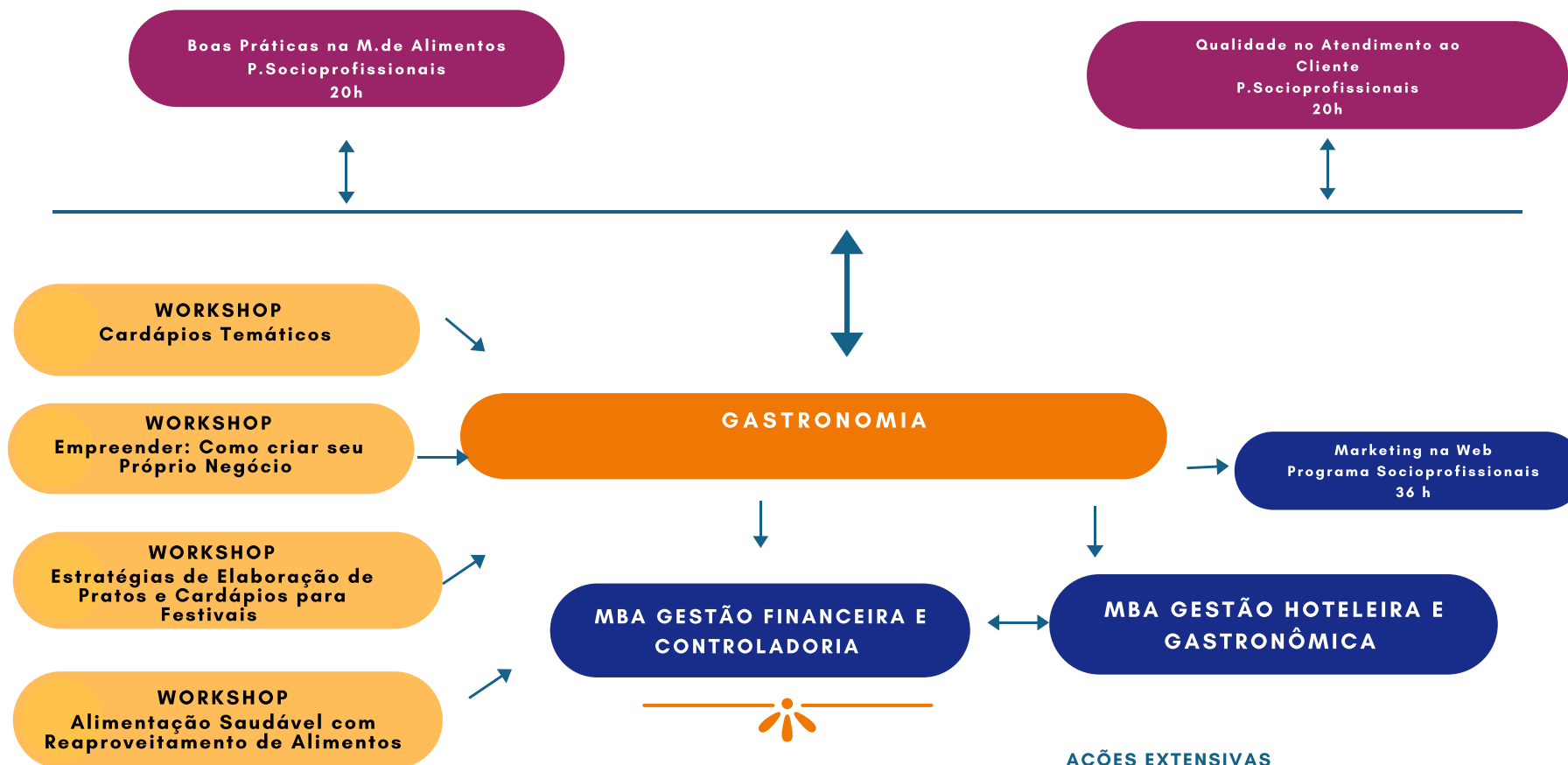
Festival Gastronômico de Tiradentes
festival Fartura
Festivais Gastronômicos Municipais

AÇÕES EXTENSIVAS

- 1.Workshop: Técnicas de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
- 2.Workshop: Finger Food
- 3.Palestra: Tendências da Gastronomia para 20>>>
- 4.Palestra: Alimentação Saudável
- 5.Palestra: Food Designer: A Beleza na Montagem de Pratos.
- 6.Palestra: Saúde e Segurança no Trabalho.
- 7.Palestra: Administração Eficaz do tempo.
- 8.Palestra: PANC's- Plantas Alimentícia não Convencionais .

