



EDITAL Nº 011/2018

CHAMADA PÚBLICA PARA INSCRIÇÃO E AVALIAÇÃO DE OBRAS DIDÁTICAS PARA REDE ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA DO PIAUÍ

O GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ, através da Secretaria de Estado da Educação – SEDUC/PI e da Unidade de Educação Profissional e Tecnológica, no uso da atribuição que lhe foi conferida pelo art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal de 1988, com base no que preceitua o artigo 214, IV, da Constituição Federal de 1988, na Lei Nº 9.394/96, artigo 36, faz saber aos detentores de direito autoral que se encontra aberto o processo de inscrição e avaliação de obras didáticas destinadas aos estudantes da Rede Estadual de Educação Profissional e Tecnológica do Piauí.

1. DO OBJETO

1.1. Este edital tem por objetivo a convocação de editores, detentores de direito exclusivo ou autorização de comercialização e de reprodução de obras caracterizadas neste edital, para participar do processo de inscrição e avaliação de obras didáticas destinadas aos estudantes da Rede Estadual de Educação Profissional e Tecnológica do Piauí, conforme condições e especificações constantes neste edital e seus anexos.

1.1.1. Para fins deste edital, o termo editor se refere à pessoa jurídica a qual se atribui o direito exclusivo de reprodução ou comercialização da obra e o dever de divulgá-la nos limites previstos no contrato de edição.

1.1.2. Para fins deste edital, o termo obras didáticas se refere ao conteúdo a ser disponibilizado ao educando em sua forma física (livro impresso) ou em sua forma digital, quando for o caso, no formato de material didático (apostila) de forma a garantir o processo de ensino e aprendizagem.

1.1.3. Para fins deste edital, considera-se estudantes da Rede Estadual de Educação Profissional e Tecnológica do Piauí aqueles que apresentem matrícula junto ao Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica – SISTEC, cuja oferta seja de responsabilidade da Secretaria de Estado da Educação do Piauí.

1.1.3.1. A oferta da Educação Profissional que trata neste edital abrangerá todas as formas de oferta, seja ela concomitante, integrada ou subsequente e, modalidades (presencial, semipresencial e à distância).

2. DOS PRAZOS

2.1. As etapas de inscrição e entrega das obras didáticas e da respectiva documentação serão realizadas no período de 25/06/2018 a 25/07/2018, sendo estas:

- a) O Cadastramento dos editores e inscrição das obras didáticas - acontecerá exclusivamente por meio da internet, no endereço eletrônico www.seduc.pi.gov.br.
- b) A entrega das obras didáticas e da documentação exigidas neste edital - acontecerá nos dias úteis, das 07:30h às 13:30h na Secretaria de Estado da Educação do Piauí, localizada na Avenida Pedro Freitas, s/n, Centro Administrativo - CEP 64018-900 – Teresina-PI.

3. DAS CARACTERÍSTICAS DAS OBRAS DIDÁTICAS

3.1. Serão avaliadas obras didáticas para os títulos descritos no Anexo I deste edital, destinadas aos estudantes da Rede Estadual de Educação Profissional e Tecnológica do Piauí.

3.1.1. Cada obra didática constitui-se como uma proposta pedagógica única para o ensino e aprendizagem de um dos títulos descritos no Anexo I deste edital.

3.1.2. As obras didáticas dos títulos descritos no Anexo I deste edital deverão ser obrigatoriamente organizadas em volumes únicos e possuir aderência com as competências também descritas no Anexo supracitado.

3.1.2.1. Entende-se por volume único a obra didática individual organizada em torno de uma proposta pedagógica única e de uma progressão didática articulada com as competências descritas no Anexo I deste edital.

3.1.2.2. Não será admitida obra que se caracterize pela simples justaposição ou compilação de textos.

3.1.3. A obra didática será composta de um livro do estudante.

3.1.4. As obras didáticas deverão incluir referências a interfaces pedagógicas entre os títulos afins e também a outras áreas de ocupação comum, bem como conduzir os estudantes a atividades de estudos de casos de situações reais do mundo do trabalho e proporcionar o incentivo à pesquisa como estratégias de consolidação da aprendizagem.

3.1.4.1. As referências, as atividades de estudos de caso e o incentivo à pesquisa, previstas no subitem anterior, terão caráter eliminatório e estão definidas no Anexo IV deste edital.

3.1.5. As obras didáticas dos títulos a que se refere o subitem 3.1 serão compostas de livros consumíveis devendo ter lacunas e/ou espaços que possibilitem ao estudante a realização de atividades e exercícios propostos ao longo da obra.

3.1.5.1. Entende-se por livro consumível aquele que permanece, em caráter permanente, com o estudante, sendo vedada a sua devolução após o fim do respectivo componente curricular.

3.1.5.2. Será permitido a inscrição de títulos afins, desde que garantido o cumprimento das competências descritas no Anexo I.

3.1.6. Não poderá ser inscrito caderno de atividades.

3.1.7. Em caso de a obra conter anexos indispensáveis para a sua adequada utilização, esses materiais deverão, obrigatoriamente, fazer parte do corpo da obra, não podendo constituir volume em separado.

3.1.8. A obra didática deverá ter um único editor, um titular que detenha os direitos autorais.

3.1.9. Somente será aceita obra didática cujo(s) autor(es), organizador(es) ou editor(es) responsável(is) seja(m) pessoa(s) física(s), claramente identificada(s) na primeira capa do livro.

3.1.10. Os livros impressos deverão ser apresentados com limite mínimo de (70) setenta páginas.

3.1.11. As obras deverão atender às normas do acordo ortográfico da Língua Portuguesa em cumprimento ao Decreto Legislativo nº 54, de 18 de abril de 1995, à Resolução nº 17, de 7 de maio de 2008, e ao Decreto nº 6.583, de 30 de setembro de 2008.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderá participar deste processo, toda e qualquer pessoa jurídica estabelecida no país e que atenda às exigências previstas neste edital e na legislação específica, inclusive quanto à documentação.

4.2. Não poderá participar do presente processo a empresa:

4.2.1. Declarada idônea;

4.2.2. Suspensa de licitar em órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal e do Distrito Federal;

4.2.3. Punida com impedimento de contratar com o Poder Público; e

4.2.4. Estrangeira que não funciona no país.

5. DA ETAPA DE INSCRIÇÃO

5.1 A inscrição é composta pelas etapas descritas abaixo:

- a) Cadastramento dos editores;
- b) Inscrição das obras didáticas;
- c) Entrega das obras didáticas;
- d) Entrega das documentações exigidas neste edital.

5.2. Do Cadastramento dos Editores

5.2.1. É o cadastramento, por meio de um responsável, pessoa física devidamente identificado, com nome completo e CPF, além do CNPJ e da razão social da empresa,

que atendam as disposições deste edital, no sistema informatizado, exclusivamente por meio da internet, no endereço eletrônico www.seduc.pi.gov.br.

5.2.2. Os editores deverão registrar no sistema informatizado a razão social da empresa e o nome fantasia, quando houver.

5.2.2.1. Entende-se por razão social a denominação jurídica da empresa registrada nos órgãos públicos competentes.

5.2.3. A SEDUC-PI não se responsabilizará por cadastramentos não concretizados por motivos de ordem técnica dos sistemas informatizados e dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação ou outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados.

5.3. Da Inscrição das Obras Didáticas

5.3.1. É o cadastramento das obras didáticas e dos respectivos autores que atendam às disposições deste edital, no sistema informatizado, exclusivamente por meio da internet, no endereço eletrônico www.seduc.pi.gov.br, devendo ser realizado pelo responsável identificado.

5.3.2. Ao realizar a inscrição de obras, o interessado adquire o direito de participar exclusivamente com as obras que inscreveu no processo de aquisição de obras didáticas destinada aos estudantes da Rede Estadual de Educação Profissional e Tecnológica do Piauí.

5.3.2.1. Para fins deste edital, define-se que as obras inscritas ficam vinculadas ao editor que as inscreveu. Havendo impossibilidade ou renúncia do editor em prosseguir no processo, as obras serão excluídas.

5.3.2.2. Para os casos de pessoa jurídica que tenha sido incorporada ou vendida com a transferência dos bens, desde que comprovado o atendimento das condições do edital por parte da empresa adquirente, ficará permitida a mudança no cadastro do participante.

5.3.3. Os dados das obras informados na inscrição deverão ser os mesmos dados constantes no contrato de edição, na capa e na ficha catalográfica. Caso haja inconsistência e/ou divergência, a obra será excluída.

5.3.4. O editor deverá informar no sistema informatizado o título da obra que deseja inscrever correlacionado aos títulos descritos no Anexo I, o nome de todos os autores da obra, assim identificados como pessoa física conforme constam no contrato de edição, na capa do livro e na ficha catalográfica.

5.3.5 Somente serão inscritas obras que apresentarem número de ISBN para cada um de seus títulos.

5.3.6. 10 número do ISBN deverá constar em uma das capas do livro.

5.3.7. Os direitos autorais da obra a ser adquirida deverão pertencer a um único editor, sendo vedada a coedição.

5.3.8. A obra deverá ser inscrita com o número da edição e o ano de edição.

5.3.9. A obra inscrita não poderá ser substituída ou mesmo alterada, salvo o disposto no Subitem 5.3.2.2 deste edital.

5.3.9. Será de inteira responsabilidade dos interessados a validade das informações fornecidas a Secretaria de Estado da Educação do Piauí no cadastramento dos autores. Esse cadastro deverá conter dados atualizados, tendo em vista que será utilizado pelo SEDUC-PI em etapas do processo de aquisição.

5.3.10. Para fins de prova de comprovação da inscrição, só será aceita ficha técnica do material, impressa em PDF, do relatório emitido pelo sistema informatizado.

5.3.11. A SEDUC-PI não se responsabilizará pela inscrição de obras não concretizada por motivos de ordem técnica dos sistemas informatizados e dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação ou outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados.

5.4. Da entrega das Obras

5.4.1. Os participantes que estiverem aptos na etapa de inscrição deverão realizar a entrega das obras inscritas, respeitando-se os períodos citados nos subitens 2.1- b.

5.4.2. A entrega das obras inscritas deverá ser feitas da seguinte forma:

a) todas as obras inscritas impressas.

5.4.2.1. As obras inscritas impressas ficarão sob responsabilidade da SEDUC-PI, apenas para o fim do objeto deste edital.

5.4.3. A obra didática deverá ter um único titular que detenha, com exclusividade, os direitos autorais.

5.4.4. A entrega deverá ser realizada pelo representante da empresa identificado no sistema informatizado ou por procurador constituído.

5.4.5. Somente serão analisadas as obras e a respectiva documentação que foram inscritas no sistema informatizado.

5.4.6. Caso a documentação e as obras sejam entregues por um procurador, deverão estar acompanhadas de instrumento público de procuração contendo poderes expressos de representação junto ao SEDUC-PI, com reconhecimento de firma.

5.4.7. O exemplar das obras, conforme descrito no item 5.4.2 – a, deverá ser entregue em edição finalizada, com todos os textos, as imagens, a diagramação e número de páginas definitivas, inclusive com acabamento e matéria-prima definitiva (papel, grampo, cola, etc.)

5.4.8. O exemplar das obras, conforme descrito no item 5.4.2 – a, deverá conter as características padrão do projeto gráfico e editorial das demais obras inscritas e estas deverão ser mantidas caso a obra seja selecionada.

5.4.9. Não será aceito o acabamento espiralado para o exemplar dentre as obras inscritas, nem no caso de reprodução caso a obra seja selecionada.

5.4.10. Não serão aceitos bonecos ou protótipos.

5.4.11. O exemplar impresso não será devolvido após as etapas deste edital.

5.4.12. Para efeito de confirmação de entrega das obras inscritas, será emitido comprovante de entrega, após serem conferidos o exemplar dentre as obras inscritas, respeitando-se os prazos definidos no subitem 2.1- b.

5.4.13. Somente será aceita a entrega da obra e emitido o respectivo comprovante mediante entregue exemplar dentre as obras inscritas, sendo vedado o recebimento parcial.

5.5. Da Entrega da Documentação

5.5.1. Os documentos obrigatórios referentes ao participante e às obras estão relacionados no Anexo II deste edital.

5.5.2. Toda documentação deverá ser entregue datada e assinada pelo representante do participante ou por seu procurador público.

5.5.3. Caso a documentação seja entregue por um procurador, deverá estar acompanhada de instrumento público de procuração contendo poderes expressos de representação junto a SEDUC-PI e da cópia autenticadas do CPF e de documento oficial de identificação do(s) procurador(es).

5.5.4. Os documentos solicitados no Anexo II poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia, desde que estejam autenticadas por cartório competente ou consulta na web da instituição emissora, quando for o caso.

5.5.5. Para efeito de confirmação de entregada documentação, será emitido comprovante de entrega, após serem conferidos toda a documentação, respeitando-se os prazos definidos no subitem 2.1 - b.

6. DO RESULTADO DA ANÁLISE DOS ATRIBUTOS FÍSICOS - CADASTRAMENTO, ENTREGA DE OBRAS, ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO

6.1. Consiste na verificação dos atributos físicos, editoriais e documentais, bem como validação das obras inscritas e entregues de acordo com a inscrição realizada no sistema.

6.2. Cabe recurso no Resultado Preliminar deste Edital, devendo este ocorrer no período informado no Anexo V deste edital, desde que haja dentro os critérios analisados o parecer indicativo de reprovação.

6.3 A análise dos dados do contrato de edição/cessão de direitos ou similares, bem como à consistência dos registros no sistema informatizado será feita em comparação às exigências deste edital.

6.4. As obras que não atenderem às exigências contidas nos neste edital serão excluídas conforme código descrito no Anexo III.

6.5. Havendo contradição entre os dados preenchidos no sistema informatizado durante a etapa da inscrição e os dados constantes no exemplar da obra entregue, a obra será excluída.

6.6 O resultado desta etapa aparecerá em ordem de inscrição dos editores, com indicador de Aprovado e Reprovado, mediante análise dos itens descritos no item 6.1.

7. DO RESULTADO DA AVALIAÇÃO PEDAGÓGICA DAS OBRAS.

7.1 Para realizar a Avaliação Pedagógica, a SEDUC-PI constituirá uma comissão técnica formada por profissionais licenciados ou bacharéis com vínculo na instituição;

7.1.1. A avaliação pedagógica das obras será realizada com base em critérios comuns e específicos para todos os títulos, constantes no Anexo IV deste edital.

7.1.2. As obras avaliadas de acordo com os critérios estabelecidos neste edital receberão pontuação de 0 a 5 pontos.

7.1.3. O resultado desta etapa aparecerá em ordem decrescente da pontuação adquirida após a avaliação pedagógica das obras pela comissão técnica.

7.1.4. Os titulares de direito autoral e/ou representantes legais dos livros inscritos poderão apresentar recursos, cujas razões deverão ser apresentadas por escrito e anexada no site de inscrição, competindo o julgamento à Comissão Técnica conforme cronograma presente no Anexo V.

8. DO RESULTADO FINAL

8.1. O resultado final será divulgado no Diário Oficial do Estado do Piauí e no site da SEDUC-PI através do link www.seduc.pi.gov.br, conforme Anexo V.

8.2. O resultado final será divulgado por ordem decrescente de classificação dos editores por título concorrido.

8.3. A pontuação determinada na avaliação pedagógica torna apta a prioridade para aquisição das obras em análise neste edital.

9. DA AQUISIÇÃO DE OBRAS

9.1 A SEDUC-PI, por intermédio de Comissão Permanente de Licitação, em procedimento licitatório posterior, conforme necessidade justificada, convocará os editores, obedecendo ao critério de classificação, para proceder a aquisição dos itens.

9.2 O valor por cada obra didática não deve ultrapassar o valor determinado no Anexo I deste edital que tem por base a quantidade de carga horária das disciplinas vinculadas ao repasse financeiro destinada a aquisição do material didático mediante matrícula efetivada dos estudantes.

9.2.1 Não havendo apresentação de preço conforme máximo determinado neste edital, a SEDUC-PI poderá deixar de contratar a aquisição das obras escolhidas em primeiro lugar e contratar a aquisição das obras escolhidas em segundo lugar e assim sucessivamente.

9.2.2 A SEDUC-PI, por intermédio de Comissão Permanente de Licitação, poderá solicitar planilha de custos praticados pelos editores, em formulário próprio.

9.2.3 A não apresentação de preço para aquisição excluirá o editor das demais chamadas em demandas posteriores.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A SEDUC-PI se reserva o direito de a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, por despacho motivado, adiar, desistir ou revogar a presente convocação, sem que isso represente motivo para os participantes pleiteiem qualquer tipo de indenização.

10.2. Será de inteira responsabilidade dos inscritos a validade das informações fornecidas à SEDUC-PI no cadastramento das obras.

10.3. A inscrição do livro implica aceitação dos termos deste edital, de forma integral e irrevogável, bem como, da legislação aplicável, especialmente em matéria de direito autoral, não cabendo controvérsias posteriores.

10.4. A inscrição ou seleção das obras didáticas não implica obrigatoriedade de abertura de procedimento licitatório ou que vise à formatura de contrato de aquisição por parte desta SEDUC- PI, tampouco confere direito a indenização a título de reposição de despesas realizadas no cumprimento das etapas deste edital.

10.5. Verificada a impossibilidade de reprodução das obras didáticas por parte dos editores conforme classificação no Resultado Final seguirá a ordem de classificação para garantir o atendimento do objeto deste edital.

10.6. Situações não previstas neste edital serão analisadas pela Comissão Técnica com a participação da Assessoria Jurídica desta Secretaria.

10.7. As obras didáticas, selecionadas na forma do item 8 deste edital, somente serão adquiridas mediante necessidade da oferta e disponibilidade de recursos para este fim por parte desta Secretaria.

10.8. O prazo de vigência deste edital abrange o período de três anos podendo ser prorrogado por igual período.

10.9. Integram o presente edital, como se transcritos fossem e como partes indissolúveis, os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Dos Títulos;
- b) Anexo II – Dos Documentos para Inscrição;
- c) Anexo III - Dos Critérios da Análise de Atributos Físicos;
- d) Anexo IV – Dos Critérios de Avaliação Pedagógica;
- e) Anexo V – Do Cronograma;
- f) Anexo VI – Modelo de Declaração do Editor;
- g) Anexo VII – Modelo de Declaração da Obra;

Teresina (PI), 19 de junho de 2018.

Hélder Sousa Jacobina
Secretário de Estado da Educação do Piauí

ANEXO I – Dos Títulos

EIXO 01 GESTÃO E NEGÓCIOS			
Cód.	Título	Competências Profissionais	Preço Máximo
E01C001	Fundamentos da Qualidade	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o conceito de Qualidade e avaliar seu impacto nas organizações; Compreender o sistema de gerenciamento da qualidade. Compreender a história, o perfil e as áreas de atuação do profissional de Qualidade; Compreender as principais ferramentas da qualidade 	R\$ 80,00
E01C002	Introdução a Administração	<ul style="list-style-type: none"> Compreender a evolução do pensamento administrativo e organizacional. Identificar as habilidades e atitudes do administrador requeridas pelo mercado em constante processo de mudança. Identificar e diferenciar as principais características que fundamentam a história do pensamento administrativo frente às escolas de administração e aos novos enfoques contemporâneos. 	R\$ 80,00
E01C003	Introdução a Auditoria de Qualidade	<ul style="list-style-type: none"> Reconhecer a função das auditorias da qualidade nas organizações. Identificar as características das auditorias interna e externa nas organizações. Apoiar os processos de auditoria nas organizações. Planejar e executar processos de auditoria da qualidade em diferentes modelos de organizações 	R\$ 80,00
E01C004	Qualidade e Produtividade	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o conceito de Produtividade e Qualidade. Identificar os principais Indicadores de Produtividade. Elaborar metas de qualidade. Realizar Inspeção com foco na qualidade Realizar controle de atributos e de variáveis. Identificar fatores influentes na produtividade. 	R\$ 80,00
E01C005	Administração Organizacional do Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> Reconhecer a necessidade de implantação de sistemas de gestão para atender às questões referentes à qualidade, responsabilidade social, segurança e saúde ocupacional. Compreender os sistemas de gestão de segurança e saúde no trabalho. 	R\$ 80,00

E01C006	Administração da Produção de Materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a Administração de Materiais como importante ferramenta gerencial de controle do patrimônio da Organização. • Identificar às políticas de estoques e atrelar os conhecimentos à realidade local. • Analisar conceitos da administração da produção e da prática da gerência de operações nas mais diversas situações empresariais. 	R\$ 80,00
E01C007	Administração Mercadológica	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os efeitos das variáveis de preço, produto ou serviço, comunicação e distribuição na formulação da estratégia empresarial. • Compreender os fundamentos do Mix de Marketing (4P's). • Compreender a influência das variáveis controláveis (micro ambiente) e incontroláveis (macro ambiente) nos mercados. • Identificar a influência dos ambientes de marketing no comportamento do consumidor. • Análise do ambiente de marketing: micro e macro ambientes; noções de variáveis controláveis e incontroláveis; definição de mercados. • Elaborar Plano de Marketing. 	R\$ 80,00
E01C008	Sistema de Informação Gerencial	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da tecnologia da informação e dos sistemas de informação na empresa contemporânea. • Desenvolver a capacidade analítica de sistemas organizacionais complexos utilizando múltiplas perspectivas teóricas. • Identificar as características de sistemas desenvolvidos para Administração de Empresas. • Conhecer as limitações, problemas e implicações de uma aplicação para Administração. • Compreender os conceitos relativos à abordagem sistêmica e o conceito e características de sistemas de informação. • Entender os aspectos envolvidos no processo de tomada de decisão baseado em modelos de decisão. • Reconhecer os diferentes tipos de sistemas de informação a partir da identificação de suas características particulares. • Compreender os aspectos a serem considerados no processo de análise de sistemas de informação. • Compreender as diferenças existentes no processo de desenvolvimento dos diferentes tipos de sistemas de informação. 	R\$ 80,00

