

---

**EDITAL N.º 06/2021 – PROCESSO SELETIVO PARA AS VAGAS DISPONÍVEIS NOS CURSOS DE  
FORMAÇÃO PROFISSIONAL – TURMAS A PARTIR DE AGOSTO DE 2021.**

**MANOEL EDUARDO MARINHO**, Diretor Presidente da Fundação Centro de Educação do Trabalhador Professor Florestan Fernandes, no uso e gozo de suas atribuições legais: **CONSIDERANDO**, que um dos objetivos principais da Fundação é a implantação e o desenvolvimento de políticas de formação profissional e técnica para o Município de Diadema (alínea "a", do art. 5º, da Lei Municipal n.º: 1.584/97).

**CONSIDERANDO**, que o país sofre os efeitos de uma crise sanitária, sem precedentes, provocada pela pandemia da COVID-19; e, por consequência, uma nova realidade surgiu com as limitações impostas pela pandemia, afetando a realização dos cursos da Fundação.

**CONSIDERANDO**, que o Governo do Estado de São Paulo determinou para os municípios o cumprimento de medidas que estão previstas no Plano São Paulo (obrigatórias por decisão do STF).

**TORNA PÚBLICO** o Edital n.º: 06/2021, que abre o Processo Seletivo para as vagas disponíveis nos cursos de formação profissional, nas turmas com início agosto de 2021.

**RESOLVE:**

1. O presente Edital abre o Processo Seletivo para preenchimento das vagas disponíveis para os cursos de formação profissional gratuitos, nas turmas a partir de agosto, no segundo semestre de 2021, voltados exclusivamente aos munícipes de Diadema.
2. Diante do caos sanitário que assola o país, e considerando a sujeição legal às determinações do Governo do Estado de São Paulo, impostas através do Plano São Paulo de combate à pandemia, o Edital e, em especial, as datas que estão nele indicadas, poderão sofrer alterações a qualquer momento, devendo os interessados acompanhar a divulgação de informações no site da Fundação.
3. Dê-se ciência. Publique-se. Cumpra-se.

Diadema, 12 de julho de 2021.

---

MANOEL EDUARDO MARINHO  
DIRETOR-PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO FLORESTAN FERNANDES

**EDITAL Nº06/2021 – ABRE O PROCESSO SELETIVO PARA AS VAGAS DISPONÍVEIS NOS CURSOS DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL – TURMAS COM INÍCIO EM AGOSTO DE 2021.**

A Fundação Centro de Educação do Trabalhador Professor Florestan Fernandes faz saber que realizará Processo Seletivo para preenchimento das vagas disponíveis para os cursos de formação profissional gratuitos, nas turmas com início em agosto, voltados exclusivamente aos munícipes de Diadema.

**1. DISPOSIÇÕES INICIAIS**

**1.1. DO QUADRO DE CURSOS E VAGAS**

**ATENÇÃO: AS DATAS DE INÍCIO E FINAL** dos cursos poderão sofrer **ALTERAÇÕES** a qualquer momento, inclusive após o início das aulas, sem prejuízo à carga-horária (mantenha-se informado acompanhando o site oficial da Fundação: [www.florestan.org.br](http://www.florestan.org.br)).

Nº	CURSO	ARCO OCUPACIONAL	VAGAS AMPLA CONCORRENCIA	VAGAS PCD/Social	Vagas destinadas à Secretaria de Assistência Social e Cidadania *	Carga horária	Nº de aulas	INÍCIO	TÉRMINO	HORÁRIO	DIAS NA SEMANA	ESCOLARIDADE	IDADE
1	Assistente Administrativo	Administração	28	2	5	60	15	9-ago	29-set	18:00-22:00	2ª e 4ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
2	Gestão de Pessoal I (Recursos Humanos)		28	2	5	100	25	9-ago	10-nov	18:00-22:00	2ª e 4ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
3	Gestão de Pessoal II (Departamento Pessoal)		28	2	5	100	25	10-ago	16-nov	18:00-22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
4	Almoxarife		28	2	5	60	15	10-ago	30-set	8:00-12:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
5	Auxiliar de Serviços Contábeis		28	2	5	60	15	9-ago	29-set	8:00-12:00	2ª e 4ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos

6	Operações em Logística	Logística	28	2	5	60	15	9-ago	29-set	8:00- 12:00	2ª e 4ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
7	Auxiliar de Gerenciamento de compras e suprimentos		28	2	5	60	15	10-ago	30-set	8:00- 12:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
8	Informática Básica e Pacote Office	Tecnologia da informação, computação, telefonia	23	2	5	72	18	9-ago	13-out	18:00- 22:00	2ª e 4ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
9	Manutenção de celular		20	2	5	40	10	10-ago	14-set	18:00- 22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
10	Excel / Planilha Eletrônica Básica		23	2	5	72	18	10-ago	14-out	18:00- 22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano e certificado de conclusão em informática básica de qualquer instituição	a partir de 18 anos
11	Produtor de loja virtual p/ pequenos negócios		23	2	5	60	15	9-ago	29-set	18:00- 22:00	2ª e 4ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano; ter cursado informática básica em qualquer instituição.	a partir de 18 anos
12	Criação de posts para redes sociais		23	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00- 22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano; ter cursado informática básica em qualquer instituição.	a partir de 18 anos
13	Formação Básica em Fotografia		Fotografia	23	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00- 22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio
14	Eletricista Instalador Residencial e Predial	Construção Civil	23	2	5	140	35	9-ago	22-dez	18:00- 22:00	2ª e 4ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
15	Decoração de Festas	SERVIÇOS	23	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00- 22:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
16	Inglês Básico I		28	2	5	60	15	9-ago	29-set	18:00- 22:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental, cursando a partir do 6º ano	a partir de 16 anos
17	Cuidador de Idosos e PCD		23	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00- 22:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos

18	Elétrica de Autos	SERVIÇOS	25	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00-22:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
19	Mecânica de Motos		25	2	5	140	35	9-ago	22/dez	18:00-22:00	2ª e 4ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
20	Básico em Jardinagem		23	2	5	60	15	10-ago	30-set	8:00- 12:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental I, 1º ao 5º anos, completo	a partir de 18 anos
21	Confeitaria	GASTRONOMIA	18	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00-22:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental I, 1º ao 5º anos, completo	a partir de 18 anos
22	Panificação Artesanal / Panetones		18	2	5	60	15	9-ago	29-set	13:00-17:00	2ª e 4ª	Ensino Fundamental I, 1º ao 5º anos, completo	a partir de 18 anos
23	Pizzaiolo		18	2	5	60	15	10-ago	30-set	8:00- 12:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental I, 1º ao 5º anos, completo	a partir de 18 anos
24	Chocolateira		18	2	5	60	15	9-ago	29-set	8:00- 12:00	2ª e 4ª	Ensino Fundamental I, 1º ao 5º anos, completo	a partir de 18 anos
25	Auxiliar de Cabeleireiro	Beleza e Estética	23	2	5	140	35	10-ago	21-dez	8:00 - 12:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
26	Barbeiro		23	2	5	120	30	10-ago	2-dez	18:00 - 22:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
27	Manicure e pedicure		23	2	5	60	15	9-ago	29-set	18:00 - 22:00	2ª e 4ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
28	Manicure e pedicure		23	2	5	60	15	10-ago	30-set	8:00 - 12:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos
29	Iniciação em ESTÉTICA CORPORAL		18	2	5	80	20	9-ago	20/out	8:00 - 12:00	2ª e 4ª	Ensino Médio completo	a partir de 18 anos
30	Limpeza de Pele		18	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00 - 22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio completo	a partir de 18 anos
31	Depilação		14	2	5	60	15	10-ago	30-set	8:00 - 12:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo	a partir de 18 anos
32	Pedicuro Calista		14	2	5	140	35	9-ago	22-dez	18:00 - 22:00	2ª e 4ª	Ensino Médio completo e ter cursado manicure e pedicuro em qualquer instituição de ensino	a partir de 18 anos
33	Designer de Sobrancelhas		18	2	5	60	15	10-ago	30-set	8:00 - 12:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental I, 1º ao 5º ano, completo	a partir de 18 anos
34	Maquiagem		18	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00 - 22:00	3ª e 5ª	Ensino Fundamental II, 1º ao 9º ano, completo	a partir de 18 anos

35	Cromoterapia	TERAPIAS NATURAIS	18	2	5	60	15	9-ago	04-out	8:00- 12:00	2ª e 3ª	Ensino Médio completo	a partir de 18 anos
36	Quick Massage	TERAPIAS NATURAIS	18	2	5	60	15	10-ago	30-set	18:00 - 22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio completo	a partir de 18 anos
37	PPE – Preparação para o mundo do trabalho (Cidadania, Projeto de Vida, Noções de Rotinas Administrativas, Currículo)	PPE - JUVENTUDE	28	2	-	140	15	10-ago	21-dez	13:00-17:00	3ª E 5ª	Cursando Ensino Fundamental completo II, 1º ao 9º ano, completo	16 A 20 ANOS
38	PPE –Juventude na BELEZA (MÓDULO I- Auxiliar de Cabeleireiro; MÓDULO II- Trabalho e Cidadania; MÓDULO III- Maquiagem Social; MÓDULO IV- Penteados; MÓDULO V- Mercado de Trabalho e Geração de Renda	PPE - JUVENTUDE	22	2	-	140	35	9-ago	22/dez	13:00-17:00	2ª E 4ª	Cursando o Ensino Fundamental	16 A 20 ANOS

39	PPE – Juventude na GASTRONOMIA (MÓDULO I- Higiene e Manipulação de Alimentos; MÓDULO II- Formação Geral; MÓDULO III - Básico em Confeitaria; MÓDULO IV- Chocolateira; MÓDULO V- Doces finos para festas; MÓDULO VI- Produção de Panetones; MÓDULO VII- Hambúrguer Artesanal; MÓDULO VIII- Mercado de trabalho e geração de renda)	PPE - JUVENTUDE	18	2	-	140	35	10-ago	21-dez	13:00-17:00	3ª E 5ª	Cursando Ensino Fundamental	16 A 20 ANOS
40	PPE – Juventude na LOGISTICA (MÓDULO I- Auxiliar de Operações em Logística; MÓDULO II- Logística Reversa; MÓDULO III- Transporte e distribuição no atacado; MÓDULO IV- Formação Geral; MÓDULO V- Mercado de trabalho)	PPE - JUVENTUDE	28	2	-	140	35	9-ago	22-dez	13:00-17:00	2ª e 4ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	16 A 20 ANOS
41	PPE – ADMINISTRAÇÃO (MÓDULO I- Assistente Administrativo; MÓDULO II- Recepção e Atendimento Telefônico; MÓDULO III- Introdução a Contabilidade; MÓDULO IV- Formação Geral; MÓDULO V- Mercado de trabalho)	PPE - JUVENTUDE	28	2	-	140	35	10-ago	21-dez	13:00-17:00	3ª E 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	16 A 20 ANOS

*(\*) Vagas destinadas unicamente aos indicados pela referida Secretaria, para atendimento ao programa ACESSUAS (Programa Nacional de Promoção do Acesso ao Mundo do Trabalho)*

- 1.1. Só poderão frequentar os cursos da Fundação Florestan Fernandes pessoas que, comprovadamente, residam em Diadema.
- 1.2. Para todos os cursos, eventualmente, poderão ocorrer atividades (vivências, visitas técnicas, projetos especiais, etc.) aos sábados, domingos e/ou feriados, assim como em dias e/ou horários diferentes dos constantes em edital, conforme necessidade pedagógica de cada curso.
- 1.3. As **vagas sociais** serão ocupadas, quando **não preenchidas por pessoas com deficiência**, por encaminhamentos feitos pela rede de Assistência Social do município.
- 1.4. Diante da crise sanitária e da nova realidade imposta pela pandemia, com todas as limitações que foram trazidas por ela, a Fundação promoveu adaptações necessárias à realização de seus cursos de modo a permitir a continuidade dos mesmos, implementando a modalidade de cursos à distância *online* – mediante acesso à internet –, via sua Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS.
- 1.5. As aulas práticas presenciais, quando ocorrerem, serão ministradas, preferencialmente, de acordo com o curso, nos seguintes locais: na Unidade I, localizada na Alameda da Saudade, 186, Centro, Diadema – SP; ou na Unidade II, localizada na Rua Santo Inácio, 136, Centro, Diadema – SP. Os alunos deverão acompanhar a divulgação de informações que será feita pela Coordenação de Cursos que indicará o local exato e outras informações, em momento oportuno.
- 1.6. **DOS POLOS EDUCACIONAIS**
  - 1.6.1. Distribuídos em pontos estratégicos de Diadema, com o intuito de alcançar a população de baixa renda com alto grau de vulnerabilidade, a Fundação Florestan Fernandes inovou e está implantando **POLOS EDUCACIONAIS** nas regiões mais carentes do Município, de forma descentralizada, o que permitirá o acesso de quem não tem condições financeiras, à internet, democratizando o acesso à Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS.