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO GASTRONOMIA

Com foco em Consultor Gastronômico



EVENTOS

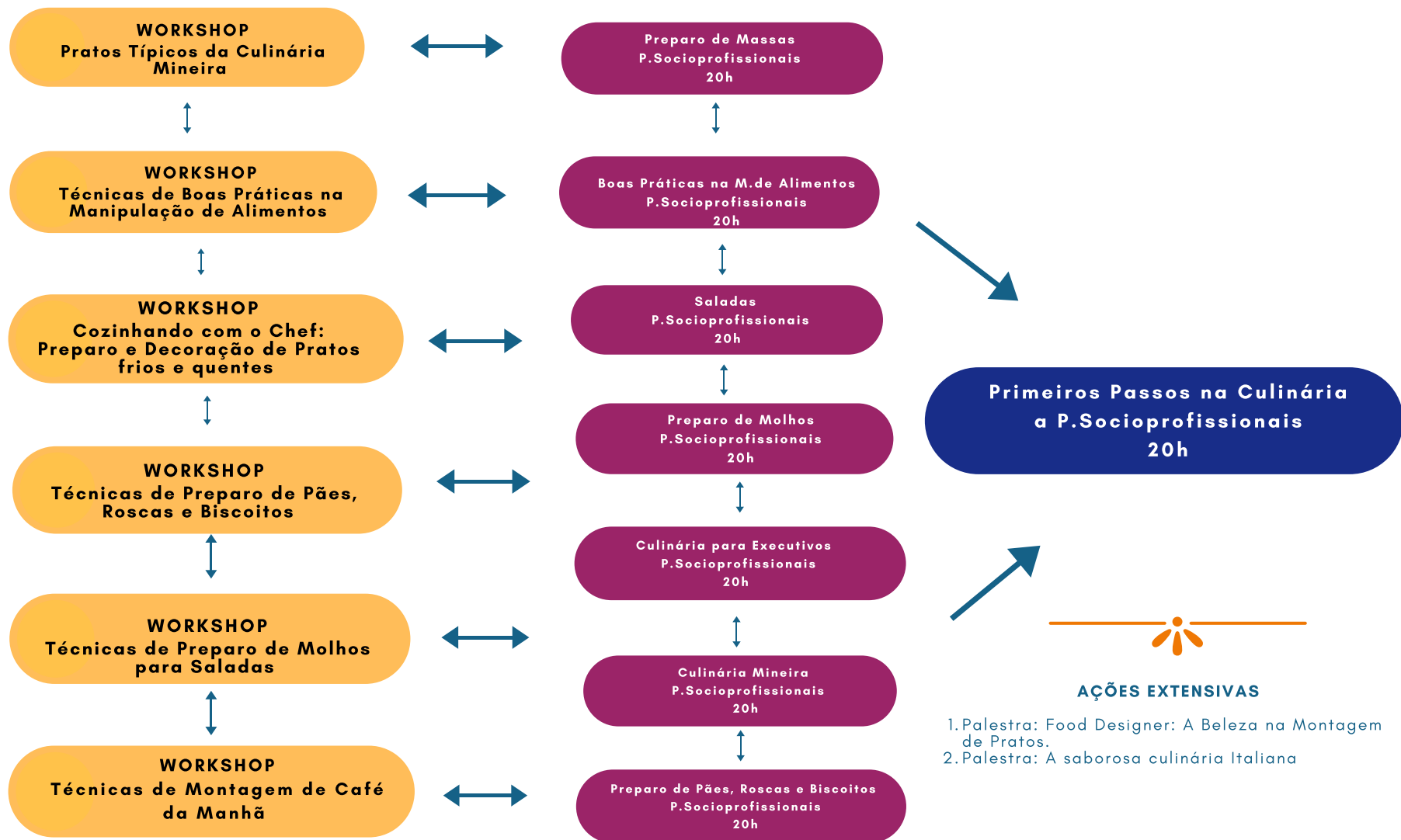
Festival Gastronômico de Tiradentes
festival Fartura
Festival de Cultura e Gastronomia do Cerrado Mineiro
Festivais Gastronômicos Municipais

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Palestra: Food Designer: A Beleza na Montagem de Pratos
2. Palestra: Tendências da Gastronomia no Brasil
3. Palestra: Food design: a beleza na montagem dos pratos
4. Palestra: Os segredos dos Vinhos e suas harmonizações
5. Palestra: Equipamentos de Segurança: Tipos e Funções
6. Palestra: Saúde e Segurança no Trabalho.
7. Palestra: Empreendedorismo .
8. Palestra: Tendências e Experiências na Gastronomia