E01C009	Introdução a Gestão de Pessoas	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e caracterizar o processo de pesquisa, recrutamento e seleção de pessoal, bem como, instrumentos dados e meios necessários. • Organizar formalmente propostas de publicação ou editais necessários para a divulgação de processo de seleção. • Avaliar a organização, as características jurídicas e a dinâmica operacional das empresas de recrutamento e seleção. • Diagnosticar necessidades de programas de capacitação, reciclagem, treinamento e desenvolvimento de pessoal. • Organizar programas de admissão e desligamento de pessoal (por demissão, aposentadoria, falecimento e outros). • Interpretar a legislação previdenciária, trabalhista e tributária aplicável ao ciclo de pessoal para elaboração na folha de pagamento. 	R\$ 80,00
E01C010	Introdução a Gestão Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios de gestão ambiental e pública; • Compreender e avaliar modelos de gestão ambiental utilizados na exploração de recursos naturais e nos processos produtivos; • Avaliar, interpretar e analisar os efeitos resultantes das alterações causadas por um projeto sobre a saúde e bem-estar do ser humano, prevenindo ou minimizando a deterioração da qualidade ambiental da área pesquisada; • Compreender os mecanismos de AIA, EIA, e RIMA e sua legislação prevista para o PCA, RCA e PRAD; • Compreender o Sistema de Gestão Ambiental segundo a norma NBR/ISO 14001; 	R\$ 80,00
E01C011	Introdução a Gestão de Projetos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as técnicas de gerenciamento de projetos tendo em vista a aplicação no exercício das atividades profissionais. • Realizar o gerenciamento de projetos a partir de aspectos relativos como: estrutura, escopo, tempo, custos, qualidade, recursos humanos, comunicação e riscos. 	R\$ 80,00
E01C012	Introdução a Gestão de Marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os elementos que interferem e compõem o mix de marketing nas organizações. • Identificar os elementos que influenciam o ambiente das organizações e as características que afetam o comportamento do consumidor e do comprador organizacional. • Elaborar um plano de marketing a partir da seleção de mercados-alvo, segmentação de mercado e posicionamento estratégico. 	R\$ 80,00

E01C013	Introdução a Gestão de Vendas	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o conceito, as funções e evolução histórica do processo de vendas. • Analisar o potencial de mercado e previsão de vendas. • Definir metas e orçamento de vendas. • Identificar as forças de vendas: formas de estruturação, remuneração e avaliação. • Compreender as técnicas de promoção de vendas: tipologia, características e aplicações. • Compreender o desenvolvimento de materiais e campanhas promocionais. 	R\$ 80,00
E01C014	Comércio Eletrônico	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o conceito de comércio eletrônico e os softwares utilizados. • Desenvolver processo de Negócio com ênfase em indústria. • Integrar processos de Negócios com Comércio Eletrônico. 	R\$ 80,00
E01C015	Contabilidade Básica	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos básicos do sistema contábil. • Analisar e entender demonstrações financeiras. 	R\$ 80,00
E01C016	Introdução ao Direito do Consumidor	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios do Direito do Consumidor; • Interpretar as relações de consumo; • Definir os direitos do consumidor; • Analisar os sujeitos da relação de consumo; • Caracterizar a qualidade de produtos e serviços; • Compreender os prazos de prescrição e Decadência no âmbito do direito do consumidor; • Entender as práticas comerciais numa relação de consumo; • Identificar relações protegidas pelo direito do consumidor; • Compreender o contexto de surgimento do Direito do Consumidor no Brasil. 	R\$ 80,00
E01C017	Noções de Contabilidade Pública	<ul style="list-style-type: none"> • Conceituar administração pública e as peças de planejamento público (PPA, LDO e LOA) • Reconhecer os princípios orçamentários, estágios da receita e da despesa públicas e créditos orçamentários; • Compreender os principais fatos contábeis nos sistemas Orçamentário, Financeiro, Patrimonial. • Compreender a Lei de Responsabilidade Fiscal. 	R\$ 80,00
E01C018	Noções de Contabilidade Fiscal e Tributária	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os tributos contábeis; • Compreender Legislação Fiscal (Federal, Estadual e Municipal); • Aplicar na contabilidade todos os impostos incidentes; • Aplicar os cálculos dos Tributos e registrar na Contabilidade; 	R\$ 80,00

E01C019	Noções de Contabilidade Comercial	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os eventos contábeis gerados nas empresas comerciais. • Reconhecer os registros que envolvem a estrutura das demonstrações contábeis • Desenvolver de maneira eficaz soluções para problemas pertinentes a área de gestão através de técnicas contábeis. 	R\$ 80,00
E01C020	Matemática Financeira	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conhecimentos de matemática comercial e financeira nas transações de mercado/empréstimos; • Verificar a exatidão matemática do balancete no tocante a soma de débitos e créditos existências de contas devedoras e credoras com saldos. • Coletar média aritmética e ponderada; • Aplicar conhecimentos de matemática comercial e financeira nas transações de mercado/empréstimos; • Verificar a exatidão matemática do balancete no tocante a soma de débitos e créditos existências de contas devedoras e credoras com saldos. • Definir população e amostra; • Identificar séries estatísticas; • Elaborar e construir tabelas e gráficos; • Calcular medidas de tendências centrais 	R\$ 80,00
E01C021	Legislação Trabalhista e Previdenciária	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos técnicos e legais que orientam o gerenciamento de pessoal, incluindo a legislação trabalhista e previdenciária e outros aspectos fiscais. • Correlacionar questões sociais, trabalhistas e previdenciárias a partir das normas e princípios que regem o direito do trabalho. • Associar as práticas jurídicas relacionadas com as rotinas contábeis em ambiente organizacional. • Compreender as normas de legislação trabalhista e previdenciária e respectiva aplicação. 	R\$ 80,00
E01C022	Contabilidade de Custos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de custos bem como seus componentes dos custos. • Aprender decisões gerenciais, utilizando-se dos dados contábeis, dentro do enfoque de planejamento estratégico, tático e operacional. • Compreender as abordagens das metodologias de custeio que influenciam no controle e na tomada de decisão. • Compreender as influências do ambiente interno e externo, com a relação à contabilidade de custos. 	R\$ 80,00

E01C023	Análise de Balanço	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as estruturas das demonstrações contábeis nos moldes da legislação vigente. • Utilizar as demonstrações contábeis como um instrumento de apoio às decisões econômicas financeiras das pessoas físicas e jurídicas relacionadas às empresas, como acionistas, dirigentes, bancos, fornecedores, clientes e outros interessados. • Compreender as demonstrações de variações patrimoniais, balanço patrimonial e balanço financeiro; • Analisar e interpretar índices e coeficientes de estrutura, liquidez, endividamento de empresas dos mais diversos ramos. 	R\$ 80,00
E01C024	Planejamento e Orçamento	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de administração pública e as peças de planejamento público (PPA, LDO e LOA). • Identificar os princípios orçamentários, estágios da receita e da despesa públicas e créditos orçamentários. • Compreender as principais diferenças entre a contabilidade das sociedades e a contabilidade governamental. • Compreender a importância da transparência expressa na participação popular no processo e gestão e o aspecto do controle nas finanças públicas, definidos na Lei de Responsabilidade Fiscal. 	R\$ 80,00
E01C025	Contabilidade Gerencial	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de contabilidade gerencial e sua importância estratégica para a empresa fazer frente à competitividade no mercado de trabalho. • Identificar os recursos disponíveis na contabilidade para utilizá-los no gerenciamento de informações. • Compreender importância da informação contábil no processo decisório empresarial. • Compreender a importância do Sistema de Informações Contábeis na necessidade dos controles que possam garantir o fluxo das operações e informações das Organizações. 	R\$ 80,00
E01C026	Atendimento ao Cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os diversos tipos de clientes; • Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional; • Aplicar técnicas de recepção e sondagem das preferências dos clientes. • Apresentar etiqueta social. • Estabelecer e aplicar procedimentos de apresentação e acomodação dos clientes • Estabelecer e aplicar procedimentos de abordagem para finalizar um serviço • Monitorar o andamento dos pedidos / compras • Atender os clientes internos e externos com cortesia, gentileza e respeito; • Aplicar a agregação de valor a produtos e serviços para satisfazer o consumidor, adequando as estratégias mercadológicas diante da mudança do comportamento do consumidor; 	R\$ 80,00

E01C027	Técnicas de Vendas	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e utilizar com segurança os principais conceitos e bases teóricas das técnicas de vendas nos diferentes tipos de negócios e organizações. • Compreender o processo de remuneração da força de vendas e a otimização de resultado de vendas. • Compreender o conceito da motivação da força de vendas. • Assimilar os conceitos de qualidade na processualidade das vendas. • Compreender a integração entre o plano de marketing e o planejamento das vendas. • Assimilar a metodologia para planejamento de vendas e identificar as oportunidades de mercado e previsão de vendas. 	R\$ 80,00
E01C028	Fundamentos da Logística	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o histórico e evolução logística. • Assimilar os Sistemas logísticos e a Cadeia de abastecimento. • Compreender a Logística Integrada. • Proporcionar uma resposta eficiente às demandas do consumidor (ECR). • Compreender Fluxos e processos logísticos a partir dos princípios de logística de entrada, de compras, de logística de apoio à produção, armazenagem, gerenciamento de estoques, distribuição física, transportes e logística reversa. 	R\$ 80,00
E01C029	Rotinas Administrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar rotina diária; • Protocolar documento; • Elaborar documentos administrativos; • Emitir documentos diversos. • Conferir documentos; • Acompanhar validade de documentos legais; • Aplicar técnicas de arquivo de documentos; 	R\$ 80,00
E01C030	Recepção e Atendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância do profissional de recepção no atendimento nas instituições; • Aplicar técnicas de atendimento e recepção; • Organizar espaço de trabalho; • Utilizar instrumentos de agendamento; • Utilizar instrumentos de atendimento, tais como; telefone e e-mail. • Compreender a imagem pessoal como fundamental na ação de recepcionar e atender; • Desenvolver técnicas de comunicação na ação de recepcionar e atender; 	R\$ 80,00

E01C031	Associativismo e Cooperativismo	<ul style="list-style-type: none"> Assessorar e coordenar processos associativos e cooperativos; Conhecer conceitos históricos, fundamentos e princípios do cooperativismo e associativismo; Reconhecer a importância socioeconômica do cooperativismo e associativismo; Compreender o processo de produção, armazenamento e comercialização em sistema de cooperação; 	R\$ 80,00
E01C032	Contratos e Convênios na Administração Pública	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os instrumentos de contratação utilizados pela Administração, as exigências destes instrumentos e como deve ser feito o controle dos contratos e convênios celebrados com o Poder Público. Analisar a importância e a estrutura da Administração Pública. Conhecer e discutir a Lei 8.666/64 – Lei de Licitações, que estabelece regras a serem seguidas para a contratação de serviços e para a compra de material pela Administração Pública. 	R\$ 90,00
E01C033	Gestão na Execução Financeira	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer e analisar os aspectos da contabilidade pública e a Lei de Responsabilidade Fiscal; Analisar o orçamento público, a Lei 4320/64 (Plano Plurianual, LDO, princípios orçamentários e classificação); Avaliar o processo de elaboração orçamentária, a importância, os tipos e a integração entre a contabilidade e os custos; Discutir sobre as decisões financeiras de projetos em saúde; 	R\$ 80,00
E01C034	Projetos e Captação de Recursos	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o planejamento como base na elaboração de Projetos e captação de recursos; Reconhecer e distinguir os principais componentes de um projeto; Elaborar uma apresentação sucinta do projeto; Avaliar projetos de forma crítica e realista; Conhecer os caminhos para captação de recursos; 	R\$ 80,00

EIXO 02		EIXO INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	
Cód.	Título	Competências Profissionais	Preço Máximo
E02C035	Informática Básica	<ul style="list-style-type: none"> Identificar os componentes básicos de um computador: Entrada, Processamento, Saída e Armazenamento; Identificar os tipos de Software, tanto para uso pessoal quanto uso profissional; Relacionar e descrever soluções de software para escritório; Operar softwares aplicativos, despertando para o uso da informática na sociedade. 	R\$ 80,00

E02C036	Configuração e Manutenção de Computadores	<ul style="list-style-type: none"> Definir e detalhar uma unidade central de processamento; Apresentar os conceitos de linguagem de máquina, as formas de endereçamento e o conjunto de instruções; Enfatizar o conceito de hierarquia de memória com suas diferentes funções e medidas de desempenho; Analisar e comparar o impacto de diferentes arquiteturas no desempenho de um sistema computacional; 	R\$ 80,00
E02C037	Lógica de Programação	<ul style="list-style-type: none"> Apreender noções de lógica de programação no desenvolvimento de algoritmos estruturados e suas implementações em linguagem de programação estruturada. Desenvolver raciocínio lógico matemático no desenvolvimento de estruturas de programação; 	R\$ 80,00
E02C038	Raciocínio Lógico	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar, entender e aplicar técnicas formais em lógica para o desenvolvimento do raciocínio lógico e dedutivo; 	R\$ 80,00
E02C039	Banco de Dados I	<ul style="list-style-type: none"> Compreender os conceitos básicos de banco de dados e sua terminologia; Conhecer os principais Sistemas de Gerenciamento de Banco de Dados e suas aplicações; Conhecer linguagens de implementação de modelos de banco de dados; 	R\$ 80,00
E02C040	Programação I	<ul style="list-style-type: none"> Desenvolver algoritmos através de divisão modular e refinamento sucessivos; Distinguir e avaliar linguagens e ambientes de programação, aplicando-os no desenvolvimento de software; Interpretar pseudocódigos, algoritmos e outras especificações para codificar programas; 	R\$ 80,00
E02C041	Banco de Dados II	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o processo de modelagem de sistemas através da metodologia de banco de dados; Compreender o Sistema de Gerência de Banco de Dados; Definir um esquema de um SGBD; Conhecer linguagens de implementação de modelos de banco de dados; 	R\$ 80,00
E02C042	Estatística Aplicada a Informática	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar informação de dados; Conhecer e analisar as fases do método estatístico; Reconhecer, através da série estatística, a existência de seus fatores; Empregar a nomenclatura técnica no estudo e na interpretação da série estatística; Analisar e interpretar os procedimentos e fórmulas utilizados nas medidas descritivas, diferenciando – os; Aplicar e conhecer cálculo da probabilidade da ocorrência de um evento; 	R\$ 80,00

E02C043	Programação II	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o paradigma de orientação por objeto e sua aplicação em programação; • Desenvolver algoritmos através de divisão modular e refinamento sucessivos; • Distinguir e avaliar linguagens e ambientes de programação, aplicando-os no desenvolvimento de software; • Interpretar pseudocódigos, algoritmos e outras especificações para codificar programas; • Avaliar resultados de testes dos programas desenvolvidos; • Integrar módulos desenvolvidos separadamente; 	R\$ 80,00
E02C044	Programação Web I	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as técnicas de programação utilizadas na elaboração de páginas Web simples voltados à Internet; • Conhecer linguagens e tecnologias utilizadas para desenvolvimento de páginas Web (HTML, CSS, JavaScript); 	R\$ 80,00
E02C045	Redes de Computadores I	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o funcionamento dos dispositivos que compõem uma rede de computadores; • Identificar o funcionamento de um microcomputador como servidor e cliente em uma rede; • Conhecer os tipos de comunicação existentes e suas linguagens; 	R\$ 80,00
E02C046	Redes de Computadores II	<ul style="list-style-type: none"> • Consolidar os conhecimentos básicos sobre redes de computadores adquiridos na disciplina Redes de Computadores I; • Conhecer o funcionamento das redes de computadores complexas; • Projetar redes de pequeno porte e administrar corretamente as mesmas; • Dominar os conceitos básicos sobre a arquitetura TCP/IP; • Conhecer os conceitos básicos sobre infraestrutura de redes, cabeamento e meios de comunicação; • Dominar os conceitos necessários para administrar corretamente uma rede de computadores; • Conhecer as tendências do mercado em infraestrutura de redes de computadores; 	R\$ 80,00
E02C047	Programação Web II	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver aplicações utilizando linguagem de programação utilizadas na elaboração de páginas Web simples voltados à Internet. • Desenvolver páginas web completas com base nos requisitos adquiridos; • Criar projetos harmoniosos e acessíveis; • Dominar uma ferramenta de suporte ao desenvolvimento de sites; 	R\$ 80,00
E02C048	Segurança do Trabalho Aplicada a Informática	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer conceitos relacionados à Segurança no Trabalho do que diz respeito à Informática; • Conhecer métodos de aplicação de Segurança no Trabalho em empresas, escolas e demais estruturas da sociedade que precisam ter ao seu dispor facilidades e ferramentas disponibilizadas pela Informática; 	R\$ 80,00

E02C049	Legislação aplicada à Informática	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o objetivo e a interdisciplinaridade do Direito e Legislação com outras disciplinas do curso; • Compreender conceitos básicos de Direito aplicáveis ao exercício do profissional de Informática; • Compreender as implicações do Direito e Legislação em vigor nos Sistemas de Informação; • Compreender o Direito, Legislação geral e de informática a partir da análise dos casos concretos; 	R\$ 80,00
E02C050	Segurança da Informação	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os principais problemas ligados às funções de diagnóstico, monitoração e administração da Segurança da Informação; • Identificar os problemas que impactam na segurança e implementar mecanismos para garantir a segurança através de softwares e planos de segurança da informação; • Avaliar as principais vulnerabilidades dos sistemas computacionais; • Aplicar medidas de prevenção e planos de segurança da informação; • Exercitar a capacidade de raciocínio lógico para a solução de problemas de segurança; 	R\$ 80,00
E02C051	Lógica de Programação	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os métodos para construção de algoritmos e programas; • Compreender as formas de representação de algoritmos; • Executar e utilizar estruturas de sequência; • Compreender e utilizar estruturas de repetição; • Utilizar operadores aritméticos, relacionais e lógicos; 	R\$ 80,00
E02C052	Criação e Desenvolvimento de Personagens	<ul style="list-style-type: none"> • Criar e desenvolver personagens para Jogos Digitais; • Compreender o processo de criação e caracterização de personagens; • Desenvolver personagens quanto à forma, textura e movimentação; 	R\$ 80,00
E02C053	Game Designer	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância do design no processo de desenvolvimento de jogos; • Apresentar técnicas de análise de Jogos; • Aplicar os ensinamentos no Design de Jogos; 	R\$ 80,00
E02C054	Programação Orientada a Objetos em Java I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de programação orientada a objetos; • Compreender as especificidades da linguagem e da plataforma JAVA; • Implementar algoritmos em JAVA; 	R\$ 80,00
E02C055	Modelagem 2D	<ul style="list-style-type: none"> • Criar objetos e texturas 2D; • Desenvolver animações; • Utilizar metodologia para criação rápida de jogos; • Projetar arte de jogos digitais; • Criar imagens e texturas; 	R\$ 80,00

E02C056	Sonorização de Jogos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as competências e as técnicas básicas de sonorização e composição de trilha sonora musical para jogos digitais; • Utilizar a trilha sonora como ferramenta narrativa em jogos digitais; 	R\$ 80,00
E02C057	Jogos para Redes Sociais	<ul style="list-style-type: none"> • Criar jogos utilizando a estrutura das redes sociais; • Projetar um jogo em redes sociais; 	R\$ 80,00
E02C058	Banco de Dados Aplicado a Jogos	<ul style="list-style-type: none"> • Construir uma base de dados que armazene informações sobre um jogo e configurar conexões de banco de dados em um projeto de jogo. • Construir Modelos Relacionais; • Consultar e Manipular dados: SQL; • Armazenar e recuperar informações dos jogadores e do jogo em bases de dados; 	R\$ 80,00
E02C059	Roteiros e Narrativa de Jogos	<ul style="list-style-type: none"> • Criar Roteiros e Narrativas para jogos digitais; • Compreender a natureza, formatos e históricos de roteiros e suas implicações em realizações audiovisuais, especialmente para jogos de computador; • Elaborar roteiros de diferentes estilos de jogos; • Compreender o conceito de Gameplay e sua importância; 	R\$ 80,00
E02C060	Modelagem 3D	<ul style="list-style-type: none"> • Criar objetos e texturas 3D; • Desenvolver animações; • Projetar arte de jogos digitais; • Criar imagens e texturas; • Identificar e reconhecer as diferenças entre fusões, fades e demais recursos, aplicando as funções básicas para sua realização no sistema de edição digital; • Compreender a necessidade de articular as funções de edição e animação envolvidas na produção de game de acordo com a técnica, formatos, o processo e o estilo empregados; 	R\$ 80,00
E02C061	Programação Orientada a Objetos em Java II	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o paradigma de orientação por objeto e sua aplicação em programação; • Desenvolver algoritmos através de divisão modular e refinamento sucessivos; • Distinguir e avaliar linguagens e ambientes de programação, aplicando-os no desenvolvimento de software; • Interpretar pseudocódigos, algoritmos e outras especificações para codificar programas; • Avaliar resultados de testes dos programas desenvolvidos; • Integrar módulos desenvolvidos separadamente; 	R\$ 80,00

