



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/AL

Edital nº 01/2019, de 22 de fevereiro de 2019.

1. Retificado - Incluindo alteração do calendário, realizada em 22/02/2019.

2. Retificado – Inclusão do cargo TH 05 e TH 06, na área de Turismo/Hospitalidade

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Departamento Regional de Alagoas, no uso de suas atribuições e tendo em vista a Resolução nº 1018/2015, que dispõe sobre as normas do processo seletivo para contratação dos colaboradores, torna público a realização do Processo de Recrutamento e Seleção destinado ao provimento do **CADASTRO DE RESERVA** para o cargo de **INSTRUTOR** nas diversas modalidades oferecidas pelos cursos profissionais desta Instituição, as legislações e demais regulamentações pertinentes, mediante condições estabelecidas neste edital, para as UNIDADES DO SENAC/AL.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Processo de Recrutamento e Seleção regido por este Edital, será executado pela FUNDEPES e as provas serão realizadas em Maceió e Arapiraca-AL, salvo motivo superior na conveniência da Instituição.

1.2. O Processo de Recrutamento e Seleção de que trata este Edital compreenderá três etapas:

1.2.1. A primeira FASE que consiste numa prova escrita de múltipla escolha de 10 questões, sendo 5 questões de conhecimentos específicos da área objeto da vaga e 5 questões de conhecimentos em língua Portuguesa, leitura e interpretação de texto (10 pontos) mais uma Produção de texto de opinião com tema GERAL a todas as áreas que o candidato irá dissertar com no máximo 25 linhas (15 pontos). A primeira FASE totalizando 25 pontos.

1.2.2. A segunda FASE que corresponde a uma aula expositiva com tema específico na área objeto da vaga totalizando 50 pontos.

1.2.3. A terceira FASE corresponde à avaliação das competências do candidato, por meio de análise dos documentos apresentados que valem 25 pontos.

1.3. O resultado de todas as fases, e as demais informações relativas à execução do Processo de Recrutamento e Seleção serão divulgados no endereço eletrônico oficial do certame: www.fundepes.br.

1.4. O Processo de Recrutamento e Seleção destina-se a selecionar candidatos para provimento do cargo de Instrutor, para as UNIDADES DO SENAC/AL, conforme item 2, para atuarem na Instituição sob o regime de contratação celetista.

1.5. O candidato aprovado será contratado e lotado na Unidade para o qual concorreu no âmbito do SENAC/AL.

1.5.1. Eventualmente o candidato aprovado poderá atuar nos municípios circunvizinhos da Unidade para qual concorreu, conforme interesse da administração.

1.5.2. Excepcionalmente no interesse da administração o candidato aprovado poderá ser aproveitado para UNIDADE distinta do qual concorreu, obedecendo a ordem de classificação geral por área, conforme previsto no item 1.4 deste edital.

1.6. As atribuições do cargo de INSTRUTOR estão dispostas no item 3.2 deste Edital.

2. DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO, HABILITAÇÃO EXIGIDA, UNIDADES/SENAC/AL DE LOTAÇÃO E VAGAS

ÁREA: SAÚDE			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
SA 01	Graduação em Enfermagem com registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 28,66

SA 02	Graduação em Enfermagem com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 28,66
SA 03	Graduação em Enfermagem com registro no Conselho e especialização em Enfermagem do Trabalho.	Arapiraca	R\$ 28,66
SA 04	Graduação em Enfermagem com registro no Conselho e especialização em Enfermagem do Trabalho.	Maceió	R\$ 28,66
SA 05	Graduação em Nutrição com Especialização em Segurança Alimentar e registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 28,66
SA 06	Graduação em Nutrição com Especialização em Segurança Alimentar e com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 28,66
SA 07	Graduado em Farmácia com registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 28,66
SA 08	Graduado em Farmácia com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 28,66
SA 09	Graduado em Biomedicina com registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 28,66
SA 10	Graduado em Biomedicina com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 28,66
SA 11	Graduado em Odontologia com especialização em Prótese e com registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 28,66
SA 12	Graduado em Odontologia com especialização em Prótese e com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 28,66
SA 13	Técnico em Podologia.	Arapiraca	R\$ 28,66

SA 14	Técnico em Podologia.	Maceió	R\$ 28,66
ÁREA: SEGURANÇA			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
SE 01	Graduação em Engenharia Civil, Engenharia da Produção ou Engenharia química com registro no Conselho e Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho.	Arapiraca	R\$ 28,66
SE 02	Graduação em Engenharia Civil, Engenharia da Produção ou Engenharia química com registro no Conselho e Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho.	Maceió	R\$ 28,66
ÁREA: ESTÉTICA			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
ES 01	Graduação em Fisioterapia ou tecnólogo em Estética com registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 28,66
ES 02	Graduação em Fisioterapia ou tecnólogo em Estética com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 28,66
ÁREA: BELEZA			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
BE 01	Nível Médio e formação em Barbeiro com no mínimo 160h.	Arapiraca	R\$ 27,18
BE 02	Nível Médio e formação em Barbeiro com no mínimo 160h.	Maceió	R\$ 27,18

BE 03	Nível Médio e formação em Cabeleireiro com no mínimo 300h e formação em Maquiagem com no mínimo 160h.	Arapiraca	R\$ 27,18
BE 04	Nível Médio e formação em Cabeleireiro com no mínimo 300h e formação em Maquiagem com no mínimo 160h.	Maceió	R\$ 27,18
BE 05	Nível Médio e formação em Depilação com no mínimo 160h e formação em Manicure/Pedicure com no mínimo 100h.	Arapiraca	R\$ 27,18
BE 06	Nível Médio e formação em Depilação com no mínimo 160h e formação em Manicure/Pedicure com no mínimo 100h.	Maceió	R\$ 27,18
ÁREA: PRODUÇÃO DE ALIMENTOS/ GASTRONOMIA			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
GA 01	Graduação em Gastronomia.	Arapiraca	R\$ 27,18
GA 02	Graduação em Gastronomia.	Maceió	R\$ 27,18
GA 03	Nível Médio e formação em Confeitaria e Panificação com no mínimo 200h.	Arapiraca	R\$ 27,18
GA 04	Nível Médio e formação em Confeitaria e Panificação com no mínimo 200h.	Maceió	R\$ 27,18
ÁREA: MODA			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
MO 01	Nível Médio e formação em Moulage e Modelagem.	Arapiraca	R\$ 27,18

