

**EDITAL Nº 001/2015 – SENAC ACRE**  
**TRATA DAS NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA RECRUTAMENTO, INSCRIÇÃO, SELEÇÃO E MATRICULA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO PRESENCIAL, NO PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE - PSG, UNIDADE CEP – RIO BRANCO, NO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO/ACRE – REFERENTE AO 1º BIMESTRE DE 2015.**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC – Departamento Regional no Estado do Acre, no uso de suas atribuições regimentais, torna público que, **no período de 12/01/2015 a 18/01/2015, estarão abertas as inscrições para o Processo Seletivo destinado ao preenchimento de vagas do PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE – PSG**, em cursos de Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores e Educação Profissional Técnica de Nível Médio, **agendados para o 1º bimestre de 2015**, no **CEP - Centro de Educação Profissional do SENAC - Rio Branco/AC**.

## **1. DAS VAGAS**

- 1.1. As vagas destinam-se a pessoas de baixa renda – cuja renda familiar mensal *per capita* não ultrapasse a 02 (dois) salários mínimos federais – na condição de alunos matriculados ou egressos do ensino fundamental ou médio, e trabalhadores – empregados ou desempregados –, priorizando-se aqueles que satisfizerem as duas condições: aluno e trabalhador.

**Nota n.º 1:** A Renda Familiar Mensal *per capita* é calculada somando-se a renda bruta dos componentes do grupo familiar e dividindo-se pelo número de pessoas que formam esse grupo familiar.

Entende-se como grupo familiar, além do próprio candidato, o conjunto de pessoas residindo na mesma moradia que o candidato que, cumulativamente, usufruam da renda bruta mensal familiar e tenham com o candidato algum dos seguintes graus de parentesco: **pai, padrasto, mãe, madrasta, cônjuge, companheiro (a), filho (a), enteado (a), irmão (ã) ou avô (ó).**

- 1.2. As vagas provenientes deste edital serão sem ônus, para o aluno selecionado conforme os critérios estabelecidos neste edital.

- 1.3. A relação de cursos e quantidade de vagas pela Unidade CEP – Rio Branco, por curso/turno, dar-se-á de acordo com as informações do **Anexo I** deste Edital, que serão executados na Unidade, endereço: **Rua Alvorada, 777 - Bairro do Bosque – Rio Branco/Acre.**

## **2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- 2.1. Este processo seletivo de concessão de vagas do Programa SENAC de Gratuidade – PSG 2015 é regido por este edital.

- 2.2. A inscrição dos candidatos neste processo seletivo será realizada a partir de informações verídicas e cabais prestadas pelo candidato, no **Formulário de Inscrição** disponibilizado pelo SENAC/AC **exclusivamente na Internet**, endereço: [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br), bem como o atendimento aos pré-requisitos do curso escolhido.

- 2.3. A análise das informações fornecidas pelo candidato será feita a partir dos critérios estabelecidos neste edital e das diretrizes do SENAC Nacional.
- 2.4. A divulgação da lista de classificados será publicada no site: [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br) e em Mural no CEP Rio Branco do SENAC/AC no dia **19/01/2015**.
- 2.5. O candidato convocado para matrícula deverá comparecer no local de realização do curso no endereço citado na convocação, munido da documentação relacionada no **item 8.6** deste edital, no prazo máximo de **05 (Cinco)** dias úteis após a publicação da convocação para matrícula.
- 2.6. As vagas destinadas aos Cursos previstos neste Edital serão preenchidas por ordem de classificação, obedecendo-se rigorosamente ao número de vagas, por opção de curso e de turno. Se o número de vagas não for preenchido, será repassado automaticamente para o próximo candidato classificado, até que se complete o número total de vagas previstas.

### 3. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA INSCRIÇÃO

- 3.1. O candidato, para ter sua inscrição analisada, deverá satisfazer os seguintes requisitos:
  - a. Atender aos pré-requisitos do curso escolhido;
  - b. Possuir renda familiar *per capita* de até 02 (dois) salários mínimos federais;
  - c. Estar matriculado ou ser egresso da Educação Básica;
  - d. Ser trabalhador desempregado ou empregado.

### 4. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

- 4.1. O processo seletivo para as vagas do PSG do SENAC/AC 2015 baseia-se em critérios bem específicos que são rigorosamente monitorados.
- 4.2. A autenticidade das informações fornecidas pelos candidatos poderá ser verificada por meio de entrevistas, visitas ou outros mecanismos considerados necessários pelo SENAC/AC.