E02C062	Interface para Jogos	<ul style="list-style-type: none"> • Projetar interfaces para jogos e com boa usabilidade; • Modelar Interação homem- máquina; 	R\$ 80,00
E02C063	Inteligência Artificial Aplicada a Jogos	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar métodos de Inteligência Artificial em Jogos Digitais; • Criar agentes inteligentes; • Implementar técnicas de movimentação e tomada de decisão; 	R\$ 80,00
E02C064	Programação de Jogos para Celulares	<ul style="list-style-type: none"> • Criar jogos para celulares usando JAVA; • Identificar as bibliotecas gráficas disponíveis; • Integrar bibliotecas gráficas com outras ferramentas de edição de jogos; • Programar jogos e outras aplicações usando bibliotecas gráficas; 	R\$ 80,00
E02C065	Eletrônica Básica	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos de eletricidade e magnetismo que são utilizados em dispositivos computacionais; • Identificar os componentes eletroeletrônicos; • Utilizar os conceitos de eletricidade em situações funcionais dos dispositivos computacionais; • Utilizar conceitos das grandezas e forças elétricas nas diversas estruturas computacionais; • Executar conceitos de eletrônica; • Utilizar componentes eletroeletrônicos com segurança; 	R\$ 80,00
E02C066	Configuração e Manutenção de Computadores I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os principais componentes do computador; • Identificar as principais formas e métodos de manutenção de dispositivos computacionais; • Efetuar manutenção corretiva em equipamentos computacionais; • Instalar e efetuar manutenção corretiva nos principais tipos de sistemas operacionais; 	R\$ 80,00
E02C067	Configuração e Manutenção de Computadores II	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as principais técnicas de manutenção preventiva; • Compreender as técnicas de treinamento de usuários; 	R\$ 80,00
E02C068	Lógica de Programação	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender noções de lógica de programação no desenvolvimento de algoritmos estruturados e suas implementações em linguagem de programação estruturada. • Desenvolver raciocínio lógico matemático no desenvolvimento de estruturas de programação; • Compreender os métodos para construção de algoritmos e programas; • Compreender as formas de representação de algoritmos; • Executar e utilizar estruturas de sequência; • Compreender e utilizar estruturas de repetição; • Empregar operadores aritméticos, relacionais e lógicos; 	R\$ 80,00

E02C069	Arquitetura de Computadores	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as principais estruturas computacionais; • Compreender a linguagem de Montagem; 	R\$ 80,00
E02C070	Sistemas Operacionais	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os tipos de sistemas operacionais e suas aplicações; • Compreender os algoritmos e funções definidas pelos sistemas operacionais; 	R\$ 80,00
E02C071	Programação I	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver algoritmos através de divisão modular e refinamento sucessivos; • Distinguir e avaliar linguagens e ambientes de programação, aplicando-os no desenvolvimento de software; • Interpretar pseudocódigos, algoritmos e outras especificações para codificar programas; 	R\$ 80,00
E02C072	Programação II	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o paradigma de orientação por objeto e sua aplicação em programação; • Distinguir e avaliar linguagens e ambientes de programação, aplicando-os no desenvolvimento de software; • Interpretar pseudocódigos, algoritmos e outras especificações para codificar programas; • Integrar módulos desenvolvidos separadamente; 	
E02C073	Análise de Sistemas	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver conhecimentos e práticas em análise de sistemas; • Conhecer e analisar os principais modelos e abordagens para Análise e Projeto de Software; • Desenvolver um produto de software confiável e de qualidade, elaborando documentação adequada; 	R\$ 80,00
E02C074	Implantação e Administração de Serviços Web	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar a instalação, configuração e manutenção dos serviços: web, DNS,FTP; • Identificar as ferramentas utilizadas na administração de serviços; • Elaborar o projeto lógico, físico, estrutural e financeiro da rede de computadores; • Identificar e informar as necessidades dos usuários em relação à segurança da rede conforme as políticas de acesso do ambiente em uso; 	R\$ 80,00
E02C075	Comércio Eletrônico	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as principais formas de comércio eletrônico; • Identificar os requisitos específicos para implementação de sistemas de comércio eletrônico; • Compreender o conceito de comércio eletrônico e os softwares utilizados; • Desenvolver processo de Negócio com ênfase em indústria Têxtil; • Integrar processos de Negócios com Comércio Eletrônico; 	R\$ 80,00
E02C076	Protocolos e Serviços de Redes	<ul style="list-style-type: none"> • Planejar, Instalar, Configurar e Monitorar Redes de Computadores de Pequeno e Médio Porte; • Descrever sobre as funções e serviços de uma rede ponto a ponto e cliente/servidor; • Utilizar os servidores oferecidos pela rede; • Instalar e configurar o sistema operacional de rede e os seus serviços; • Identificar e usar os serviços e aplicações disponíveis na Internet para o seu uso com segurança; 	R\$ 80,00

E02C077	Estudos Avançados em Configuração de Redes	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o funcionamento de campos magnéticos para a comunicação de dados; • Compreender as finalidades, vantagens e limitações das redes sem fio; • Configurar redes sem fio; • Propor e instalar meios de segurança em redes sem fio; 	R\$ 80,00
E02C078	Redes sem Fio	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o funcionamento de campos magnéticos para a comunicação de dados; • Compreender as finalidades, vantagens e limitações das redes sem fio; • Configurar redes sem fio; • Propor e instalar meios de segurança em redes sem fio; 	R\$ 80,00

EIXO 03 PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN			
Cód.	Título	Competências Profissionais	Preço Máximo
E03C079	Introdução à História do Artesanato	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a origem e perspectiva histórica do artesanato; • Conceituar arte e artesanato, sublinhando diferenças entre ambos; • Compreender as características do produto artesanal; • Compreender a função do Artesanato - utilitária; conceitual; decorativa; litúrgica; lúdica. • Identificar os tipos de artesanato brasileiro e suas especificidades regionais: renda, madeira entalhada, cestas e trançados e artesanato indígenas; • Compreender os diferentes pontos de vista acerca do artesanato: social, artístico, pedagógico, moral, terapêutico, cultural e psicológico. 	R\$ 80,00
E03C080	Desenho Aplicado	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender no âmbito teórico e prático, o raciocínio espacial e a percepção e aplicá-los ao desenho artístico; • Identificar as cores e organizar os elementos visuais na confecção de peças artesanais; • Compreender as técnicas de desenho artístico para a elaboração e produção do artesanato; 	R\$ 80,00
E03C081	Materiais e Processos Artesanais	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer materiais e processos artesanais por meio de suas características mais importantes. 	R\$ 80,00
E03C082	Oficina Bidimensional	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os fundamentos da linguagem bidimensional que possibilitam o desenho e a construção de objetos, a composição espacial, a articulação de materiais e a operacionalidade com instrumentos; 	R\$ 80,00

E03C083	Teoria estética e visual	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e refletir criticamente sobre o campo do artesanato e sobre as relações entre este e a estética; • Compreender o papel da arte e da estética no processo de execução do artesanato e na sua produção enquanto objeto estético; • Estudar e classificar os períodos, estilos ou movimentos artísticos separadamente para facilitar o entendimento das produções artísticas; • Incentivar o senso estético e artístico do aluno como base para as atividades propostas no curso; 	R\$ 80,00
E03C084	Cultura Popular Brasileira	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender interpretações acerca da cultura, etnocentrismo e relativismo cultural sobre os sentidos e significados das diversas manifestações culturais brasileiras e do folclore enfocando seus reflexos na atividade artesanal; • Discutir o campo da cultura popular analisando as diferentes relações entre cultura de massa, cultura popular e cultura erudita e reconhecendo o papel da indústria cultural e dos meios de comunicação como difusores e construtores da cultura; • Compreender a cultura como sistema de pensamento e práticas sociais construídos historicamente; • Refletir sobre o multiculturalismo, seus dilemas e implicações teóricas e práticas para a educação, considerando as práticas culturais, em especial, cultura regional e local; • Analisar a atual legislação e as políticas públicas de cultura no Brasil, enfatizando a construção e a importância da garantia dos direitos culturais como direitos humanos; • Problematizar as práticas de preconceito e discriminação, o multiculturalismo no mercado de trabalho e suas implicações no plano da atividade artesanal; 	R\$ 80,00
E03C085	Processos Manuais e Ferramentais para Produção Artesanal	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos de Arte e de Artesanato, enfocando diferenças e semelhanças entre ambos; • Elencar características do artesanato e, conseqüentemente, da atividade artesanal, confrontando-as com a atividade industrial; • Identificar produtos, ferramentas e matérias primas utilizadas em diferentes tipos de artesanato, bem como os devidos processos de manuseio e higienização destes; • Enumerar técnicas empregadas na produção artesanal; • Conhecer as ferramentas básicas e sua utilização no trabalho artesanal; • Identificar alguns artistas, suas técnicas e artefatos produzidos; 	R\$ 108,00
E03C086	Metodologia de Desenvolvimento do Produto Artesanal	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver produtos artesanais a partir do uso de metodologias. 	R\$ 80,00

E03C087	Artesanato e Moda	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o fenômeno da moda na contemporaneidade e agregar o artesanato como diferencial global. 	R\$108,00
E03C088	Higiene e Segurança do trabalho no Ambiente Artesanal	<ul style="list-style-type: none"> Compreender e aplicar normas regulamentadoras aplicáveis à produção artesanal e assimilar formas e procedimentos para promoção da qualidade de vida no trabalho; 	R\$ 60,00
E03C089	Laboratório de Criatividade	<ul style="list-style-type: none"> Aplicar os processos de criatividade na construção de produtos artesanais em moda. 	R\$ 80,00
E03C090	Planejamento e Confeção do Produto Artesanal	<ul style="list-style-type: none"> Criar linha de produtos artesanais com foco em moda; Planejar uma linha de produtos artesanais; 	R\$ 80,00
E03C091	Práticas Operacionais na Comercialização de Produtos Artesanais	<ul style="list-style-type: none"> Compreender as funções da área de planejamento e orçamento, bem como das interações de suas atividades com os objetivos operacionais e estratégicos na área do Artesanato; Apresentar aos alunos a importância dos conceitos da Matemática Financeira e suas aplicações nas atividades empresariais; Capacitar o aluno a planejar e administrar os recursos necessários para maximizar a valorização e lucro de uma empresa; Propiciar aos alunos aplicações práticas dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, com utilização de aplicativos de matemática financeira; 	R\$ 80,00
E03C092	Oficina Tridimensional	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar, a partir da experimentação criativa, produtos artesanais explorando volume, formas e movimento; 	R\$ 108,00
E03C093	Introdução à Leitura Musical	<ul style="list-style-type: none"> Decodificar partituras, ler melodias em uníssono e/ou com divisão de vozes; Integrar a técnica vocal ao canto em grupo; Cantar em grupo, percebendo as diferentes vozes do coro enquanto canta, mantendo sua própria linha melódica; Relacionar o gestual da regência à interpretação musical; 	R\$ 80,00
E03C094	Introdução ao Canto	<ul style="list-style-type: none"> Relacionar aspectos da fisiologia necessários à produção vocal cantada e técnicas destinadas ao aperfeiçoamento do Canto; Analisar a fisiologia do corpo humano com enfoque nos aparelhos respiratório e fonador. Correlacionar a escuta à emissão vocal. Avaliar hábitos e práticas adequadas à saúde vocal. 	R\$ 80,00

E03C095	Consciência e Expressão Corporal	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a percepção da estruturação corporal e noções de reeducação do movimento; • Analisar aspectos das dinâmicas corporais e do espaço em cena; • Aplicar princípios de educação somática na preparação corporal para a prática musical; 	R\$ 80,00
E03C096	Estrutura da Linguagem Musical	<ul style="list-style-type: none"> • Correlacionar os elementos básicos da música com as práticas de execução vocal e instrumental; • Identificar e reconhecer os fundamentos da notação musical e saber empregá-los corretamente; 	R\$ 80,00
E03C097	Musicalização	<ul style="list-style-type: none"> • Discriminar as propriedades do som. • Correlacionar os diferentes elementos estruturais da música. • Experimentar com a voz e corpo as possibilidades de utilização dos conceitos vivenciados na compreensão do fenômeno musical. 	R\$ 80,00
E03C098	Instrumento Complementar - Violão	<ul style="list-style-type: none"> • Tocar ao violão o acompanhamento rítmico e harmônico do repertório brasileiro estudado; • Correlacionar os conhecimentos técnicos com a prática musical. • Reconhecer a nomenclatura musical e idiomática referente ao violão; 	R\$ 80,00
E03C099	Linguagem, Trabalho e Tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar textos técnicos/comerciais da área de Música, por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos. • Desenvolver textos técnicos aplicados à área de Música, de acordo com normas e convenções específicas. • Pesquisar e analisar informações da área de Música, em diversas fontes convencionais e eletrônicas. • Definir procedimentos linguísticos que levem à qualidade nas atividades relacionadas com o público consumidor. 	R\$ 80,00
E03C100	Técnica Vocal	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar aspectos da fisiologia necessários à produção vocal cantada e técnicas destinadas ao aperfeiçoamento do Canto. • Pesquisar sonoridades. • Relacionar timbres, sonoridades e dinâmicas com a execução em repertório. 	R\$ 80,00
E03C101	Canto Cênico	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a prática de canto coral. • Expressar-se relacionando canto e movimento corporal na performance de coro cênico. Integrar o aspecto cênico/teatral à montagem de espetáculo do coro cênico. 	R\$ 80,00

E03C102	Musical	<ul style="list-style-type: none"> • Correlacionar os elementos estruturais da música ao realizar a percepção musical. • Experimentar com a voz e corpo as possibilidades de utilização dos conceitos vivenciados na compreensão do fenômeno musical. • Correlacionar os diferentes elementos estruturais da música. • Aplicar os conceitos musicais aprendidos na prática musical. 	R\$ 108,00
E03C103	Harmonia Aplicada ao Violão	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar harmonicamente o repertório musical proposto, reconhecendo as principais funções tonais e a relação dos acordes com o Campo Harmônico. • Aplicar os princípios da Harmonia na adaptação do repertório musical, atendendo às necessidades do intérprete. • Aplicar a técnica violonística à interpretação musical do repertório estudado. 	R\$ 80,00
E03C104	Apreciação Musical e Escuta de Época da Música Brasileira	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar aspectos históricos da música brasileira com ênfase no surgimento e desenvolvimento da canção. • Analisar características estéticas e formais da Música Brasileira e sua influência na interpretação de diferentes estilos. • Correlacionar as características dos estilos musicais de época à interpretação musical. • Analisar a interpretação vocal nos diferentes períodos estudados, reconhecendo as características estéticas e formais de cada estilo. 	R\$ 80,00
E03C105	Criação e Improvisação Vocal	<ul style="list-style-type: none"> • Apropriar-se da improvisação musical como elemento de expressão durante a performance. • Integrar os elementos de improvisação, criação e do repertório musical na busca de uma expressão criativa. • Integrar os cantores, os limites, o tempo, o espaço e a autodisciplina na construção de um repertório musical. 	R\$ 80,00
E03C106	Identidade Vocal e Gestão de Carreiras	<ul style="list-style-type: none"> • Integrar a pesquisa profissional ao cenário profissional artístico. • Cantar o repertório de acordo com o projeto de carreira desenvolvido. • Elaborar um projeto de carreira pessoal 	R\$ 80,00
E03C107	Harmonia	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar os conceitos de harmonia aprendidos com a prática musical. • Analisar harmonicamente o repertório de música popular brasileira. 	R\$ 80,00

E03C108	História Geral da Arte	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar o mapeamento e a análise crítica acerca das principais escolas artísticas que balizaram o desenvolvimento estético da cultura ocidental, de modo a compreender as modificações ocorridas na arte através de diferentes cenários históricos. • Conhecer aspectos básicos da disciplina de História da Arte; • Interpretar imagens artísticas a partir de fundamentos da estética e da comunicação visual. • Localizar, numa perspectiva histórico-social, os principais estilos e tendências que constituíram a arte ocidental. • Problematizar a produção de arte frente a outros campos do conhecimento e da atividade humana. • Estimular a percepção das obras artísticas e a formulação de juízos estéticos. 	R\$ 108,00
E03C109	História Geral da arte II	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar o mapeamento e a análise crítica acerca das principais escolas artísticas que balizaram o desenvolvimento estético da cultura ocidental, de modo a compreender as modificações ocorridas na arte através de diferentes cenários históricos; • Conhecer aspectos básicos da disciplina de História da Arte; • Realizar leituras de imagens artísticas a partir de fundamentos da estética e da comunicação visual; • Localizar, numa perspectiva histórico-social, os principais estilos e tendências que constituíram a arte ocidental; • Problematizar a produção de arte frente a outros campos do conhecimento e da atividade humana; • Estimular a percepção das obras artísticas e a formulação de juízos estéticos; 	R\$ 108,00
E03C110	Princípio teórico da conservação e restauro	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar o estado de conservação e deterioração do acervo; • Analisar estratégias de controle climático e prevenção de deterioração do acervo; • Analisar as técnicas de higienização de documentos e materiais; 	R\$ 80,00
E03C111	Ciências da Conservação Preventiva	<ul style="list-style-type: none"> • Executar um plano de intervenção, a realização de testes de diagnóstico para identificar os processos principais que conduzem a situação atual de peças de arte, fotografias, etc. • Elaborar estratégias de conservação e propostas de tratamento em peças de arte, fotografias, etc. • Elaborar planos de conservação preventiva; • Desenvolver tratamentos e documentar todas as observações e intervenções realizadas; • Identificar e analisar problemas de conservação e de restauração de bens culturais móveis e integrados, respeitando e discutindo as peculiaridades de cada situação; • Aplicar uma metodologia criteriosa e rigorosa para a tomada de decisão e execução de procedimentos de conservação e restauração, baseando-se na necessária integração de conhecimentos teóricos, científicos e éticos; • Desenvolver capacidade crítica para interpretar resultados de análises científicas e laboratoriais, que possam auxiliar na tomada de decisão adequada para cada tratamento e situação; • Desenvolver a sensibilidade em relação aos sentidos e valores atribuídos pelos agentes sociais aos bens culturais; 	R\$ 80,00

E03C112	Química Aplicada a Conservação e Restauro	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a introdução básica ao estudo da química; • Elencar os produtos químicos mais utilizados na conservação e restauro; • Apropriar-se de conhecimento prático e teórico acerca do manuseio e descarte de produtos químicos utilizados no restauro e conservação; • Apropriar-se de orientação técnica sobre Proteção e segurança no trabalho do conservador/restaurador; • Realizar testes de solubilidade química e afins; • Identificar meios e métodos de limpeza mecânica de sujidades; • Proceder com a Fixação da camada pictórica em peças submetidas ao restauro e/ou conservação; • Conhecer os termos técnicos usados na conservação e restauro; • Compreender e aplicar técnicas de manuseio, embalagem, transporte e armazenamento de produtos químicos; • Conhecer normas fundamentais de Proteção e segurança no trabalho do conservador/restaurador • Relacionar procedimentos para o diagnóstico de patologias em peças carentes de intervenções. 	R\$ 108,00
E03C113	Segurança no Trabalho de Conservação e Restauro	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver ações preventivas nos processos produtivos com auxílio de métodos de identificação, avaliação e medidas de controle de riscos ambientais de acordo com normas regulamentadoras e princípios de higiene e saúde do trabalho; • Coletar e organizar informações de saúde e segurança no ambiente destinado à prática da conservação e do restauro de bens; • Interpretar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do técnico em restauro e conservação; 	R\$ 80,00
E03C114	Conservação e Restauração de Pintura em Cavalete	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer conceito e princípios da conservação de pinturas; • Relacionar técnicas de conservação preventiva; • Identificar e reconhecer características da pintura; • Analisar estruturas de obras; • Comparar suportes e materiais utilizados em obras; • Enumerar os principais fatores de degradação de obras e classificar os danos mais comuns. 	R\$ 80,00
E03C115	Agente Biológico da Deterioração - Fungo / Processos Biodeteriorativos	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer as principais patologias e infestações nas instalações físicas dos museus; • Avaliar, sob supervisão, o estado de conservação do acervo; • Gerenciar o controle ambiental da Reserva Técnica, tendo em vista as especificidades do acervo. 	R\$ 80,00
E03C116	Conservação e	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a evolução histórica da escultura luso-brasileira; 	R\$ 108,00

	<p>Restauração de Escultura Policromada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar suportes e técnicas utilizadas no tratamento da escultura policromada; • Apropriar-se de habilidade técnica para limpeza de peças; • Dominar habilidades necessárias para o desenvolvimento metodológico do restauro; • Compreender as técnicas de consolidação e de fixação de resinas e outros procedimentos necessários à eficiência do restauro neste suporte; • Identificar principais fungicidas, bactericidas e inseticidas utilizados na conservação e preservação de esculturas policromadas; • Realizar exames e análises preliminares importantes à prática do restauro e conservação de peças policromadas; • Enumerar principais produtos químicos e aparelhos utilizados por restauradores na análise científica das peças; • Selecionar e justificar os materiais e procedimentos utilizados na intervenção. 	
<p>E03C117</p>	<p>Conservação e Preservação de Fotografia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a história da fotografia; • Identificar técnicas elementares de higienização de acervo fotográfico; • Identificar instrumentos, produtos e materiais utilizados na prática de restauro e conservação de fotografias; • Identificar agentes e patologias mais comuns de fotografias; • Compreender e executar o tratamento e recuperação de fotografias; • Executar técnicas de conservação e preservação de fotografias. 	<p>R\$ 108,00</p>
<p>E03C118</p>	<p>Introdução a Arquitetura Brasileira</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer as características sociais, culturais, estéticas e econômicas das comunidades, com relação ao planejamento do espaço, ao urbanismo, à construção de edifícios, bem como à conservação e valorização do patrimônio construído, proteção do equilíbrio natural e à utilização racional dos recursos disponíveis; • Compreender aspectos conceituais sobre arquitetura e urbanismo; • Compreender o processo de produção da arquitetura e do urbanismo relacionando-o com os condicionantes da história; • Compreender a questão metodológica do projeto arquitetônico e significado de programa de necessidades, explicitando a complexidade de fatores que condicionam o processo de concepção do projeto de Arquitetura e Urbanismo; • Exercitar a capacidade de visualização espacial além da análise crítica quanto aos aspectos estético-formais; • Compreender o panorama da arquitetura e do urbanismo no Brasil e no mundo a partir dos aspectos conceituais, projetuais e estéticos dos estudos de casos. 	<p>R\$ 80,00</p>