MO 02	Nível Médio e formação em Moulage e Modelagem.	Maceió	R\$ 27,18
MO 03	Nível Médio e formação Alfaiataria.	Arapiraca	R\$ 27,18
MO 04	Nível Médio e formação Alfaiataria.	Maceió	R\$ 27,18
ÁREA: TURISMO/HOSPITALIDADE			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
TH 01	Técnico em Hospitalidade e/ou Nível Médio e formação na área de Garçom com no mínimo 160h.	Arapiraca	R\$ 27,18
TH 02	Técnico em Hospitalidade e/ou Nível Médio e formação na área de Garçom com no mínimo 160h.	Maceió	R\$ 27,18
TH 03	Técnico em Hospitalidade e/ou Nível Médio e formação na área de Governança (Camareira) com no mínimo 160h.	Arapiraca	R\$ 27,18
TH 04	Técnico em Hospitalidade e/ou Nível Médio e formação na área de Governança (Camareira) com no mínimo 160h.	Maceió	R\$ 27,18
TH 05	Graduação em Turismo e formação em Guia de Turismo com no mínimo 800h e cadastro no CADASTUR	Arapiraca	R\$ 27,18
TH 06	Graduação em Turismo e formação em Guia de Turismo com no mínimo 800h e cadastro no CADASTUR	Maceió	R\$ 27,18
ÁREA: INFORMÁTICA			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA

IN 01	Graduação em Sistema de Informação, Ciência da Computação ou Desenvolvimento e Análises de Sistemas.	Arapiraca	R\$ 27,18
IN 02	Graduação em Sistema de Informação, Ciência da Computação ou Desenvolvimento e Análises de Sistemas.	Maceió	R\$ 27,18
IN 03	Graduação em Sistema de Informação, Ciência da Computação ou Desenvolvimento e Análises de Sistemas.	União Dos Palmares	R\$ 27,18
IN 04	Graduação em Sistema de Informação, Ciência da Computação ou Desenvolvimento e Análises de Sistemas.	Maragogi	R\$ 27,18
IN 05	Graduação em Sistema de Informação, Ciência da Computação ou Desenvolvimento e Análises de Sistemas.	Penedo	R\$ 27,18
IN 06	Graduação em Sistema de Informação, Ciência da Computação ou Desenvolvimento e Análises de Sistemas.	Palmeira dos Índios	R\$ 27,18
IN 07	Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Engenharia Civil, Elétrica ou Mecânica com certificação na área de AUTOCAD e REVIT.	Arapiraca	R\$ 27,18
IN 08	Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Engenharia Civil, Elétrica ou Mecânica com certificação na área de AUTOCAD e REVIT.	Maceió	R\$ 27,18
ÁREA: IDIOMAS			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
ID 01	Graduação em Letras, com habilitação/proficiência em Inglês com as certificações nível intermediário superior (B2) FCE.	Arapiraca	R\$ 35,67
ID 02	Graduação em Letras, com habilitação/proficiência em Inglês com as certificações nível intermediário superior (B2) FCE.	Maceió	R\$ 35,67

ID 03	Graduação em Letras, com habilitação/proficiência em Espanhol com as certificações nível intermediário superior (B2) DELE B2.	Arapiraca	R\$ 35,67
ID 04	Graduação em Letras, com habilitação/proficiência em Espanhol com as certificações nível intermediário superior (B2) DELE B2.	Maceió	R\$ 35,67
ID 05	Graduação em Letras, com habilitação/proficiência em Francês com as certificações nível intermediário superior DALF.	Arapiraca	R\$ 35,67
ID 06	Graduação em Letras, com habilitação/proficiência em Francês com as certificações nível intermediário superior DALF.	Maceió	R\$ 35,67
ÁREA: GESTÃO			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
GE 01	Graduação em Administração com registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 27,18
GE 02	Graduação em Administração com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 27,18
GE 03	Graduação em Administração com registro no Conselho.	União Dos Palmares	R\$ 27,18
GE 04	Graduação em Administração com registro no Conselho.	Penedo	R\$ 27,18
GE 05	Graduação em Administração com registro no Conselho.	Palmeira dos Índios	R\$ 27,18
GE 06	Graduação em Administração com registro no Conselho.	Maragogi	R\$ 27,18

GE 07	Graduação em Ciências Contábeis com registro no Conselho.	Arapiraca	R\$ 27,18
GE 08	Graduação em Ciências Contábeis com registro no Conselho.	Maceió	R\$ 27,18
GE 09	Graduação em Ciências Contábeis com registro no Conselho.	União Dos Palmares	R\$ 27,18
GE 10	Graduação em Ciências Contábeis com registro no Conselho.	Penedo	R\$ 27,18
GE 11	Graduação em Ciências Contábeis com registro no Conselho.	Palmeira dos Índios	R\$ 27,18
GE 12	Graduação em Ciências Contábeis com registro no Conselho.	Maragogi	R\$ 27,18
GE 13	Tecnólogo em Processos Gerenciais ou logística.	Arapiraca	R\$ 27,18
GE 14	Tecnólogo em Processos Gerenciais ou logística.	Maceió	R\$ 27,18
GE 15	Tecnólogo em Processos Gerenciais ou logística.	União Dos Palmares	R\$ 27,18
GE 16	Tecnólogo em Processos Gerenciais ou logística.	Penedo	R\$ 27,18
GE 17	Tecnólogo em Processos Gerenciais ou logística.	Palmeira Dos Índios	R\$ 27,18
GE 18	Tecnólogo em Processos Gerenciais ou logística.	Maragogi	R\$ 27,18

GE 19	Ensino médio com formação em Técnico de Secretaria Escolar com no mínimo 1200h.	Arapiraca	R\$ 27,18
GE 20	Ensino médio com formação em Técnico de Secretaria Escolar com no mínimo 1200h.	Maceió	R\$ 27,18
GE 21	Ensino médio com formação em Técnico de Secretaria Escolar com no mínimo 1200h.	União Dos Palmares	R\$ 27,18
GE 22	Ensino médio com formação em Técnico de Secretaria Escolar com no mínimo 1200h.	Penedo	R\$ 27,18
GE 23	Ensino médio com formação em Técnico de Secretaria Escolar com no mínimo 1200h.	Palmeira Dos Índios	R\$ 27,18
GE 24	Ensino médio com formação em Técnico de Secretaria Escolar com no mínimo 1200h.	Maragogi	R\$ 27,18
ÁREA: CONSERVAÇÃO E ZELADORIA			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
CZ 01	Ensino médio com formação em Frentista com no mínimo 160h.	Arapiraca	R\$ 27,18
CZ 02	Ensino médio com formação em Frentista com no mínimo 160h.	Maceió	R\$ 27,18
ÁREA: ARTES			
CÓDIGO DO CARGO	QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA	UNIDADE/SENAC/AL QUE DESEJA ATUAR	VALOR HORA-AULA
AR 01	Graduação em Arquitetura ou Graduação ou Tecnológico em Design de Interiores.	Arapiraca	R\$ 27,18