### 5. DA INSCRIÇÃO

- 5.1. **Forma de inscrição:** as inscrições serão efetuadas exclusivamente através da **Internet**, no endereço eletrônico [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br).
- 5.2. **Período de inscrição:** 12 a 18/01/2015.
- 5.3. **Para efetuar a inscrição através da Internet**, o interessado deverá: **Acessar** o endereço eletrônico [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br), clicar no link **Inscrições Programa SENAC de Gratuidade e preencher o Formulário de Inscrição**.

**Nota n.º 2: O candidato será o único responsável pelo preenchimento correto e completo do Formulário de Inscrição e pelas informações prestadas na Auto declaração de Renda.**

- 5.4. Não há limite em relação à quantidade de vezes em que o candidato possa ser beneficiário pelo PSG, desde que esteja dentro das regras estabelecidas.

5.5. O beneficiário do PSG poderá matricular-se e frequentar concomitantemente dois cursos em horários distintos, desde que tenha disponibilidade de horários.

#### **5.6. Disposições sobre as inscrições**

5.5.1. A declaração falsa ou inexata dos dados constantes no **Formulário de Inscrição** e na **Auto declaração de Renda**, bem como a apresentação de documentos falsos ou inexatos, determinará o cancelamento da inscrição ou anulação de todos os atos decorrentes, em qualquer época. O SENAC/AC não se responsabilizará por quaisquer atos ou fatos decorrentes de informações e/ou endereços incorretos ou incompletos fornecidos pelo candidato.

5.5.2. As comunicações sobre o processo seletivo serão feitas pela unidade do SENAC/AC através do site: [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br), podendo também serem realizadas através de mensagens eletrônicas (e-mails) e telefone, contidos no **Formulário de Inscrição** do candidato.

**Nota n.º 3: O candidato será o único responsável pela liberação de sua caixa de e-mail, para garantir o recebimento das comunicações eletrônicas, bem como o fornecimento de telefones na Ficha de Inscrição, que garantam a plena comunicação com o candidato.**

### **6. DA CLASSIFICAÇÃO**

**6.1.** A classificação dos candidatos a uma vaga obedecerá ao seguinte critério: **Menor valor obtido no Índice PSG.**

**6.2.** Em caso de empate no Índice PSG, a classificação obedecerá à melhor posição nos critérios abaixo, na seguinte ordem:

- 1º. Menor renda familiar *per capita*;
- 2º. Ser aluno da educação básica e trabalhador;
- 3º. Ser aluno da educação básica;
- 4º. Ser egresso da educação básica;
- 5º. Ser trabalhador desempregado;
- 6º. Ser trabalhador empregado;
- 7º. Ser pessoa com deficiência;
- 8º. Ser egresso do Programa de Aprendizagem do SENAC;
- 9º. Candidato mais idoso;
- 10º. Ordem de inscrição.

### **7. DA CLASSIFICAÇÃO FINAL E DO RESULTADO OFICIAL**

7.1 O resultado do processo seletivo será divulgado por ordem de classificação, no Site [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br) e em Mural na própria Unidade do SENAC.

7.2. Serão convocados, para a apresentação da documentação comprobatória e matrícula, apenas os classificados para o número de vagas disponibilizadas neste Edital. Os candidatos excedentes deverão aguardar comunicado oficial do SENAC, através do Site [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br), e em Mural da Unidade onde serão executados os cursos, caso haja desistência.

- 7.3. **RESULTADO OFICIAL será publicado, no dia 19/01/2015**, no endereço [www.ac.senac.br](http://www.ac.senac.br), e em Mural da Unidade onde serão executados os cursos.
- 7.4. É de responsabilidade do candidato se informar sobre sua classificação e sobre as convocações sucessivas, se houver.

## **8. DA MATRÍCULA**

- 8.1. Os candidatos aprovados deverão efetuar suas matrículas, no curso em que se inscreveram, na Central de Atendimento do SENAC/AC, na unidade onde o curso será ofertado, obedecendo aos prazos estabelecidos nas convocações.
- 8.2. O candidato que omitir ou prestar informações e/ou apresentar documentação falsa terá a vaga cancelada, mesmo que o fato seja constatado no decorrer do curso.
- 8.3. A matrícula poderá ser feita por procurador constituído em instrumento particular de procuração, ou pelo pai ou mãe do matriculando. Para esses dois últimos são dispensados a apresentação de procuração, mas devem comprovar a paternidade. O SENAC/AC não se responsabiliza por erro cometido pelo procurador ou representante do matriculando.
- 8.4. No ato da matrícula, o aluno – ou seu responsável legal – assinará a Auto Declaração de Renda, o Termo de Compromisso, a Ficha de Inscrição no PSG e o Contrato de Serviços Educacionais.
- 8.5. O SENAC/AC não efetuará matrícula do candidato aprovado no Processo Seletivo/Triagem, que não atender os requisitos do curso e não apresentar a documentação exigida no **Item 8.6**.
- 8.6. Documentação exigida no ato da matrícula:**
- Carteira de identidade;
  - CPF;
  - Comprovante de endereço;
  - Comprovante de escolaridade;