E03C119	Conservação e Restauração de Papel	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a história do papel; • Conhecer a história da encadernação; • Identificar os principais papéis empregados na restauração de documentos; • Diferenciar conservação curativa e conservação preventiva; • Identificar, em jornais, livros e outros documentos, pigmentos da escrita e seus problemas; • Fornecer conhecimento teórico sobre as técnicas de restauração do papel mais frequentes; • Identificar principais papéis e revestimentos empregados na restauração de livros e outros documentos; • Relacionar as partes do livro, danos mais comuns e intervenções mais adequadas; • Identificar técnicas para solução de problemas e pequenos reparos de acervo bibliográfico. 	R\$ 108,00
E03C120	Tratamento da Madeira	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o conceito e os tipos de Conservação (Conservação preventiva; Conservação curativa; Restauo); • Exercitar etapas do Processo de Intervenção (Análise do estado de conservação, Formulação de Projeto e Registro), tendo como objeto de estudo peças e obras de arte em madeira; • Identificar as características da madeira e analisar as possibilidades de restauro e conservação em sua superfície; • Compreender a Policromia – a preparação e a decoração da escultura em madeira; • Relacionar os critérios e princípios da intervenção em peças de madeira; 	R\$ 80,00
E03C121	Joalheria Básica	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender conhecimento teórico de ourivesaria aplicado ao design de joias. • Compreender os principais processos de produção artesanal e industrial utilizados no setor joalheiro aplicado ao design de joias. • Compreender os materiais e processos de fabricação utilizados nas técnicas básicas de ourivesaria. • Identificar instrumentos e materiais utilizados na produção artesanal de joias. 	R\$ 80,00
E03C122	Introdução à História da Joalheria	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os diferentes contextos históricos e culturais, com ênfase nos principais estilos de arte e moda em que o adorno pessoal se destacou e mais se desenvolveu; • Entender e consolidar o conceito de joia; • Ampliar o espectro de referências históricas, para ser capaz de reconhecer, apreciar e descrever os contornos da produção de cada época, localizando-a em termos tecnológicos e culturais e usufruir de mais possibilidades tanto técnicas quanto estéticas na área de design de joias. • Compreender as tendências da moda e da joalheria no processo histórico, ampliando o repertório na criação e construção de identidade própria. 	R\$ 108,00

<p>E03C123</p>	<p>Noções Básicas de Modelagem e Ornatos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os fundamentos básicos e conceituais da linguagem escultórica; • Compreender instrumentos e técnicas utilizados na modelagem; • Identificar materiais que oferecem possibilidades de modelagem; • Analisar Projetos bi e tridimensionais com enfoque na arte contemporânea; • Elaborar estudos sobre tridimensionalidade e espaço; • Compreender a linguagem plástica da escultura e artistas que trabalham nesta perspectiva poética; • Compreender as obras de arte em escultura, cujo enfoque é a figura humana em diferentes suportes: mármore, pedra, metal, madeira; • Compreender conceitos de escultura e tridimensionalidade, a partir da criação de objetos escultóricos em argila. • Realizar experimentação prática na construção de uma linguagem artística tridimensional como atividade voltada à modelagem de ornatos; 	<p>R\$80,00</p>
<p>E03C124</p>	<p>Desenho de Joias</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as diversas técnicas e possibilidades de representação e ilustração de joias; • Representar diversas peças de joalheria através do desenho, utilizando materiais básicos, como hidrocor e lápis de cor; • Conhecer diferentes materiais de desenho; • Representar gemas, metais, pérolas, pedras e diamantes através do desenho visando a compreensão do objeto projetado e a comunicação técnica com o setor de produção; • Realizar estudos sobre escalas de representação (perspectivas isométrica e cavaleira; cotas; vistas superior, frontal e lateral); • Analisar as tendências na ourivesaria – ferramentas, técnicas, acabamentos; avaliação de tendências mundiais e influências da moda no design de joias; • Conhecer técnicas de pintura e suas possibilidades no desenho e joias (aquarela, guache); 	<p>R\$ 108,00</p>
<p>E03C125</p>	<p>Joalheria Intermediária</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer instrumentos e equipamentos utilizados na fabricação de joias; • Compreender os conceitos de ergonomia e aplica-los ao desenho, criação e execução de peças de joalheria. • Compreender as técnicas mais avançadas de elaboração e criação artística de joias. • Utilizar conhecimentos de estilos e técnicas, utilizando-os na personalização de peças. • Criar e executar criativamente peças de ourivesaria, levando em consideração o conforto, a usabilidade e a ergonomia. 	<p>R\$ 80,00</p>

E03C126	Gemologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a gemologia dando ênfase às pedras nacionais; • Utilizar matérias-primas fundamentais no setor joalheiro, especialmente no mercado local; • Compreender as características das pedras preciosas e suas possibilidades na produção de joias. 	R\$ 80,00
E03C127	Projeto de Joias I	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os principais processos de fabricação artesanais e industriais utilizados no setor joalheiro aplicado ao design de joias; • Desenvolver o pensamento visual aplicável à criação e produção de joias; • Construir e/ou enriquecer o vocabulário da linguagem plástica relacionada ao design de joias; • Pesquisar e explorar qualidades plásticas de materiais utilizáveis na produção de joias; 	R\$ 108,00
E03C128	Projeto de Joias II	<ul style="list-style-type: none"> • Planejar e desenvolver coleção industrial de joias; • Compreender os processos industriais de fabricação de joias; • Identificar as possibilidades de inovação e experimentação de novas linguagens no adorno pessoal; • Identificar os materiais utilizados na fabricação de joias, suas características, propriedades e processos de fabricação; • Compreender o conceito do não convencional relacionado à joia; • Utilizar a prática de briefing na realização de projetos. 	R\$ 108,00
E03C129	Joias Cera/Fundição	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar métodos de produção de protótipos de joias esculpido em cera; • Compreender o uso da cera na produção de joias – suas características, tipos, versatilidade possibilidades criativas e reaproveitamento de sobras; • Apresentar as ferramentas utilizadas na técnica de fundição; • Identificar os tipos de acabamento, solda, medidas e processos de fundição desse material; • Realizar o uso econômico do material utilizando meios de reaproveitamento de sobras. 	R\$ 80,00
E03C130	Joias Avançadas	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver desenho avançado de joias, com perspectivas e detalhamentos; • Realizar modelos 3D digital utilizando ferramenta computadorizada específica para área da joalheria; • Explorar as diversas possibilidades oferecidas pelo software. 	R\$ 108,00
E03C131	Marketing e Gestão de Joias	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as características e funções da joia como produto industrial. • Analisar o consumidor de joias, as tendências e técnicas que influenciam o comportamento deste mercado; • Conhecer as características do Mercado local, nacional e internacional de Joias. • Identificar as distintas etapas do método de projeto de joias pertinente aos parâmetros de um produto de joalheria. • Conhecer a abordagem ergonômica para produtos da indústria joalheira, priorizando o conforto, praticidade, segurança e usabilidade. 	R\$ 80,00

E03C132	Estilo de Joias e Produção Contemporâneas, Personalizadas e Tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar peças de diversas épocas e estilos, analisando as diferenças e variações que lhes foram impressas ao longo da história; • Desenvolver a expressividade e a experimentação de ideias nos projetos de design de joias; • Elaborar peças atribuindo-lhe novos conceitos e ideias; 	R\$ 80,00
E03C133	Teoria e Prática Museológica	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar instituições museológicas; • Identificar as áreas e a transdisciplinaridade dos processos museológicos; • Identificar tipologias de acervos; • Conceituar Museologia; • Identificar, avaliar e selecionar informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, comerciais, folclóricas, artesanais, gastronômicas, religiosas, etc. 	R\$ 80,00
E03C134	Cravação de Pedras	<ul style="list-style-type: none"> • Conceituar cravação; • Compreender os métodos de cravação; • Identificar métodos de cravação adequados aos diferentes tipos de matérias primas utilizadas na produção de joias; • Realizar cravação em diferentes produtos de joalheria; • Realizar a composição harmônica dos metais com diferentes pedras, valorizando cores e formas no design de joias; • Identificar diferentes tipos de garras, pressões e sistemas utilizados no trabalho de cravação de joias; • Conhecer as ferramentas utilizadas no trabalho de cravação de joias, bem como normas de segurança adequadas e correta higienização dos instrumentos; 	R\$ 108,00
E03C135	Gestão e Política de Acervo	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e avaliar os métodos de organização dos acervos; • Identificar normas disciplinadoras do funcionamento de museus e dos processos: aquisição, pesquisa, conservação e difusão dos acervos. 	R\$ 80,00
E03C136	Documentação Museológica	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e avaliar a importância de documentos gerenciais e de informação técnico-administrativa; • Operacionalizar todo o trâmite de documentos gerenciais, de informação técnico-administrativa e de museus desde sua chegada até sua incorporação ao acervo; 	R\$ 80,00
E03C137	Banco de Dados para Museologia	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os meios informatizados (hardware e softwares) na informação, comunicação e gerenciamento de dados na área de museu; • Identificar e operar Sistemas Gerenciadores de Banco de Dados (SGBDs); • Selecionar e classificar informações da área de museus por meio eletrônico. 	R\$ 80,00

E03C138	Processos Biodeterioradores	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer as principais patologias e infestações nas instalações físicas dos museus; • Avaliar, sob supervisão, o estado de conservação do acervo; • Gerenciar o controle ambiental da Reserva Técnica, tendo em vista as especificidades do acervo. 	R\$ 80,00
E03C139	Conservação e Acervo	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar materiais, convenções e técnicas apropriadas para conservação de acervo; • Organizar e Gerenciar Reserva Técnica. 	R\$ 80,00
E03C140	Linguagem, Trabalho e Tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Museologia por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos; • Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Museologia, de acordo com normas e convenções específicas; • Pesquisar e analisar informações da área de Museologia, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas; • Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional; • Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão. 	R\$ 80,00
E03C141	Mediação de Museus	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar técnicas de elaboração e de avaliação de programas, roteiros, itinerários, atividades de educação, lazer, de entretenimento e de animação sociocultural; • Identificar técnicas de captação e recepção de público para os museus; • Identificar várias formas de educação desenvolvidas para Museu. 	R\$ 80,00
E03C142	Projeto Museográfico	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar projetos de ambientação em museus considerando as técnicas de representação gráfica; • Identificar a potencialidade do acervo e os veículos tecnológicos de comunicação com o público; • Identificar sistemas operacionais de acompanhamento da gestão de acervos, em espaços de guarda e mostra, no que concerne à preservação e meios de controle de bens culturais; • Identificar equipamentos pertinentes a processos na organização de museus. 	R\$ 108,00
E03C143	Gestão Museológica	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar cronogramas físico-financeiros; • Identificar processos de tramitação para aprovação de projetos e de programas em museus; • Organizar inventário do acervo de bens patrimoniais; • Integrar equipes de trabalho em museus. 	R\$ 108,00
E03C144	Produção de Exposições	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as etapas de um projeto na área de museu; • Identificar especificações técnicas e materiais do projeto museológico; • Identificar materiais e técnicas que não causem agressão ao meio ambiente e ao público; • Interpretar legislação e normas técnicas da área de museu. 	R\$ 108,00

E03C145	Legislação Patrimonial	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar códigos de ética profissional, regras e regulamentos organizacionais; • Identificar os fundamentos do trabalho em equipe que valorizem a cooperação, a autonomia e a contribuição de cada um; • Reconhecer e prever situações de risco ou desrespeito à saúde pessoal, social e ambiental; 	R\$ 108,00
E03C146	História do Teatro	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar obras e autores representativos da história do teatro mundial, brasileiro e afro-brasileiro; • Conhecer a história do teatro: do Realismo à atualidade. • Conhecer o panorama do teatro no nacional, regional e local; • Aplicar a história e a evolução do Teatro Brasileiro e Piauiense na vida profissional. • Identificar dramaturgos, dramaturgias, poéticas e teorias teatrais; • Relacionar os conhecimentos da história e do desenvolvimento do Teatro da Antiguidade, da Modernidade e da Contemporaneidade aos fatos históricos, à vida social e profissional dos indivíduos. 	R\$ 108,00
E03C147	Interpretação Dramática I	<ul style="list-style-type: none"> • Usar o corpo, a voz, o gestual e a caracterização como elemento de criação em Artes Cênicas. • Entender o jogo teatral como uma importante ferramenta no processo de Ensino e Aprendizagem. 	R\$ 80,00
E03C148	Interpretação Dramática II	<ul style="list-style-type: none"> • Compor personagens; • Aplicar as diversas formas de interpretação em roteiros teatrais. • Aplicar técnicas teatrais em interpretações múltiplas. • Dominar artisticamente o corpo e a gramática dos diferentes gêneros e estilos no contexto da atuação. • Dominar artisticamente as diversas formas de interpretação, aplicando suas técnicas nos diferentes contextos da atuação teatral. 	R\$ 108,00
E03C149	Expressão Vocal I	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o canto como recurso para o trabalho do ator; • Compreender os aspectos fundamentais do canto, compreendendo suas concepções técnicas e estruturais através da interpretação de obras de diferentes estilos; • Aplicar os processos de percepção do tempo/ritmo na ação corporal e dramática; • Usar o canto e a expressão da voz em situação prática de interpretação; • Aplicar a expressão vocal como elemento de transmissão cênica; 	R\$ 80,00
E03C150	Expressão Vocal II	<ul style="list-style-type: none"> • Aprofundar a performance do canto, ampliando os recursos técnicos, bem como as possibilidades de aplicação na interpretação de obras de diferentes estilos e na relação entre a música e o texto teatral; • Desenvolver possibilidades vocais através do canto individual e canto coral focando na interpretação cênica. • Aplicar a expressão vocal como elemento de transmissão cênica; 	R\$ 80,00

E03C151	Expressão Corporal I	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar saberes técnicos em expressão corporal em situação prática da atividade teatral. • Aplicar a dança como expressão do corpo na vida profissional. 	R\$ 80,00
E03C152	Expressão Corporal II	<ul style="list-style-type: none"> • Aprofundar a compreensão da expressão corporal como instrumento de trabalho do ator; • Compreender a sensibilização e a percepção do corpo no tempo e no espaço considerando suas possibilidades de expressão cênica; • Refletir sobre práticas para uma melhor compreensão e conhecimento sobre o corpo, suas possibilidades de movimento, linguagem corporal e expressão em relação à criatividade, bem como sobre o seu valor e conceituação em diferentes culturas e momentos sócio históricos. 	R\$ 108,00
E03C153	Maquiagem e Caracterização de Personagem I	<ul style="list-style-type: none"> • Conceituar maquiagem e caracterização; • Compreender as influências e as possibilidades da maquiagem na prática teatral; • Dominar técnicas de elaboração da maquiagem e aplicá-las no universo do Teatro; • Compreender a construção da caracterização da personagem por meio da maquiagem teatral e suas técnicas; • Analisar os sentidos da maquiagem cênica; • Aplicar conhecimentos em trajes e estilos de vestuário utilizados em diferentes épocas, culturas e lugares. 	R\$ 80,00
E03C154	Maquiagem e Caracterização da Personagem II	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a construção da caracterização da personagem por meio da maquiagem teatral e suas técnicas; • Analisar os sentidos da maquiagem cênica; • Produzir acessórios para a criação de uma caracterização cênica; • Identificar os tipos de maquiagens teatrais; • Desenvolver técnicas de aplicação de maquiagem; • Ampliar as opções para a construção visual da personagem. 	R\$ 80,00
E03C155	Montagem Teatral	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os diversos conhecimentos teórico-práticos na montagem de um espetáculo; • Aplicar e organizar ações para projetos de montagem teatral; • Usar signos teatrais, físicos, materiais e humanos em Artes Cênicas; • Realizar análise e estudos práticos sobre a potencialidade do Teatro de Formas Animadas como expressão artística e suas possibilidades teatrais; • Compreender as técnicas e mecanismos de manipulação do boneco; • Identificar e caracterizar diferentes tipos de bonecos. 	R\$ 108,00
E03C156	Componentes da Interpretação em Dublagem, Rádio e Cinema	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar atividades de dublador de rádio e cinema; • Atuar como locutor; • Identificar os aspectos cotidianos do mundo de trabalho na execução das atividades propostas; 	R\$ 108,00

E03C157	Elementos de Cena: Cenografia, Iluminação, Sonoplastia	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar repertório musical e sons, adaptando-os à sonorização teatral; • Projetar ambientes com iluminação adequada à atividade teatral; • Analisar e aplicar os processos adequados aos projetos de iluminação para palco e outros espaços destinados à dramaticidade; • Analisar a qualidade da imagem de equipamentos de luz existentes no mercado e a diferença no funcionamento entre os principais; • Operar equipamentos de produção de som úteis à atividade cênica; • Definir a estrutura sonora adequada ao projeto teatral; • Desenvolver trilhas sonoras adequadas ao espetáculo em produção; 	R\$ 108,00
E03C158	Teoria musical	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a morfologia musical; • Compreender os princípios e definições da Música; 	R\$ 80,00
E03C159	Prática instrumental I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a operacionalização do instrumento em estudo; • Compreender as técnicas fisiológicas básicas para a execução do instrumento em estudo; • Realizar interpretação de músicas folclóricas, populares e eruditas de nível médio no instrumento; • Analisar peças fáceis médio no instrumento; • Abordar novas possibilidades e preferências musicais do aluno; • Ampliar a cultura musical do aluno através de interpretação de repertório original para o instrumento; • Desenvolver a leitura de figuras de ritmo, notas e outros elementos na notação musical; 	R\$ 80,00
E03C160	Prática instrumental II	<ul style="list-style-type: none"> • Aprofundar conhecimentos acerca da operacionalização do instrumento em estudo; • Dominar técnicas fisiológicas básicas para a execução do instrumento em estudo; • Executar ornamentos mais comumente usados no repertório do instrumento em estudo; • Compreender as técnicas de dinâmica e fraseado para o instrumento em estudo; • Executar e interpretar músicas folclóricas, populares e eruditas no instrumento, em níveis mais avançados; 	R\$ 108,00
E03C161	História da música	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a música e sua evolução na estética e nos estilos musicais nos vários períodos da história; • Compreender a história da música brasileira; 	R\$ 80,00
E03C162	Prática conjunto I	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os princípios que regem as habilidades da prática em conjunto; • Conhecer as técnicas utilizadas para trabalhar em ensaio em grupo; • Conhecer técnicas de afinação para executar repertório a duas ou mais vozes; • Adquirir noções básicas em harmonia musical; 	R\$ 108,00

E03C163	Prática de conjunto II	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaiar e executar peças de nível médio três ou mais vezes compostas ou arrançadas para o instrumento; • Aprofundar técnicas de afinação para executar repertório a duas ou mais vezes; • Aprofundar conhecimento em harmonia musical; 	R\$ 108,00
E03C164	Harmonia I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os códigos empregados na composição harmônica; • Compreender o sistema tonal e os signos que entram na formação de acordes e arranjos musicais; 	R\$ 108,00
E03C165	Harmonia II	<ul style="list-style-type: none"> • Harmonizar melodias tendo como base o vocabulário harmônico da música tonal e suas leis; • Analisar harmonicamente obras de compositores do período renascentista e do período barroco; • Analisar harmonicamente obras de compositores do período renascentista e do período renascentista e do período romântico; • Harmonizar cantos e baixos dados utilizando acordes de 03 sons e de 04 sons (sétima da dominante e sétima de espécie, com ou sem alterações) e 05 sons (9ª maior e menor, com ou sem alterações); • Compreender o sistema tonal e os signos que entram na formação de acordes de tríades e tétrades; 	R\$ 80,00
E03C166	Percepção musical	<ul style="list-style-type: none"> • Aprimorar a acuidade auditiva dos alunos para os diversos parâmetros sonoros; • Treinar a percepção e a leitura rítmica, melódica e harmônica dos sons; 	R\$ 80,00
E03C168	Prática coral I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a técnica e a expressão vocal; • Compreender o corpo e sua fisiologia como instrumento musical; • Pesquisar e escolher repertório adequando – o ao público alvo; • Realizar saberes técnicos e expressão vocal em situação prática; 	R\$ 80,00
E03C169	Prática coral II	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver a leitura musical em conjunto envolvendo a percepção rítmica, melódica e harmônica; • Desenvolver a postura física adequada ao canto; 	R\$ 80,00
E03C170	Organologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a origem e avaliação dos instrumentos musicais através da história no contexto sociocultural; • Compreender os instrumentos pela classificação, anatomia e maneiras de execução; 	R\$ 80,00
E03C171	Improvisação Musical	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as escalas maiores e menores (natural, harmônica, melódica) e pentatônicas; • Compreender os aspectos de tríades e tétrades; • Ouvir e reconhecer frases melódicas com acordes; • Compreender os centros tonais maiores e menores; • Desenvolver habilidades na improvisação através da audição de músicas dos mais variados gêneros musicais; 	R\$ 108,00
E03C172	Música e Informática	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os fundamentos da computação aplicados à música e software de editoração musical; • Compreender os fundamentos básicos do sistema MIDI; 	R\$ 80,00

EIXO 04 RECURSOS NATURAIS			
Cód.	Título	Competências Profissionais	Preço Máximo
E04C173	Nutrição Animal	<ul style="list-style-type: none"> Classificar adequadamente ingredientes de acordo com suas características de composição; Realizar o controle de qualidade e corrigir possíveis problemas no processo produtivo; Utilizar tabelas de composição de alimentos e de necessidades nutricionais dos animais; Calcular rações e dietas para as diversas espécies de interesse econômico; 	R\$ 90,00
E04C174	Mecanização Agrícola	<ul style="list-style-type: none"> Compreender os princípios de funcionamento e manutenção de motores, máquinas e equipamentos agrícolas; Compreender o uso de tração animal na agricultura; Compreender as regras de segurança no trabalho; Realizar procedimentos práticos, a partir dos conceitos aprendidos. 	R\$ 90,00
E04C175	Construções Rurais	<ul style="list-style-type: none"> Planejar e orientar o dimensionamento de armazéns e ambientes protegidos; Planejar a construção de cercas e silos (silagem). Planejar a construção de mangueiras (centro de manejo) Dimensionar equipamentos para secagem; Identificar tipos de ambientes protegidos; 	R\$80,00
E04C176	Gestão Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> Identificar principais objetivos das organizações para implantação de um Sistema de Gestão Ambiental; Compreender as vantagens de implantação do Sistema de Gestão Ambiental em uma Organização Produtiva e sua interface com a Qualidade; Compreender os conceitos da Norma ISO 14001; Interpretar os requisitos de implantação de um Sistema de Gestão Ambiental; Relacionar os principais elementos para efetuar um levantamento de aspectos e impactos ambientais; Identificar os principais indicadores ambientais; Estabelecer critérios para definição de uma Política Ambiental nas organizações; Descrever as metodologias de implantação do Gerenciamento de Resíduos; 	R\$ 90,00
E04C177	Suinocultura	<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar sistemas de criação; Realizar o manejo da criação; Realizar a preparação de animais para eventos como exposições, leilões e afins; Manejar animais nos sistemas de criação; Manejar animais lactantes; Alimentar adequadamente diferentes categorias de animais utilizando conceitos fundamentais de nutrição; 	R\$ 80,00