1.6.2. Abaixo, segue a lista dos novos Polos Educacionais da Fundação Florestan Fernandes:

<b><i>POLO EDUCACIONAL FUNDAÇÃO FLORESTAN FERNANDES</i></b>	<b><i>ENDEREÇO</i></b>	<b><i>CEP</i></b>	<b><i>BAIRRO</i></b>
<b>ASSOCIAÇÃO VILA ALICE</b>	RUA ALTINO ARANTES, 210	09942-080	<b>VILA ALICE</b>
<b>CENTRO PÚBLICO PAINEIRAS</b>	RUA JAVARI, 647	09932-210	<b>CAMPANARIO</b>
<b>ASSOCIAÇÃO DE MORADORES DOS NUCLÉOS 18 DE AGOSTO E SANTA LUZIA</b>	RUA PLATINA,230	09931-411	<b>TABOÃO</b>
<b>ASSOCIAÇÃO ARCO-IRIS</b>	RUA PAU DO CAFÉ, 1072	09962-375	<b>JD. ARCOIRIS</b>
<b>ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES DO NUCLÉO HAB. DO JD. MARILENE</b>	AV. MARIA CANDIDA DE OLIVEIRA, 801	09961-000	<b>JD. MARILENE</b>
<b>INSTITUTO DOM DECIO PEREIRA</b>	RUA SANTO ANTONIO DE PÁDUA, 168	09961-190	<b>CASA GRANDE</b>
<b>ASSOCIAÇÃO DE MORADIA POR LUTA UNIDOS DA LESTE</b>	AV. AFONSO MONTEIRO DA CRUZ, 1607	09980-550	<b>SERRARIA</b>
<b>ACER BRASIL</b>	RUA JOÃO ANTONIO DE ARAUJO, 247	09972-001	<b>JD. ELDORADO</b>
<b>ASSOCIAÇÃO MUTIRÃO HABITACIONAL DE DIADEMA - AMUHADI</b>	RUA APOSTOLO PEDRO, 685	09973-350	<b>ELDORADO</b>
<b>ASSOCIAÇÃO DE MORADORES CONDOMINIO ANA MARIA (NOVA NAVAL)</b>	RUA ANA MARIA, 266	09981-470	<b>SERRARIA</b>
<b>ASSOCIAÇÃO AMIGOS DO JD. SAPOPEMA</b>	RUA DAS PALMEIRAS, 174	09973-230	<b>ELDORADO</b>
<b>ASSOCIAÇÃO JD. REY</b>	RUA VISCONDE DE TAUNAY, 194	09910-530	<b>VILA CRUZEIRO</b>
<b>CENTRO COMUNITÁRIO VILA POPULAR</b>	PASSAGEM DO PROGRESSO, VILA NOGUEIRA	09960-445	<b>VILA NOGUEIRA</b>
<b>ASSOCIAÇÃO VILA SOCIALISTA</b>	RUA SOCIALISTA, 150	09990-244	<b>CONCEIÇÃO</b>
<b>ASSOCIACAO PROJETO JOVEM ESPORTISTA (PROJETA)</b>	R EDMUNDO DA SILVA RIBEIRO	09963-290	<b>JARDIM CASA GRANDE</b>



## **1.7. NÃO HAVERÁ REALIZAÇÃO DE PROVAS**

- 1.7.1.** A inscrição do candidato importará no conhecimento e aceitação de todos os termos e condições deste Edital e das normas legais pertinentes.
- 1.7.2. O ALUNO NÃO PODERÁ CURSAR DOIS CURSOS SIMULTÂNEOS NA FUNDAÇÃO,** ainda que exista a compatibilidade de horários (cursos com horários diferentes) e que os cursos sejam distintos.
- 1.7.3.** É obrigação e responsabilidade do candidato tomar conhecimento de todas as datas, normas e demais procedimentos contidos neste Edital.

## 2. DO REGULAMENTO DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

- 2.1. O Processo Seletivo será realizado por ordem de chegada (por ordem de inscrição).
- 2.2. As inscrições serão realizadas de forma eletrônica, única e exclusivamente, através do site oficial da Fundação: [www.florestan.org.br](http://www.florestan.org.br). Os interessados deverão abrir um link que estará disponível na página inicial da Fundação e preencher o formulário eletrônico de inscrição com as informações solicitadas.
- 2.3. As inscrições estarão abertas a partir das **10h (dez horas)** do dia **21 de julho de 2021** e serão encerradas conforme o preenchimento das vagas disponíveis ou **até às 23h59** do dia **25 de julho de 2021**.
- 2.4. A Fundação utilizará um sistema eletrônico automatizado que registrará as inscrições realizadas, em ordem cronológica (de acordo com o horário), gerando, imediatamente, um protocolo com número de inscrição em ordem crescente.
- 2.5. No dia **27 de julho de 2021**, a Fundação divulgará a lista dos candidatos pré-selecionados no Processo Seletivo, acompanhada da convocação para realização da matrícula (**ver item 5.4. e 5.4.1.** – As datas já foram definidas, observar o dia correspondente ao seu curso).
- 2.6. O candidato que se inscrever, **deverá imprimir ou salvar eletronicamente, em local seguro, o protocolo de inscrição**, pois este deverá ser apresentado no dia da realização da matrícula.
- 2.7. Não poderá se inscrever o candidato que tenha se matriculado e desistido, sem apresentar de justificativa aceita pela Coordenação, de qualquer um dos cursos da Fundação nos últimos 6 (seis) meses.
- 2.8. O candidato que já cursou qualquer um dos cursos oferecidos pela Fundação e foi considerado APROVADO não poderá matricular-se no mesmo curso novamente.
- 2.9. A Fundação observará as recomendações de distanciamento e o isolamento social, assim como as diversas fases sanitárias do Plano São Paulo, tendo adotado como medida preventiva a implantação da modalidade de ensino à distância (nas modalidades semipresencial e ensino à distância, além do ensino presencial), com todas as adaptações necessárias que foram realizadas de acordo com as características individuais de cada curso.

- 2.10.** Em razão da crise sanitária decorrente da pandemia da COVID-19, e em obediência ao Plano São Paulo do Governo do Estado, a Fundação Florestan Fernandes poderá alterar a qualquer momento as disposições contidas neste Edital.
- 2.11.** A inscrição do candidato no Processo Seletivo não assegurará a realização do curso previsto, que poderá ser cancelado por motivo de conveniência Fundação (não formação da turma, falta de profissional, roubo, perda, dano de material e equipamentos de alto custo).
- 2.12.** A Fundação poderá divulgar, no oportuno momento, as vagas remanescentes deste Processo Seletivo, em seu site, até o limite da decorrência do curso até as 02 (duas) primeiras aulas ou até o limite de aulas ocorridas em 10% da carga-horária total de cada curso.
- 2.13.** A Fundação Florestan Fernandes também ministrará cursos nas dependências de instituições parceiras (por exemplo, Santa Casa), de forma associada, sendo de responsabilidade, única e exclusiva, dessas instituições, a realização do processo de inscrição e/ou seleção dos alunos de acordo com os critérios específicos de cada e da parceria. Os cursos serão estes abaixo indicados, a saber:

Nº	ÁREA	CURSO	INSTITUIÇÃO	LOCAL	VAGAS	Carga horária	Nº de aulas	INÍCIO	TÉRMINO	HORÁRIO	DIAS NA SEMANA	ESCOLARIDADE	IDADE
42	Logística	Operação em Logística Reversa	Santa Casa	DIADEMA	30	60	15	10-ago	30-set	8:00-12:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio	a partir de 18 anos
43	Construção Civil	Leitura e Interpretação de projetos de obras civis	FFF II ou Sindicato da Construção Civil	DIADEMA	30	60	15	10-ago	30-set	18:00 - 22:00	3ª e 5ª	Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio/ somente trabalhadores do Sindicato C.C	a partir de 18 anos

Obs: Esses locais estão sujeitos à confirmação. Esses cursos poderão sofrer alterações, podendo, inclusive, eventualmente, serem ministrados na Fundação. Se for necessário, a Coordenação de Cursos informará a respeito, com antecedência, aos interessados.

### 3. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA INSCRIÇÃO

- 3.1. Ser morador de Diadema (mediante comprovação de endereço);
- 3.2. Ter a idade e a escolaridade compatíveis para o curso – que foram exigidas no QUADRO DE VAGAS (Item 1), deste Edital.
- 3.3. Atender aos demais pré-requisitos exigidos para o curso escolhido.

#### 4. DO CANDIDATO COM DEFICIÊNCIA

- 4.1. Os candidatos com deficiência (PcD – Pessoa com Deficiência), no ato da inscrição, deverão informar essa condição no formulário eletrônico de inscrição, devendo apresentar o laudo e demais documentos comprobatórios no momento da matrícula.
- 4.2. Os candidatos PcD's inscritos serão entrevistados e terão o laudo médico avaliado pela equipe Pedagógica da Fundação Florestan Fernandes com o intuito de aferir se o seu grau de limitação é compatível para o desenvolvimento das aulas do curso escolhido.

#### 5. DA MATRÍCULA

- 5.1. Os candidatos inscritos no Processo Seletivo deverão apresentar, no ato da matrícula, os seguintes documentos originais – acompanhados das respectivas cópias (xerox simples), que serão entregues na Fundação para a realização da matrícula:
  - a) documento oficial de identidade e CPF;
  - b) comprovante de residência atualizado (até 90 dias) em nome do candidato. Serão aceitas contas de água, luz, telefone e correspondência bancária. Se o comprovante estiver em nome de outra pessoa da família, o candidato deverá apresentar documento que comprove o grau de parentesco. No caso de não haver comprovante de residência no nome do candidato, este poderá apresentar original e entregar cópia do **título de eleitor** que comprove residência no município ou **cartão da UBS**.
  - c) certidão de nascimento e/ou casamento, de acordo com o estado civil;
  - d) 2 (duas) fotos 3x4.
- 5.2. **Serão aceitos apenas documentos de identificação originais válidos, com foto recente e em boas condições de visibilidade**, de modo a possibilitar a conferência de todos os dados.