AR 02	Graduação em Arquitetura ou Graduação ou Tecnológico em Design de Interiores.	Maceió	R\$ 27,18
-------	-------------------------------------------------------------------------------	--------	-----------

3. DA REMUNERAÇÃO, REGIME DE TRABALHO E DESCRIÇÃO DO CARGO

3.1. A estrutura remuneratória do **INSTRUTOR** será composta do Vencimento Básico correspondente a 6h fixas/mensais, limitando-se a carga horária máxima de 8h/dia ou 44h/semanais, conforme previsto na Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT).

3.2 ATRIBUIÇÕES DO CARGO

3.2.1 DESCRIÇÃO SUMÁRIA DAS ATIVIDADES

Planejar e desenvolver situações de ensino e aprendizagem voltadas para a qualificação profissional de jovens e adultos orientando nas técnicas específicas da área em questão. Avaliar processo de ensino e aprendizagem; elaborar material pedagógico; sistematizar estudos, informações e experiências sobre a área ensinada; garantir segurança, higiene e proteção ambiental nas situações de ensino e aprendizagem; fazer registros de documentação escolar, de oficinas e de laboratórios. Prestar serviços à comunidade. Desenvolver atividades com mobilização de capacidades comunicativas.

3.2.2 DESCRIÇÃO DETALHADA

Conhecer e aplicar o conjunto de Leis que regulamentam a Educação Profissional; Conhecer as bases tecnológicas, legislações, atributos e valores que fundamentam os perfis profissionais (CBO - Classificação Brasileira de Ocupações, Diretrizes Curriculares Nacionais, Leis Trabalhistas, Legislação Específica das Ocupações etc.); Assegurar, na prática, as diretrizes do Regimento Interno, do Regimento Escolar e do Projeto Político Pedagógico da Instituição, visando à unidade da atuação institucional; Revisar a produção e atualização dos recursos didáticos, tecnológicos e estruturais necessários à materialização dos produtos e serviços educacionais; Propor materiais que deverão ser produzidos para as unidades curriculares; Participar de todas as capacitações nas áreas afins ofertadas pelo Departamento Regional; Submeter ao superior imediato os assuntos pertinentes à sua área de atuação sujeitos à decisão superior, prestar-lhe contas do cumprimento de suas determinações e comunicar o andamento dos serviços; Adotar postura ética, dinamismo, atitude proativa, sensibilidade, responsabilidade, atenção e comprometimento com as diretrizes estabelecidas pelo SENAC/AL Alagoas; Desempenhar outras atribuições que lhe forem delegadas pela Direção/Assessor Técnico/Pedagogo(a).

3.3. O SENAC/AL poderá rescindir o contrato de trabalho dos candidatos que não atenderem as expectativas durante o período de Contrato de Experiência, sendo este regido pela Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT.

4. DOS REQUISITOS BÁSICOS INVESTIDURA NO CARGO

4.1. Ter nacionalidade brasileira ou portuguesa e, em caso de nacionalidade portuguesa, estar amparado pelo estatuto de igualdade entre brasileiros e portugueses, com reconhecimento de gozo de direitos políticos, nos termos do artigo 12, § 1º, da Constituição da República Federativa do Brasil, e no caso dos demais estrangeiros, ter visto permanente no Brasil.

4.2. Estar em dia com as obrigações eleitorais e, quando do sexo masculino, com as obrigações militares.

4.3. Possuir o nível de escolaridade e qualificação exigidas para o exercício do cargo, por ocasião da contratação, conforme indicado no item 2 deste Edital.

4.4. Ter idade mínima de 18 anos completos na data da contratação.

4.5. Ter aptidão física e mental para o exercício das atribuições do cargo.

4.6. Apresentar os documentos necessários na ocasião da contratação.

4.7. O candidato deverá apresentar a documentação comprobatória completa segundo o anexo III.

5. DAS INSCRIÇÕES

5.1. Será admitida apenas inscrição via Internet, no endereço eletrônico www.fundepes.br, solicitada no período de **22/02/2019 até às 23:59 horas do dia 10/03/2019**. Após esse período, o sistema será travado automaticamente, não sendo permitidas novas inscrições.

5.1.1. A inscrição para qualquer um dos cargos disponíveis no site é GRATUITO, vetada a cobrança de qualquer taxa ao candidato ao longo de todo processo de inscrição, sendo aceita apenas a última inscrição realizada pelo candidato, de modo que as demais inscrições anteriores, se houver, serão desconsideradas.

5.1.2. O candidato só poderá concorrer a vaga com a inscrição homologada.

5.1.3. O candidato deverá encaminhar eletronicamente no site o documento de **QUALIFICAÇÃO EXIGIDA PARA CONCORRER À VAGA** segundo item 2 deste edital e os **TÍTULOS**, que são os documentos do item 11.10 que serão avaliados pela banca examinadora.

5.1.4. Os candidatos terão sua inscrição homologada no endereço eletrônico www.fundepes.br após o preenchimento dos dados pessoais, escolha do cargo, local de prova e o envio do documento para concorrer ao cargo.

5.1.5. O candidato deverá seguir as orientações abaixo:

5.1.5.1. Acessar o sistema de inscrição no endereço www.fundepes.br;

5.1.5.2. Preencher o requerimento de inscrição *on-line* existente e conferir os dados;

5.1.5.3. Escolher uma única opção de ÁREA/CARGO dentre as opções SA (SAÚDE), SE (SEGURANÇA), ES (ESTÉTICA), BE (BELEZA), GA (PRODUÇÃO DE ALIMENTOS/ GASTRONOMIA), MO (MODA), TH (TURISMO E HOSPITALIDADE), IN (INFORMÁTICA), ID (IDIOMAS), GE (GESTÃO), CZ (CONSERVAÇÃO E ZELADORIA) OU AR (ARTES).