E04C178	Forragicultura I	<ul style="list-style-type: none"> • Planejar, avaliar e monitorar a implantação e manejo das forragens de interesse zootécnico; • Planejar os métodos de conservação dos alimentos; • Classificar forragens; • Realizar a implantação de pastagens; • Realizar manejo de pastagens; 	R\$ 90,00
E04C179	Ovinocultura	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar sistemas de criação; • Realizar o manejo da criação; • Realizar adequadamente a alimentação de diferentes espécies /categorias de animais domésticos; • Executar a preparação de animais para eventos como exposições, leilões e afins; • Monitorar a obtenção da produção; 	R\$ 90,00
E04C180	Caprinocultura	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar sistemas de criação; • Realizar o manejo da criação; • Realizar adequadamente a alimentação nas diferentes espécies; • Executar a preparação de animais para eventos como exposições, leilões e afins; • Manejar animais nos sistemas de criação; • Manejar animais lactantes; • Manejar animais em fase de cria e/ou inicial; • Manejar animais em fase de crescimento; • Manejar animais em fase de terminação; • Conhecer as necessidades nutricionais de cada fase da criação. 	R\$ 90,00
E04C181	Apicultura	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar sistemas de criação; • Realizar o manejo da criação; • Realizar adequadamente a alimentação nas diferentes categorias de animais; • Planejar uma produção • Controlar e conservar a qualidade dos produtos; • Realizar métodos de reprodução; 	R\$ 90,00

E04C182	Piscicultura	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar sistemas de criação; • Realizar o manejo da criação; • Realizar adequadamente a alimentação nas diferentes fases de criação • Identificar doenças carências e metabólicas. • Analisar os procedimentos envolvidos nos métodos e técnicas de reprodução animal; • Avaliar as vantagens e desvantagens do sistema de reprodução natural e artificial; • Realizar programa de controle sanitário; • Controlar e conservar a qualidade dos produtos. 	R\$ 90,00
E04C183	Bovinocultura de Leite	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os nutrientes, alimentos e suas funções; • Compreender programas de nutrição e alimentação; • Compreender sistemas de criação; • Adequar o manejo ao sistema de criação; • Controlar e avaliar o processo reprodutivo; • Avaliar as vantagens e desvantagens dos sistemas de reprodução natural e artificial; 	R\$ 90,00
E04C184	Forragicultura II	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a relação produtiva das espécies forrageiras com a produção animal em pastejo; • Compreender o planejamento forrageiro na propriedade; • Identificar as alternativas de conservação de forrageiras; 	R\$ 90,00
E04C185	Bovinocultura de Corte	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os nutrientes, alimentos e suas funções; • Compreender programas de nutrição e alimentação; • Compreender sistemas de criação; • Adequar o manejo ao sistema de criação; • Controlar e avaliar o processo reprodutivo; • Avaliar as vantagens e desvantagens dos sistemas de reprodução natural e artificial; 	R\$ 90,00
E04C186	Avicultura	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar métodos de reprodução; • Controlar e avaliar o processo reprodutivo; • Analisar os procedimentos envolvidos nos métodos e técnicas de reprodução animal; • Analisar os procedimentos envolvidos nos métodos e técnicas de reprodução animal; 	R\$ 90,00
E04C187	Morfologia e Fisiologia dos Animais Domésticos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a morfologia e fisiologia do sistema digestório dos animais domésticos de interesse zootécnico; • Compreender as características morfológicas e fisiológicas do sistema reprodutivo animal; • Identificar/detectar as manifestações fisiológicas da fêmea no cio; • Compreender os aspectos morfológicos e fisiológicos da glândula mamária; • Caracterizar a fisiologia da lactação e parto; 	R\$ 80,00

E04C188	Noções de Projetos Agroindustriais	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da disciplina como suporte de sustentação e desenvolvimento do setor primário e como promotora de qualidade de vida do homem; • Organizar e monitorar a obtenção e o preparo da matéria-prima; transformação, conservação e armazenamento dos produtos agroindustriais; • Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção agroindustrial; • Identificar os equipamentos necessários à produção agroindustrial; 	R\$ 80,00
E04C189	Administração Rural	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o processo de administrar uma organização do agronegócio e de tomar decisões com base em informações relevantes; • Compreender o contexto socioeconômico e cultural em que estão as oportunidades e as ameaças dos negócios; • Compreender as funções da Administração de uma organização; • Compreender as bases da gestão comercial e financeira de empresas do agronegócio; • Elaborar um Plano de negócio de uma empresa rural; 	R\$ 80,00
E04C190	Manejo e Conservação do Solo	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a Gênese, morfologia e propriedades físicas, químicas e biológicas do solo; • Construir e compreender a Relação solo- água-clima-planta; • Compreender os processos de Adubação e correção; • Empreender noções de irrigação e drenagem; • Compreender noções de topografia, leituras de mapas, equipamentos e instrumentos topográficos; • Compreender a legislação de uso e manejo do solo; 	R\$ 90,00
E04C191	Melhoramento Animal	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a genética de populações animais; • Analisar quantitativamente o aspecto do melhoramento animal; • Construir estimativas de parâmetros genéticos e fenotípicos, cruzamentos e consanguinidade; 	R\$ 90,00
E04C192	Limnologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os processos que interferem nas características físicas, químicas e biológicas da água em sistemas de cultivos aquícolas; 	R\$ 90,00
E04C193	Biologia de Organismos Aquáticos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a Biologia aplicada aos recursos pesqueiros (pesca e aquicultura); • Compreender as características gerais dos protoctistas e sua importância na aquicultura; • Compreender os fundamentos de botânica, com ênfase em plantas aquáticas; • Aplicar o conhecimento biológico obtido à prática profissional relativo a aquicultura e compreender as interações e as modificações nos seres vivos; 	R\$ 90,00
E04C194	Introdução à Aquicultura	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos acerca da aquicultura e sua forma de desenvolvimento sustentável enquanto atividade; • Compreender a importância social, econômica e ambiental da aquicultura; 	R\$ 90,00

		<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o contexto das atividades aquícolas com a geração de emprego e renda; • Contextualizar o extrativismo com a produção da aquicultura em relação à manutenção das espécies em seu habitat; • Compreender e inteirar-se da história do desenvolvimento da aquicultura; • Identificar o ambiente de cultivo em termos de sua ecologia; • Compreender os principais sistemas de cultivo das principais espécies cultivadas no Brasil; • Compreender o sistema de produção com a qualidade final do pescado; 	
E04C195	Piscicultura I	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais características biológicas dos peixes de água doce; • Compreender os principais aspectos da produção dos peixes de água doce de interesse econômico; • Compreender sobre o perfil das pisciculturas e piscicultores; • Compreender a evolução da piscicultura no seu aspecto cronológico. 	R\$ 90,00
E04C196	Propagação Artificial de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conceitos de propagação de organismos aquáticos; • Compreender os princípios da reprodução de organismos aquáticos no ambiente natural; • Compreender o planejamento da produção de formas jovens; • Compreender os conceitos de genética; • Aprender o manejo de Reprodutores; • Compreender o processo de fisiologia da reprodução: ciclo reprodutivo, controle endócrino e secagem; 	R\$ 80,00
E04C197	Nutrição e Alimentação de Organismos Aquáticos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as particularidades inerentes à nutrição e alimentação de organismos aquáticos de interesse na aquicultura; • Compreender os aspectos da digestibilidade das espécies aquícolas; • Compreender o balanceamento de rações (convencional e alternativa) e manejo alimentar, aplicando as competências nos sistemas de cultivo; 	R\$ 90,00
E04C198	Extensão Rural e Pesqueira	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar uma região quanto ao desenvolvimento da aquicultura; 	R\$ 90,00
E04C199	Carcinicultura	<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as técnicas de manejo de sistemas de larvicultura, berçário e crescimento final de camarões de água doce. 	R\$ 90,00
E04C200	Processamento e Beneficiamento do Pescado	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar métodos e técnicas utilizadas para o melhor beneficiamento e processamento do pescado; • Elaborar novos produtos à base de pescado; 	R\$ 90,00
E04C201	Topografia e Desenho Técnico	<ul style="list-style-type: none"> • Manejar utensílios usados em desenho técnico; • Identificar vistas laterais, frontais, superiores e inferiores de projetos arquitetônicos; • Executar levantamentos planialtimétricos e retratá-los graficamente; 	R\$ 90,00

		<ul style="list-style-type: none"> Realizar procedimentos práticos, a partir dos conceitos aprendidos; Planejar terraplanagem e curva de nível em áreas de produção agrícola; 	
E04C202	Piscicultura II	<ul style="list-style-type: none"> Enumerar os principais aspectos da produção dos peixes de água doce de interesse econômico; Desenvolver habilidades para a aplicação das técnicas de manejo e gerenciamento técnico de pisciculturas em sistemas intensivos e superintensivos; 	R\$ 90,00
E04C203	Piscicultura Ornamental	<ul style="list-style-type: none"> Compreender o estado da arte da piscicultura ornamental e aplicar fundamentos de produção de peixes ornamentais. Compreender o histórico e situação da piscicultura ornamental no Brasil e no mundo; Compreender as estruturas utilizadas na produção e manutenção de peixes ornamentais; 	R\$ 90,00
E04C204	Boas Práticas de Manejo e Sanidade Aquícola	<ul style="list-style-type: none"> Compreender os métodos de reprodução; Controlar e avaliar o processo reprodutivo; Analisar os procedimentos envolvidos nos métodos e técnicas de reprodução animal; Analisar os procedimentos envolvidos nos métodos e técnicas de reprodução animal; Realizar o manejo da criação; Realizar programa de controle sanitário; Planejar e avaliar o desempenho de um lote; 	R\$ 90,00
E04C205	Legislação aplicada à Aquicultura	<ul style="list-style-type: none"> Compreender a legislação ambiental como instrumento jurídico e legal de proteção do meio ambiente relacionada à aquicultura. Analisar as leis atuais referente à aquicultura; Aprender técnicas e conhecimentos acerca do Licenciamento ambiental de projetos aquícolas; 	R\$ 90,00
E04C206	Aquicultura Especial	<ul style="list-style-type: none"> Identificar a importância social, econômica e ambiental de espécies de organismos aquáticos que possam ser utilizados como alternativa viável ao empreendimento aquícola; Compreender os sistemas de produção de organismos aquáticos alternativos; 	R\$ 90,00
E04C207	Projetos Integrados de Intervenção	<ul style="list-style-type: none"> Compreender a estrutura básica de um projeto de intervenção voltado para as atividades aquícolas; Elaborar relatórios técnicos; Realizar procedimentos práticos, a partir dos conceitos aprendidos; 	R\$ 90,00

EIXO 05		SEGURANÇA	
Cód.	Título	Competências Profissionais	Preço Máximo

E05C208	Higiene do Trabalho I	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os riscos ambientais; • Compreender a importância da Higiene do Trabalho; • Interpretar as Normas Regulamentadoras e Internacionais; • Organizar a empresa de acordo com as Condições Sanitárias e de Conforto; 	R\$120,00
E05C209	Higiene do Trabalho II	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os riscos ambientais que sejam insalubres ou perigosos aos trabalhadores e sua exposição; • Compreender as prerrogativas legais para Serviços de Saúde; • Realizar análises qualitativas e quantitativas em conformidade com as Normas Regulamentadoras; • Adequar a empresa às condições sanitárias e de conforto, conforme NR-24; 	R\$ 120,00
E05C210	Segurança do Trabalho I	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar as Normas Regulamentadoras; • Identificar os componentes do SESMT; • Organizar os setores das empresas sob a ótica das Normas Regulamentadoras; 	R\$ 120,00
E05C211	Segurança do Trabalho II	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os riscos de acidentes e suas classificações; • Compreender os procedimentos de segurança na armazenagem e transporte de materiais; • Identificar as cores utilizadas na sinalização de segurança e aplicá-las adequadamente nos locais de trabalho; 	R\$ 120,00
E05C212	Segurança do Trabalho III	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a legislação relacionada com trabalhos a céu aberto; • Aprofundar conhecimentos de Normas Regulamentadoras do MTE; • Criar mecanismo para antecipação dos riscos para o ingresso de novas tecnologias; 	R\$ 120,00
E05C213	Segurança do Trabalho IV	<ul style="list-style-type: none"> • Informar e orientar os colaboradores no que diz respeito às normas e técnicas para implantação de sistema de segurança conforme a NR-36; • Conhecer os riscos inerentes no trabalho em frigoríficos; • Comunicação interna como instrumento de divulgação dos valores e dos objetivos da empresa; • Acompanhar os métodos e os processos de produção; • Agregar normas e procedimentos no dia a dia do trabalhador; • Organizar rotina de trabalho, com prazos e metas a serem alcançadas; 	R\$80,00
E05C214	Técnicas de Prevenção e Combate a Sinistros	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as causas de incêndio; • Interpretar a classificação dos riscos e os métodos de extinção; • Organizar técnicas e materiais de prevenção e combate ao incêndio; • Conhecer as Normas Regulamentadoras NR 19; NR 20 e NR 23 e das Instruções Técnicas – IT e Legislação de Transporte de Produtos Perigosos; 	R\$ 120,00

E05C215	Medicina do Trabalho I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as doenças ocupacionais e suas relações com determinadas atividades; • Compreender as doenças do trabalho reconhecidas pelo INSS; • Compreender o metabolismo no organismo humano das diversas substâncias presentes nos ambientes laborais; • Interpretar as Normas Regulamentadoras: NR 7; NR 32; 	R\$ 120,00
E05C216	Medicina do Trabalho II	<ul style="list-style-type: none"> • Executar procedimentos técnicos para minimizar ações potenciais de acidentes do trabalho e doenças do trabalho e/ou ocupacionais; • Analisar as condições de trabalho (estatística de acidentes e doenças do trabalho); • Conhecer as causas e aspectos ocupacionais das patologias ocupacionais; • Elaborar e implantar sistema de documentação referente à Saúde do Trabalhador; • Aplicar programas preventivos; adotar medidas de processamento, higiene, padronização e segurança, avaliando e acompanhando o trabalhador e os riscos ocupacionais; 	R\$ 120,00
E05C217	Tecnologia Industrial I	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar Máquinas, Ferramentas, Equipamentos, Fornos, Caldeiras, Vasos de Pressão e Tubulações e seus riscos, conforme as normas e técnicas de implantação de sistema de segurança; • Identificar e compreender as Normas Regulamentadoras e NBR's pertinentes; • Planejar, Controlar, Programar e Acompanhar a manutenção, métodos, processos de produção e inspeção de Máquinas, Ferramentas, Equipamentos, Fornos, Caldeiras, Vasos de Pressão e Tubulações, auxiliando e orientando os colaboradores; • Prevenir quanto aos riscos de trabalho com equipamentos energizados; 	R\$ 120,00
E05C218	Tecnologia Industrial II	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e interpretar as Normas de Segurança em Edificações, Trabalhos na Construção Civil; Trabalho em Altura e Locais Confinados; • Conhecer os EPI (Equipamentos de proteção individual); • Conhecer Regulamentos Técnicos de Procedimentos; 	R\$ 120,00
E05C219	Tecnologia Industrial III	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as Normas Regulamentadoras NR 25; NR 29; NR 30 e NR 34, e elaborar programas de eliminação e controle de riscos ambientais; • Interpretar técnicas e procedimentos de estocagem, controle de estoque e transferência e movimentação de materiais e produtos no serviço portuário; • Identificar o impacto dos processos produtivos e demais contextos relevantes nas atividades laborais e seus riscos; • Definir prioridade para os aspectos e impactos de Segurança e Saúde Ocupacional e Ambiental, desenvolvendo plano de prevenção de risco; 	R\$ 120,00

E05C220	Estatística Aplicada a Saúde e Segurança do Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar os dados estatísticos; • Elaborar projetos baseados nos dados estatísticos; • Realizar pesquisas descritivas, por meio de amostragem ou estimação; • Analisar as variáveis estatísticas; 	R\$80,00
E05C221	Prevenção e Controle de Perdas	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar elementos do plano de emergência; • Interpretar os elementos de controle das causas de acidentes e de redução de perdas; • Organizar Análise preliminar de riscos; 	R\$120,00
E05C222	Administração em Saúde e Segurança do Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o tipo da empresa; • Interpretar a teoria empresarial, tendo em vista a qualidade; • Aplicar conceitos e técnica no exercício da Administração no contexto organizacional. • Organizar fluxogramas e organogramas; • Analisar os impactos gerados pelo serviço de Saúde e Segurança do trabalho numa organização; 	R\$80,00
E05C223	Desenho Técnico	<ul style="list-style-type: none"> • Executar e ler plantas baixas, cortes e fachadas; • Executar e ler elementos gráficos e legendas; • Executar e ler mapas de risco; • Interpretar Desenhos Técnicos Industriais; 	R\$80,00
E05C224	Segurança na Agroindústria e Meio Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Refletir sobre o desenvolvimento das atividades laborais e seus impactos sobre o meio ambiente; • Planejar e atuar profissionalmente, respeitando os conceitos aplicados à qualidade ambiental; 	R\$120,00
E05C225	Sistemas de Gestão em Saúde, Qualidade, Segurança e Meio Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender rotinas, protocolos de trabalho, instalações e equipamentos; • Compreender as Normas ISO 9000, ISO 14000 e BS 8800; • Compreender ferramentas de gestão: Programa 5S, Produção Mais Limpa PDCA, etc; • Aplicar técnicas, critérios, evidências e conclusões de uma auditoria; • Coordenar equipes de trabalho e elaborar Checklist para inspeções e auditorias; • Elaborar relatórios de auditorias e planos de ação para medidas corretivas; 	R\$120,00
E05C226	Programas e Projetos de Saúde, Qualidade, Segurança e Meio Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar os Programas de Segurança e de Saúde do Trabalhador; • Interpretar PCMSO segundo critérios estabelecidos pela NR-7; • Realizar Cursos e Treinamentos na área de SQSMA; • Analisar Condições de Risco e Acidentes de Trabalho; 	R\$80,00
E05C227	Ergonomia Aplicada	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e Interpretar conceitos e princípios da Ergonomia; • Compreender as normas que regem os princípios ergonômicos; 	R\$80,00

		<ul style="list-style-type: none"> • Organizar procedimentos conforme atividade exercida; • Conhecer as causas das doenças relacionadas ao ambiente de trabalho; • Identificar os riscos sob a ótica da probabilidade e consequência dos mesmos; 	
--	--	---	--

EIXO 06 AMBIENTE E SAÚDE			
Cód.	Título	Competências Profissionais	Preço Máximo
E06C228	Fundamentos da Gerontologia e Geriatria	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o processo de envelhecimento em seus aspectos fisiológicos, psicológicos e sociais; • Analisar meios para a independência funcional do idoso, bem como para sua integração sóciofamiliar; • Caracterizar as patologias e os cuidados a serem prestados nas afecções que mais afetam idosos; • Descrever procedimentos e cuidados específicos para o idoso; 	R\$140,00
E06C229	Psicologia Aplicada à Saúde do Idoso	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar aspectos das bases biológicas e sociais do comportamento na velhice; • Desenvolver técnicas de comunicação como instrumento de trabalho e implementação nas ações de saúde; • Desenvolver técnicas de comunicação com a família do idoso, tendo em vista a iminência de morte; • Identificar sentimentos e comportamentos que interfiram na qualidade de vida do cuidador; 	R\$ 140,00
E06C230	Ética, Cidadania e Direitos do Idoso	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar os valores e princípios éticos que permeiam as relações do trabalho em saúde; • Analisar o estatuto do idoso e o programa de saúde do idoso; • Identificar as organizações e entidades prestadoras de serviços à população idosa; • Avaliar os vários tipos de violência contra a pessoa idosa, ações de prevenção, intervenção e encaminhamento; 	R\$ 80,00
E06C231	Anatomia e Fisiologia Humana	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os fundamentos básicos de anatomia e fisiologia humana; • Compreender as estruturas e o funcionamento das células, tecidos, órgãos, aparelhos e sistemas do organismo humano; 	R\$ 150,00
E06C232	Promoção e Educação em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer relações entre as condições de vida e os problemas de saúde em idosos; • Compreender a diversidade cultural, crenças e práticas de enfrentamento de problemas de saúde; 	R\$ 140,00
E06C233	Prevenção de Doenças e Promoção da Saúde do Idoso	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os riscos à saúde em diversos ambientes envolvidos no processo saúde-doença do idoso; • Construir estratégias para prevenção e controle de riscos à saúde dos idosos; 	R\$ 80,00
E06C234	Higiene, Saúde e Profilaxia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as medidas de proteção/prevenção necessárias à promoção da saúde e do autocuidado dos idosos; 	R\$ 140,00