- 5.3. No ato da matrícula, se houver dúvidas acerca dos documentos apresentados, a Fundação poderá exigir outros documentos complementares ou a comprovação por qualquer outro meio idôneo, e ainda, se necessário, realizar a verificação “in loco”.
- 5.4. Os candidatos pré-selecionados no Processo Seletivo, após a divulgação da lista e da convocação prevista no item 2.5., deverão confirmar o interesse na vaga através da realização da matrícula, que ocorrerá, impreterivelmente, no período **de 28 de julho de 2021, a 02 de agosto de 2021**, no horário das **9h às 19h**, conforme a tabela abaixo (item 5.4.1.), exclusivamente **de forma pessoal e presencial**, na sede da Fundação Centro de Educação do Trabalhador Professor Florestan Fernandes, Alameda da Saudade, 186, Bairro Vila Conceição, Diadema – SP. Não haverá matrículas pela internet ou por qualquer outro meio eletrônico.
- 5.4.1. **IMPORTANTE:** Devido a pandemia do novo coronavírus e para evitar aglomerações, **o dia de matrícula** para os candidatos pré-selecionados no Processo Seletivo **será escalonado**, dentro do período de **28/07/2021 a 02/08/2021**, **dentre os diversos cursos, conforme a tabela abaixo (ver a data específica do seu curso – ela é a única disponível):**

Nº	CURSO	DATA PARA COMPARECER E CONFIRMAR A MATRÍCULA
1	Assistente Administrativo	28/07/2021
2	Gestão de Pessoal I (Recursos Humanos)	28/07/2021
3	Gestão de Pessoal II (Departamento Pessoal)	28/07/2021
4	Almoxarife	28/07/2021
5	Auxiliar de Serviços Contábeis	28/07/2021
6	Operações em Logística	28/07/2021
7	Auxiliar de Gerenciamento de compras e suprimentos	28/07/2021
8	Informática Básica e Pacote Office	28/07/2021
9	Manutenção de celular	28/07/2021
10	Excel/Planilha eletrônica básica	28/07/2021
11	Produtor de loja virtual p/ pequenos negócios	29/07/2021
12	Criação de posts para redes sociais	29/07/2021
13	Formação Básica em Fotografia	29/07/2021
14	Eletricista Instalador Residencial e Predial	29/07/2021
15	Decoração de Festas	29/07/2021
16	Inglês Básico I	29/07/2021
17	Cuidador de Idosos e PCD	29/07/2021
18	Elétrica de Autos	29/07/2021
19	Mecânica de Motos	29/07/2021
20	Básico em Jardinagem	29/07/2021
21	Confeitaria	30/07/2021
22	Panificação Artesanal / Panetones	30/07/2021
23	Pizzaiolo	30/07/2021
24	Chocolateria	30/07/2021
25	Auxiliar de Cabeleireiro	30/07/2021

26	Barbeiro	30/07/2021
27	Manicure e pedicure	30/07/2021
28	Manicure e pedicure	30/07/2021
29	Iniciação em ESTÉTICA CORPORAL	30/07/2021
30	Limpeza de Pele	30/07/2021
31	Depilação	02/08/2021
32	Pedicuro Calista	02/08/2021
33	Designer de Sobrancelhas	02/08/2021
34	Maquiagem	02/08/2021
35	Cromoterapia	02/08/2021
36	Quick massage	02/08/2021
37	PPE – Mundo do Trabalho	02/08/2021
38	PPE – BELEZA	02/08/2021
39	PPE – GASTRONOMIA	02/08/2021
40	PPE – LOGÍSTICA	02/08/2021
41	PPE – ADMINISTRAÇÃO	02/08/2021

**5.4.2. IMPORTANTE: O candidato deverá PRESTAR MUITA ATENÇÃO na tabela acima porque ele terá apenas um ÚNICO DIA para a matrícula no seu curso.**

**5.5. NO DIA DA CONFIRMAÇÃO DA MATRÍCULA**, quem assim desejar, poderá realizar doação de alimentos não perecíveis, de sua livre escolha, como, por exemplo: leite em caixinha ou em pó, óleo de cozinha, arroz, feijão, açúcar, farinha de trigo, etc. Os produtos arrecadados serão destinados para doação à campanha SUA VIDA ME IMPORTA, SUA FOME ME INCOMODA da Prefeitura Municipal de Diadema, através da Secretaria de Segurança Alimentar.

**5.6.** Os candidatos maiores de 60 (sessenta) anos com dificuldades de comprovar a escolaridade poderão entregar documento escrito de próprio punho atestando ter a escolaridade exigida para o curso escolhido.

**5.7.** Ao matricular-se nos cursos, os candidatos se submeterão as normas institucionais e acadêmicas da Fundação Florestan Fernandes, inclusive, ao seu Estatuto e Regimento Interno.

## **6. DA DESCLASSIFICAÇÃO**

**6.1.** Estará desclassificado o candidato:

- a) que não realizar a matrícula na data estipulada;
- b) que não apresentar qualquer um dos documentos exigidos neste Edital;
- c) que perturbar, de qualquer modo, à ordem ou, ainda, desrespeitar os protocolos sanitários, dentro das dependências da Fundação Florestan Fernandes;

d) que vier a cometer qualquer tipo de fraude, ou tentativa de fraude.

**6.2.** A Fundação encaminhará o convite (link) de acesso a Plataforma Virtual FLORESTAN CURSOS aos alunos matriculados, no e-mail fornecido pelo aluno no momento de sua inscrição no Processo Seletivo. Caberá ao aluno diligenciar, em tempo hábil e com atenção, todas as mensagens recebidas para confirmar o recebimento do e-mail (ver o convite e realizar todas as ações necessárias para o acesso), tendo o cuidado de também observar o seu filtro de SPAM.

**6.2.1.** O aluno que não receber o convite deverá comunicar esse fato a Secretaria da Fundação, OBRIGATORIAMENTE, até às 17h do dia 06/08/2021, sob pena de desclassificação do processo seletivo, SOLICITANDO o envio do convite. O contato deverá ser realizado, obrigatoriamente, pelo e-mail: [secretaria@florestan.org.br](mailto:secretaria@florestan.org.br) ou pelo telefone/Whatsapp nº: 4053-2600.

**6.2.2.** Também estará desclassificado o aluno matriculado que não realizar o ingresso na Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS, após 5 (cinco) dias, consecutivos, do início das aulas do seu respectivo curso, por abandono do curso.

**6.3.** Por fim, também estará desclassificado o candidato que violar quaisquer outras das disposições contidas neste Edital.

## **7. DAS DISPOSIÇÕES ESPECIAIS**

**7.1.** A crise sanitária obrigou a Fundação promover as adaptações necessárias a realização dos cursos diante da nova realidade que lhe foi imposta pela pandemia, com todas as limitações trazidas por ela, de modo a permitir a continuidade dos mesmos com a otimização da grade horária e a implementação da Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS.

**7.1.1.** A inovação tecnológica trazida pela Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS foi imprescindível para a manutenção de todos os cursos programados.

**7.2.** Desse modo, a distribuição da carga horária dos cursos passou a ser a seguinte:

**7.2.1.** Parte das aulas será realizada por vídeo conferência, em grupo de modo síncrono – exposição do instrutor, exercícios, discussão, debates e orientação;

**7.2.2.** Materiais didáticos disponibilizadas na SALA VIRTUAL da Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS – textos, discussão no fórum, vídeos

de ensino pertinentes ao tema do curso, disponíveis nas redes sociais, pesquisas, redações, dentre outras;

- 7.2.3.** Devido às limitações impostas pelo Plano São Paulo, do Governo do Estado, para contenção da pandemia do COVID-19, as aulas práticas serão com a presença de instrutor de curso, mas com quantidade reduzida de alunos, sendo parte assistindo presencial e outra parte via transmissão ao vivo, com revezamento dos grupos para possibilitar que seja garantida a vivência da atividade prática de maneira qualificada a para a sua formação.
- 7.2.4.** Atividades individuais ou em grupo, extracurriculares como palestras on-line e trabalhos de produção do aluno, podcasts, vídeos, outras mídias sociais comporão o planejamento pedagógico para cumprimento da carga-horária.
- 7.2.5.** Cada um dos itens descrito acima compõem parcialmente a carga horária total do curso.
- 7.3.** O cômputo da carga horária total de cada um dos cursos, descritos neste edital, será formado por cada uma das atividades anteriormente mencionadas, observando as especificidades de cada curso.
- 7.4.** A aprovação do aluno para recebimento do Certificado de Conclusão de curso ficará vinculado à participação do educando conforme descrito no item anterior. A soma das porcentagens de participação (onde haverá créditos atribuídos) a cada atividade acima mencionados, deverá ser de no mínimo 75% para o recebimento do CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DE CURSO.
- 7.5.** Os candidatos inscritos e matriculados deverão ter frequência e aproveitamento mínimos de 75% das aulas para receber certificação.

  - 7.5.1.** O aluno que faltar duas vezes consecutivas, perderá o direito à vaga e esta será preenchida, conforme critério. No que concernem às demais ausências, o Regimento Interno disciplinará, estando sempre o aluno faltoso sujeito à apreciação do caso pela Coordenação Pedagógica.
  - 7.5.2.** Dada a pandemia, e com as aulas acontecendo de modo **online**, em sua maioria, será considerado aprovado aquele que apresentar 75% de presença e participação nas atividades específicas a cada curso, então variável de curso para curso, conforme definição da equipe pedagógica.



- 7.6. O aluno que informar desistência de continuidade no curso será excluído da Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS.
- 7.7. Os conteúdos disponibilizados na Plataforma de Aprendizado Virtual FLORESTAN CURSOS, assim como todos os participantes dos cursos, serão excluídos da plataforma após o término dos respectivos cursos e turmas.
- 7.8. A Fundação Florestan Fernandes reserva-se ao direito de não iniciar aulas de turmas que não atingirem o mínimo de 50% de ocupação, conforme total de vagas relacionadas no QUADRO DE VAGAS, item 1 deste Edital, mesmo após matrícula.

## **8. AS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 8.1. A inexistência, omissão e/ou irregularidades das informações e dos documentos, mesmo que verificadas posteriormente, acarretarão nulidade da inscrição, desclassificação do candidato ou a interrupção imediata do curso, em caso de aulas já iniciadas, sem direito a interposição de recurso ou medidas judiciais.
- 8.2. Em razão da crise sanitária decorrente da pandemia da COVID-19, e em obediência ao Plano São Paulo do Governo do Estado, a Fundação Florestan Fernandes não será responsável por eventuais restrições que possam ser impostas a realização das aulas, inclusive, a suspensão das aulas.
- 8.3. Salvo disposição em contrário, as impugnações ao presente Edital e aos demais atos praticados em decorrência dele (divulgação de lista, etc.) deverão ser protocolados, pessoalmente, na Secretaria Pedagógica da Fundação em até 2 (dois) dias úteis, sob pena de preclusão, em petição dirigida ao Diretor-Presidente. A decisão será dada no mesmo prazo, com comunicado disponibilizado no site.
- 8.4. É responsabilidade do candidato a leitura completa deste edital, ao realizar a inscrição declara-se ciente e de acordo com as regras e exigências, aqui apresentadas.

## **9. FAZEM PARTE DESTE EDITAL:**

ANEXO I – CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO

ANEXO II – DESCRIÇÃO DOS CURSOS

Manoel Eduardo Marinho  
Diretora Presidente

**ANEXO I – CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO  
TURMAS COM INÍCIO EM AGOSTO DE 2021.**

<b>Inscrições</b>	<b>de 21/07/2021 à 25/07/2021</b>
<b>Divulgação da Lista dos candidatos pré-selecionados e convocação para matrícula</b>	<b>27/07/2021</b>
<b>Matrículas</b> <b>Atenção: o candidato tem um único dia para o seu curso (ver tabela no Edital)</b>	<b>28/07/2021 à 02/08/2021</b>
<b>Cadastro e primeiro acesso na Plataforma Virtual Florestan Cursos (obrigatório)</b>	<b>até 06/08/2021</b>
<b>Início das aulas / turmas 2ª e 4ª</b>	<b>09/08/2021</b>
<b>Início das aulas / turmas 3ª e 5ª</b>	<b>10/08/2021</b>
<b>Término das aulas</b>	<b>*sujeito a alterações</b>
<b>Entrega dos Certificados</b>	<b>*em programação</b>

Obs1: Consulte sempre o Edital.

Obs2: Mantenha-se informado acompanhando o site oficial da Fundação: [www.florestan.org.br](http://www.florestan.org.br)

Obs3: Em caso de dúvidas, procure sempre a Fundação em um dos seus canais de atendimento.

## ANEXO II – DESCRIÇÃO DOS CURSOS

### **Assistente Administrativo**

Você aprenderá a auxiliar nas atividades administrativas empresariais, preparando arquivos e documentos nos processos de finanças, gestão de pessoas, logística, marketing, comercial e jurídico.