- 5.1.5.4. Escolher o local de prova ou MACEIÓ ou ARAPIRACA que será realizada a primeira FASE do processo.
- 5.1.5.5. Anexar os arquivos nos *links* de envio da documentação mínima exigida e documentos que correspondem aos títulos.
- 5.1.5.6. Os arquivos devem estar em formato *.pdf*, agrupados em dois arquivos distintos, sendo:
- I) documentos exigidos para concorrer ao cargo, segundo item 2 e;
- II) documentos que correspondem aos TÍTULOS segundo o item 10.8.
- 5.1.6. Os documentos referentes aos **Títulos**, correspondem a **PROVA DA TERCEIRA FASE** do Processo de Recrutamento e Seleção, conforme as orientações do item 10.8. Serão analisados somente aqueles documentos que forem anexados durante o prazo de inscrição, qualquer outro documento encaminhado que não esteja no respectivo link anexado terá sua pontuação desconsiderada.
- 5.1.7. O SENAC/AL e a FUNDEPES não se responsabilizam por solicitação de inscrição não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados.
- 5.1.8. As solicitações de inscrição desacompanhadas da documentação mínima exigida para a vaga ou enviadas fora do prazo de inscrição, não serão HOMOLOGADAS.
- 5.1.9. Os candidatos inscritos concorrendo a vaga objeto do Processo de Recrutamento e Seleção, devidamente homologados, terão seus nomes divulgados até o dia **15/03/2019**, com as informações de local e data da prova, no endereço eletrônico www.fundepes.br, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o acompanhamento dessas informações.
- 5.1.10. O candidato não deverá enviar cópia de documento de identificação pessoal, sendo de sua exclusiva responsabilidade a informação dos dados cadastrais no ato de inscrição, sob as penas da lei.
- 5.1.11. Informações complementares acerca da inscrição estarão disponíveis no endereço eletrônico www.fundepes.br.

5.2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A INSCRIÇÃO

- 5.2.1. Antes de efetuar a inscrição, o candidato deverá conhecer o edital e certificar-se de que preenche todos os requisitos exigidos.
- 5.2.2. O comprovante da inscrição homologada deve ser mantido em poder do candidato e apresentado nos locais de realização das provas.
- 5.2.3. O candidato deverá, na solicitação de inscrição, ter ciência e aceitar que, caso aprovado, deverá entregar os documentos comprobatórios dos requisitos exigidos por ocasião da contratação.
- 5.2.5. O candidato só poderá se inscrever em 01 (uma) das áreas de atuação/localidade especificadas no item 2 deste Edital.
- 5.2.6. Caso exista mais de uma inscrição do mesmo candidato, somente será formalizada a última inscrição, não sendo consideradas as demais.
- 5.2.7. Não serão aceitas as solicitações de inscrição que não atenderem rigorosamente ao estabelecido neste edital.

6. DAS FASES DO PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO

6.1. O Processo de Recrutamento e Seleção realizar-se-á em uma única etapa subdividida em 03 (três) fases:

Fase	Provas	Natureza	Pontuação máxima	Pontuação mínima para classificação
1ª Fase	5 questões de múltipla escolha de conhecimentos específicos na área (sendo 2 pontos para cada questão)	Eliminatória	10	4
	5 questões de múltipla escolha em língua Portuguesa, Leitura e Interpretação de Texto	Eliminatória	5	2
	Produção de texto de opinião com tema Geral a todas as áreas do Processo de Recrutamento e Seleção	Eliminatória	10	4
2ª Fase	Prova de desempenho didático (aula expositiva).	Eliminatória	50	30
3ª Fase	Prova de Títulos.	Classificatória	25	0

- 6.2. O conteúdo programático para as provas da primeira fase, as orientações para a produção de texto de opinião com tema geral a todas as áreas estão no Anexo I deste edital, também disponível no site do Processo de Recrutamento e Seleção: www.fundepes.br.
- 6.3. O candidato será eliminado na primeira fase do Processo de Recrutamento e Seleção se não obtiver a pontuação mínima exigida.

7. DO CRONOGRAMA

- 7.1. As provas da 1ª Fase (as 10 questões de múltipla escolha mais a Produção de texto de opinião) serão realizadas no **dia 31/03/2019**, em horário e local a ser divulgado, juntamente com a relação de inscrições homologadas.
- 7.2. O resultado preliminar da 1ª Fase do Processo de Recrutamento e Seleção será divulgado pela FUNDEPES até o dia **10/04/2019**, sendo acompanhado pelo candidato no endereço eletrônico www.fundepes.br.
- 7.2.1 O candidato terá os dias **11 e 12/04/2019** para entrar com recurso, com formulário próprio, disponibilizado no site do Processo de Recrutamento e Seleção, contra o resultado preliminar da primeira fase do Processo de Recrutamento e Seleção.
- 7.2.2 Os recursos serão apreciados e analisados pela comissão organizadora do Processo de Recrutamento e Seleção designada pela FUNDEPES e terão resultados divulgados no dia **16/04/2019**.
- 7.3. O resultado final da 1ª fase e convocação dos candidatos que irão participar da 2ª fase do Processo de Recrutamento e Seleção com data, local e dia será feita no site do Processo de Recrutamento e Seleção no dia **23/04/2019**.

7.4. A prova da **SEGUNDA FASE** do Processo de Recrutamento e Seleção tem previsão para ocorrer em até 10 (dez) dias úteis após o resultado final da primeira fase, com e datas e local a ser divulgado no endereço eletrônico www.fundepes.br.

7.5. O resultado preliminar da 2ª Fase será divulgado no prazo previsto de 02 (dois) dias úteis, após realização das provas.

7.6. O resultado preliminar da 3ª Fase será divulgado concomitante com resultado da 2ª fase do Processo de Recrutamento e Seleção.

7.7. O candidato terá 2 (dois) dias úteis, após a divulgação dos resultados preliminares da 2ª e 3ª, para entrar com recurso contra o resultado.

7.8. A **BANCA DA ÁREA** do Processo de Recrutamento e Seleção analisará e julgará o recurso colocado pelo candidato, que terá o resultado divulgado no site do Processo de Recrutamento e Seleção. Os resultados dos recursos estão previstos para serem disponibilizados um dia após os prazos de recursos.