E06C235	Nutrição e Dietética	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da alimentação adequada, bem como os diversos problemas nutricionais; • Compreender meios de prevenção e cuidados de rotina em situações alimentares especiais; • Integrar as equipes multidisciplinares nas ações para a saúde de grupos, família e comunidade e nas ações da Vigilância Sanitária em relação a produtos alimentares domiciliares, medicamentos, serviços de saúde e do meio-ambiente; • Determinar o estado nutricional na comunidade e na família e relacioná-los com as condições de vida; 	R\$ 140,00
E06C236	Primeiros Socorros	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar vítimas de acidentes ou mal súbito, prestando atendimento inicial de primeiros socorros até a chegada do serviço ou profissional especializado. 	R\$ 150,00
E06C237	Estímulos na Velhice	<ul style="list-style-type: none"> • Incentivar a participação do idoso em programas culturais, sociais e de lazer na comunidade, defendendo sua dignidade e bem-estar. 	R\$ 150,00
E06C238	Atividades Físicas e Ocupacionais	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as atividades físicas e ocupacionais para a manutenção da saúde da pessoa idosa. • Identificar as necessidades e possibilidades de atividade física específica para o idoso. 	R\$ 150,00
E06C239	Cuidados na Saúde do Idoso	<ul style="list-style-type: none"> • Analisar as necessidades do idoso ao ser atendido no domicílio; • Integrar a promoção da saúde e a abordagem dos fatores ambientais, psicossociais, econômicos, culturais e pessoais que afetam o bem-estar do idoso e da família. • Desenvolver ações da assistência de enfermagem ao cliente idoso nos aspectos de promoção, prevenção, cura e reabilitação dos problemas de saúde; • Avaliar os procedimentos e cuidados de enfermagem, específicos para o idoso, respeitando os princípios éticos; 	R\$ 150,00
E06C240	Políticas Públicas Para o Idoso	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as políticas públicas em saúde destinadas aos idosos. 	R\$ 150,00
E06C241	Microbiologia e Parasitologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios básicos de Microbiologia e Parasitologia; • Identificar quadros de infecção, reconhecendo o microrganismo causador, bem como tratamento e medidas profiláticas; • Classificar os microrganismos, meios de transmissão de doenças por bactérias, vírus, fungos, protozoários, helmintos e seu ciclo evolutivo para o combate às doenças causadas por estes; 	R\$ 120,00

E06C242	Enfermagem em Clínica Médica	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a organização, a estrutura e o funcionamento de uma unidade de internação clínica; • Compreender as necessidades básicas do cliente/paciente nas diferentes faixas etárias, em especial adultos e idosos, com afecções agudas ou crônicas em tratamento clínico; • Construir métodos e técnicas de tratamento de acordo com as afecções, evitando complicações e mantendo ao máximo a capacidade funcional e adaptação às limitações consequentes da doença, além de promover o autocuidado; • Adquirir noções básicas da fisiopatologia dos agravos clínicos de saúde na prevenção, tratamento e reabilitação das afecções clínicas mais comuns nos adultos. 	R\$ 120,00
E06C243	Fundamentos de Farmacologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos e princípios básicos da farmacologia; • Reconhecer os preceitos éticos/ bioéticos e da legislação durante as atividades de administração de medicamentos; • Empreender rotinas de segurança do cliente como norma profissional. 	R\$ 80,00
E06C244	Fundamentos de Enfermagem	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os padrões de normalidade do organismo e alterações clínicas, sabendo interpretá-las; • Demonstrar em suas atitudes as implicações éticas, morais e políticas que permeiam o cuidar; • Desempenhar o cuidado, como uma relação de educação e de ajuda e como processo pessoal e interpessoal nos diferentes cenários do cuidar e atendimento ao indivíduo como um todo, respeitando-o como ser humano. 	R\$ 150,00
E06C245	Enfermagem em Saúde Pública	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver ações de prevenção, promoção e educação em saúde relacionada aos problemas e necessidades em saúde; • Compreender as principais políticas públicas de saúde no Brasil; • Compreender e executar ações de enfermagem em saúde coletiva respondendo a problemas e necessidades em saúde de acordo com os programas / políticas de saúde vigentes. 	R\$ 80,00
E06C246	Enfermagem em Saúde Mental	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios básicos de psicopatologias e métodos terapêuticos utilizados em Saúde mental; • Distinguir normalidade de doença mental, por meio de sinais e sintomas dos quadros agudos e crônicos dos transtornos mentais e de usuários de diferentes drogas; • Compreender as estratégias de tratamento, visando à promoção/ manutenção e à recuperação de sua integridade mental, emocional e o equilíbrio na relação com o meio em que vive. 	R\$ 80,00
E06C247	Psicologia Aplicada à Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as bases psicológicas relacionadas ao processo saúde-doença, seus dispositivos de cuidado e intervenção em saúde; • Reconhecer a importância do desenvolvimento das habilidades sociais e da comunicação para o trabalho em equipe; • Reconhecer os aspectos emocionais do paciente hospitalizado; 	R\$ 80,00

E06C248	Enfermagem Cirúrgica	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a organização, estrutura e funcionamento de um centro cirúrgico, de uma unidade de recuperação pós-anestésica e de uma central de material esterilizado; • Compreender os procedimentos indicados para cirurgias contaminadas, definindo conceitos e princípios de antisepsia, descontaminação do centro cirúrgico, identificando suas características; • Identificar os principais medicamentos anticoagulantes, coagulantes e antibióticos relativos aos procedimentos cirúrgicos. 	R\$ 150,00
E06C249	Enfermagem em Saúde da Criança e do Adolescente	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos biopsicossociais da saúde da criança e do adolescente; • Identificar os principais agravos à saúde da criança e do adolescente; • Aliar teoria e prática da Enfermagem Materno-infanto-juvenil; 	R\$ 120,00
E06C250	Prevenção de Doenças e Promoção da Saúde da Mulher	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as principais intercorrências da gestação; • Compreender técnicas de assistência às pacientes internadas por complicações da gestação; • Compreender o aleitamento materno. • Construir grupos de educação em saúde acerca do aleitamento materno; • Compreender a menarca. • Prestar assistência à pacientes no climatério. 	R\$ 120,00
E06C251	Enfermagem em Obstetrícia e Ginecologia	<ul style="list-style-type: none"> • Direcionar e aplicar os cuidados ao neonato; • Compreender os aspectos fisiológicos do neonato; • Aliar teoria e prática da Enfermagem Materno-infanto-juvenil, em circunstâncias normais e sob condições anômalas e de hospitalização. 	R\$ 150,00
E06C252	Introdução à Administração em Enfermagem	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir a dinâmica do processo de trabalho na atenção de enfermagem individual, coletiva e na pesquisa; • Reconhecer os princípios administrativos, sua influência na estrutura e no funcionamento dos serviços de saúde, desenvolvendo seu papel na unidade de enfermagem; 	R\$ 80,00
E06C253	Enfermagem em UTI	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a estrutura, organização e funcionamento da Unidade de Terapia Intensiva; • Prestar assistência integral e humanizada de enfermagem ao paciente crítico nas diferentes fases do ciclo vital; • Conhecer a estrutura física e equipamentos que compõem a unidade de terapia intensiva. 	R\$ 120,00
E06C254	Enfermagem em Urgência e Emergência	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o processo de atendimento nas principais situações de emergência; • Prestar cuidados de enfermagem a clientes/pacientes em situações de urgência e Emergência; • Desenvolver as atividades de enfermagem nas diferentes faixas etárias, vítimas de acidentes e agravos à saúde e que necessitam cuidados em caráter de urgência e emergência e em estado grave ou agonizante. 	R\$ 120,00

E06C255	Gestão de Financiamento Público e Regulação da Assistência de Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os valores, os princípios e os direitos sociais que embasam o sistema e as políticas de saúde no Brasil; • Compreender o desenho institucional, os principais mecanismos de gestão, instrumentos de planejamento, organização dos serviços, financiamento, controle e regulação da rede assistencial do SUS; • Identificar a oferta e demanda dos serviços de saúde, caracterizando a trajetória do usuário nos distintos níveis de atenção do SUS; • Compreender as especificidades, fluxos, redes e ações dos serviços de saúde nos diferentes níveis de atenção que compõem os distritos sanitários/SUS; 	R\$ 120,00
E06C256	Planejamento, Programação e Avaliação em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a organização da Administração pública em sistemas de saúde. • Compreender o planejamento em saúde a partir de conceitos, métodos, níveis de abrangência. • Compreender o pacto pela saúde. • Elaborar um planejamento estratégico em serviços de saúde e Sistemas de controle e avaliação. • Analisar o planejamento orientado por objetivos – metodologias do PES, do ZOPP e do MAPP; • Analisar os ambientes externo e interno e Matriz de oportunidades. • Avaliar a Agenda de Saúde: Plano de metas, relatório de gestão, o relatório de atividades e o plano municipal de saúde. 	R\$ 120,00
E06C257	Biossegurança	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e avaliar as consequências e perigos que caracterizam o trabalho de enfermagem, com vistas à saúde e segurança do paciente e profissionais de Enfermagem; • Decodificar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho a fim de identificar os equipamentos de proteção individual (EPI) e os equipamentos de proteção coletiva (EPC) indicados; • Efetuar práticas de proteção à exposição de agentes infecciosos e transmissíveis, voltadas aos usuários e profissionais de enfermagem; • Interpretar as legislações e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes no trabalho; • Interpretar normas técnicas de descontaminação, limpeza, preparo, desinfecção, esterilização e estocagem de materiais; • Caracterizar agentes, causas, fontes e natureza das contaminações; • Conhecer os agentes utilizados na descontaminação, limpeza, antisepsia, desinfecção e esterilização de materiais. 	R\$ 80,00

E06C258	Gestão Participativa e Modelos de Atenção à Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de gestão e gerência, além dos desafios atuais da gestão com a necessidade de promover uma gestão participativa. • Analisar a necessidade de mobilização da sociedade para a gestão atual do SUS. • Compreender o conceito de rede social e os diversos níveis de atenção à saúde. • Compreender a evolução do conceito e os marcos teóricos e metodológicos da promoção da saúde. • Compreender as áreas estratégicas de atenção básica, além da importância da resolubilidade de atenção básica no Sistema Municipal de Saúde e da promoção da saúde no PSF. 	R\$ 120,00
E06C259	Políticas Sociais e de Saúde no Brasil	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e analisar algumas políticas públicas no campo da saúde coletiva. • Discutir acerca da contextualização histórica, política e social do sistema de saúde no Brasil, além dos avanços e desafios do Sistema Único de Saúde (SUS) na promoção da saúde. • Avaliar as práticas políticas, institucionais e técnicas na viabilização do modelo de atenção à saúde. • Analisar estratégias para gestão e intervenção no sistema local de saúde, além de estratégias para avaliação dos programas e serviços de saúde. • Conhecer e analisar as Políticas: Nacional da Atenção Básica, Nacional de Promoção à Saúde, Nacional de Saúde Mental, Nacional de Segurança e saúde do Trabalhador e Nacional de Humanização; 	R\$ 120,00
E06C260	Gestão de Custos Aplicada à Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da Gestão de Custos na área da Saúde; • Aprender conceitos e classificação de Gestão de Custos: centros de custos, custos fixos e variáveis, custos diretos e indiretos; • Compreender estratégias e metodologias para implantação de um sistema de custos em saúde; • Elaborar práticas de implantação do sistema de custeio por absorção; 	R\$ 120,00
E06C261	Gestão Estratégica em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos estratégicos sobre a Gestão de sistemas municipais de saúde; • Relacionar a organização da Secretaria Municipal de Saúde a outros níveis e setores de Governo; • Compreender o papel do secretário municipal de saúde e de seus assessores no âmbito da gestão e Consórcios intermunicipais de saúde; • Avaliar o PSF e sua importância para a gestão estratégica em saúde; • Compreender a estrutura de gestão de projetos em saúde: conceitos, composição e abordagens. • Elaborar projetos em saúde: roteiro básico (conceituação, planejamento, implementação e conclusão). 	R\$ 80,00

E06C262	Gestão de Ferramentas Gerenciais na Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os Sistemas de gerenciamento de materiais e subsistemas de: normalização, de controle, de compras e de armazenamento; • Analisar as estruturas organizacionais de rotinas de diferentes sistemas; • Compreender a Gestão da logística na saúde: a abordagem sistêmica de suprimentos, materiais, compras e estoques; • Analisar a política nacional de medicamentos, bem como a qualificação de fornecedores; 	R\$ 80,00
E06C263	Gestão de Qualidade na Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos acerca da Qualidade e Qualidade na Saúde; • Discutir sobre a melhoria da Qualidade na Saúde; • Analisar a utilização de Ferramentas da Qualidade para diagnóstico e solução de problemas; • Compreender os desafios para a construção de objetivos e metas organizacionais; • Elaborar estratégias para a melhoria da qualidade do ambiente do trabalho; • Compreender a importância e papel dos programas de certificação da qualidade como: a Acreditação de Serviços de Saúde. 	R\$ 80,00
E06C264	Gestão de Recursos Humanos na Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a estrutura dos recursos humanos na saúde e o planejamento estratégico de RH. • Compreender a evolução da gestão de recursos humanos no SUS, incluindo as estratégias para seleção e alocação de recursos humanos no SUS: a carreira, a remuneração, a regulação (plano de cargos e salários), as formas de admissão e demissão e o gerenciamento de desempenho de pessoal na saúde. • Analisar indicadores organizacionais: a cultura organizacional, a missão e as políticas municipais de RH. • Reconhecer os princípios fundamentais e os procedimentos éticos de instituições públicas voltadas à organização e aos sistemas de saúde. 	R\$ 80,00
E06C265	Sintomas de Controle de Avaliação na Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a área de controle, avaliação e auditoria, incorporando saberes e adequando-se às atuais necessidades da gestão do SUS. • Desenvolver conceitos, questionamentos e atividades a serem desenvolvidas propiciando uma melhor compreensão sobre os sistemas de controle e avaliação dos serviços de saúde. • Analisar métodos e procedimentos de implantação do serviço de controle e avaliação como instrumento de gestão na saúde. 	R\$ 120,00
E06C266	Sistemas de Informação Epidemiológicos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender conceitos de sistema de informação direcionando às estratégias para Gestão do SUS; • Compreender os principais sistemas de informações nacionais em saúde, com o intuito de desenvolver, implantar, controlar e avaliar os sistemas de informações disponíveis, adaptando-os a cada realidade; • Analisar a informação em saúde como elemento estratégico para a gestão. 	R\$ 120,00

		<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar a informação para pactuações de indicadores da atenção básica à saúde e outras; • Analisar dados e tabulações de relatórios de gestão essenciais para a elaboração e avaliação do plano municipal de saúde; 	
E06C267	Educação em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Refletir sobre as políticas sociais e de saúde e os determinantes e condicionantes do processo saúde-doença; • Aliar conhecimentos na prática profissional com base na lógica dos preceitos da Reforma Sanitária Brasileira, do SUS e dos Direitos Humanos; 	R\$ 150,00
E06C268	Fisiologia e Fisiopatologia do Sangue	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os componentes do sangue e suas respectivas funções; • Avaliar parâmetros normais dos componentes do sangue; • Utilizar de técnicas adequadas para a realização e interpretação de hemogramas; 	R\$ 80,00
E06C269	Bioquímica Aplicada	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos bioquímicos das patologias, contextualizando com situações práticas do cotidiano; • Relacionar os resultados dos exames laboratoriais com a evolução (cura ou piora) da doença ou distúrbio em questão; 	R\$ 80,00
E06C270	Biologia Celular, Molecular, Genética Aplicada e Fundamentos da Imunologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender aspectos inerentes à Biologia celular, molecular, genética aplicada e fundamentos da imunologia; • Identificar quadros de infecção, reconhecendo sua associação direta com o sistema imunológico; • Compreender os princípios básicos de genética; 	R\$ 150,00
E06C271	Gestão da Qualidade na Hemoterapia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os diversos aspectos relacionados aos processos de qualidade em Hemoterapia; • Identificar os fatores condicionantes nos processos assistenciais em Hemoterapia; • Contribuir para o processo de acreditação dos serviços de hemoterapia; 	R\$ 80,00
E06C272	Fundamentos e Técnicas na Coleta de Aférese	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o fluxo para execução das atividades diárias para efetiva coleta de aférese; • Compreender o processo de rastreio para a doação de aférese; • Possibilitar um ambiente propício para realização dos procedimentos e técnicas assépticas; 	R\$ 80,00
E06C273	Noções de Vigilância Sanitária e Gerenciamento de Resíduos	<ul style="list-style-type: none"> • Orientar indivíduos, famílias e grupos sociais quanto aos fluxos, rotinas e ações desenvolvidas no âmbito dos serviços de hemoterapia; • Identificar a relação entre problemas de saúde e condições de vida; • Gerenciar os insumos dos serviços de saúde, conforme suas bases técnico-científicas; 	R\$ 120,00
E06C274	Fundamentos e Técnicas na Coleta de Sangue e Amostras	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o fluxo e funcionamento das unidades de hemoterapia; • Identificar dentro das práticas, a necessidade de insumos para realização dos procedimentos; • Proceder de forma ética no ambiente de trabalho, na equipe e na assistência ao paciente; 	R\$ 150,00
E06C275	Atendimento e Intercorrência na Coleta	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar situações de risco para o doador no momento da coleta; • Compreender as ações essenciais na assistência ao doador com alguma intercorrência no momento da coleta; • Propiciar um atendimento de qualidade diante de alguma intercorrência clínica. 	R\$ 80,00

E06C276	Identificação do Processo Saúde Doença	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o fluxo de todo o processo saúde-doença; • Entender e analisar as definições do Sistema Único de Saúde; • Identificar a implantação dos princípios doutrinários do SUS, dentro dos serviços de saúde; 	R\$ 80,00
E06C277	Fundamentos de Ortopedia e Traumatologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as disfunções ortopédicas e traumatológicas que afetam o aparelho locomotor; • Compreender o processo patológico das alterações ortopédicas; • Avaliar as limitações decorrentes de traumas ortopédicos; 	R\$ 120,00
E06C278	Noções de Doenças Reumáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os principais sinais e sintomas e das grandes síndromes clínicas do Sistema Articular. • Compreender principais métodos propedêuticos complementares utilizados em Reumatologia. • Realizar o diagnóstico diferencial com outras entidades nosológicas da Clínica Médica. 	R\$ 80,00
E06C279	Semiologia Ortopédica	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar protocolos avaliativos com ênfase na avaliação cinético-funcional para identificação de disfunções ostearticulares; • Realizar avaliações e reavaliações do paciente colhendo dados de forma efetiva; • Compreender todo o processo de avaliação, diferindo os aspectos fisiológicos dos patológicos. 	R\$ 150,00
E06C280	Higiene e Profilaxia	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as prioridades em medidas individuais e coletivas de proteção à saúde; • Compreender a higiene com a finalidade de defender a saúde e promover o bem estar físico, mental e social do indivíduo humano; 	R\$ 80,00
E06C281	Imaginologia	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a interpretar exames de Raio-x; • Interpretar exame de Tomografia e Ressonância magnética; • Desenvolver métodos de tratamento fisioterapêutico com auxílio das imagens complementares; 	R\$ 120,00
E06C282	Organização no Processo de Trabalho em Ortopedia e Traumatologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os diversos aspectos relacionados aos processos de ortopedia e traumatologia; • Identificar os fatores condicionantes nos processos assistenciais em ortopedia e traumatologia; • Compreender os processos de ortopedia e traumatologia; • Identificar sintomas de co-morbidades em traumatologia e ortopedia; • Executar atividades de redução dos traumas e danos ortopédicos de demanda de forma articulada com a rede assistencial, objetivando valorizar o autocuidado e a preservação da integridade humana; 	R\$ 80,00
E06C283	Fisiopatologia do Trauma	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a biomecânica do trauma; • Identificar o curso clínico dos traumas; • Compreender as bases anatômicas e fisiopatológicas; • Identificar dentro do serviço, a necessidade de realização de procedimentos; 	R\$ 120,00

E06C284	Aparelhos Gessados, Órteses e Próteses Ortopédicas	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a classificar as fraturas quanto à etiologia; • Compreender os métodos de imobilização gessada e retirada de gesso; • Desenvolver os procedimentos com a utilização de técnicas adequadas; 	R\$ 120,00
E06C285	Noções Técnicas de Ortopedia	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o fluxo para execução das atividades diárias para efetiva coleta de ortopedia; • Compreender os termos específicos de ortopedia e traumatologia; • Possibilitar um ambiente propício à realização dos procedimentos e técnicas assépticas; 	R\$ 80,00
E06C286	Suporte Básico de Vida	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o processo de atendimento nas principais situações de emergência; • Prestar cuidados de enfermagem a clientes/pacientes em situações de urgência e Emergência; • Desenvolver as atividades aos indivíduos nas diferentes faixas etárias, vítimas de acidentes e agravos à saúde e que necessitam de cuidados em caráter de urgência e emergência e em estado grave ou agonizante, visando eliminar ou minimizar os riscos de vida e evitar complicações; 	R\$ 120,00
E06C287	Traumatologia Desportiva	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da atividade física para o homem; • Compreender os efeitos da atividade física sobre o corpo; 	R\$ 120,00
E06C288	Noções de Reabilitação em Traumatologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos básicos de ortopedia e traumatologia; • Identificar as principais patologias ortopédicas e traumatológicas; 	R\$ 80,00
E06C289	Bandagens e Técnicas de Imobilização Desportiva	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar a assistência com técnicas adequadas e assépticas; • Identificar e aplicar as normas técnicas que permeiam o processo de trabalho; • Realizar e/ou monitorar a manutenção preventiva de materiais e equipamentos; 	R\$ 120,00
E06C290	Organização do Processo de Trabalho em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos, objetivos, modelos e técnicas do processo de gestão e planejamento em saúde; • Aplicar o raciocínio lógico e estratégico frente a situações que demandam resolubilidade; • Identificar as profissões de saúde e os desafios na gestão de pessoas na saúde; • Compreender as principais ferramentas de planejamento em saúde; 	R\$ 120,00