Este curso é para pessoas organizadas, proativas, que gostam de trabalhar em grupo e desejam aprender processos administrativos de empresas e organizações.

60 horas

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Noções de administração
- Conceitos de cultura, funções e processos organizacionais
- Organizar e dar apoio em atividades empresariais
- Preparar recursos para o funcionamento do setor administrativo
- Receber e fazer solicitações às diversas áreas da organização
- Atender clientes internos e externos da empresa
- Ter uma comunicação assertiva, oralmente e por escrito
- Resolver conflitos no processo de trabalho administrativo
- Utilizar softwares de escritório
- Pesquisar e coletar informações
- Fazer, organizar, arquivar e controlar documentos administrativos físicos e digitais
- Ter visão sistêmica para compreender os processos envolvidos

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

### **Gestão de Pessoal I / (Recursos Humanos)**

Você aprenderá como auxiliar nos processos de recrutamento, seleção e integração, na elaboração de planos de cargos e salários e em ações de qualidade e segurança no trabalho.

Este curso é para quem tem dinamismo e poder de análise, consegue atuar em equipe e tem facilidade para propor soluções e lidar com situações adversas.

100 horas

#### Requisitos

**Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio  
A partir de 18 anos.**

Resumo do Planejamento

- Elaborar planilhas, preencher formulários e arquivar documentos
- Publicar vagas e realizar a triagem preliminar de currículos
- Auxiliar na execução dos procedimentos de recrutamento, seleção e integração de pessoas
- Apoiar e implementar ações pertinentes ao desenvolvimento de pessoas, retenção, avaliação de desempenho e elaboração de planos de cargos e salários
- Orientar funcionários e atuar na organização de treinamentos e desenvolvimento de pessoas
- Planejar e operacionalizar eventos relacionados com qualidade de vida e segurança no trabalho
- Comunicar com clareza, de forma oral e escrita, para evitar e resolver conflitos
- Atender clientes internos e externos

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

### **Gestão de Pessoal II / (Departamento Pessoal)**

100 horas

Você aprenderá a executar rotinas de administração de pessoal com base na legislação trabalhista e previdenciária para atender as necessidades operacionais de empresas.

Este curso é para quem é ágil, tem raciocínio rápido, possui boa organização e tem interesse em aprender os processos de trabalho na área de administração de pessoal.

#### Requisito

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano.**

**A partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento.

- Desenvolver ações para permanência e retenção de funcionários
- Abrir prontuários, preencher formulários e tabular dados internos
- Arquivar e manter a segurança de documentos exigidos pelo governo
- Realizar procedimentos de obrigações mensais e anuais de empregadores
- Acompanhar e controlar o processo de entrega de benefícios legais e espontâneos
- Apoiar e executar ações referentes às rotinas de admissão e demissão de colaboradores
- Colocar em prática ações relacionadas às leis, aos direitos e deveres de empregadores e empregados
- Auxiliar na elaboração da folha de pagamento, efetuando os cálculos de acordo com a política salarial da empresa

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

### **Almoxarife**

60 horas

Você aprenderá a fazer as atividades de armazenagem de equipamentos e produtos, realizar o controle de entrada e saída de materiais, além de organizar estoques no almoxarifado.

Este curso é para pessoas organizadas, responsáveis e que têm interesse em aprender a fazer o controle e o armazenamento de materiais, produtos e equipamentos, além de organizar estoques.

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano.**

**A partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Receber, conferir, separar e registrar equipamentos, materiais e produtos para armazenagem ou distribuição no processo logístico
- Arquivar e organizar documentos
- Fazer relatórios de entrada e saída de materiais
- Repassar as solicitações recebidas das outras áreas da empresa
- Solicitar reposição de equipamentos, materiais e produtos ao setor responsável
- Fazer a devolução de equipamentos, materiais e produtos
- Fazer a inspeção de materiais de acordo com características e nota fiscal
- Organizar estoques
- Fazer inventário
- Comparar o estoque físico e contábil
- Fazer o levantamento de faltas, perdas e avarias de equipamentos
- Fazer a análise da curva ABC para calcular e categorizar estoques

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

### **Auxiliar de Serviços Contábeis**

60 horas

Você aprenderá a auxiliar nas atividades de escrituração de notas fiscais e obrigações acessórias, além de processos de folha de pagamento, contratações e demissões.

Este curso é para pessoas organizadas, que têm raciocínio lógico, facilidade com cálculos matemáticos e que desejam atuar e auxiliar nos processos de trabalho da área contábil, pessoal e fiscal.

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano.  
A partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Ampliar as perspectivas profissionais, incluindo autoconhecimento, ética, apresentação pessoal e networking
- Ter visão e atitude empreendedora
- Noções sobre Consolidação das Leis de Trabalho (CLT), modalidades de contrato de trabalho, encargos sociais, tributos, tipos de sociedades e contabilidade
- Planejar folha de pagamento
- Realizar processos de admissão e rescisão de contrato de trabalho
- Reconhecer as obrigações acessórias
- Escriturar notas fiscais de entrada e saída
- Identificar a natureza fiscal de cada operação
- Organizar, identificar e classificar documentos fiscais para registro contábil

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

### ***Recepção e Atendimento Telefônico nas Empresas /Juventude***

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você terá a oportunidade de aprender a usar técnicas de atendimento telefônico em empresas e organizações para fazer uma recepção de qualidade a clientes e ao público em geral.

Este curso é para pessoas organizadas, proativas, pacientes, que têm empatia, gostam de lidar com pessoas e desejam atuar na área de recepção e atendimento telefônico em empresas.

32 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área Administrativa.**

#### Resumo do Planejamento

- Usar técnicas de atendimento presencial, digital e telefônico
- Reconhecer o perfil e as necessidades de diferentes clientes
- Organizar o ambiente e os equipamentos de trabalho
- Usar recursos e ferramentas de tecnologia
- Atender aos diversos públicos com qualidade
- Técnicas para se comunicar de maneira clara e objetiva
- Resolver e mediar conflitos no ambiente profissional
- Gerenciar o tempo e as atividades de trabalho
- Ler e compreender documentos técnicos e correspondências
- Usar regras de etiqueta e comportamento no ambiente de trabalho
- Noções de conceitos e legislações relacionadas à diversidade para realizar atendimento inclusivo

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área Administrativa**

### **Introdução à Contabilidade/ Juventude**

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você terá a oportunidade de aprender a aplicação dos princípios de contabilidade e a interpretação das operações contábeis-financeiras, fornecendo subsídios para a tomada de decisões operacionais e administrativas.

Este curso é para pessoas organizadas, que têm raciocínio lógico, facilidade com cálculos matemáticos e que desejam atuar e auxiliar nos processos de trabalho da área contábil.

20 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área Administrativa.**

#### Resumo do Planejamento

Elabora as Demonstrações Contábeis com base nos princípios, postulados e convenções contábeis;

Calcula e aplica os indicadores de desempenho contábil e financeiro utilizando as informações das Demonstrações Contábeis.

Com base nos elementos - Contabilidade: definição, história e evolução, aplicação prática e usuários;

Postulados, Princípios e Convenções contábeis: definições e tipos; Patrimônio: definição, elementos que o compõem, representações gráficas; Regime de Caixa e de Competência: definição e características; Demonstrações contábeis: definição, tipos (Balanço Patrimonial e Demonstração do resultado do exercício), plano de contas; Escrituração contábil: Livros contábeis, Método das Partidas Dobradas, Débito e Crédito, Razonetes; Análise das demonstrações contábeis: indicadores de liquidez, rentabilidade, estrutura de capital, entre outros.

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área Administrativa**

## Logística

### *Operação em Logística*

Você aprenderá a auxiliar nas atividades de logística para melhorar o fluxo de materiais e produtos, reduzir os custos de frete e otimizar o tempo do processo logístico.

Este curso é para pessoas organizadas, que têm raciocínio lógico, facilidade com cálculos matemáticos, habilidade em escrita, leitura e interpretação de textos e querem aprender a auxiliar no processo logístico de materiais e produtos.

60 horas

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Reconhecer a importância da área de logística e sua relação com as demais áreas
- Entender o mercado de trabalho, as exigências e as principais características da área de logística
- Planejar e fazer a gestão da própria carreira
- Contribuir com a melhoria das operações
- Fazer as atividades de suprimentos, como identificar as necessidades de compras e fazer solicitações e cotações
- Auxiliar no processo de armazenagem, fazendo recebimento, conferência e estocagem de produtos
- Realizar atividades de produção, usando sistemas e ferramentas de otimização dos processos
- Dar suporte à área de distribuição, separando pedidos, montando cargas e fazendo cálculos de frete e capacidade de carga (cubagem)

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa



## Auxiliar em Logística/ JUVENTUDE

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você aprenderá as atividades do processo logístico, além de entender as diferenças entre logística e cadeia de suprimentos no abastecimento e no transporte de materiais e produtos.

Este curso é para pessoas organizadas, flexíveis, responsáveis, que têm facilidade com cálculos matemáticos básicos, gostam de trabalhar em equipe e têm interesse em aprender sobre o funcionamento da cadeia de suprimentos e as atividades da área de logística.

40 horas componentes de 140 horas totais

### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Logística**

### Resumo do Planejamento

- Compreender a história e o conceito de logística
- Entender o que faz o profissional de logística e a sua carreira
- Reconhecer a importância da área de logística e sua relação com as demais áreas
- Compreender os tipos de atividades em logística
- Entender a diferença entre logística e cadeia de suprimentos
- Reconhecer a importância dos sistemas de gestão do processo logístico, como Sistema de Gestão de Transportes, Sistema de Gerenciamento de Armazém e Sistemas de Planejamento das Necessidades Materiais
- Noções sobre logística reversa
- Identificar os custos logísticos
- Fazer cálculos matemáticos básicos

### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Logística**

## **Operação em Logística Reversa**

Você aprenderá atividades para o desenvolvimento de rotinas operacionais básicas da logística reversa, proporcionando uma visão ampla de seu emprego na cadeia de suprimentos, conforme procedimentos técnicos e normas de saúde, segurança e preservação ambiental.

Este curso é para pessoas organizadas, flexíveis, responsáveis, que têm facilidade com cálculos matemáticos básicos, gostam de trabalhar em equipe e têm interesse em aprender sobre o funcionamento da cadeia de suprimentos e as atividades da área de logística

60 horas

#### Requisitos

Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, a partir de 18 anos.

#### Resumo do Planejamento

-Preservar meio ambiente  
-Trabalhar em grupo  
=Analisar o fluxo reverso  
=Identificar política de gestão ambiental da empresa  
=Aplicar técnicas de movimentação de materiais  
=Avaliar necessidades de estoque utilizando a filosofia de trabalho JIT  
=Identificar os tipos de embalagens e suas composições  
=Identificar os tipos de origem dos resíduos  
=Interpretar o ciclo de transportes adequados para as cargas  
=Interpretar a legislação ambiental  
=Interpretar o custo benefício da logística reversa  
=Propor melhorias nas operações de processos logísticos.

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

### ***Auxiliar de Operação em Logística Reversa/ Juventude***

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você aprenderá as atividades do processo logístico, além de entender as diferenças entre logística e cadeia de suprimentos no abastecimento e no transporte de materiais e produtos.

Este curso é para pessoas organizadas, flexíveis, responsáveis, que têm facilidade com cálculos matemáticos básicos, gostam de trabalhar em equipe e têm interesse em aprender sobre o funcionamento da cadeia de suprimentos e as atividades da área de logística.