7.7. O resultado final do Processo de Recrutamento e Seleção será divulgado no prazo previsto de até 10 (dez) dias úteis após o término da última fase do Processo de Recrutamento e Seleção, cabendo à Coordenação de Recursos Humanos convocar os candidatos para contratação, via correspondência eletrônica, de acordo com a necessidade do SENAC/AL.

8. DA PROVA ESCRITA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS - PRIMEIRA FASE

8.1. Os candidatos inscritos farão as provas da 1ª Fase simultaneamente.

8.2. A 1ª Fase será composta por 01 (uma) Prova de múltipla escolha com 10 (dez) questões sendo 5 (cinco) questões de Conhecimentos Específicos da área que concorre e as outras 05 (cinco) questões de Língua Portuguesa, Leitura e Interpretação de Texto, mais uma folha que conterá o **TEMA PROPOSTO**, de modo que o candidato produzirá um **TEXTO DE OPINIÃO** de até no máximo 25 (vinte e cinco) linhas. A prova terá duração de 3 (três) horas, e começa às 8 (oito) horas (horário local) com data e local de prova divulgados no site da **FUNDEPES**.

8.3. O **TEXTO DE OPINIÃO** deverá atender aos seguintes critérios, sob pena de eliminação:

a) será dada uma folha de rascunho que o candidato fará uso se julgar necessário para depois transcrever na folha de resposta.

b) elaboração de texto manuscrito e de letra legível, com caneta esferográfica de tinta azul e/ou preta;

c) não assinar ou indicar expressamente o nome ou inserir qualquer sinal a partir do qual se deduz a identidade do candidato;

d) o verso das folhas poderá ser utilizado como rascunho, desde que escrito a lápis, exceto a folha de resposta que terá a redação corrigida;

e) os candidatos que concorrem aos cargos da área de IDIOMAS (ID), deverão produzir texto na língua correspondente ao cargo para qual concorrem.

8.4. O **TEXTO DE OPINIÃO** será corrigido pela **BANCA** de acordo com os critérios ou quesitos de avaliação do quadro a seguir:

REDAÇÃO	CRITÉRIOS DE CORREÇÃO	PONTOS	PONTUAÇÃO O MÁXIMA	PONTUAÇÃO MÍNIMA PARA CLASSIFICAÇÃO
TEXTO DE OPINIÃO (Máximo de 25 linhas)	1. Fundamentação teórica: Argumentação, atualidade e precisão no tratamento dos conceitos e termos, nível de relevância e profundidade, abrangência e síntese referente ao ponto sorteado, com o valor máximo de 5 pontos;	5	10 pontos	5 pontos
	2. Organização do texto: Estrutura (Introdução, desenvolvimento e conclusão), objetividade e clareza na exposição do ponto sorteado, com o valor máximo de 3 pontos; e	3		
	3. Uso da Norma Padrão da Língua Portuguesa: correção, coerência e coesão textual, como valor máximo de 2 pontos.	2		

8.5. O candidato que obtiver menos de 40% (quarenta por cento) de aproveitamento em cada uma das provas da primeira fase será automaticamente eliminado do certame.

8.6. O candidato deverá comparecer ao local das provas com antecedência de 30 (trinta) minutos do horário de início das provas, munido de lápis preto, caneta esferográfica (tinta azul ou preta), borracha, comprovante de inscrição homologada e cédula original de identidade ou documento equivalente, válido em todo território nacional (desde que contenha foto).

8.7. Não será admitido na sala de provas o candidato que se apresentar após o início da prova.

8.8. Não haverá segunda chamada de provas, seja qual for o motivo alegado.

8.9. O candidato só poderá retirar-se da sala da prova, após 30 (trinta) minutos do início da prova e, na hipótese de ausentar-se temporariamente para eventual necessidade fisiológica, deverá ser acompanhado de fiscal. A inobservância deste item acarretará a não correção da prova e, conseqüentemente, a eliminação do candidato.

8.10. Os 03 (três) últimos candidatos de cada sala somente deverão deixar a local das provas ao mesmo tempo, devendo assinar a ata dos trabalhos.

8.11. Não será permitida qualquer forma de consulta.

8.12. O candidato que desejar interpor recursos contra o resultado da **PRIMEIRA FASE** disporá de 02 (dois) dias, a partir da data de sua divulgação, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h, devendo dar entrada no Setor de Protocolo

da FUNDEPES, situada na Rua Ministro Salgado Filho, 78, Pitanguinha – Maceió, AL CEP 57.052-140, em envelope lacrado e devidamente identificado.

9. DA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO – SEGUNDA FASE

9.1. Serão convocados para a Prova de Desempenho Didático (2ª Fase), somente os 05 (cinco) primeiros classificados na 1ª Fase de cada cargo por UNIDADE de lotação, desde que tenham obtidos pontuação igual ou superior a 40% (quarenta por cento) na 1ª Fase do Processo de Recrutamento e Seleção.

9.1.1. Nenhum dos candidatos empatados na última vaga de classificação da primeira fase será considerado reprovado.

9.2. A prova prática de desempenho didático consistirá de uma aula desenvolvida no tempo máximo de 40 minutos e mínimo de 30 minutos, cujo TEMA da prova será disponibilizado no dia da convocação dos candidatos, posto no endereço eletrônico oficial do processo de seleção.

9.3. A FUNDEPES divulgará, no ato de convocação para esta fase, data, local e a ordem de apresentação dos candidatos, bem como o TEMA da prova de desempenho didático.

9.4. O candidato deverá tomar conhecimento do tema sorteado, da ordem de apresentação, local e horário para prova de desempenho didático de sua área, não podendo o candidato alegar desconhecimento destas informações.

9.4. Para realização da prova de desempenho didático, os candidatos deverão comparecer ao local determinado 30 (trinta) minutos antes do horário previsto para o início das provas, sendo eliminado do certame o candidato que deixar de comparecer, na hora marcada, ao local designado pela FUNDEPES.

9.5. Antes do início da prova didática, o candidato entregará à Banca Examinadora o seu plano de aula, em 2 (duas) vias.

9.6. Será eliminado o candidato que utilizar tempo inferior a 30 (trinta) minutos para a prova de desempenho didático, e em caso de ultrapassar os 40 (quarenta) minutos, a banca deverá anunciar ao candidato o limite de tempo, e conceder tolerância de até 10 (dez) minutos para o encerramento.

9.7. Os recursos didáticos de que o candidato pretenda fazer uso durante a aula deverão ser por ele mesmo providenciados, e instalados sob sua responsabilidade.