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO GASTRONOMIA

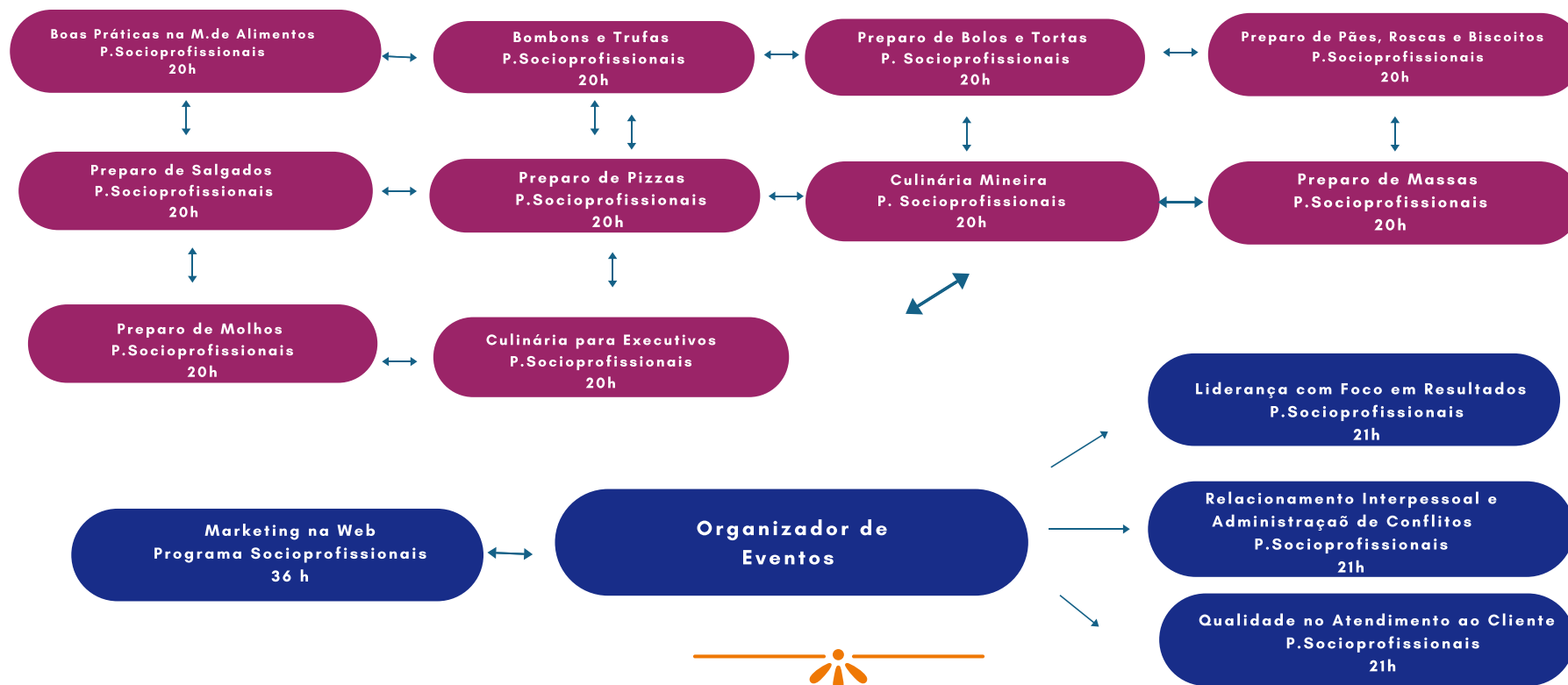
Com foco em Cozinha Doméstica



ITINERÁRIO FORMATIVO

SEGMENTO GASTRONOMIA

Com foco em Cozinha para festas



Workshop
Delícias de Páscoa

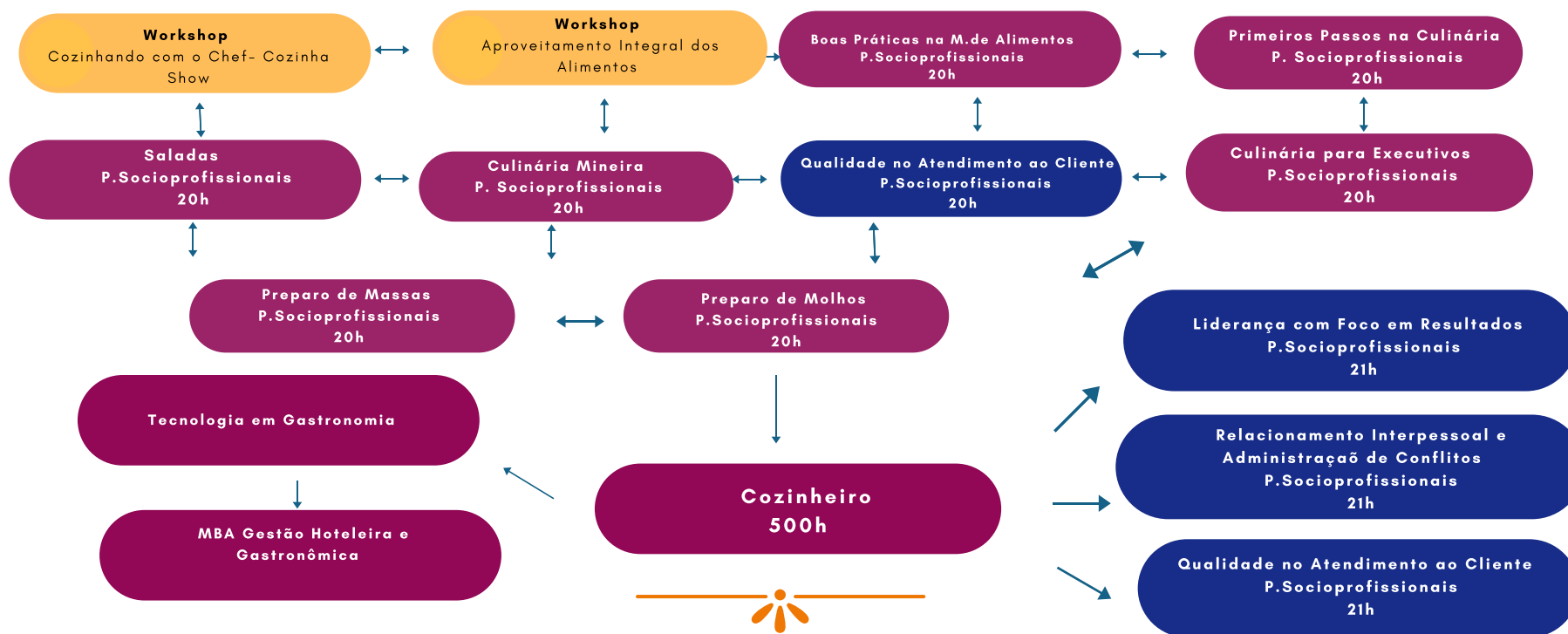
Workshop
Estratégias de Elaboração de Pratos e Cardápios para Festivals

AÇÕES EXTENSIVAS

- 1.Workshop: Preparo de Salgados e Doces para Festas
- 2.Workshop: Comidas Típicas de Botecos
- 3.Workshop: Pratos Típicos de Festa Junina
- 4.Workshop: Técnicas de Montagem de Café da Manhã
- 5.Workshop: Doces Finos
- 6.Workshop: Preparo de Bolos Decorados
- 7.Palestra: Food Designer: A Beleza na Montagem de Pratos.
- 8.Palestra: A saborosa culinária Italiana
- 9.Palestra: Como alcançar uma carreira Gastronômica de Sucesso
- 10.Palestra: Empreendedorismo
- 11.Palestra: Aprendendo a Empreender: Como criar seu próprio negócio