40 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisitos

Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Logística

#### Resumo do Planejamento

- Compreender a história e o conceito de logística  
- Entender o que faz o profissional de logística e a sua carreira  
- Reconhecer a importância da área de logística e sua relação com as demais áreas  
- Compreender os tipos de atividades em logística

- Entender a diferença entre logística e cadeia de suprimentos
- Reconhecer a importância dos sistemas de gestão do processo logístico, como Sistema de Gestão de Transportes, Sistema de Gerenciamento de Armazém e Sistemas de Planejamento das Necessidades Materiais
- Noções sobre logística reversa
- Identificar os custos logísticos
- Fazer cálculos matemáticos básicos

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Logística**

### ***Auxiliar de Gerenciamento de Compras e Suprimentos***

Você vai aprender a analisar os processos de compras, armazenagem e movimentação de materiais e conhecer a criação de métodos e processos e no controle da área de Suprimentos, definindo ações para redução de custos. E como é feita a negociação com fornecedores, a fim de ter as melhores condições de preço, produto, formas de pagamento e prazo de entrega.

60 horas

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- A Função Analista de Compras
  - a. Conceitos e atividades da função
  - b. Objetivos e Relacionamento com outras áreas.
- 2. Globalização e os Fatores do Desenvolvimento da Função
  - a. O novo modelo de compras no contexto atual
  - b. Cadeia de Abastecimento – Supply Chain
  - c. Compras como instrumento de Lucratividade.
- 3. Decisões de Compras
  - a. Compras de Serviços e Terceirização
  - b. E-Markeplaces - Portais de Compras - Leilões Reversos.
- 4. Organização de Compras
  - a. Requisição de Compras - Processo de Aquisição - Compras Emergenciais
  - b. Cadastros, Seleção, Qualificação e Avaliação de Fornecedores
  - c. Sistema de Gestão da Qualidade – NBR/ISO 9000.
- 5. Planejamento e Controle
  - a. Previsão de Estoques e técnicas para cálculo da Demanda
  - b. Lote de compra - LEC (Lote Econômico de Compra) e Modelo Simplificado
  - c. Noções Básicas da técnica do MRP – Planejamento das Necessidades de Materiais
  - d. Classificação ABC, Codificação e Padrão Descritivo de Materiais.
- 6. Alavancando a Lucratividade
  - a. Formação e Análise de Preços
  - b. Sistemas Integrados e Indicadores de Desempenho.

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Transporte e Distribuição no Atacado/ Juventude**

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você aprofundará conhecimentos em atividades de transporte e distribuição de produtos no processo logístico, criando alternativas para otimizar o tempo e melhorar o atendimento.

Este curso é para quem tem interesse em atuar em atividades operacionais, de supervisão ou gerenciais e querem aperfeiçoar seus conhecimentos nos processos de distribuição e transporte de produtos e materiais.

28 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino médio, a partir do 2º ano, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Logística**

Resumo	do	Planejamento
- Compreender os conceitos de logística, transportes e distribuição		
- Reconhecer a importância da distribuição na área de logística		
- Identificar os canais de distribuição		
- Fazer a distribuição de pontos de atendimento		
- Classificar clientes, prazos de atendimento, necessidades e restrições de atendimento		
- Tomar decisões técnicas		
- Planejar rotas, tipos de transportes usados e recursos necessários para distribuição		
- Fazer o acompanhamento operacional		
- Avaliar indicadores de desempenho das operações		
- Identificar problemas nas operações de distribuição		
- Usar ferramentas de tecnologia		
- Técnicas para se comunicar de forma clara e objetiva		

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Logística**

## **Informática e Manutenção**

### **Informática básica e Pacote Office**

Você aprenderá a usar o sistema operacional Windows, além de formatar textos e documentos, fazer cálculos, tabelas e gráficos, e montar apresentações nos aplicativos do pacote Office.

Este curso é para profissionais e estudantes que querem aprender o básico em informática para usar o Windows 10 e os programas mais utilizados do pacote Microsoft Office 2019.

70 horas

#### Requisitos:

**Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio**

**A partir dos 18 anos**

#### Resumo do Planejamento

- Usar o sistema operacional Windows 10 e o pacote Office 2019
- Organizar janelas, discos, arquivos e pastas no Windows, usando o Explorador de Arquivos
- Formatar textos e documentos profissionais no Word
- Criar planilhas e gráficos inserindo dados, realizando cálculos, utilizando fórmulas e funções no Excel
- Montar apresentações com efeitos e diferentes recursos, usando o PowerPoint
- Navegar na internet, acessar sites e fazer pesquisas on-line

#### Metodologia e Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios de informática da FFF e ou em espaços de entidades parceiras, utilizando ferramentas e equipamentos específicos, com estímulo ao raciocínio lógico e simulação de situações do dia a dia profissional.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Manutenção de Celular**

Você aprenderá a realizar a manutenção, reparos e fazer a configuração em smartphones com sistema operacional Android.

Este curso é para quem possui boa organização, tem conhecimentos em Windows, gerenciamento de arquivos e pastas, instalação e desinstalação de programas e tem interesse em atuar com suporte técnico e reparos de smartphones.

40 horas

#### Requisito

**Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Noções sobre história do celular, arquitetura, estrutura, tecnologias, sistemas de comunicação, funcionamento e tipos de celulares que estão no mercado
- Componentes eletrônicos, fundamentos do esquema elétrico e estrutura do IMEI do gadget
- Reparar e realizar a manutenção de componentes eletrônicos, além da instalação, desinstalação e configuração de softwares em celulares com sistema operacional Android
- Práticas e técnicas de soldagem para soldar placas e sistemas dos aparelhos

- Desmontar e montar os componentes do smartphone, verificando o funcionamento do hardware
- Ler e interpretar esquemas elétricos de celulares

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios de informática da FFF ou em espaços de entidades parceiras, utilizando ferramentas e equipamentos específicos, com estímulo ao raciocínio lógico e simulação de situações do dia a dia profissional.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

#### **Excel (Planilha Eletrônica Básica)**

70 horas

Você aprenderá a usar ferramentas e recursos avançados do Excel para otimizar a análise de dados e informações em planilhas e auxiliar nas decisões estratégicas empresariais.

#### Requisito

**A partir de 18 anos**

**Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano e**

**Certificado de conclusão em informática básica de qualquer instituição**

#### Resumo do Planejamento

- Usar funções avançadas para finanças, estatística, matemática, pesquisa e banco de dados
- Aplicar filtros básicos e avançados
- Importar e classificar dados, totais, subtotais e filtros
- Criar tabelas e gráficos dinâmicos
- Validar dados e fazer formatação condicional
- Usar recursos de proteção e segurança das planilhas
- Criar e usar Macros interativas para automatizar tarefas

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios de informática da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos, com estímulo ao raciocínio lógico e simulação de situações do dia a dia profissional.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Produtor de Loja Virtual para pequenos negócios**

Você aprenderá como criar uma loja on-line utilizando o WordPress.

Este curso é para quem se identifica com a linguagem da internet e tem necessidade de criar um e-commerce sem utilizar linguagem de programação.

60 horas

Requisitos

**A partir de 18 anos**

**Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano e,**

**Certificado de conclusão em informática básica de qualquer instituição**

#### Resumo do Planejamento

- Conceitos sobre web e CMS
- Instalar e configurar WordPress: ambiente, seleção de tema, personalização básica, menu e plugins
- Definir produtos, imagens e texto, criar inventário, controlar pedidos e estoque, status de vendas e impostos
- Instalar e configurar plugin de e-commerce para WordPress
- Inserir e catalogar produtos, configurar exibição, definir preço, descontos e características, opções e taxas de entrega
- Desenvolver formas de pagamento
- Gerenciar clientes e configurar usuários e contas
- Criar produtos virtuais como arquivos digitais e cursos on-line
- Implementar a segurança da loja: proteção de dados do cliente e login

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios de informática da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos, com estímulo ao raciocínio lógico e simulação de situações do dia a dia profissional.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Criador de Posts para Redes Sociais**

Você aprenderá a produzir textos, imagens e vídeos para criar e publicar posts em redes sociais.

Este curso é para quem gosta de redes sociais, tem criatividade e deseja atuar nas áreas de comunicação, marketing ou design, produzindo conteúdo para diferentes mídias digitais.

60 horas

Requisitos

**A partir de 18 anos**

**Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano e,**

**Certificado de conclusão em informática básica de qualquer instituição**

#### Resumo do Planejamento

- Conceitos de redes sociais e características das diferentes plataformas
- Técnicas visuais: contraste, simetria e assimetria, simplicidade e complexidade
- Utilizar cores considerando seus respectivos estímulos e aspectos psicológicos
- Aplicar e adequar tipografias
- Interpretar briefing
- Gravar e editar vídeos, considerando diferentes formatos, enquadramentos, tamanho e duração
- Técnicas de fotografia: orientação, proporção e enquadramento
- Diagramar imagem e redigir texto para post
- Utilizar ferramentas de redes sociais, como publicação de posts, hashtags, tagueamento e links

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios de informática da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos, com estímulo ao raciocínio lógico e simulação de situações do dia a dia profissional.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano

Você também poderá produzir textos, imagens e vídeos usando seu smartphone para colocar em prática o que aprendeu durante o curso.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

## FOTOFRAFIA

### **Formação Básica em Fotografia**

Você aprenderá técnicas básicas de fotografia usando câmeras fotográficas profissionais, acessórios e recursos estéticos para capturar e produzir imagens de qualidade.

60 horas

#### **Requisitos**

**Ensino Médio: cursando a partir do 2º ano do ensino médio, a partir dos 18 anos**

#### Resumo do Planejamento

- Usar e organizar equipamentos fotográficos e acessórios
- Produzir efeitos visuais usando diafragma, ISO, obturador e filtros ópticos de uma câmera fotográfica
- Controlar a quantidade de luz aplicando a fotometria
- Escolher a objetiva de acordo com a composição e os efeitos necessários na cena
- Controlar o foco com o sistema focal da objetiva
- Ajustar a temperatura de cor da luz usando o controle de equilíbrio de branco (WB)
- Controlar a distância focal, o diafragma e a proximidade do objeto com o anel de zoom
- Harmonizar cores, texturas e iluminação do ambiente
- Desenvolver visão estética para identificar cenas e ambientes fotográficos



#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos para estímulo e aprimoramento da prática. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

## Serviços, Idiomas e Comércio

### ***Inglês Básico I***

Você irá se exercitar para o seu primeiro contato com a língua estrangeira através de conceitos gramaticais e sonoridade, observando a escrita em nível básico.

O curso possibilitará uma melhora na empregabilidade. O curso viabiliza técnicas de aprendizagem através de dinâmicas, músicas e conversação, voltadas ao inglês utilizados nos negócios, lazer e uso cotidiano de forma básica e eficiente.

60 horas

#### Requisitos

**Fundamental II, cursando a partir do 6º ano, a partir dos 16 anos**

#### Resumo do Planejamento

Verbo to be (presente)  
Verbo to be (passado)  
Verbo to be futuro e condicional  
Artigos definidos  
Artigos indefinidos  
Adjetivos  
Horas e números  
Plural e singular  
Simple presente  
Presente contínuos  
Simple past verbos  
Pronomes  
Future

Present  
Verbos  
Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

Certificação  
75% de frequência participativa  
**Cuidador de Idoso/PCD**

Você aprenderá a cuidar de pessoas idosas, auxiliando a família e a equipe multiprofissional a zelar pela saúde e bem-estar, além de ajudar em tarefas rotineiras e a ocupar o tempo livre com atividades prazerosas. Este curso é para quem tem paciência e sensibilidade e deseja, ou precisa, cuidar de pessoas idosas.

60 horas  
Requisitos

**Você deve ter concluído o ensino fundamental II, a partir de 18 anos.**

#### **Resumo do Planejamento**

- Incentivar a pessoa idosa a manter um envelhecimento ativo e saudável, utilizando atividades de lazer
- Compreender os limites profissionais e respeitar a autonomia da pessoa idosa
- Identificar fatores de risco e realizar cuidados paliativos, primeiros socorros e prevenção de acidentes
- Lidar com casos de mobilidade funcional reduzida
- Realizar ações de prevenção à vulnerabilidade social, psicológica e física
- Técnicas para uma comunicação assertiva com a pessoa idosa, membros da família e equipe multiprofissional
- Tecnologias para o cuidado da pessoa idosa, monitoramento do estado de saúde e cuidados com a medicação
- Garantir conforto, higiene e boa alimentação da pessoa idosa
- Programas voltados a idosos disponíveis no Sistema Único de Saúde (SUS) e no Sistema Único de Assistência Social (SUAS)

Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos para estímulo e aprimoramento da prática. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

Certificação  
75% de frequência participativa.