9.8. Na avaliação da aula referente ao desempenho didático será atribuída uma pontuação numa escala de 0,0 (zero) a 50,0 (cinquenta) conforme os critérios de avaliação (Anexo II).

9.9. O candidato que obtiver pontuação inferior a 30 (trinta) será eliminado do certame.

9.10. Durante o tempo reservado para as provas de desempenho didático, o candidato deverá ficar na sala específica de confinamento, aguardando sua vez, conforme a ordem sorteada.

9.11. Em caso de força maior, a critério da Comissão Examinadora, a realização da Prova Didática poderá sofrer interrupção.

9.12. Não haverá segunda chamada de provas, seja qual for o motivo alegado.

9.13. Especificamente no caso da prova de língua estrangeira, a aula deverá ser ministrada no idioma objeto do cargo para qual concorre.

9.14. Caberá recurso para a prova de desempenho didático, no prazo de 02 (dois) dias, a partir da data de divulgação dos resultados dessa fase, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h, devendo dar entrada no Setor de Protocolo da FUNDEPES, situada //na Rua Ministro Salgado Filho, 78, Pitanguinha – Maceió, AL CEP 57.052-140, em envelope lacrado e devidamente identificado.

10. DA PROVA DE TÍTULOS – TERCEIRA FASE

10.1. Somente se submeterão à Prova de Títulos os candidatos habilitados na Prova Didática.

10.2. Os títulos para pontuação deverão ser apresentados à FUNDEPES durante a realização do período de inscrição do Processo de Recrutamento e Seleção, conforme descrito no item 5.1.6.

10.2.1. Verificada, a qualquer tempo, falsificação de assinatura ou de autenticação de documento público ou particular, o órgão ou entidade considerará não satisfeita a exigência documental respectiva e, dentro do prazo máximo de cinco dias, dará conhecimento do fato à autoridade competente para adoção das providências administrativas, civis e penais cabíveis.

10.3. Os títulos em língua estrangeira somente serão avaliados, se acompanhados de tradução feita por tradutor público juramentado.

10.4. Não serão computados, duplamente, os pontos relativos a títulos que especifiquem tempo de serviço paralelo na mesma atividade.

10.5. Será computado uma única vez o mesmo certificado apresentado como título para alínea “F” do subitem 10.8 deste edital.

10.6. Caso haja dúvidas quanto à veracidade ou insuficiência nas informações sobre o título apresentado, a Banca Examinadora o desconsiderará.

10.7. Em relação às alíneas “D” e “E” do subitem 10.8 deste edital, não serão aceitos recibos, contracheques ou qualquer outro documento similar para contagem do tempo de serviço.

10.7.1 Os documentos a serem apresentados são: Certidão ou Declaração de Tempo de Serviço para atividades desenvolvidas no âmbito do Serviço Público e/ou Carteira do Trabalho e Previdência Social (CTPS), acompanhada de declaração atualizada do empregador;

10.7.1.1 Nos casos em que o final do contrato de trabalho, registrado na CTPS, esteja em aberto, o candidato deverá apresentar declaração do empregador, que comprove a permanência do vínculo empregatício.

10.7.2. Para comprovação de experiência profissional, referente à alínea “E” do subitem 10.8, em atividades liberais, serão considerados os seguintes registros profissionais:

- a) Para as áreas profissionais devidamente regulamentadas pelos Conselhos Profissionais: Assinatura, no mínimo, em 05 (cinco) Anotações ou Registros de Responsabilidade Técnica no período de um ano equivalente

a 01 (um) ano de experiência profissional.

10.8. Para efeito da prova de títulos, os valores a serem atribuídos, num total de até 25 (VINTE E CINCO) pontos, serão os seguintes:

ITEM	ATIVIDADE	Pontos por evento	Pontuação máxima
A	Diploma ou Declaração de conclusão do Curso de Doutorado, na área do Processo de Recrutamento e Seleção, ou afins, ou em Educação, ministrado por Instituição de Ensino Superior, reconhecido e registrado pelo Ministério da Educação ou, quando estrangeiro, devidamente revalidado.	5	5
B	Diploma ou Declaração de conclusão do Curso de Mestrado, na área do Processo de Recrutamento e Seleção, ou afins, ou em Educação, ministrado por Instituição de Ensino Superior, reconhecido e registrado pelo Ministério da Educação ou, quando estrangeiro, devidamente revalidado.	3	3
C	Certificado ou Declaração de conclusão do Curso de Especialização, em nível de Pós-Graduação <i>lato sensu</i> , na área do Processo de Recrutamento e Seleção, ou afins, ou em Educação, ministrado por Instituição de Ensino Superior, reconhecido e registrado pelo Ministério da Educação ou, quando estrangeiro, devidamente revalidado.	1	2
D	Documento que comprove exercício de instrutoria ou docência. Por ano de exercício ou fração superior a seis meses.	1	5
E	Documento que comprove exercício profissional na área, objeto do Processo de Recrutamento e Seleção, por ano ou fração superior a seis meses.	1	5
F	Certificado de cursos de formação complementar na área do cargo para qual concorre. Por hora de formação.	0,05	5
PONTUAÇÃO MÁXIMA ATRIBUÍDA PARA 3ª FASE			25

10.9. O candidato que deixar de participar da prova de títulos, obterá nota zero nessa fase.

10.10. Caberá recurso para a prova de títulos, no prazo de 02 (dois) dias, a partir da data de divulgação dos resultados dessa fase, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h, devendo dar entrada no Setor de Protocolo da FUNDEPES, situada na Rua Ministro Salgado Filho, 78, Pitanguinha – Maceió, AL CEP 57.052-140, em envelope lacrado e devidamente identificado.

11. DA CLASSIFICAÇÃO

11.1. A classificação final dos candidatos aprovados será obtida pelo somatório das notas alcançadas nas 03 fases do Certame.

11.2. Em caso de empate, adotar-se-á, para efeito de classificação do candidato e em ordem prioritária, os seguintes critérios:

- a) maior pontuação na prova de desempenho didático;
- b) maior pontuação na prova de títulos;
- c) maior nota na pontuação da prova da primeira fase.

12.3. Serão publicados no site do certame os resultados a seguir:

- a) lista de candidatos aprovados por cargo para cada UNIDADE de lotação.