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO GASTRONOMIA

Com foco no Cozinheiro Profissional



AÇÕES EXTENSIVAS

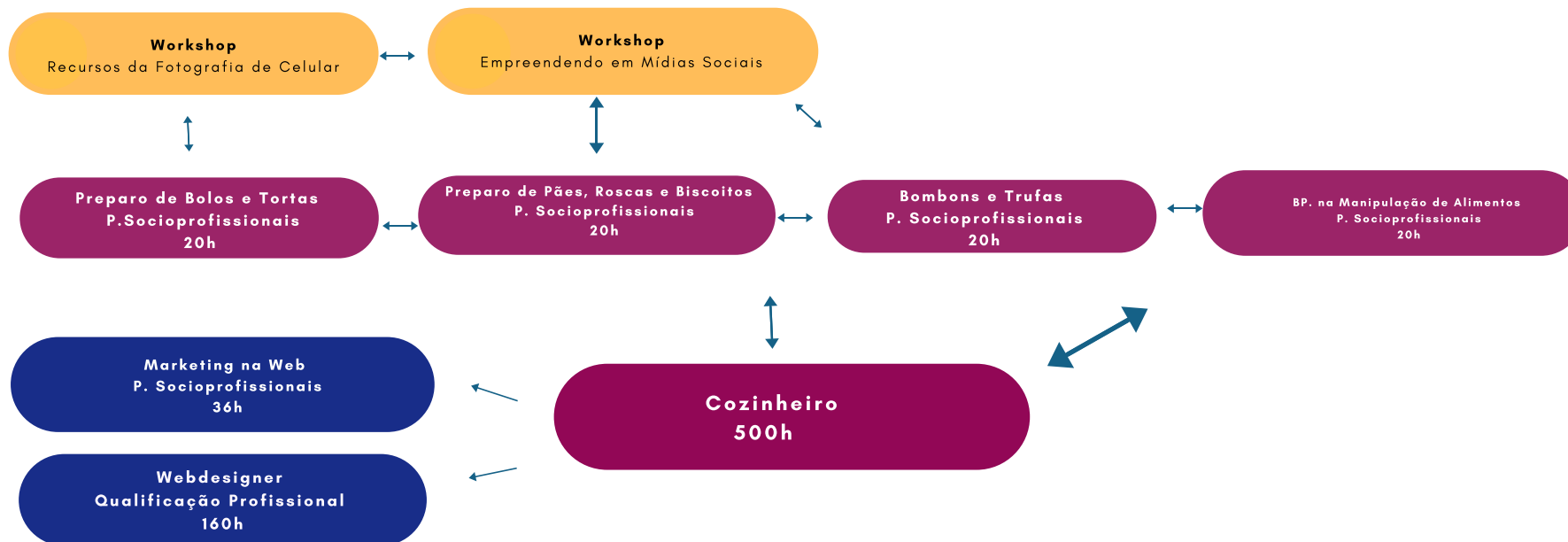
- 1.Workshop: Modelagem de Utensílios em em 3D
- 2.Workshop: Uso Prático de Impressora 3D
- 3.Workshop: Uso de formas estilizadas
- 4.Workshop: Técnicas Básicas de Corte e Preparo de Alimentos
- 5.Workshop: Técnicas de Montagem de Café da Manhã
- 6.Workshop: Doces Finos
- 7.Workshop: Preparo de Bolos Decorados
- 8.Palestra: Food Designer: A Beleza na Montagem de Pratos.
- 9.Palestra: A saborosa culinária Italiana
- 10.Palestra: Como alcançar uma carreira Gastronômica de Sucesso
- 11.Palestra: Culinária e Geração de Renda
- 12.Palestra: Empreendedorismo
- 13.Palestra: Imagem Pessoal e Carreira Profissional
- 14.Palestra: Currículo e Entrevista de Emprego: Abrindo Portas para o Mercado de Trabalho.

EVENTOS

- Festival Gastronômico de Tiradentes
- festival Fartura
- Festival de Cultura e Gastronomia do Cerrado Mineiro
- Festivais Gastronômicos Municipais

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO GASTRONOMIA

Designer Culinário e Fotografia Culinária



AÇÕES EXTENSIVAS

1. Workshop: Modelagem de Utensílios em em 3D*
2. Workshop: Uso Prático de Impressora 3D *
3. Workshop: Uso de formas estilizadas
4. Workshop: Técnicas Básicas de Corte e Preparo de Alimentos
5. Workshop: Técnicas de Montagem de Café da Manhã
6. Workshop: Doces Finos
7. Workshop: Preparo de Bolos Decorados
8. Workshop: Empreendendo em Mídias Sociais
9. Palestra: Food Designer: A Beleza na Montagem de Pratos
10. Palestra: Como alcançar uma carreira Gastronômica de Sucesso
11. Palestra: Culinária e Geração de Renda
12. Palestra: Empreendedorismo
13. Palestra: Imagem Pessoal e Carreira Profissional

- Workshop a ser desenvolvido.