## **9. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS**

- 9.1. Será excluído do processo seletivo o candidato que deixar de comparecer às convocações nos prazos determinados ou que praticar qualquer conduta incompatível, fraudulenta e/ou ilegal na realização do processo/programa.
- 9.2. O aluno que for reprovado uma única vez em um ou mais componentes curriculares (disciplinas) de um mesmo módulo terá o direito de cursá-los gratuitamente. Se, após essa oportunidade, o aluno seja novamente reprovado nesses mesmos componentes curriculares, ou em componentes curriculares ou módulos seguintes, perderá o direito à vaga, devendo arcar com os custos inerentes.
- 9.3. Perderá o benefício, o aluno que não obtiver frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em cada bloco temático.

- 9.4. O aluno que tiver sua vaga cancelada pelos motivos citados nos **Itens 9.2** e **9.3** ou por evasão espontânea não justificada de acordo com o Item ficará impossibilitado de solicitar nova vaga no Programa SENAC de Gratuidade, durante o período de dois anos.

## 10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1. Os casos omissos serão apreciados pelo Departamento Regional – Diretoria de Educação Profissional que tem amplos poderes para orientar, realizar, apurar, divulgar e fiscalizar os trabalhos.
- 10.2. A inscrição do candidato no processo seletivo implica aceitação das normas estabelecidas por este Edital, pelo Regimento Escolar do SENAC/AC e pela legislação específica que regem a referida seleção, matrícula e funcionamento dos cursos.
- 10.3. Não serão recebidas informações e documentações incompletas e fora dos prazos previstos neste Edital, independentemente da justificativa apresentada pelo candidato.
- 10.4. A vaga concedida ao aluno selecionado não compreende auxílio transporte e alimentação no decorrer do curso.
- 10.5. Não haverá recurso para revisão de classificação no processo seletivo.
- 10.6. O SENAC/AC, considerando questões operacionais e administrativas, reserva-se o direito de alterar o **Anexo I**, informando aos interessados, via internet, quando for o caso.
- 10.7. O SENAC/AC reserva-se o direito de cancelar, adiar ou remanejar turmas que não alcancem o número mínimo necessário de alunos selecionados para realização de matrícula.
- 10.8. O SENAC/AC, a seu exclusivo critério, reserva-se o direito de cancelar este Processo Seletivo, por conseguinte, o presente edital, considerando as questões operacionais e administrativas que o torne inexecutável.

Rio Branco- Acre, 09 de Janeiro de 2015.

Hirlete Meireles Pinto  
**Diretora Regional do SENAC/AC.**

## ANEXO I

### CURSOS E VAGAS DISPONÍVEIS PSG - 1º TRIMESTRE 2015 CEP - CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – Rua Alvorada – nº 777 – Bosque – Rio Branco-AC

Curso	C/H Curso	Nº de Vagas	Requisitos Mínimos	Período	Horário	Caracterização do Curso
Técnico em Enfermagem	1.820h	30	Ensino Médio Completo ou Cursando e a partir de 18 anos	26/01/2015 à 26/01/2017	14h às 18h	O <b>Curso</b> habilita o profissional <b>Técnico em Enfermagem</b> para desenvolver seu trabalho utilizando tecnologias de saúde no cuidado individual e coletivo, em todas as etapas do desenvolvimento humano, envolvendo ações de prevenção, promoção e recuperação da saúde em todos os níveis de complexidade da assistência. Promove ações educativas, integra e interage com a equipe de saúde, com a família e com a comunidade. Participa do planejamento das ações de enfermagem e atua sob a supervisão do enfermeiro. Apresenta atitude proativa frente às mudanças, criatividade, postura ética e responsabilidade com o meio ambiente.
Cuidador de Idosos	240h	20	Ensino Médio Incompleto e a partir de 18 anos	26/01/2015 à 26/03/2015	14h às 18h	O <b>Curso de Cuidador de Idosos</b> tem como objetivo qualificar profissionais para cuidar de idosos, com ou sem limitações, nas atividades da vida diária, identificando suas necessidades e expectativas em relação a vários aspectos da vida cotidiana, respeitando sua individualidade, incentivando sua autonomia e independência para garantir-lhes qualidade de vida.
Recepcionista em Serviços de Saúde	260h	30	Ensino Fundamental Completo e a partir de 16 anos.	26/01/2015 à 10/04/2015	08h às 12h	O <b>Curso de Recepcionista em Serviços de Saúde</b> visa qualificar o profissional para desempenhar com qualidade a função de recepcionar e atender de forma humanizada clientes/pacientes/usuários e visitantes nos ambientes que prestam serviços de saúde, prestando serviços de apoio administrativo, respondendo chamadas telefônicas, organizando a documentação de cliente/paciente nas situações de admissão. O profissional também deverá desenvolver atitude proativa frente às mudanças, criatividade, postura ética e responsabilidade com o meio ambiente.