#### **Decoração de Festas**

Você aprenderá a organizar festas e cerimônias customizadas, desde a idealização temática, segurança, responsabilidade social até a execução e realização do evento.

Este curso é para quem tem boa organização e comunicação, possui interesse em ingressar na área de eventos e realizar atividades de apoio a produtores e organizadores.

60 horas

#### Requisitos

**Ensino Fundamental II completo, a partir de 18 anos**

Resumo do Planejamento

- Elaborar briefing de festas sociais e eventos temáticos, de acordo com as necessidades e particularidades descritas pelo cliente
- Aplicar os processos criativos e diferenciar modalidades de serviço e tipos de festas e eventos temáticos
- Determinar checklist e cronograma baseado nas especificidades do briefing
- Elaborar orçamentos, calcular quantidade de alimentos e bebidas e realizar contratos de prestação de serviços
- Produzir e monitorar o evento conforme orçamento, checklist e cronograma
- Identificar os principais elementos que estruturam a linguagem visual
- Reconhecer os estilos e tendências de decoração para eventos temáticos
- Identificar os elementos necessários para ambientação de uma festa e evento temático.

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos para estímulo e aprimoramento da prática.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Mecânica de Motos**

Você irá ser capacitado para conhecer os principais mecanismos de funcionamento de uma motocicleta garantindo a plena manutenção ou reparo das partes integrantes, agregando informações técnicas que possam ampliar as possibilidades no mercado de trabalho.

120 horas

#### Requisitos

**Ensino Fundamental II completo, a partir de 18 anos**

#### Resumo do Planejamento

- Fundamento de Mecânica
- Organização do trabalho

- Funcionamento de Motocicleta
- Manutenção e Reparo de parte integrantes
- Funcionamento e sistemas mecânicos
- Ferramentas e equipamentos, instrumentos de medição
- Sistema de suspensão
- Direção e freios, sistema de transmissão, sistema elétrico
- Sistema de alimentação e ignição
- Motor de combustão interna
- Sistema de arrefecimento
- Sistema de lubrificação
- Mecânica de motor e câmbio

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos para estímulo e aprimoramento da prática.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Elétrica de Autos**

Você irá aprender os fundamentos da elétrica automotiva.

120 horas

#### Requisitos

**Ensino Fundamental II completo, a partir de 18 anos**

#### Resumo do Planejamento

- Fundamentos da eletricidade automotiva aplicáveis ao sistema elétrico automotivo
- Componentes eletroeletrônicos aplicáveis ao sistema elétrico automotivo;
- Montar circuitos elétricos (série, paralelo, rele)
- Sinalização e iluminação
- Sistema de Sinalização e Iluminação
- Anomalias no sistema de Sinalização e Iluminação
- Manual de reparações
- Ferramentas e equipamentos
- Componentes do sistema de Sinalização e Iluminação
- Sistema de partida – identificação de defeitos no sistema de carga e partida
- Diagnósticos e resolução de defeitos do sistema de carga e partida
- Desmontagem, montagem, ajustes, regulagens, cálculos, substituições e
- Medições dos componentes no sistema de Sinalização e Iluminação.
- Uso responsável da tecnologia
- Como precificar, O que é Custeio, Planejamento, gestão de custos- Custos fixos, Custos variáveis, gasto para produzir ou comercializar o produto ou serviço, investimentos. Controle de gastos, controle de custos.

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos laboratórios da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos para estímulo e aprimoramento da prática.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

## Zeladoria

### ***Básico em Jardinagem***

Você aprenderá a usar técnicas de jardinagem para cuidar e fazer a manutenção de pequenos jardins, além de escolher as espécies de plantas mais adequadas a cada ambiente.

Este curso é para pessoas interessadas em aprender técnicas para atuar no comércio e em serviços de jardinagem.

60 horas

#### Requisitos

**Ensino Fundamental I completo, a partir de 18 anos**

#### Resumo do Planejamento

- Identificar, preparar e corrigir os tipos de solo de acordo com as necessidades das plantas
- Entender a fisiologia da planta e fatores para o seu desenvolvimento como luz, temperatura e vento
- Escolher as plantas conforme suas características fisiológicas
- Usar ferramentas de jardinagem
- Identificar a necessidade de substituição de plantas
- Aplicar técnicas de multiplicação e reprodução de plantas por sementes e processos vegetativos
- Identificar deficiências minerais
- Indicar a frequência de irrigação
- Usar técnicas de limpeza de solo e canteiros
- Fazer adubo orgânico por meio de compostagem e minhocário
- Identificar e tratar as pragas e doenças das plantas
- Usar técnicas de poda de arbustos e gramado
- Montar vasos e floresiras
- Planejar a manutenção e cultivar pequenos jardins
- Usar os diferentes tipos de equipamentos de proteção individual (EPIs) para manutenção de jardins

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas nos espaços de jardinagem como o Jardim Pedagógico da FFF ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos para estímulo e aprimoramento da prática.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

## Construção Civil

### ***Leitura e Interpretação de Desenho***

## **(Parceria com o Sindicato da Construção Civil) Divulgação e Seleção específica com sindicato)**

O curso de aperfeiçoamento profissional leitura e interpretação de desenhos e projetos de obras civis têm por objetivo o desenvolvimento de competências relativas à leitura e interpretação de desenhos e projetos utilizados nos canteiros de obras, possibilitando sua execução de acordo com o planejado e em conformidade com as boas práticas ambientais.

60 horas

### Requisitos

**Ser maior de 18 anos**

**Ensino Médio, cursando a partir do 2º ano**

**Ser sindicalizado no Sindicato da Construção Civil**

**Morador de Diadema**

### Resumo do Planejamento

leitura e interpretação de desenhos e projetos de obras civis

linhas: tipos e utilização;

projeções: ortogonais e rebatimento de planos;

escalas;

cotas;

projetos;

disciplinas de projetos civis;

### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas na sub sede do Sindicato da Construção Civil ou, na eventual impossibilidade, em ambientes da FFF.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

### Certificação

75% de frequência participativa.

## **Elétrica Residencial e Predial**

O curso de qualificação profissional eletricitista instalador residencial tem por objetivo o desenvolvimento de competências relativas à execução e manutenção de rede elétrica de baixa tensão em edificações.

140 horas

### Requisitos

**Você deverá ter concluído o ensino fundamental II, a partir de 18 anos.**

**O que mais devemos saber**

**Não será admitido cardíacos. Ver documentação médica**

### Resumo do Planejamento

- Teoria eletrônica: matéria; fundamentos de eletrostática; corpos simples e corpos compostos; energia e suas formas. - Fontes de eletricidade: ação química; indução; aquecimento; luz; atrito., - corrente elétrica: definição; unidade de medida; instrumento de medida,- circuito elétrico: definição; circuito elétrico elementar; tipo,- resistência elétrica: definição; unidade de medida; instrumento de medida,- associação de resistores em série, em paralelo e mista: definição, resistência elétrica equivalente; fórmula; aplicação.,- tensão elétrica: definição; unidade de medida; instrumento de medida; tensões usuais.,- potência elétrica: definição; unidade de medida; instrumento de medida; fórmula,- lei de ohm: definição; fórmula; aplicação., primeira e segunda leis de Kirchoff: enunciado; aplicação,- magnetismo: definição; campo magnético.,- eletromagnetismo: regra da mão direita; solenoide; polaridade,- projeto de instalações elétricas: representação gráfica; projeção ortográfica; planta baixa; simbologia.,- planejamento: definição; etapas; níveis; organização; controle; cronograma,- orçamento: definição; tipos; elementos; custos; margem; levantamento de materiais; cotação,- segurança do trabalho: causas de acidentes; prevenção de acidentes; análise preliminar de riscos; ergonomia; equipamentos de proteção individual e coletiva; legislação.- Meio ambiente: descarte e resíduos; impactos ambientais; normalização.- Qualidade: definição; normas; procedimentos; normalização.- Ligação a terra (aterramento): definição; técnicas de aterramento; tipos de aterramento.- Fatores que influenciam no dimensionamento: fios e cabos elétricos; eletrodutos, - Proteção das instalações elétricas: disjuntores; fusíveis; dispositivos diferencial residual., - dispositivos de proteção contra surtos (dps): definição; tipos; nomenclatura; capacidade de corrente; coordenação de circuitos,- circuito alimentador e de distribuição: definição; tipos de distribuição; manobra e proteção dos circuitos; categorias de emprego das proteções; fator de demanda; quedas de tensão admissíveis normalizadas; potência máxima por circuitos; quadros.,- corrente alternada: ciclo e frequência; valores; instrumentos de medição em valor eficaz.,- emenda de condutores: em linha; em derivação; em caixas de passagem; com bases conectoras; para alta corrente; soldar emendas de condutores; isolar emendas de condutores.- Instrumentos de medição: multímetro digital; volt/ampérímetro alicate; características gerais; seletor de função; seletor de alcance; indicações do display; recomendações de uso e de segurança, - leitura e interpretação de diagramas: tipos; simbologia; aplicação., sistemas de iluminação: diretos com lâmpadas; dimerizados; acessórios; normas aplicáveis.,- técnicas de inspeção de sistemas de redes elétricas: de redes

protegidas; de proteção e segurança; de sinalização; normas e procedimentos aplicáveis; técnicas de manutenção; segurança em instalações e serviços em eletricidade.,- instalação de quadro de: distribuição com quatro circuitos comandados por disjuntores; entrada; distribuição e circuitos de alimentação de lâmpadas e tomadas; equipamentos audiovisuais para chamadas.

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também haverá, caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários, exercícios e atividades presenciais colaborativas na oficina da FFF2 ou em espaços de entidades parceiras utilizando ferramentas e equipamentos específicos para estímulo e aprimoramento da prática.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

## Gastronomia

### **Confeitaria**

Você aprenderá a aplicar métodos e técnicas culinárias, preparar massas de confeitaria, cremes, recheios e coberturas e, ainda, montar e decorar doces.

Este curso é para quem gosta de cozinhar, deseja trabalhar com confeitaria ou tem interesse em conhecer e se desenvolver nas principais práticas dessa atividade

60 horas

#### Requisitos

**Fundamental I, 1º ao 5º ano completos, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento.

- Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada
- Entender o conceito de Mise en Place e organizar plano de ataque
- Selecionar ingredientes e calcular os insumos para a produção culinária
- Aplicar métodos e técnicas culinárias
- Preparar massas de confeitaria (líquida, cozida, seca, folhada, bolo cremoso e espumoso, chiffon)
- Produzir cremes, recheios e coberturas (merengue, chantilly, mousse, ganache, trufa, brigadeiro, creme inglês, creme de confeiteiro, creme de manteiga, geleia, compota)
- Montar e decorar produções de confeitaria como bolos, rocamboles, tortas, pudins, petit four, bombas, carolinas
- Finalizar doces, considerando a produção de confeitaria

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta em aulas presenciais

Aventais de cintura, brancos

Um par de sapatos fechados com sola de borracha

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Panificação Artesanal / Panetones**

Você aprenderá a utilizar equipamentos e utensílios para preparar massas, recheios, pães, sanduíches quentes e frios e salgadinhos fritos e assados e panetones

Este curso é para quem tem interesse em aprender todos os processos dentro de uma cozinha profissional, gosta de cozinhar e deseja se aprimorar na área de panificação.