EVENTOS

Festival Gastronômico de Tiradentes
festival Fartura
Festival de Cultura e Gastronomia do Cerrado Mineiro
Festivais Gastronômicos Municipais

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO GASTRONOMIA

Com foco em Garçom de Bares e Garçom de Festa



AÇÕES EXTENSIVAS

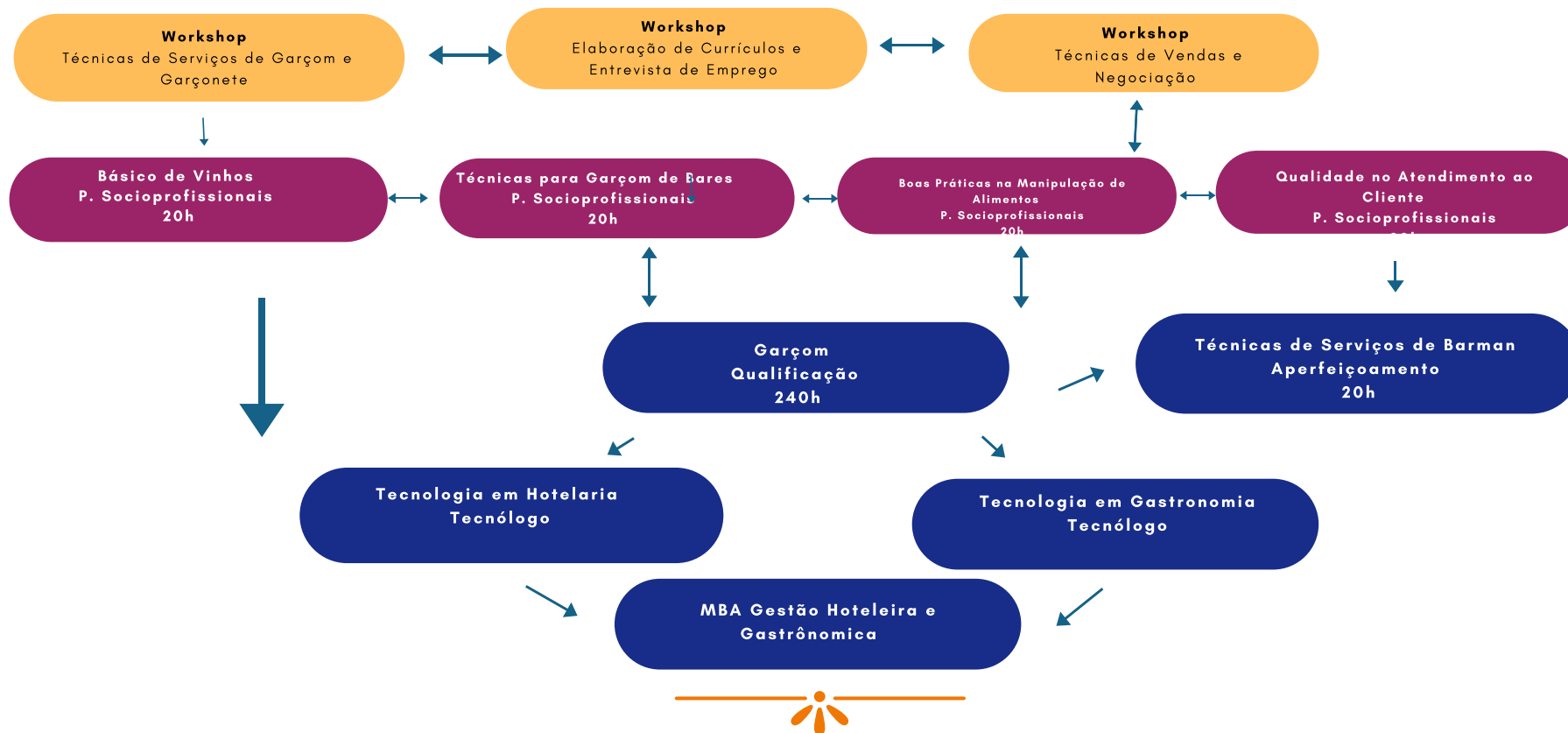
1. Palestra: Tendências da Gastronomia no Brasil
2. Palestra: O Segredo dos Vinhos e suas Harmonizações
3. Palestra: O atendimento com Foco no Sucesso e nas Vendas
4. Palestra: Como alcançar uma carreira Gastronômica de Sucesso
5. Palestra: Imagem Pessoal e Carreira Profissional
6. Workshop: A Língua Espanhola: Desafios linguísticos e culturais
7. Workshop: Etiqueta a mesa

EVENTOS

Festival Gastronômico de Tiradentes
festival Fartura
Festival de Cultura e Gastronomia do Cerrado Mineiro
Festivais Gastronômicos Municipais