E06C291	Educação para o Autocuidado	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar fundamento de higiene, saneamento, nutrição e profilaxia, visando promover ações de saúde junto ao cliente/comunidade; • Compreender métodos de planejamento familiar e prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, a fim de informar seus clientes; • Compreender os direitos do cidadão e promover a organização social com vistas à resolução de problemas relativos à saúde; • Correlacionar a importância política, social e psicológica do trabalho, com a vida e a saúde do homem/sociedade; • Identificar e avaliar os riscos que o tabagismo, etilismo, toxicomanias e auto medicação representam para a saúde dos adolescentes e adultos; 	R\$ 120,00
E06C292	Linguagens e Tecnologias na Área de Órtese e Prótese	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os diferentes recursos de tecnologias assistivas; • Compreender a importância das tecnologias para promover a funcionalidade, autonomia, independência, qualidade de vida e inclusão social de pessoas com deficiência, incapacidade ou mobilidade reduzida; 	R\$ 80,00
E06C293	Assistência em Saúde Coletiva	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver ações de prevenção, promoção e educação em saúde relacionada aos problemas e necessidades em saúde; • Compreender as principais políticas públicas de saúde no Brasil; • Compreender e executar as ações de enfermagem em saúde coletiva para responder a problemas e necessidades em saúde de acordo com os programas/políticas de saúde vigentes. 	R\$ 80,00
E06C294	Tópicos de Biomecânica Aplicada à Ortopedia Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar diretamente na equipe interdisciplinar, contribuindo para melhora do paciente; • Compreender os diversos aspectos relacionados à biomecânica e cinesiologia; • Desenvolver as técnicas específicas na prática, possibilitando assim o desenvolvimento teórico prático das mesmas; 	R\$ 120,00

E06C295	Promoção da Biossegurança nos Cuidados da Pessoa com Deficiência	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar normas de segurança nos trabalhos de Cuidado a pessoa com deficiência; • Controlar, prevenir e avaliar a contaminação através da utilização de técnicas adequadas de transporte, armazenamento, descarte de fluídos e resíduos, assim como de limpeza e/ou desinfecção de materiais, equipamentos e ambientes de trabalho, no intuito de proteger o paciente/cliente com deficiência, contra os riscos biológicos; • Interpretar normas técnicas de descontaminação, limpeza, preparo, desinfecção, esterilização e estocagem de materiais; • Caracterizar agentes, causas, fontes e natureza das contaminações; • Compreender os agentes utilizados na descontaminação, limpeza, antissepsia, desinfecção e esterilização de materiais; 	R\$ 60,00
E06C296	Reabilitação Física	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar assistência baseada no quadro clínico do paciente; • Compreender sobre patologia humana, curso clínico e tratamento específico; 	R\$ 80,00
E06C297	Desenvolvimento e Análise de Projetos e Oficinas Ortopédicas	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar e executar projetos ortopédicos; • Analisar e testar criteriosamente projetos, atentando para suas viabilidades; 	R\$ 150,00
E06C298	Psicologia Aplicada à Dependência Química	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as bases psicológicas relacionadas a dependência química; • Compreender a personalidade de um dependente químico; • Compreender os aspectos psicossociais relacionados ao uso de álcool e outras drogas lícitas e ilícitas. 	R\$ 80,00
E06C299	Legislação e Política Antidrogas	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios básicos da Política Nacional sobre drogas – PNAD, caracterizando os aspectos legais relacionados ao uso, a dependência e ao comércio ilegal de drogas e suas implicações nas modalidades assistenciais vigentes; • Orientar o paciente sobre normas e regulamento institucionais; • Explanar a visão multidisciplinar e interdisciplinar em relação à problemática das drogas; 	R\$ 80,00
E06C300	Saúde Mental	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de psicopatologias e métodos terapêuticos utilizados na reabilitação de dependentes químicos; • Compreender os princípios básicos de psicologia comportamental e de mudança de comportamento; • Distinguir os diferentes problemas de saúde mental ocasionado pelo uso das drogas, por meio de sinais e sintomas dos quadros agudos e crônicos da dependência; 	R\$ 120,00
E06C301	Farmacologia Aplicada à Dependência Química	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as bases farmacológicas visando o entendimento lógico das principais drogas que ocasionam dependência e as intervenções farmacológicas empregadas no tratamento do uso abusivo destas drogas específicas; 	R\$ 80,00

		<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os fenômenos farmacológicos de dependência e tolerância, bem como as principais drogas de abuso; • Particularizar todas as características das intervenções farmacológicas utilizadas no tratamento da dependência; 	
E06C302	Atendimento Clínico e Comorbidades	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os sinais e sintomas de comorbidades que um usuário de substâncias psicoativas possa apresentar, para encaminhar e/ou articular o atendimento pelo profissional competente para essa demanda específica; • Executar os programas de redução de demanda de uso de drogas e de danos de forma articulada com a rede assistencial existente com o objetivo de valorizar a vida saudável, o autocuidado e a preservação da integridade biopsicossocial humana; • Promover estratégias de tratamento, visando à promoção/ manutenção e a recuperação de sua integridade mental; 	R\$ 120,00
E06C303	Técnicas de Avaliação e Abordagem	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar o uso de substâncias psicoativas, determinar o nível do uso e problemas associados, assim como utilizar a técnica de abordagem adequada considerando os aspectos individuais e comunitários do usuário; • Atuar em situações de emergências usando técnicas adequadas; • Educar a comunidade fortalecendo o seu empoderamento, para a construção ativa e participativa do SUS; 	R\$ 80,00
E06C304	Técnicas e Procedimentos de Emergência	<ul style="list-style-type: none"> • Intervir em situações emergenciais com base no conhecimento e na interpretação de orientações e prescrições indicadas para diferentes casos, utilizando, de forma hábil e adequada, técnicas e procedimentos de primeiros socorros, além de intervenção em casos de intoxicação, abstinência e seus desdobramentos; • Identificar técnicas básicas de primeiros socorros; • Orientar e ajudar usuários de dependentes químicos nas situações de emergência; 	R\$ 80,00
E06C305	Tratamento de Dependência Química	<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir conhecimentos que permitam o aconselhamento e a orientação para o tratamento do usuário nos diversos serviços da rede, auxiliando na detecção precoce de efeitos adversos e prevenção de recaídas; • Conhecer a realidade que está inserido sendo capaz de ser agente da transformação social da sua realidade; • Conhecer as drogas lícitas e ilícitas, bem como as formas de prevenção e tratamento. 	R\$ 150,00
E06C306	Psicoterapias	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a Psicoterapia envolvendo sua fundamentação filosófica e antropológica; • Identificar as variáveis de intervenção e de tratamentos psicoterapêuticos para dependência química; • Compreender a importância do autocuidado e desenvolver a qualidade de vida; • Empreender técnicas de desenvolvimento e condução de processos grupais e atendimento terapêutico; 	R\$ 80,00
E06C307	Gestão e Vigilância em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar ações de vigilância em saúde com relação ao uso de drogas lícitas e ilícitas (epidemiológica, sanitária e ambiental) com sistemas de informações e estatísticos; participação social; educação em Saúde; 	R\$ 80,00
E06C308	Comunidade Terapêutica I	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o regulamento técnico para o funcionamento das comunidades terapêuticas; • Atuar junto aos serviços de atenção à pessoa com transtorno, decorrentes do uso ou abuso de substâncias 	R\$ 120,00

		<p>psicoativas, segundo o modelo psicossocial;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os programas de redução de danos; 	
E06C309	Comunidade Terapêutica II	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o regulamento técnico descrito pela ANVISA para o funcionamento das comunidades terapêuticas; • Compreender os serviços de atenção à pessoa com transtorno decorrentes do uso ou abuso de substâncias psicoativas, segundo o modelo psicossocial; • Compreender todas as descrições citadas na RDC 101, para o efetivo andamento das comunidades terapêuticas. 	R\$ 120,00
E06C310	Atendimento Social e Familiar	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as redes de apoio social e reinserção social da família e do usuário de drogas; • Definir e identificar recursos comunitários existentes que podem ser mobilizados para atender, de maneira coordenada, as necessidades dos usuários de crack e outras drogas; 	R\$120,00
E06C311	Modelos de Prevenção de Recaídas	<ul style="list-style-type: none"> • Aprender as definições básicas de prevenção em saúde; • Atuar buscando a promoção da saúde e prevenção de doenças; • Compreender as técnicas para proceder com a prevenção de recaídas; • Qualificar um cenário de risco: frequência, causas e consequências; 	R\$ 80,00
E06C312	Abordagem em Grupo e Mútua Ajuda	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e aplicar as técnicas de abordagem em grupo; • Compreender o processo assistencial nas terapias grupais; 	R\$ 80,00
E06C313	Substâncias Psicoativas: Aspectos Sociais	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a relação da condição social no contexto da utilização de substâncias psicoativas; • Diferenciar e identificar os fatores etiológicos e epidemiológicos no uso de substâncias psicoativas; • Compreender a classificação das drogas: depressoras da atividade mental, estimulantes da atividade mental, perturbadoras da atividade mental; 	R\$ 120,00
E06C314	SUS e Legislação Básica Em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as normas e legislações pertinentes à área da saúde; • Compreender a organização do Sistema Único de Saúde nos três níveis de governo. 	R\$ 80,00
E06C315	Normas e Padrões de Qualidade Alimentar	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o papel de controle da Vigilância Sanitária e da ANVISA sobre os bens de consumo, como forma de garantir a qualidade de vida dos cidadãos; • Entender o que é um alimento seguro e quais os fatores que podem interferir na qualidade dos mesmos; 	R\$ 80,00
E06C316	Vigilância de Agravos e Doenças	<ul style="list-style-type: none"> • Executar ações e procedimentos técnicos específicos, complementares e compartilhados no sentido da proteção, prevenção e controle de doenças e de agravos e riscos relacionados a produtos, ambientes, serviços de saúde e outros serviços de interesse da saúde; 	R\$ 80,00
E06C317	Vigilância Ambiental e Sanitária	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as políticas públicas de saúde; • Compreender os principais contaminantes químicos e biológicos ambientais; 	R\$ 80,00

E06C318	Saúde e Meio Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da visão sistêmica do meio ambiente, considerando os conceitos de cidadania e cidadania planetária; • Aplicar princípios de conservação de recursos não renováveis e preservação do meio ambiente no exercício do trabalho em saúde; 	R\$ 90,00
E06C319	Vigilância Epidemiológica	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a emergência da Epidemiologia no contexto do movimento da Saúde Coletiva (evolução histórica, modelos explicativos do processo saúde-doença); • Analisar o instrumental teórico e metodológico para coletar e interpretar dados sobre a saúde da comunidade e suas implicações no planejamento, organização e gestão do SUS Compreender a contribuição da Epidemiologia para a compreensão do objeto da Saúde Coletiva; 	R\$ 120,00
E06C320	Organização de Sistemas de Vigilância em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Executar ações e procedimentos técnicos específicos, complementares e compartilhados no sentido da proteção, prevenção e controle de doenças e de agravos e riscos relacionados a produtos, ambientes, serviços de saúde e outros serviços de interesse da saúde. 	R\$ 120,00
E06C321	Estruturas Operacionais de Vigilância em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a estrutura e organização do sistema de saúde vigente no país de modo a identificar as diversas formas de trabalho e suas possibilidades de atuação na área; • Conhecer as políticas de saúde e cidadania identificando suas possibilidades de atuação como cidadão e como profissional nas questões de saúde; 	R\$ 90,00
E06C322	Saúde do Trabalhador	<ul style="list-style-type: none"> • Decodificar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho a fim de identificar os equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC) indicados; • Interpretar as legislações e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidente no trabalho, de forma a conseguir avaliar as condições a que estão expostos os trabalhadores da saúde; 	R\$ 90,00
E06C323	Sistema de Informação em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Problematizar acerca de conceitos teóricos, assim como, de alguns aspectos práticos e operacionais próprios da produção e disseminação de informação em saúde. • Reconhecer o uso dos dados e informações em saúde, como instrumento auxiliar para a análise das condições de saúde/doença de populações, bem como para a tomada de decisão e aperfeiçoamento da Gestão e Vigilância em Saúde. 	R\$ 90,00
E06C324	Geoprocessamento em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e utilizar conceitos de territorialização e geoprocessamento em saúde; • Mapear e referenciar geograficamente agravos, fatores de risco e outras informações relevantes para a saúde humana; • Conhecer e utilizar os conceitos de cartografia e geografia. 	R\$ 100,00
E06C325	Educação e Comunicação em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a função de agente educativo nas questões relativas à saúde e a segurança no trabalho; • Participar como agente educador de saúde, orientando o indivíduo/comunidade a adquirir a autonomia sobre a manutenção da própria saúde; • Disponibilizar para a população informações sobre as atitudes mais efetivas para preservar a saúde, frente aos 	R\$ 90,00

		riscos;	
E06C326	Prevenção de Acidentes e Primeiros Socorros	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios básicos na prevenção de acidentes; • Compreender os procedimentos de atendimento a acidentados, para salvar vidas e/ou evitar agravamentos. 	R\$ 80,00
E06C327	Vigilância nos Ambientes de Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as medidas de prevenção e controle que visam a proteção dos trabalhadores e da população geral exposto a estes fatores de risco. 	R\$ 80,00
E06C328	Estabelecimentos de Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a organização estrutural dos estabelecimentos de saúde; • Compreender a dinâmica dos setores dos serviços de saúde; • Proceder com as ações tendo como base as necessidades específicas do serviço de saúde. 	R\$ 80,00
E06C329	Gestão em Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos básicos de planejamento e sua aplicação na área da saúde; • Compreender as principais ferramentas de planejamento da Gerência em Saúde; • Identificar estratégias para a construção permanente do planejamento em unidades hospitalares; • Compreender a gestão no contexto do SUS; • Compreender tecnologias de comunicação e informação e seus usos na gestão em saúde; • Refletir sobre as profissões de saúde e os desafios na gestão de pessoas na saúde; • Compreender o desenvolvimento da avaliação e qualidade assistencial na saúde; 	R\$ 100,00
E06C330	Higienização de Estabelecimentos Assistenciais à Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os processos de higienizar o serviço de saúde; • Proceder com técnicas adequadas nas ações de higienização do serviço de saúde; • Proceder com a higienização dos resíduos dentro do serviço de saúde; 	R\$ 100,00
E06C331	Agentes de Riscos no Ambiente Assistencial à Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os agentes de risco dentro do estabelecimento de saúde; • Utilizar técnicas adequadas para eliminação de agentes patogênicos; • Identificar os tipos de agentes de risco dentro do estabelecimento de saúde; 	R\$ 80,00
E06C332	Gestão Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os princípios de gestão ambiental e pública; • Compreender os modelos de gestão ambiental utilizados na exploração de recursos naturais e nos processos produtivos; • Avaliar, interpretar e analisar os efeitos resultantes das alterações causadas por um projeto sobre a saúde e bem-estar do ser humano, prevenindo ou minimizando a deterioração da qualidade ambiental da área pesquisada; • Compreender os mecanismos de AIA, EIA, e RIMA e sua legislação prevista para o PCA, RCA e PRAD; • Compreender o Sistema de Gestão Ambiental segundo a norma NBR/ISO 14001; 	R\$ 120,00

E06C333	Legislação e Políticas Ambientais	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a Legislação Ambiental Brasileira e internacional de maior interesse (normas, atos, convenções); • Compreender a realidade sob a ótica do Direito, associando os fatos jurídicos e seus reflexos no meio ambiente; • Compreender o Plano Diretor local; 	R\$ 90,00
E06C334	Projetos Ambientais	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as metodologias de elaboração de projetos; • Avaliar, interpretar e analisar os efeitos resultantes das alterações causadas por um projeto ou minimizando a deteriorização antes das alterações e ecossistemas do os graus de diversidade dos seus componentes e ambiental; • Identificar as várias fontes de financiamento de projetos ambientais; 	R\$ 120,00
E06C335	Gestão e Tratamento de Recursos Hídricos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a circulação das águas superficiais e subterrâneas; • Classificar os recursos hídricos segundo os seus usos, correlacionando as características físicas e químicas com sua produtividade; • Conhecer, ler e interpretar a legislação dos recursos hídricos; • Avaliar as modificações na qualidade dos recursos hídricos degradados; • Identificar os parâmetros de qualidade ambiental dos recursos hídricos; • Compreender as bacias hidrográficas do Brasil, identificando e avaliando os elementos que compõem o meio responsáveis pelo ciclo hidrológico; • Correlacionar a qualidade da água com a vida aquática; • Correlacionar os efeitos dos efluentes líquidos nos corpos receptores; • Analisar e avaliar o desenvolvimento ambiental de uma organização em relação aos efluentes líquidos; 	R\$ 100,00
E06C336	Gestão e Tratamento de Recursos Sólidos	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os parâmetros de qualidade ambiental dos solos; • Correlacionar o uso e ocupação do solo com a conservação dos recursos hídricos superficiais e subterrâneos; • Compreender o plano diretor local de recursos sólidos; • Compreender as Normas Regulamentadoras da ABNT; • Compreender os impactos dos resíduos sólidos sobre o meio ambiente; 	R\$ 120,00

E06C337	Estudo de Impactos e Riscos Ambientais	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os grandes impactos ambientais globais e suas consequências do ponto de vista econômico • Compreender analisar o desenvolvimento ambiental de uma organização em relação aos impactos ambientais diversos. • Compreender os mecanismos de percepção e avaliação da significância dos impactos ambientais, domínio de técnicas e procedimentos gerenciais aplicáveis; • Avaliar tecnicamente e economicamente tecnologias e práticas gerenciais para a minimização dos impactos ambientais adversos; • Avaliar o avanço dos processos naturais de degradação, tais como erosão, assoreamento etc. • Compreender os processos de intervenção antrópica no meio ambiente e os riscos a eles associados. • Compreender e analisar métodos para redução de impactos ambientais e de desperdício dos recursos naturais; • Avaliar riscos ambientais de origem antrópica; • Compreender os efeitos dos poluentes atmosféricos nos meios urbano e rural; 	R\$ 120,00
E06C338	Monitoramento e Controle da Poluição	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar os padrões de poluição ambiental; • Compreender os parâmetros e padrões de emissão e indicadores de poluição e analisá-los; 	R\$ 90,00
E06C339	Ética Profissional Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os problemas ambientais a nível global, suas causas e consequências na vida presente e nas gerações futuras; • Compreender os princípios da Educação Ambiental; • Compreender os marcos referenciais na questão ambiental e os documentos produzidos por eles, bases para nosso agir presente e futuro; 	R\$ 80,00
E06C340	Geologia Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar as características do solo com os diversos fatores de formação, seus tipos e usos; • Correlacionar características físicas, químicas, bacteriológicas com a produtividade do solo; 	R\$ 90,00
E06C341	Educação Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos globais que envolvem a temática Meio Ambiente através da real interpretação da realidade local; • Compreender a Educação Ambiental como instrumento capaz de contribuir na construção de práticas individuais e coletivas que possam garantir a qualidade de vida e a conservação do meio ambiente através dos pilares da educação: o saber aprender, o saber fazer e o aprender ser; 	R\$ 90,00
E06C342	Desenvolvimento e Tecnologias Sustentáveis	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as características básicas de atividades de exploração de recursos naturais renováveis e não renováveis que intervêm no ambiente; • Compreender os processos de intervenção antrópica no meio ambiente e os riscos a eles associados; • Compreenderas tecnologias referente a fontes alternativas de energia; • Compreender as técnicas sustentáveis de relacionamento homem natureza; 	R\$ 80,00

E06C343	Ecologia e Ecossistema	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os sistemas e ecossistemas a partir dos elementos que os compõem e suas respectivas funções; • Correlacionar elementos e fatores interdependentes na estabilidade dos ecossistemas, avaliando os graus de diversidade dos seus componentes e os fatores limitantes; • Identificar e caracterizar as grandezas envolvidas nos processos naturais de conservação; • Compreender os principais ecossistemas brasileiros; 	R\$ 90,00
E06C344	Química Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os parâmetros de qualidade ambiental dos recursos hídricos (superficiais e subterrâneos), do solo e da atmosfera; • Identificar os principais agentes químicos responsáveis pela degradação ambiental; 	R\$140,00
E06C345	Noções de Metrologia	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar métodos de medição e interpretação de suas leituras. • Interpretar normas técnicas pertinentes. • Utilizar instrumentos de medição com interpretações de suas leituras. • Identificar os elementos que compõem projetos. 	R\$ 90,00
E06C346	Psicologia Aplicada a Nutrição	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos psicológicos da nutrição com enfoque psicodinâmico relacionando o significado psicológico dos hábitos alimentares com o contexto histórico-cultural em situações normais bem como nos transtornos da alimentação; 	R\$ 120,00
E06C347	Parasitologia	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a classificação dos seres vivos; • Compreender o sistema digestivo humano; • Identificar os Protozoários e Helmintos; • Compreender Microbiologia e parasitologia aplicadas à Nutrição; 	R\$ 120,00
E06C348	Nutrição Humana I	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional; • Classificar os alimentos segundo suas funções: grupos de alimentos; • Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho; • Identificar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos; • Interpretar indicadores econômico-sociais e de saúde relacionados à alimentação e nutrição; • Identificar ou criar condições favoráveis para a obtenção e consumo de alimentos regionais; • Identificar meios de comunicação que estejam disponíveis e que tenham a melhor penetração na comunidade; • Identificar hábitos e tabus alimentares regionais, familiares ou individuais; • Identificar disponibilidades locais e regionais de alimentos; 	R\$ 120,00