60 horas/ adaptar conteúdo

#### Requisito

**Ensino fundamental I, 1º ao 5º anos, completos, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada
- Entender o conceito de Mise en Place
- Conhecer a história e a evolução da panificação no Brasil e no mundo
- Entender conceitos da panificação profissional
- Manipular os alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente
- Compreender as funções de edulcorantes, sal, açúcar e água
- Identificar os tipos e usos de pré-fermento e de fermentos biológicos
- Reconhecer os tipos de massa e os diferentes processos de produção
- Fazer produções da panificação, considerando os processos bioquímicos
- Usar os equipamentos e utensílios de acordo com suas especificações e preparo do alimento
- Preparar diferentes massas: fermentada salgada, semi folhada, cozida salgada, fermentada doce, entre outras
- Realizar técnicas, cálculos e cuidados que garantem a qualidade final do produto
- Produzir recheios, pães, sanduíches quentes e frios, salgadinhos fritos e assados
- Técnicas para a massa, recheio e conservação de panetones
- Aplicar técnicas de congelamento e práticas seguras de descongelamento
- Fazer armazenamento e conservação adequados para aumentar a vida útil do produto

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta em aulas presenciais

Aventais de cintura, brancos

Um par de sapatos fechados com sola de borracha

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Pizzaiolo**

Você aprenderá a aplicar técnicas de produção de massas, molhos, recheios e coberturas, fazer montagem e finalização de pizzas e preparar cardápios.

Este curso é para quem deseja trabalhar na área de panificação

60 horas

#### Requisito

**Ensino fundamental I, 1º ao 5º ano, completos, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

#### Resumo do Planejamento

- Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada, descarte de resíduos e consumo consciente
- Entender a história da pizza: origem, evolução e tipos
- Conhecer o maquinário, os equipamentos e utensílios de produção
- Interpretar fichas técnicas de produção
- Entender as especificações técnicas das mercadorias e a importância do estoque
- Aplicar técnicas de produção de massas, molhos, recheios e coberturas para pizza
- Elaborar cardápios
- Fazer precificação de pizza e pesquisa de mercado
- Preparar variações de massas: piadinas, carnevale, crostata, calzones, foccacias, crostinis, massa pan, massa romana e massa napolitana



#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano. Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta em aulas presenciais

Aventais de cintura, brancos  
Um par de sapatos fechados com sola de borracha

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Chocolateria**

Você aprenderá a usar utensílios da chocolateria, fazer temperagem e cristalização do chocolate e preparar bombons, trufas, ganaches.

Este curso é para quem gosta de cozinhar, deseja trabalhar com chocolateria ou quer ter noções básicas desse segmento da confeitaria.

60 horas

#### Requisito

**Ensino fundamental I, 1º ao 5º ano, completos, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada
  - Entender o conceito de Mise en Place
  - Calcular pesos e medidas e executar plano de ataque
  - Fazer higienização de frutas e armazenamento de alimentos
  - Selecionar ingredientes e calcular os insumos para a produção culinária
  - Conhecer equipamentos, utensílios da chocolateria e tipos de chocolate
  - Fazer a temperagem e a cristalização do chocolate
  - Preparar bombons moldados, maciços, decorados, aromatizados e recheados
  - Produzir trufas aromatizadas, banhadas e decoradas
  - Fazer doces banhados com chocolate, ganaches
- Moldar, decorar e finalizar produções com chocolates

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano. Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta em aulas presenciais

Aventais de cintura, brancos  
Um par de sapatos fechados com sola de borracha

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

75% de frequência participativa.

### **Higiene e Manipulação de Alimentos / JUVENTUDE**

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você aprenderá a usar técnicas de higiene pessoal e de equipamentos, adotar critérios de segurança no preparo de alimentos e no controle de pragas.

12 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o ensino fundamental II, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Gastronomia**

#### Resumo do planejamento

- Compreender a prática de medidas que compõem a segurança de alimentos, incluindo conceitos de acordo com a legislação vigente
- Entender os perigos nos alimentos: classificação dos perigos químico, físico e biológico, formas de contaminação, agentes causadores e contaminantes específicos de carnes, aves, pescados e especiarias
- Executar procedimentos preventivos relativos às boas práticas na manipulação de alimentos: higiene de mãos, equipamentos, móveis, utensílios e instalações
- Aplicar medidas preventivas para controle de pragas e manejo de resíduos e adotar critérios de segurança no processo operacional
- Entender e aplicar o Manual de Boas Práticas, Procedimento Operacional Padrão (POP) e Instrução de Trabalho (IT)

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano. Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta em aulas presenciais

- Aventais de cintura, brancos
- Um par de sapatos fechados com sola de borracha

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Gastronomia**

### ***Doces finos para festas/Juventude***

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude

Você aprenderá a aplicar técnicas de temperagem de chocolate, além de preparar e decorar doces finos como bombons, trufados e ganaches.

Este curso é para quem gosta de cozinhar e tem interesse em conhecer e se desenvolver nas principais práticas dessa atividade.

20 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisito

**Você deve estar cursando o ensino fundamental II, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Gastronomia**

#### Resumo do Planejamento

- Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada
- Entender o conceito de mise en place e calcular insumos
- Aplicar técnicas de temperagem de chocolate e pontos de calda de açúcar
- Fazer bases de geleias e ganaches de diferentes tipos de pontos e usos
- Preparar massas (petit four, joconde, pão de mel) e doces (à base de gemas, fondados, bombons, trufados, ganaches)

- Finalizar e decorar doces com banho de fondant e de chocolate, pasta americana e brulé
- Embalar, armazenar e transportar para eventos
- Conhecer o mercado de trabalho: oportunidades e tendências

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano. Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta em aulas presenciais

Aventais de cintura, brancos

Um par de sapatos fechados com sola de borracha

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

70% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Gastronomia**

### **Produção de Panetones/ Juventude**

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você aprenderá a desenvolver técnicas de fermentação, cocção e preparo essenciais para a produção de um panetone.

Este curso é para quem gosta de cozinhar e tem interesse em conhecer e se desenvolver nas principais práticas dessa atividade.

#### Requisitos

20 horas componentes de 140 horas totais

**Você deve estar cursando o ensino fundamental II, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Gastronomia**

#### Resumo do Planejamento

- Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada
- Fermentação do panetone
- Descanso de Massa
- Utilização de forno
- Panetone com frutas cristalizadas
- Panetone com uvas passas
- Panetone com chocolate
- Stolen
- Conhecer o mercado de trabalho: oportunidades e tendências

#### Metodologia/ Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta em aulas presenciais

Aventais de cintura, brancos

Um par de sapatos fechados com sola de borracha

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Gastronomia**

### **Hamburguer Artesanal/ JUVENTUDE**

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você aprenderá a preparar hambúrgueres, molhos e pães, compreender os pontos de cocção da carne, criar cardápios e fazer harmonização com cervejas.

Este curso é para quem gosta de cozinhar, possui organização e tem interesse em aprender os processos dentro de uma cozinha profissional.

16 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisito

**Você deve estar cursando o ensino fundamental II, e ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar cursando o Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Gastronomia**

#### Resumo do Planejamento

- Compreender a legislação e as boas práticas para serviços de alimentação sobre a higiene pessoal, riscos de contaminação cruzada e multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos
- Aplicar técnicas de armazenamento e congelamento de ingredientes
- Entender o conceito de Mise en Place: utensílios, cálculos de insumos e procedimentos de pré-preparo para as produções culinárias
- Compreender os pontos de cocção da carne: mal passado, ao ponto e bem passado
- Fazer blend de carnes (percentual de gordura e tipos de cortes)
- Produzir hambúrgueres de carnes, peixes, vegetais e grãos
- Aplicar técnicas de preparo de diferentes molhos e pães
- Usar técnicas de montagem e harmonização dos ingredientes
- Criar cardápios, incluindo guarnições
- Harmonizar hambúrguer com cervejas especiais

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de processos de preparo de alimentos e de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de gastronomia da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Materiais indicados para vestimenta para as aulas ou eventos presenciais

Um avental de peito de pano, em algodão (evitar tecidos sintéticos)

Um par de sapatos fechados com solado emborrachado antiderrapante ou um par de sapatos de segurança

#### O que mais preciso saber?

Durante as aulas, você precisará seguir as normas de segurança e higiene alimentar. Por isso, não vai poder usar brincos, anéis e outros acessórios, além de barba, bigode, maquiagem e esmalte.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Gastronomia.**

## **Beleza e Estética**

### **Barbeiro**

Você aprenderá como higienizar, hidratar, cortar, modelar e alterar a estrutura e coloração dos fios da barba e cabelo, utilizando técnicas de visagismo.

Este curso é para quem gosta de se relacionar com o público e deseja atuar na área de beleza como barbeiro.

120 horas

#### Requisitos

**Você deve ter concluído o ensino fundamental II e a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Atuar de acordo com as normas de biossegurança
- Organizar o espaço de trabalho, fazer compras de materiais e armazenar produtos
- Atender seu clientes trabalho
- Precificar e hidratar fios
- Higienizar e hidratar fios
- Cortar, aparar e fazer acabamento da barba, bigode e costeletas
- Aparar fios faciais
- Cortar cabelos
- Fazer coloração, descoloração e alterar a estrutura dos fios da barba e cabelos

- Utilizar técnicas de visagismo aplicadas ao corte e à modelagem da barba e do cabelo

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

#### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 18 anos para ajudar você como modelo na aplicação das técnicas aprendidas.

### **Auxiliar de Cabelereiro**

Você aprenderá técnicas para fazer hidratação e reconstrução dos fios, coloração e descoloração, cortes e penteados.

Este curso é para quem tem facilidade para atuar em equipe e se relacionar com o público e deseja atuar na área de beleza como cabeleireiro aplicando conceitos do visagismo.

140 horas

#### Requisitos

**Você deve ter ensino fundamental II, 1º ao 9º ano, completo, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Atuar de acordo com as normas de biossegurança
- Organizar o espaço de trabalho, fazer compras de materiais e armazenar produtos
- Atender e fidelizar clientes
- Precificar seu trabalho
- Planejar e gerenciar sua carreira
- Higienizar, secar, escovar, enrolar, desfiar/erizar e modelar cabelos
- Hidratar e reconstruir os fios
- Fazer penteados: preso, semipreso e solto
- Cortar cabelos masculinos e femininos
- Fazer coloração, descoloração, decapagem e despigmentação parcial dos fios
- Aplicar técnicas de ondulação e desondulação dos cabelos
- Utilizar técnicas de visagismo

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de beleza e estética da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

#### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 18 anos para ajudar você como modelo na aplicação das técnicas aprendidas.

## Manicure e Pedicure

Você aprenderá como fazer as unhas das mãos e dos pés, usar técnicas para retirar cutículas, aplicar esmalte, decorar unhas, planejar sua carreira e precificar seu trabalho.

Este curso é para quem deseja iniciar a carreira na área de beleza e tem facilidade de atuar com atendimento ao público.

60 horas

### Requisitos

**Você deve ter ensino fundamental II, 1º ao 9º ano, completo, a partir de 18 anos**

### Resumo do Planejamento

- Organizar seu espaço de trabalho
- Atuar de acordo com normas de biossegurança
- Planejar sua carreira e precificar seu trabalho
- Utilizar instrumentos, equipamentos e produtos
- Conceitos sobre anatomia e patologia da pele e das unhas
- Higienizar e esterilizar unhas
- Retirar esmalte, cortar, lixar, polir e preparar unhas para retirada de cutícula
- Hidratar e esfoliar mãos e pés
- Esmaltar unhas com esmalte comum
- Decorar unhas

### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

### Certificação

75% de frequência participativa

### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 18 anos para ajudar você como modelo na aplicação das técnicas aprendidas.

## Iniciação à Estética Corporal

80 horas

Você aprenderá a aplicar manobras de massagem no corpo e no rosto, associar o uso de cosméticos e outras técnicas e realizar tratamentos com fins estéticos.