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO GASTRONOMIA

Com foco no em Garçom Profissional



AÇÕES EXTENSIVAS

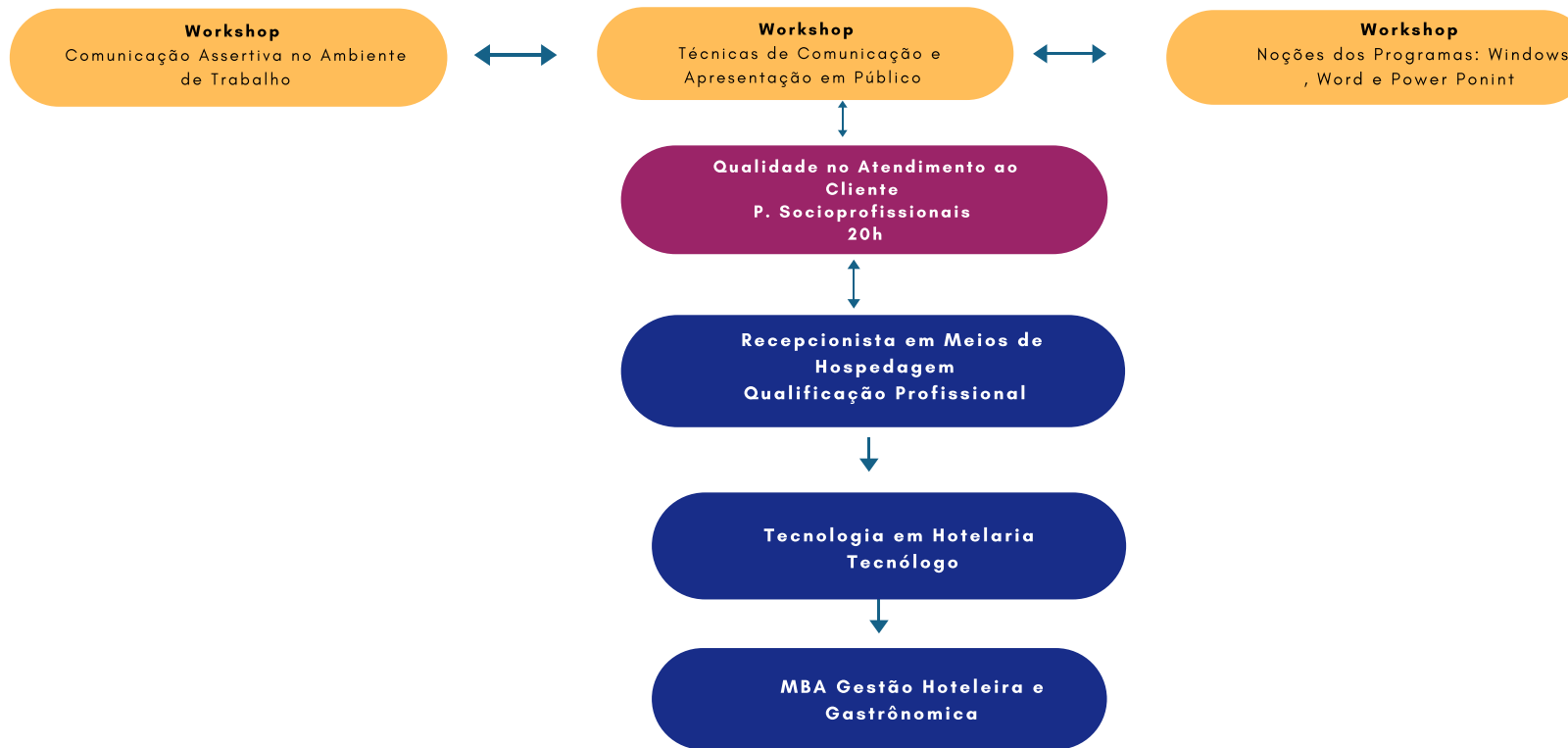
1. Palestra: Cervejas Especiais
2. Palestra: O Atendimento com Foco no Sucesso e nas Vendas
3. Palestra: Auto Estima e Motivação Profissional
4. Palestra: Imagem Pessoal e Carreira Profissional
5. Palestra: Currículo e Entrevista de Emprego: Abrindo Portas para o Mercado de Trabalho.
6. Workshop: Técnicas de Montagem de Café da Manhã
7. Workshop: A Língua Espanhola: Desafios linguísticos e culturais

EVENTOS

- Festival Gastronômico de Tiradentes
- festival Fartura
- Festival de Cultura e Gastronomia do Cerrado Mineiro
- Festivais Gastronômicos Municipais