E06C349	Nutrição Humana II	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliar o padrão de qualidade do seu trabalho e do trabalho na UAN, como um todo; • Identificar necessidades de treinamento/atualização do pessoal operacional da UAN, propondo medidas de reciclagem dos recursos humanos; • Compreender os fundamentos de Administração de Serviços de Alimentação, técnicas de gerenciamento e de desenvolvimento de Recursos Humanos e o Manual de Boas Práticas da UAN, opinando quando da sua elaboração ou reformulação; 	R\$ 120,00
E06C350	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os métodos de conservação de alimentos; • Compreender os princípios básicos da microbiologia e parasitologia aplicadas à Nutrição; 	R\$ 120,00
E06C351	Introdução à Bioquímica	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e caracterizar os Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Aminoácidos e Enzimas; • Compreender a abrangência da Bioquímica enquanto ciência, seus métodos analíticos, estrutura e funcionamento do laboratório de bioquímica, bem como mostrar as características químicas, estruturais e funcionais das moléculas combustíveis, macromoléculas estruturais, macromoléculas funcionais, enzimas e macromoléculas informacionais; • Compreender estrutura bioquímica das células, incluindo os estudos das membranas, métodos de comunicação intercelular, receptores hormonais, canais iônicos, ATPases de membrana, moléculas hormonais, eletrólitos e vitaminas; 	R\$ 120,00
E06C352	Epidemiologia e Vigilância Sanitária	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da vacinação e sua interferência; • Associar dados socioeconômicos e de saúde com a disponibilidade de alimentos na família e na comunidade; • Sistematizar e produzir relatórios a partir de informações coletadas na comunidade. • Interpretar indicadores de saúde; • Caracterizar as diferentes técnicas de desenvolvimento de entrevistas, reuniões e palestras; • Identificar e interpretar dados que determinam o perfil epidemiológico da comunidade; • Compreender as medidas de precaução/proteção a serem adotadas pela população em epidemias e endemias; • Identificar as doenças transmissíveis prevalentes na região; • Compreender as técnicas de mobilização de grupos; • Compreender os efeitos das vacinas e imunobiológicos especiais; 	R\$ 120,00

E06C353	Bioquímica dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e analisar a composição química e funções dos alimentos, além de suas alterações; • Compreender as modificações bioquímicas dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento; • Compreender as principais enzimas utilizadas nas indústrias de alimentos; • Identificar os principais aditivos e coadjuvantes utilizados pelas indústrias; • Compreender os substitutos de gorduras; 	R\$ 120,00
E06C354	Introdução a Bromatologia	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar os manuais de funcionamento dos equipamentos industriais utilizados na UAN; • Extrair e armazenar adequadamente amostras de alimentos para posteriores testes laboratoriais, utilizando técnica e instrumentos específicos; 	
E06C355	Técnica, Dietética e Culinária	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar o preparo de alimentos e/ou fórmulas dietéticas; • Compreender os vários tipos de dietas especiais e suas características, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos: dietas de rotina, dietas modificadas; • Realizar os procedimentos higiênico-sanitários no preparo dos componentes das dietas; • Acompanhar e avaliar procedimentos culinários à luz da técnica dietética, da Dietoterapia e das normas sanitárias vigentes, a serem realizados em cozinha dietética ou em ambiente controlado; • Realizar a distribuição de suplementos alimentares e material de orientação ou divulgação à população; • Prover a manutenção preventiva dos equipamentos da UAN; • Efetivar compras de alimentos e insumos para a UAN; • Controlar o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas (sistema PEPS - controle de prazos de validade . separação de alimentos dos produtos químicos e do material de limpeza); 	R\$ 120,00
E06C356	Análise Sensorial	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos básicos da análise sensorial; • Identificar as diversas técnicas empregadas nas análises sensoriais; 	R\$ 80,00
E06C357	Introdução a Dietoterapia	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar gráficos de acompanhamento de peso e altura, identificando desvios da curva ponderal; • Compreender as práticas alimentares em situações especiais (problemas no aleitamento, desmame, alterações digestivas e outras); • Compreender as patologias causadas por carências nutricionais e/ou hábitos alimentares errôneos; • Compreender a produção de fórmulas dietéticas, em unidades especializadas, conhecida como produção em ambiente controlado; • Aplicar questionários de avaliação do estado nutricional de indivíduos ou grupos; 	R\$ 120,00

E06C358	Patologia da Nutrição	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os indicadores socioeconômicos e de saúde ligados aos distúrbios nutricionais e os programas ou projetos especiais relacionados à recuperação do estado nutricional de indivíduos ou de grupos; • Relacionar os distúrbios nutricionais com os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano; • Compreender as normas da Dietética nas ações de combate aos distúrbios nutricionais individuais ou da população; 	R\$ 120,00
E06C359	Tecnologia dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar os manuais de funcionamento dos equipamentos industriais utilizados na UAN; • Identificar novas formas e tecnologias a serem empregadas no trabalho em UAN; 	R\$ 120,00
E06C360	Nutrição dos Grupos Especiais	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando guias alimentares vigentes; • Compreender as necessidades alimentares nos diferentes estados fisiológicos e fases do ciclo vital; • Identificar as práticas alimentares em situações especiais (problema no aleitamento desmame alterações digestivas e outras); • Compreender as necessidades nutricionais nas diversas faixas etárias e estados fisiológicos; • Compreender o estado nutricional de indivíduos em diferentes idades e estados fisiológicos; • Compreender as técnicas de comunicação para desenvolvimento dos trabalhos de educação alimentar para indivíduos e grupos; • Compreender as necessidades nutricionais básicas do ser humano em todas as fases do ciclo vital; 	R\$ 80,00
E06C361	Deontologia e Legislação	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar e reconhecer os valores éticos a serem utilizados pelos profissionais do laboratório; • Compreender técnicas de relacionamento humano para o bom atendimento ao cliente/paciente; • Compreender no cotidiano profissional, condutas compatíveis com as normas éticas; • Compreender o Código de Direitos do Consumidor; • Compreender o Código de Ética profissional da área, respeitando os limites de atuação. Código de Defesa do Consumidor; 	R\$ 80,00
E06C362	Saúde da Mulher	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as abordagens referentes à saúde sexual e reprodutiva humana, privilegiando análises a partir das categorias de gênero, raça e classe social. • Aprender a saúde reprodutiva a partir de perspectivas feministas. • Compreender a sexualidade e reprodução feminina e masculina. • Compreender o papel do gênero na construção histórica do conhecimento sobre o corpo. 	R\$ 80,00
E06C363	Segurança Alimentar e Nutricional	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos da segurança alimentar e nutricional (SAN) no contexto mundial e no Brasil. • Compreender a aplicabilidade da Lei Orgânica de SAN. • Compreender os conceitos e pressupostos relativos à discussão sobre Segurança Alimentar e Nutricional 	R\$ 80,00

		(SAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). <ul style="list-style-type: none"> Promover estratégias individuais para promoção da SAN no contexto familiar. 	
--	--	--	--

EIXO 07 TÍTULOS TRANSVERSAIS			
Cód.	Título	Competências Profissionais	Preço Máximo
E07C364	Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	<ul style="list-style-type: none"> Compreender a importância das relações interpessoais e interação social nas diversas áreas de atuação do indivíduo; Compreender a importância do autoconhecimento, da autoaceitação e da autoestima para o indivíduo no grupo; Trabalhar em equipe a partir de estratégias que facilitem a interação, negociação e resolução dos conflitos com seus colegas de trabalho; 	R\$ 80,00
E07C365	Gênero e Direitos da Mulher	<ul style="list-style-type: none"> Compreender as principais correntes conceituais de gênero e sua relação com os estudos do direito. Compreender o papel do Direito para a construção de relações de gênero. Compreender e discutir os conceitos de violência, violência de gênero e violência contra a mulher; 	R\$ 80,00
E07C366	Educação Financeira	<ul style="list-style-type: none"> Orçamento Pessoal e Familiar; Uso de crédito e administração de dívidas; Consumo Planejado e consciente; Poupança e Investimento 	R\$ 80,00
E07C367	Matemática Básica	<ul style="list-style-type: none"> Realizar operações com os números em todos os conjuntos numéricos; Resolver expressões numéricas; Interpretar problemas matemáticos, identificando os dados relevantes e a operação necessária para a resolução; Perceber a relação e resolver problemas entre razão e proporção; Calcular porcentagens em variadas situações; 	R\$ 80,00
E07C368	Ética e Cidadania	<ul style="list-style-type: none"> Compreender os conceitos de ética e da cidadania; Refletir de forma autônoma e participativa sobre o ser como agente transformador da sociedade em que vive; Reformular conceitos e valores rumo a uma nova consciência do papel social, como indivíduo e futuro profissional. Analisar aspectos do processo de socialização do ser humano, identificar a relevância dos valores nos 	R\$ 80,00

		<p>relacionamentos interpessoais;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizar e encorajar as manifestações de diversidades cultural e social; • Respeitar as diferenças locais, culturais e sociais. 	
E07C369	Português Instrumental	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver cuidados linguísticos, evitando o uso de chavões e construções inadequadas para a atividade; • Reconhecer a nossa língua como um produto social e cultural; • Reconhecer a importância da língua portuguesa para o sucesso e destaque do profissional no mundo do trabalho e dos negócios; • Ler, compreender e redigir textos técnicos e de instrução, bem como redações científicas; • Desenvolver na leitura e na escrita a capacidade crítica em diversos contextos, estimulando as habilidades de observação, pesquisa e conclusão. 	R\$ 80,00
E07C370	Inglês Instrumental	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver habilidades de leitura e escrita na língua inglesa; • Construir textos básicos, em inglês, usando as estruturas gramaticais adequadas; • Praticar a tradução de textos do inglês para o português; • Aplicar as técnicas do Skimming, Scanning, Background e dedução; • Utilizar as tecnologias de apoio, como a internet, dicionários, textos publicitários e revistas técnicas. • Comunicar-se em nível básico através da análise de estruturas linguísticas e funções elementares da comunicação em língua inglesa. • Empregar a língua inglesa em situações reais de comunicação oral e escrita 	R\$ 80,00
E07C371	Empreendedorismo	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o conceito de empreendedorismo; • Identificar a importância do empreendedorismo no cenário local e nacional; • Aprender características e perfil do empreendedor; • Elaborar um Plano de Negócio. 	

ANEXO II - Dos Documentos para Inscrição

A documentação referente ao editor e à obra, a ser entregue em relação à etapa de Inscrição, deverá constar de:

1. Do Editor

1.1 Cópia autenticada da cédula de identidade e CPF do (s) dirigente (s) apto (s) a assinar o contrato;

1.2 Caso o editor se faça representar por procurador, deverá apresentar instrumento público de procuração, especificando os poderes por ele concedidos, bem como cópia autenticada da cédula de identidade e do CPF do procurador;

1.3 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo, ratificando a inexistência de circunstâncias que impeçam o editor de contratar com a Administração Pública Federal e de que o editor não emprega menor, conforme dispõe o inciso V do artigo 27 da Lei n. 8.666/93, acrescido pela Lei n. 9.854/99, assinada pelo (s) representante (s) legal (is) da empresa, com firma reconhecida em cartório competente (Anexo VIII);

2 Da obra

2.1 **Contrato da obra** – instrumento escrito mediante o qual o editor obriga-se a reproduzir, divulgar e comercializar a obra, ficando autorizado, em caráter de exclusividade, a publicá-la e explorá-la, pelo prazo e nas condições pactuadas com o autor, inclusive quanto aos formatos derivados, com base no que preceitua a legislação que rege a matéria, em especial a Lei nº 9.610/98.

2.1.1 O prazo de vigência do contrato da obra ou dos instrumentos equivalentes deverá abranger todo o período de execução do programa objeto deste edital, inclusive a etapa de Inscrição e os anos de validade deste.

2.1.2 O editor deverá apresentar o contrato da obra firmado com os seguintes criadores intelectuais da obra: autor (es), coautor (es), adaptador (es), tradutor (es) e organizador (es) identificados como pessoa física.

2.1.3 São requisitos mínimos obrigatórios dos contratos da obra a serem apresentados pelos editores:

2.1.3.1 Objeto, delimitando o título da obra e seu subtítulo (se houver);

2.1.3.2 A autoria da obra;

2.1.3.3 O (s) formato (s) autorizado (s) para edição, nos termos da lei;

2.1.3.4 Remuneração do (s) autor (es);

2.1.3.5 Prazo de vigência;

2.1.3.6 Cláusula contratual com autorização expressa do autor para a produção e venda de exemplares da obra à Administração Pública, nas características e tiragens necessárias ao

atendimento a programas públicos de distribuição de livros; ou cláusula contratual com autorização expressa do autor permitindo ao editor produzir a obra nas características e tiragens necessárias para o atendimento ao mercado;

2.1.3.7 Cláusula contratual que demonstra, de forma explícita, o caráter de exclusividade autorizada pelo autor ao editor;

2.1.3.8 Assinaturas das partes com firmas reconhecidas;

2.1.3.8.1 Os contratos da obra deverão ser assinados pelo (s) autor (es) da obra ou por seu (s)sucessor (es) e pelo editor.

2.1.3.9 Assinatura de duas testemunhas, devidamente identificadas;

2.1.4 Conforme previsto no artigo 25 da Lei 8.666/1993 os documentos solicitados nos subitens 2.1.2 e 2.1.3 poderão ser substituídos por Comprovação de Exclusividade da obra, atestada ou fornecida por Sindicato, Federação ou Confederação Patronal, ou, ainda, por entidades equivalentes.

ANEXO III – Dos Critérios da Análise de Atributos Físicos

Nesta etapa, não serão validadas as obras que apresentarem as seguintes características:

A – REFERENTE AOS ELEMENTOS GERAIS DA OBRA

CÓDIGO DE EXCLUSÃO	NÃO CONFORMIDADE
CE01	Obra não entregue nos prazos estipulados no edital.
CE02	Obra que não teve a inscrição validada.
CE03	Obra não organizada em volume único.
CE04	Obra com autoria não identificada como pessoa física na primeira capa da obra.
CE05	Obra com número de páginas abaixo do mínimo previsto.
CE06	Obra com mais de um editor.
CE07	Obra não acompanhada dos documentos explícitos neste edital e no Anexo II.
CE08	Obra com rasura quer seja nas capas ou no miolo.
CE09	Obra com páginas faltantes.
CE10	Obra com páginas trocadas ou invertidas.
CE11	Obra com páginas fora de sequência.
CE12	Obra com falhas de impressão impedindo a leitura.
CE13	Os dados da ficha catalográfica da obra não são iguais aos dados do contrato da obra, da capa do livro e dos registrados no site da Seduc-PI.
CE14	O ano de edição e o número de edição registrado no site da Seduc - PI não são iguais aos presentes na obra.
CE15	Informações incorretas ou incompletas no site da Seduc - PI.
CE16	Ausência ou divergência entre o título da coleção e/ou o título do livro na primeira capa do volume e o registrado no site da Seduc - PI.
CE17	Ausência ou divergência entre os nomes dos autores presentes na primeira capa do volume e os registrados no site da Seduc - PI, conforme consta no contrato da obra.
CE18	Ausência ou divergência entre a razão social da empresa e/ou nome fantasia no site da Seduc – PI e constantes na obra.
CE19	Ausência e/ou inconsistência entre o ISBN da obra caracterizada e a respectiva edição.

ANEXO IV – Dos Critérios de Avaliação Pedagógica

Critério 1: Análise Geral
1.1 Respeito à legislação, às diretrizes e às normas oficiais relativas a Educação Profissional;
1.2 Observância de princípios éticos necessários à construção da cidadania e ao convívio social republicano;
1.3 Coerência e adequação da abordagem teórico-metodológica assumida pela obra no que diz respeito às competências visadas;
1.4 Respeito à perspectiva interdisciplinar na apresentação e abordagem dos conteúdos;
1.5 Correção e atualização de conceitos, informações e procedimentos;
1.6 Adequação da estrutura editorial e do projeto gráfico aos objetivos didático-pedagógicos da obra;
1.7 Princípios éticos e democráticos necessários à construção da cidadania e ao convívio social republicano;
1.8 Atividades de estudos de caso e o incentivo à pesquisa;
Critério 2: Coerência e adequação da abordagem teórico-metodológica assumida pela obra no que diz respeito às competências visadas.
2.1 Coerência entre essa fundamentação e o conjunto de textos, atividades, exercícios etc. que configuram o livro do estudante; no caso de recorrer a mais de um modelo teórico metodológico de ensino, deverá indicar claramente a articulação entre eles;
2.2 Organização do ponto de vista dos capítulos que compõem a obra– de modo a possibilitar uma progressão em direção a aprendizagens de maior complexidade, e explicitando as estratégias utilizadas para isso.
2.3 Desenvolvimento do pensamento autônomo e crítico no que diz respeito aos objetos de ensino-aprendizagem propostos;
2.4 Apresenta relações que se estabelecem entre os objetos de ensino aprendizagem propostos e suas funções socioculturais;
2.5 Articulação entre os componentes curriculares de um mesmo eixo e entre áreas afins.
Critério 3: Respeito à perspectiva interdisciplinar na apresentação e abordagem dos conteúdos.
3.1 Coerência entre essa fundamentação e o conjunto de textos, atividades, exercícios etc.
3.2 Organização do ponto de vista dos capítulos que compõem a obra– de modo a possibilitar uma progressão em direção a aprendizagens de maior complexidade, e explicitando as estratégias utilizadas para isso.
3.3 Desenvolvimento do pensamento autônomo e crítico no que diz respeito aos objetos de ensino-aprendizagem propostos;
3.4 Apresenta relações que se estabelecem entre os objetos de ensino aprendizagem propostos e suas funções socioculturais;
3.5 Articulação entre os componentes curriculares de um mesmo eixo e entre áreas afins.

Critério 4: Respeito à perspectiva interdisciplinar na apresentação e abordagem dos conteúdos.
4.1 Competências e habilidades semelhantes;
4.2 Formas previsíveis de articulação com outros conhecimentos;
4.3 Uma mesma perspectiva de abordagem;
4.4 Diferentes níveis de complexidade;
4.5 Procedimentos de análise de mesma natureza;
Critério 5: Atualização de conceitos, informações e procedimentos.
5.1 Apresenta de modo correto, contextualizado e atualizado conceitos, princípios informações e procedimentos;
5.2 Utiliza de modo correto, contextualizado e atualizado esses mesmos conceitos e informações, em exercícios, atividades, ilustrações ou imagens.
Critério 6: Atualização de conceitos, informações e procedimentos.
6.1 Apresenta de modo correto, contextualizado e atualizado conceitos, princípios informações e procedimentos;
6.2 Utiliza de modo correto, contextualizado e atualizado esses mesmos conceitos e informações, em exercícios, atividades, ilustrações ou imagens.
Critério 7: Estrutura editorial e do projeto gráfico aos objetivos didático pedagógicos da obra.
7.1 Organização clara, coerente e funcional, do ponto de vista da proposta didático-pedagógica;
7.2 Legibilidade gráfica adequada para o nível de escolaridade visado, do ponto de vista do desenho e do tamanho das letras; do espaçamento entre letras, palavras e linhas; do formato, dimensões e disposição dos textos na página;
7.3 Impressão em preto do texto principal;
7.4 Títulos e subtítulos claramente hierarquizados por meio de recursos gráficos compatíveis;
7.5 Isenção de erros de revisão e /ou impressão;
7.6 Referências bibliográficas e indicação de leituras complementares;
7.7 Sumário que reflita claramente a organização dos conteúdos e atividades propostos, além de permitir a rápida localização das informações;
7.8 Impressão que não prejudique a legibilidade no verso da página.
Critério 8: Ilustração.
8.1 Ser adequadas às finalidades para as quais foram elaboradas;
8.2 Ser claras e precisas;
8.3 Retratar adequadamente a diversidade étnica da população brasileira, a pluralidade social e cultural do país;
8.4 Estar acompanhadas dos respectivos créditos e da clara identificação da localização das fontes ou acervos de onde foram reproduzidas;

ANEXO V – Do Cronograma

Data	Etapa
21/06/2018	Publicação do Edital
25/06/2018 a 25/07/2018	Cadastramento dos Editores no site da Seduc - PI
	Inscrição das Obras Didáticas no site da Seduc - PI
	Entrega das Obras Didáticas na Seduc - PI
	Entrega das Documentações na Seduc - PI
03/08/2018	Resultado Preliminar da Análise dos Atributos Físicos
06/08/2018 e 07/08/2018	Recurso contra o Resultado Preliminar da Análise dos Atributos Físicos
13/08/2018	Resultado após recurso da Análise dos Atributos Físicos
22/08/2018	Resultado Preliminar da Avaliação Pedagógica das Obras
25/08/2018 e 26/08/2018	Recurso contra o Resultado Preliminar da Avaliação Pedagógica das Obras
29/08/2018	Resultado Final



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DO EDITOR

(A SER FIRMADO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(Nome da empresa) _____,
CNPJ n.º _____ sediada _____ (endereço completo),
por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da
Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA, sob as penas
da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo
de aquisição de obras didáticas por parte da Secretaria de Estado da Educação do Piauí, ciente
da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARA, também, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. (manter caso se
enquadre nesta situação)

Local e data

Assinatura do representante do editor ou seu procurador

Nome legível e cargo

(Firma reconhecida em cartório)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DA OBRA

(Nome da empresa) _____, CNPJ n.º _____
sediada _____ (endereço completo) declara, sob as penas da Lei, que:

1. Detém os direitos patrimoniais sobre todos os textos, ilustrações, fotografias e demais trabalhos intelectuais abrangidos pela legislação autoral brasileira, que compõem a(s) obra(s) abaixo participantes da Chamada Pública para Inscrição e Avaliação de Obras Didáticas para Rede Estadual de Educação Profissional e Tecnológica do Piauí, comprometendo-se a não coeditar nem ceder os direitos sobre essas obras durante o período de vigência deste edital caso a(s) obra(s) seja(m) aprovada(s).

TÍTULO DA OBRA	AUTORIA	EDIÇÃO

2. Possui todos os instrumentos contratuais com os autores dos textos da(s) obra(s), inclusive com a autorização para disponibilização das obras em plataforma on-line, assumindo o compromisso de apresentar os instrumentos contratuais se solicitado pela Seduc – PI em qualquer etapa do processo de aquisição regulado pelo Edital N° 011/2018.

3. Responsabiliza-se por possíveis litígios envolvendo os autores e coautores dos referidos textos, bem como de seus sucessores, e, ainda, das ilustrações, fotografias e demais trabalhos intelectuais abrangidos pela legislação autoral brasileira que compõem a(s) obra(s), estando ciente que a Seduc - PI poderá deixar de adquirir a(s) obra(s) no caso de tomar conhecimento de controvérsia judicial, a qualquer tempo.

Assinatura do representante do editor ou seu procurador
Nome legível e cargo
(Firma reconhecida em cartório)