### Requisito

**Você deve ter concluído o Ensino Médio e ser maior de 18 anos.**

### Resumo do Planejamento

- Organizar o ambiente de trabalho e atuar de acordo com as normas de biossegurança.
- Conhecer a profissão, campo de atuação e formação necessária para atuar no segmento
- Aplicar manobras corporais e faciais da massagem estética modeladora, dominando ritmo, fricção e movimentos
- Analisar biotipo de clientes para definir a técnica a ser aplicada
- Orientar clientes sobre benefícios, indicações e contra-indicações da massagem estética modeladora
- Usar princípios ativos e formulações cosméticas para potencializar resultados
- Conceitos de anatomia e fisiologia focados na interação dos procedimentos da massagem com o tecido cutâneo e adiposo

### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano. Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

**Se você tem marca-passo, está grávida ou planeja uma gravidez, confira as orientações abaixo:**

#### O que mais preciso saber

##### *Marca-passo*

Alguns dos instrumentos usados durante o curso podem causar interferências no seu marca-passo. Por isso, você precisará apresentar uma declaração com assinatura médica liberando sua participação para que sua matrícula seja efetivada.

##### *Gestantes*

Neste curso, utilizamos alguns equipamentos que podem oferecer riscos para mulheres grávidas. Por isso, se estiver gestante, você precisará trazer um atestado médico liberando sua participação no curso para que a sua matrícula seja efetivada. Caso fique grávida durante o curso, será necessário um atestado médico para que continue frequentando as aulas.

Você pode verificar com a FFF onde realizará o curso e os modelos dos documentos que deve apresentar.

## **Limpeza de Pele**

Você aprenderá todo o processo e protocolos disponíveis no mercado para o trabalho de Limpeza de Pele profunda profissional, abrangendo recursos manuais e eletroterápicos, cosmetologia e anat. fisiologia da pele.

60 horas

#### Requisitos

**Você deve ter concluído o Ensino Médio, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Anatomia e Estruturas da pele
- Acne: Fisiopatologia e Classificação
- Avaliação Facial e Classificação da Pele
- Passo a Passo das etapas da Limpeza de Pele
- Tecnologias Associadas à Limpeza de Pele
- Ativos e Formulações para tratamento de peles oleosas e com acne
- Conteúdo Prático demonstrativo – Básico
  - Limpeza de pele convencional
  - Extração de comedões manual
  - Extração de comedões com cureta
  - Máscara com termostato.
  - Uso do Led para limpeza de pele.
  - Alta Frequência.
  - Lupa.
  - Lupa de Pala

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

#### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que você compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 18 anos para ser modelo na aplicação das técnicas aprendidas

### **Depilação**

Você aprenderá como utilizar técnicas de depilação facial e corporal, usar materiais como roll-on, cera fria e quente, planejar e gerenciar sua carreira e precificar seu trabalho.

Este curso é para quem deseja iniciar a carreira na área de depilação e tem facilidade para atuar com atendimento ao público.

60 horas

#### Requisitos

**Você deve ter concluído o ensino fundamental (1º ao 5º) a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Atuar de acordo com as normas de biossegurança
- Organizar o espaço de trabalho
- Planejar sua carreira e precificar seu trabalho
- Conceitos sobre anatomia e patologia dos pelos
- Utilizar técnicas de depilação com roll-on, cera quente e fria
- Identificar os tipos de ceras
- Realizar depilação com cera no rosto e no corpo
- Fazer depilação artística e descolorir pelos

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

#### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que você compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 18 anos para ser modelo na aplicação das técnicas aprendidas.

### **Pedicuro Calista**

Você aprenderá procedimentos referentes à saúde dos pés, princípios básicos de podologia e técnicas para tratamento dos pés e unhas, com ênfase na remoção de calosidades e calos, proceder cuidados com a saúde dos pés, utilizando técnicas adequadas e selecionando equipamentos, utensílios e os produtos apropriados de acordo com as características da pele e eventuais alterações, lesões e patologias existentes.

120h

#### Requisitos

**Você deve ter concluído o Ensino Médio a partir de 18 anos**

**Ter cursado Manicure e Pedicure em qualquer instituição de ensino**

#### Resumo do Planejamento

- Higiene e segurança dos materiais e do ambiente de trabalho
- Legislação
- Ética e postura profissional
- Anátomo fisiologia e biomecânica do pé
- Patologias osteoarticulares e dermatológicas do pé
- Exame do pé (inspeção e palpação)
- Técnica de execução prática
- Corte correto das unhas



- Desbastamento de calosidades e calos
- Massagem do pé (relaxamento terapêutico)
- Patologias da unha e dos pés (onicopatias)
- Micoses
- Atendimento diferenciado para clientes com CA, Gestantes, Idosos e Diabéticos

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

#### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que você compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 18 anos para ser modelo na aplicação das técnicas aprendidas

### **Designer de Sobrancelhas**

Você aprenderá como desenhar a sobrancelha retirando pelos com pinça e fazer correção com hena, sombra e lápis, de acordo com a preferência dos clientes.

Este curso é para quem deseja atuar na área de design de sobrancelhas e tem facilidade em se relacionar com o público.

60 horas

#### Requisito

**Você deve ter concluído o ensino fundamental I, 1º ao 5º ano, a partir de 18anos**

#### Resumo do Planejamento

- Atuar de acordo com as normas de biossegurança

- Ergonomia: cuidados com sua postura física e a de clientes
- Reconhecer diferentes formatos de rostos e sobrancelhas
- Conceitos sobre anatomia dos pelos
- Coletar dados e preferências dos clientes
- Medir milimetricamente o espaço entre as sobrancelhas e suas curvaturas
- Retirar pelos das sobrancelhas com pinça, adequando seu formato, volume e cor às características pessoais e gosto dos clientes
- Corrigir o formato das sobrancelhas com hena, sombra e lápis

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

#### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 16 anos para ajudar você como modelo na aplicação das técnicas aprendidas.

### **Maquiagem**

60 horas

Você aprenderá noções básicas de maquiagem, incluindo técnicas de preparação e uniformização da pele e correção e harmonização de sobrancelhas.

Este curso é para quem gosta de maquiagem e deseja iniciar sua atuação profissional na área de beleza.

#### Requisitos

**Você deve ter o ensino fundamental II, 1º ao 9º ano, completos, a partir de 18 anos.**

#### Resumo do Planejamento

- Atuar de acordo com as normas de biossegurança
- Ergonomia: cuidados com sua postura física e a de clientes
- Reconhecer diferentes tipos de maquiagem
- Aplicar produtos e técnicas de coloração e remoção de maquiagem
- Realizar técnicas de preparação da pele para maquiagem, como limpeza, tonificação e hidratação
- Aplicar técnicas de uniformização da pele, como preparação, correção ou suavização por meio da maquiagem
- Noções sobre sombra e luz aplicadas à maquiagem
- Realizar técnicas de correção e harmonização das sobrancelhas
- Identificar as necessidades de diferentes clientes

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line e usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa

### **Maquiagem Social / JUVENTUDE**

Este curso faz parte do currículo do Programa de Qualificação Profissional para Juventude.

Você aprenderá noções básicas de maquiagem, incluindo técnicas de preparação e uniformização da pele e correção e harmonização de sobrancelhas para o dia - a - dia.

Este curso é para quem gosta de maquiagem e deseja iniciar sua atuação profissional na área de beleza.

16 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o Ensino Fundamental, ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar inscrito no Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Beleza e Estética**

#### Resumo do Planejamento

- Atuar de acordo com as normas de biossegurança
- Ergonomia: cuidados com sua postura física e a de clientes
- Reconhecer diferentes tipos de maquiagem
- Aplicar produtos e técnicas de coloração e remoção de maquiagem
- Realizar técnicas de preparação da pele para maquiagem, como limpeza, tonificação e hidratação
- Aplicar técnicas de uniformização da pele, como preparação, correção ou suavização por meio da maquiagem
- Noções sobre sombra e luz aplicadas à maquiagem
- Realizar técnicas de correção e harmonização das sobrancelhas
- Identificar as necessidades de diferentes clientes

#### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências. Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano. Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Beleza e Estética**

### ***Penteados/Juventude***

Você aprenderá como fazer penteados soltos, semipreso e presos para casamentos, festas e demais eventos, utilizando técnicas de visagismo.

Este curso é para quem gosta de usar a criatividade, se relacionar com o público e deseja atuar na área de beleza.

32 horas componentes de 140 horas totais

#### Requisitos

**Você deve estar cursando o Ensino Fundamental, ter idade entre 16 e 20 anos completos e estar inscrito no Programa de Qualificação para Juventude, na Área de Beleza e Estética**

#### Resumo do Planejamento

- Higienizar, secar, escovar, enrolar, desfiar/erizar e modelar cabelos
- Fazer penteados preso: rabos de cavalo, coques e tranças com duas mechas
- Fazer penteados semipreso: cachos e moicanos
- Fazer penteados solto: escovas lisas e cacheadas, babylliss e bob
- Fazer penteados em cabelos cacheados, crespos ou lisos
- Fazer penteados em cabelos cacheados, crespos ou lisos
- Utilizar técnicas de visagismo
- Conceitos sobre estrutura da pele, cabelo e couro cabeludo
- Organizar o espaço de trabalho, escolher equipamentos, materiais e produtos
- Gerenciar sua carreira e precificar seu trabalho
- Atuar de acordo com as normas de biossegurança

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.

Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.

Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios de estética e beleza da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

#### O que mais preciso saber?

Durante o curso, podemos solicitar que compareça a algumas atividades práticas com acompanhante maior de 18 anos para ajudar você como modelo na aplicação das técnicas aprendidas.

#### Certificação

75% de frequência participativa em todo o **Programa de Qualificação para Juventude na Área de Beleza e Estética**

## **Terapias Alternativas**

## **Cromoterapia**

Você irá aprender as mais variadas técnicas terapêuticas que produzem equilíbrio e harmonia entre corpo, mente e emoções usando como principal ferramenta o estudo das cores.  
60 horas

### Requisitos

**Você deve ter concluído o ensino médio, a partir de 18 anos.**

### Resumo do Planejamento

História da cromoterapia  
Fundamentos da cromoterapia  
A luz e a cor  
A visão e a cor  
O equilíbrio energético pela cor  
Os chakras e a cromoterapia  
O funcionamento das cores  
Aplicações cromoterápicas  
As cores e o sistema nervoso  
Referenciamento de cores para cromoterapia  
Cromoterapia e a medicina chinesa  
Aplicação de cores nos pontos de acupuntura  
Luz de lâmpadas coloridas  
Técnicas de limpeza, reequilíbrio, energização

### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.  
Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.  
Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios do Espaço ZEN da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.  
**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

### Certificação

75% de frequência participativa

## **Quick Massage**

60 horas

Você aprenderá a aplicar as manobras de Quick Massage para aliviar a tensão e promover o bem-estar de clientes.  
Este curso é para quem tem interesse em promover o relaxamento e o bem-estar das pessoas, tem afinidade com a área da saúde e facilidade com técnicas manuais.

### Requisitos

**Você deve ter concluído o ensino médio, a partir de 18 anos.**

### Resumo do Planejamento

- Preparar o local de trabalho  
- Conceitos de higiene, ética e postura profissional  
- Aplicar manobras de Quick Massage  
- Avaliar clientes, montar plano de atendimento e realizar a massagem de acordo com suas necessidades  
- Orientar sobre os benefícios da prática  
- Verificar se existem contraindicações da massagem e orientar sobre possíveis reações

### Metodologia/Didática

As aulas terão exercícios práticos e dinâmicos, com espaço para tirar dúvidas e trocar experiências.  
Dialogaremos sobre Trabalho, Cidadania, sobre assuntos da atualidade que afetam e ou facilitam nosso cotidiano.  
Também poderá participar de aulas presenciais, de simulações de situações reais vividas no mercado de trabalho em laboratórios do Espaço ZEN da FFF ou em espaços de entidades parceiras caso seja possível de acordo com os protocolos sanitários.

---

**Importante:** para turmas com aulas remotas, teremos encontros on-line usando uma plataforma digital. Então, você precisará acompanhar as aulas nos dias e horários da sua turma.

Certificação

75% de frequência participativa