12. DO PRAZO DE VALIDADE

12.1. Este Processo de Recrutamento e Seleção terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação do resultado final no SITE DO PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO, podendo ser prorrogado, a critério do SENAC/AL.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 O candidato poderá obter informações e orientações sobre o Processo de Recrutamento e Seleção, tais como editais, processo de inscrição, local de prova, gabaritos, resultado das provas, convocações para etapas do processo e resultado final, no endereço www.fundepes.br.

13.2 A FUNDEPES e o SENAC/AL não se responsabilizam por quaisquer cursos, textos, apostilas e outras publicações referentes a este processo.

13.3 Os candidatos aprovados e classificados no Processo de Recrutamento e Seleção devem manter atualizados seus endereços eletrônicos e demais contatos junto ao SENAC/AL.

13.4 Não será fornecido qualquer documento comprobatório de aprovação ou classificação do candidato pela FUNDEPES ou SENAC/AL.

13.4 Os funcionários, prestadores de serviços e estagiários da sede da FUNDEPES ou qualquer pessoa envolvida diretamente no Processo de Recrutamento e Seleção não poderão concorrer aos cargos, conforme deliberação do Conselho Deliberativo da FUNDEPES em reunião realizada em 20 de agosto de 2010.

13.5. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Processo de Recrutamento e Seleção.

ANEXO I
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - PRIMEIRA FASE

COMUM A TODAS AS ÁREAS		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
<p>Língua Portuguesa: Conhecimentos linguísticos e textuais em: Morfologia - Reconhecimento e uso das classes gramaticais em textos situados; Sintaxe: Emprego de elementos articuladores em períodos simples e compostos; Leitura e Compreensão de Textos de diferentes gêneros discursivos.</p> <p>Produção de texto: Texto de opinião enfocando o ensino técnico, inserção de egressos no mercado e a relevância do SENAC como agente formador para o mundo do trabalho.</p>		
ÁREA: SAÚDE		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	SA 01	Primeiros socorros a vítimas de acidente ou mal súbito; Planejamento e execução das ações educativas sobre promoção, prevenção, proteção, reabilitação e recuperação da saúde; Planejamento e organização da assistência em enfermagem; Cuidados de enfermagem de higiene e conforto ao usuário; Administração de medicamentos, soluções e hemocomponentes; Coleta de materiais biológicos e preparar o usuário para exames diagnósticos; Assistência de enfermagem ao usuário na saúde mental; Assistência de enfermagem à gestante, parto, puerpério e ao recém-nascido; Assistência de enfermagem ao usuário no período perioperatório; Auxílio a pessoa idosa sem necessidade de cuidados especiais em sua rotina; Cuidados à pessoa idosa com necessidade de cuidados especiais em sua rotina;
	SA 02	
	SA 03	Higiene, profilaxia e autocuidado; Prevenção e segurança no trabalho; Diretrizes políticas e legislação do trabalho; Fisiologia do trabalho e doenças ocupacionais; Epidemiologia e estatística aplicada à saúde do trabalhador; Enfermagem do trabalho; Organização do serviço de saúde do trabalhador; Psicologia do trabalho; Visita técnica em enfermagem do trabalho.
	SA 04	
	SA 05	Orientação nutricional para a população sadia; Programas públicos de educação alimentar e nutricional; Recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios; Procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos in natura de origem animal, vegetal, alimentos e bebidas processadas; Porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos; Controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio

	SA 06	varejista de alimentos; Prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico; Preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios do ciclo da vida; Dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos; Produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.
	SA 07	Dispensação de medicamentos em farmácias e drogarias; Atendimento ao cliente na comercialização de produtos de higiene pessoal, perfumaria, cosméticos e outros produtos para saúde em farmácias e drogarias auxiliar no processo de organização e controle de estoque em farmácias e drogarias
	SA 08	
	SA 09	Fundamentos de anátomo - patologia; Primeiros socorros; Princípios e técnicas de coleta de amostras biológicas; Técnicas de esterilização e desinfecção; Urinálise; Parasitologia; Bioquímica; Imunologia; Hematologia; Microbiologia; Citologia diagnóstica; Controle de qualidade em análises clínicas; Elementos de tecnologias e equipamentos de automação de laboratório clínico.
	SA 10	
	SA 11	Biossegurança nas ações de saúde bucal; Anatomia dental; Higiene dental; Odontologia social; Material, instrumental e equipamentos; Radiologia odontológica; Técnicas auxiliares em saúde bucal.
	SA 12	
	SA 13	Cinesiologia e Biomecânica dos Pés; Podopatologias; Microbiologia Aplicada à Podologia; Fundamentos de Farmacologia Aplicada à Podologia; Podologia Clínica Geral; Instrumentação em Podologia; Órteses Das Unhas e dos Pés.
	SA 14	
ÁREA: SEGURANÇA		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	SE 01	Controle de riscos físicos, químicos e biológicos; Riscos ocupacionais; Ações educativas em saúde e segurança do trabalho; Medidas de controle de riscos ergonômicos e de acidentes; Investigação, registro e controle de incidentes, acidentes de trabalho e doenças ocupacionais; Programas de saúde e segurança do trabalho; Primeiros socorros; Planos de emergência/urgência; Educação em saúde e segurança do trabalho; Gestão integrada da organização
	SE 02	
ÁREA: ESTÉTICA		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		

I N S T R U T O R	ES 01	Cosméticos para uso em estética; Avaliação de estética facial; Redução de secreção sebácea da pele da face; Procedimentos estéticos faciais de renovação celular da pele; Prevenção e redução de manchas na pele da face; Estética corporal; Relaxamento e bem-estar corporal em estética; Redução da gordura subcutânea e ibroedema gelóide; Fibras colágenas, elásticas e tônus muscular; Procedimentos corporais em estética.
	ES 02	
ÁREA: BELEZA		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	BE 01	Mercado e tendências no segmento de barba; Biossegurança; Ambiente de trabalho: ferramentas e produtos para barbear; Tipos de barba; Linhas e ângulos do rosto; Técnicas de corte, aparo e acabamentos da barba; Penteados masculino para finalização.
	BE 02	
	BE 03	Organizar o ambiente e os processos de trabalho do cabeleireiro; Higiene e modelagem de cabelos; Hidratação e reconstrução dos fios de cabelo; Corte de cabelos; Alteração da estrutura e coloração dos fios de cabelo; Técnicas de penteados; Técnicas de maquiagem.
	BE 04	
	BE 05	Técnicas e processos de depilação; Conduta ética e postura profissional do depilador; Fisiologia da pele e dos pêlos; Higiene e biossegurança; Normas da vigilância sanitária, de segurança do trabalho e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs); Anatomia e patologias da pele e unhas dos dedos das mãos e dos pés; Técnicas de manicure e pedicure: corte, lixamento, hidratação, esfoliação; Técnicas de embelezamento: esmaltação, decoração, unhas postças.
	BE 06	
ÁREA: PRODUÇÃO DE ALIMENTOS/ GASTRONOMIA		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	GA 01	Preparo das receitas da cozinha básica; Controle e organização de estoque de cozinha; Cardápios; Organização do ambiente de trabalho para elaboração das produções culinárias; Preparo e apresentação de produções da culinária; Pré-preparo de ingredientes; Cocções.
	GA 02	
	GA 03	Produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada; Produção de pizzas e suas variações; Produção de doces, cremes, glacês, pudins, massas de bolo, coberturas e recheios.
	GA 04	
ÁREA: MODA		