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO HOSPEDAGEM

Recepcionista em Meios de Hospedagem



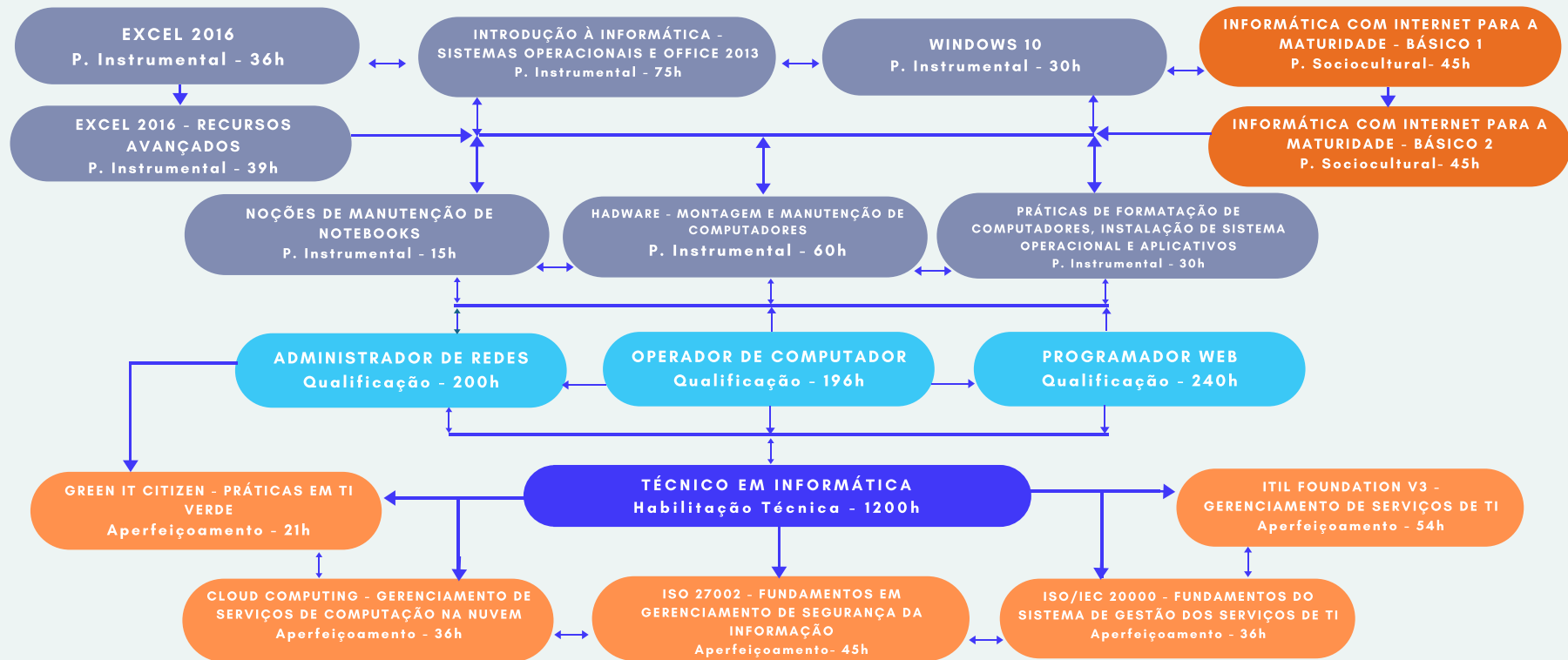
AÇÕES EXTENSIVAS

1. Palestra: O Atendimento com Foco no Sucesso e nas Vendas
2. Palestra: Auto Estima e Motivação Profissional
3. Palestra: Imagem Pessoal e Carreira Profissional
4. Palestra: Currículo e Entrevista de Emprego: Abrindo Portas para o Mercado de Trabalho.
5. Workshop: A Língua Espanhola: Desafios linguísticos e culturais

EVENTOS

Festival Gastronômico de Tiradentes
festival Fartura
Festival de Cultura e Gastronomia do Cerrado Mineiro
Semana do Turismo no SENAC

ITINERÁRIO FORMATIVO SEGMENTO - INFORMÁTICA



GESTÃO

Liderança para Resultados - 21h
Rotinas Contábeis para não Contadores - 30h
Qualidade no Atendimento ao Cliente - 20h
Relacionamento Interpessoal e Administração de Conflitos - 21h

DESIGNER

Webdesigner - 160h

COMUNICAÇÃO

Marketing na Web - 36h
A Arte de Falar em Público - 36h

IDIOMAS

Inglês Básico 1 - 100h
Inglês Básico 2 - 100h
Inglês Intermediário 1 - 100h
Inglês Intermediário 2 - 100h
LIBRAS Básico 1 - 80h
LIBRAS Básico 2 - 80h

AÇÕES EXTENSIVAS

1. Palestra: Tendências da Tecnologia e o Mercado de Trabalho para a TI
2. Workshop: Lógica de Programação: Conceituação, Variáveis e 10
3. Workshop: Lógica de Programação: Estruturas de Repetição, Dados, Vetores e Funções
4. Workshop: Project 2016: Ferramentas para Planejamento e Gestão de Projetos
5. Workshop: Project 2016: Recursos e Acompanhamento de Projetos
6. Workshop: MS Project 2016 - Gestão de Projetos, Planejamento e Tarefas
7. Workshop: MS Project 2016: Gestão de Projetos e Recursos, Predecessoras, Linha de Base e Acompanhamento de Projetos
8. Workshop: Certificação Linux Lpi - Nível 1 - Exame 101: Arquitetura e Instalação
9. Workshop: Certificação Linux Lpi - Nível 1 - Exame 102: Shell e Interface com Usuário
10. Palestra: Segurança da Informação*
11. Workshop: Certificação Linux Lpi - Nível 1 - Exame 102: Serviços e Segurança
12. Workshop: Power Point: Criação de Apresentações de Impacto

EVENTO

SenacTec

*Ação Extensiva a ser criada

ITINERÁRIO FORMATIVO- AÇÕES EXTENSIVAS

SEGMENTO - INFORMÁTICA

BANCO DE DADOS

1. Palestra: Noções de Big Data
2. Workshop: Criação de Relatório com o Power BI
3. Workshop: Power BI: Criar e Compartilhar seu Primeiro Relatório
4. Workshop: Power BI: Criar e Utilizar Relatórios de Análise
5. Workshop: Fundamentos da Ciência de Dados
6. Workshop: Introdução à Ciência de Dados
7. Workshop: Introdução à Ciência de Dados no Azure

SISTEMA DE ESCRITÓRIO

1. Palestra: Trabalhos Acadêmicos no Word
2. Workshop: Noções de Word 2016
3. Workshop: Noções de PowerPoint
4. Workshop: Apresentações Profissionais em PowerPoint
5. Workshop: Microsoft Flow para Automatizar Processos Empresariais
6. Workshop: Excel: Criação de Relatórios Funcionais com a Tabela Dinâmica
7. Workshop: Microsoft Flow: Criação de Fluxos mais Complexos
8. Workshop: Excel: Automação de Planilhas com Macros
9. Palestra: Introdução ao Microsoft Flow
10. Workshop: Power Point: Apresentações Aprimoradas
11. Workshop: Windows 10 - Características e Gerenciamento de Arquivos
12. Workshop: Windows 10: Gerenciamento de Arquivos, Painel de Controle e Impressão

DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS

1. Workshop: Introdução à Programação de Computadores
2. Workshop: Lógica de Programação: Conceituação, Variáveis e IO
3. Workshop: Noções de Programação para Dispositivos Móveis: Desenvolvimento de Algoritmos e Estrutura de Dados para Aplicativos Móveis.