Cozinheiro	750h	20	Ensino Fundamental Completo e a partir de 18 anos.	26/01/2015 à 27/11/2015	14h às 18h	As competências desenvolvidas no <b>Curso de Cozinheiro</b> serão adquiridas através de conhecimentos teóricos de higiene e segurança alimentar, relações interpessoais no trabalho, estrutura e organização em serviços de alimentação, entre outros e do desenvolvimento de habilidades práticas como: bases de confeitaria e panificação, cozinha fria, preparação de buffets, sobremesas, além de receitas da cozinha internacional e dos principais pratos da culinária regional brasileira. Inclui também noções de planejamento de cardápio, elaboração de fichas técnicas e gestão financeira em alimentos e bebidas. O Profissional Cozinheiro estará apto a trabalhar como cozinheiro em restaurantes, bares e outros estabelecimentos, com atitude proativa, criatividade, postura ética e responsabilidade com o meio ambiente.
		20		26/01/2015 à 27/11/2015	18h às 22h	
Garçom	250h	25	Ensino Fundamental Completo e a partir de 18 anos.	26/01/2015 à 24/04/2015	08h às 12h	O <b>Curso de Garçom</b> tem o intuito de qualificar o profissional para recepcionar o cliente, realizar venda de produtos em diferentes empreendimentos gastronômico utilizando técnicas de servir alimentos e bebidas, organizando os espaços físicos de alimentos e bebida, podendo atuar em restaurantes, em eventos realizados ou em outros locais, apresentando atitude proativa frente às mudanças, criatividade, postura éticos e responsabilidade com o meio ambiente.
Recepcionista em Meios de Hospedagem	160h	25	Ensino Fundamental Completo e a partir de 18 anos.	26/01/2015 à 27/03/2015	18h às 22h	O <b>Curso de Recepcionista em Meios de Hospedagem</b> certifica profissionais para atuarem na recepção de resorts, flats, albergues, estalagens, hotéis e pousadas, apresentando-se segundo os padrões pré-estabelecidos e se ocupando principalmente da organização e controle dos serviços de recepção, da telefonia e portaria social, organizando e atualizando os sistemas administrativos e operando os equipamentos necessários. Este profissional desenvolve habilidade de comunicação clara e objetiva, nas diversas etapas do trabalho da recepção (check-in / check-out), informações turísticas e outros serviços do hotel, atuando segundo as práticas recomendadas para a ocupação, bem como trabalhar em equipe interagindo com gerentes, mensageiros, porteiros e camareiras em conformidade com os procedimentos de qualidade, maximizando a segurança e mantendo a privacidade dos hóspedes e do estabelecimento, proporcionando a satisfação do hóspede durante toda a sua permanência.