GESTÃO EM PROJETOS

1. Workshop: MS Project 2013: Gestão de Projetos e Estrutura Analítica, Cronograma e Recursos
2. Workshop: Project 2016: Técnicas de Planejamento e Gestão
3. Workshop: Project 2016: Técnicas de Acompanhamento de Projetos

IOT E ROBÓTICA

1. Workshop: Introdução à Robótica com Arduino
2. Workshop: Introdução ao Arduino
3. Workshop: Programação com Arduino
4. Workshop: Automação Comercial com Arduino
6. Workshop: Automação Residencial com ESP8266
7. Palestra: Arduino: Introdução à Internet das Coisas - IOT
8. Workshop: Programação do Arduino com Ardblock
9. Workshop: Fundamentos da Impressora 3D
10. Workshop: Prototipar e Imprimir em Impressoras 3D
11. Workshop: Impressora 3D para a Gastronomia: A Impressão de Artefatos

ITINERÁRIO FORMATIVO- AÇÕES EXTENSIVAS

SEGMENTO - INFORMÁTICA

SISTEMAS GRÁFICOS

1. Workshop: Editor de Imagens: Editoração e Edição de Objetos
2. Workshop: Editor de Imagens: Ferramentas de Contorno e Efeitos Artísticos
3. Workshop: Editor de Imagens: Calendários, Impressão e Edição de Bitmap
4. Workshop: Editor de Imagens: Comandos Básicos e Ferramentas de Seleção
5. Workshop: Editor de Imagens: Recortes, Filtros e Colorização
6. Workshop: Editor de Imagens: Tratamento, Demarcadores e Efeitos Avançados de Imagens

MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS EM TI

1. Workshop: Montagem e Desmontagem de Computador
2. Workshop: Pequenos Consertos em um Computador
3. Workshop: Projeto SolTec: Tecnologia Solidária

GESTÃO EM TI

1. Workshop: Excel 2016: Planilhas Interativas e Dashboard
2. Workshop: Excel: Aplicações Financeiras
3. Workshop: Excel com Power BI
4. Workshop: Excel para Executivos: Ferramentas de Análise

MARKETING DIGITAL

1. Workshop: Google Analytics: Introdução e Conceitos
2. Workshop: Fundamentos do Google AdWords
3. Workshop: Google Analytics - Configurações

E-COMMERCE

1. Workshop: Construção de uma Loja Virtual
2. Workshop: Plataforma E-commerce: Como Escolher?
3. Workshop: WordPress com E-commerce

SEGURANÇA DA INFORMAÇÃO

1. Workshop: Segurança em Redes de Computadores

GESTÃO EM INFORMÁTICA E QUALIDADE

1. Workshop: MS Project 2013: Gestão de Projetos e Estrutura Analítica, Cronograma e Recursos

INCLUSÃO DIGITAL

1. Workshop: Alfabetização Digital: Introdução ao Mundo da Informática

ITINERÁRIO FORMATIVO- AÇÕES EXTENSIVAS

SEGMENTO - INFORMÁTICA

INFRAESTRUTURA DE REDES

1. Workshop: Cisco CCNA 1: Explorar da Rede, Configurar um Sistema Operacional de Rede, Comunicação e Protocolos de Rede, Acesso à Rede, Ethernet e Camada de Rede
2. Workshop: Cisco CCNA 4: Conceitos de WAN, Conexões Point-to-Point, Conexões filiais e Listas de Controle de Acesso
3. Workshop: Cisco CCNA 4: Segurança e Monitoramento de Rede, Qualidade de Serviço, Evolução da rede e Solução de problemas de Rede
4. Workshop: Segurança da Informação: Iso 27001
5. Workshop: Montagem de uma Pequena Rede de Computadores
6. Workshop: Montagem de Uma Rede sem Fios
7. Workshop: Noções sobre IPV6
8. Workshop: Serviços de Nuvem Centrais: Introdução ao Azure
9. Workshop: Conceitos Básicos do Azure
10. Workshop: Cisco CCNA 2: Conceitos de Roteamento, Roteamento estático, Roteamento dinâmico, Redes Comutadas e Configuração de Switches
11. Workshop: Cisco CCNA 2: VLANs, Listas de Controle de Acesso, DHCP, NAT para IPv4, Descoberta e Gerenciamento e Manutenção de dispositivos

12. Workshop: Cisco CCNA 3: Configurações e Solução de Problemas do EIGRP, OSPF de Área Única, OSPF Multiárea e Configurações e Solução de Problemas do OSPF.
13. Workshop: Cisco CCNA 3: Projeto de LAN, Dimensionando VLANs, STP, EtherChannel e HSRP e Roteamento Dinâmico
14. Palestra: Autenticação 802.1x em Redes com Fio: Estudo de Caso
15. Workshop: AWS - Academy Cloud Foundation - Fundamentos de Computação na Nuvem - Amazon, introdução, Princípios e Segurança
16. Workshop: AWS - Academy Cloud Foundation - Fundamentos de Computação na Nuvem - Amazon, Arquitetura e faturamento
17. Workshop: Certificação Linux Lpi - Nível 1 - Exame 101: Arquitetura e Instalação
18. Workshop: Certificação Linux Lpi - Nível 1 - Exame 101: Sistemas de Arquivos e Hierarquia
19. Workshop: Certificação Linux Lpi - Nível 1 - Exame 102: Serviços e Segurança
20. Workshop: Certificação Linux Lpi - Nível 1 - Exame 102: Shell e Interface com Usuário
21. Palestra: Certificações Cisco
22. Workshop: Cisco CCNA 1: Endereçamento IP, Divisão de Redes IP em Sub-redes, Camada de Transporte, Camada de Aplicação e Criação de uma Rede Pequena



Siga o Senac em Minas nas redes sociais:



mg.senac.br | 0800 724 4440