Preparação de Bolos e Tortas	40h	15	Ensino Fundamental Completo e a partir de 18 anos.	26/01/2015 à 06/02/2015	14h às 18h	O <b>Curso de Preparação de Bolos e Tortas</b> tem como objetivo ensinar técnicas básicas para produção de bolos simples e decorados, para isso, serão apresentadas técnicas para preparo de massas básicas (bolos e pães-de-ló), técnicas para preparo de recheios e técnicas variadas de confeitarem como chantilly, glacê e glacê royal, para montagem dos bolos e tortas, tudo sob a óptica das boas práticas na manipulação de alimentos.
		15		02/02/2015 à 13/02/2015	18h às 22h	
Técnicas de Salgadeiro	40h	15	Ensino Fundamental Completo e a partir de 18 anos.	23/02/2015 à 06/03/2015	14h às 18h	O <b>Curso de Técnicas de Salgadeiro</b> tem o objetivo de qualificar o profissional para produzir salgados para as mais diferentes ocasiões, utilizando criativamente as diversas técnicas de recheios, cocções e apresentações. Além das habilidades técnicas, o curso estimula o desenvolvimento pessoal e profissional do aluno, abordando noções de precificação e comercialização, além de outras questões ligadas ao empreendedorismo.
Confeitagem	40h	15	Ensino Fundamental Completo e a partir de 18 anos.	23/02/2015 à 06/03/2015	08h às 12h	O <b>Curso de Confeitagem</b> tem o intuito de proporcionar aos participantes conhecimentos e técnicas no preparo e confeitagem de bolos artísticos, adotando procedimentos adequados quanto a higienização e normas de biossegurança.
		10			18h às 22h	
Manicure e Pedicure	160h	15	Ensino Fundamental Incompleto e a partir de 16 anos.	26/01/2015 à 20/03/2015	08h às 12h	O <b>Curso de Manicure e Pedicure</b> tem como objetivo apresentar técnicas de higienização, lixamento, corte polimento e esmaltagem para o embelezamento e tratamento das unhas dos pés de das mãos. Este profissional deve ser criativo, ter bom relacionamento interpessoal, desenvolvendo capacidade de trabalhar em equipe, cuidados com a preservação do meio ambiente, postura adequada ao ambiente de trabalho e comportamento ético.
		15			14h às 18h	
		15			18h às 22h	
Maquiagem para Festas	40h	10	Ensino Fundamental Incompleto e a partir de 16 anos.	26/01/2015 à 06/02/2015	18h às 22h	O <b>Curso de Maquiagem para Festas</b> tem a finalidade de qualificar o profissional na habilidade de realizar maquiagem para festas e procedimentos de maquiagem como: higienização, hidratação da pele, bem como o passo a passo da maquiagem a harmonia e estética aplicada ao biótipo pessoal, utilizando-se de produtos adequados às técnicas de maquiagem.



Cabeleireiro	400h	10	Ensino Fundamental Incompleto e a partir de 17 anos.	26/01/2015 à 19/06/2015	08h às 12h	O <b>Curso de Cabeleireiro</b> tem a finalidade de qualificar profissionais para atuarem no segmento de beleza realizando tratamento capilar através de higienização, hidratação, escovação, bem como embelezamento dos fios por meio de cortes em linhas e ângulos de acordo com o perfil do cliente e tratamentos químicos como alisamento, coloração e descoloração dos cabelos, utilizando produtos e equipamentos adequados às técnicas de embelezamento, considerando as tendências da moda. Este profissional, ao término do curso deverá apresentar atitude proativa frente às mudanças, criatividade, responsabilidade com o meio ambiente e postura ética.
		10		26/01/2015 à 19/06/2015	14h às 18h	
		10		26/01/2015 à 6/2015	18h às 22h	
Depilador	160h	15	Ensino Fundamental Incompleto e a partir de 16 anos.	26/01/2015 à 20/03/2015	08h às 12h	O <b>Curso de Depilador</b> propõe qualificar profissionais para desenvolverem habilidades técnicas a fim de realizarem depilação facial e corporal, por meio de técnicas e produtos adequados, adotando procedimentos segundo as normas de biossegurança priorizando o bem-estar do cliente. Ao término do curso, espera-se que o profissional apresente atitude proativa frente às mudanças, criatividade, responsabilidade com o meio ambiente e postura ética.
Massagista	240h	10	Ensino Médio Incompleto e a partir de 17 anos.	26/01/2015 à 20/04/2015	14h às 18h	O <b>Curso de Massagista</b> qualifica profissionais para realizarem técnicas de manobras de massagem, bem como: fazer a anamnese, hidratação, tratamento de celulites, levando em consideração a anatomia e fisiologia básica da pele, lesões elementares, utilizando equipamentos e produtos adequados às técnicas de massagem. Ao término deste curso, os profissionais certificados estarão aptos a atuarem no segmento de Beleza e Saúde, exercendo suas atividades em shoppings, SPAS, hospitais, clínicas de estética, salões de beleza parques, no esporte, na praia, no aeroporto, nas empresas, em hotéis e dentro da casa e em empresas de produtos, materiais e equipamentos de beleza e saúde.
<b>TOTAL DE VAGAS</b>		<b>350</b>				