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	MO 01	Organização do ambiente e gestão dos processos de trabalho; Tomada de medidas; Ficha técnica; Técnicas de corte do tecido plano; Montagem de peças do vestuário masculino, feminino e infantil; Técnicas de costura e acabamentos; Construção de bases com referência nas linhas de construção marcadas no manequim de costura; Interpretação de volumes próximos e distantes do corpo com base no corpo estático do manequim; Correção e planificação dos modelos feitos diretamente por moulage.
	MO 02	
	MO 03	Construção de moldes com diferentes interpretações de modelos de peças de alfaiataria; Interpretação de volumes partindo das bases como instrumento de tomada de decisão na elaboração de moldes; Importância da autonomia na análise da imagem para a tomada de decisões; Aplicação de sequência de montagem na costura e das técnicas de acabamentos específicas da alfaiataria.
	MO 04	
ÁREA: TURISMO/HOSPITALIDADE		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	TH 01	Tipologia de empreendimentos do segmento de A&B; Boas Práticas nos serviços de alimentação; Segurança aplicada a operação do salão: equipamentos de proteção individual (EPIs), primeiros socorros; Organização e estrutura do salão; Materiais do restaurante: funções e características (móveis, equipamentos, utensílios e roupa); Bebidas - Tipos: fermentadas, destiladas, quentes, frias; Serviços de Bebidas: alcoólicas, não alcoólicas. Compatibilização entre alimentos e bebidas: harmonização, convivência e desacordo; Atendimento ao cliente;
	TH 02	
	TH 03	Fundamentos do turismo e hospitalidade; Meios de hospedagem; Vocabulário técnico: termos técnicos do Turismo e Hotelaria; Processos, procedimentos e documentos do setor de governança: tipos e finalidades; Equipamentos, utensílios, produtos de limpeza; Carrinho de serviço: tipos, higienização, abastecimento, itens de reposição, acondicionamento de produtos; Riscos relacionados às atividades de camareira (o) em meios de hospedagem: químicos e biológicos; Segurança no trabalho: normas, tipos de equipamentos de proteção individual (EPIs), ergonomia, riscos físicos na atuação da camareira (o) em meios de hospedagem.
	TH 04	
	TH 05	Planejamento, organização e estruturação de roteiros e itinerários turísticos; Condução, assistência e intermediação de visitantes na realização dos roteiros e itinerários turísticos; Informações turísticas locais e regionais;
	TH 06	
ÁREA: INFORMÁTICA		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N	IN 01	Informática Básica; Excel Básico Intermediário; Excel Avançado; Excel Avançado com VBA; MS Project (Básico/Intermediário/Avançado); Sistemas Operacionais – Windows/Linux;

S T R U T O R	IN 02	Administração de redes; Administração de Banco de Dados; Lógica de Programação; Montador e Reparador de Computadores; Tecnologias Web; Lógica de Programação; Programação Orientada a Objetos – (Desktop/Web/Dispositivos Móveis); Desenvolvimento de Páginas; Web com HTML5 e CSS3; Desenvolvimento de Games.
	IN 03	
	IN 04	
	IN 05	
	IN 06	
	IN 07	
	IN 08	
	ÁREA: IDIOMAS	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	ID 01	Funções comunicativas e itens gramaticais da Língua Inglesa.
	ID 02	
	ID 03	Funções comunicativas e itens gramaticais da Língua Espanhola.
	ID 04	
	ID 05	Funções comunicativas e itens gramaticais da Língua Francesa.
	ID 06	
ÁREA: GESTÃO		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	GE 01	Organização e execução das ações de planejamento; Recepção e atendimento ao público; Comunicação organizacional; Arquivamento de documentos; Gestão financeira; Rotinas administrativas básicas; Empreendedorismo; Ética profissional e relacionamento interpessoal.
	GE 02	
	GE 03	

GE 04	
GE 05	
GE 06	
GE 07	<p>Panorama da contabilidade; Técnicas contábeis; Patrimônio; Escrituração; Contas Contábeis; Operações com Mercadorias; Contabilização envolvendo Ativo Não Circulante; Contabilização de Folha de Pagamento; Conciliação de contas; Princípios contábeis; Normas Brasileiras de Contabilidade.</p>
GE 08	
GE 09	
GE 10	
GE 11	
GE 12	
GE 13	<p>O papel e a importância da logística nas empresas; A logística no comércio e serviços; Etapas do processo logístico de comércio e serviços; Principais ferramentas tecnológicas no suporte ao processo logístico de comércio e serviços; Principais indicadores de desempenho nas etapas do processo logístico de comércio e serviços; Relação da logística com as demais áreas empresariais; Suprimentos; Produção; Distribuição.</p>
GE 14	
GE 15	
GE 16	
GE 17	
GE 18	
GE 19	<p>Serviços Básicos de Apoio à Gestão Educacional; Ambiente Escolar; Ação Integradora; Ferramentas de Informática para a Equipe de Apoio Escolar; Logística de Suprimentos e Equipamentos Escolares.</p>
GE 20	
GE 21	
GE 22	

	GE 23	
	GE 24	
ÁREA: CONSERVAÇÃO E ZELADORIA		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	CZ 01	Abastecimento de veículos automotores e/ou máquinas pesadas; Recebimento e controle da qualidade de combustíveis; Manuseio de produtos e equipamentos de trabalho; Atendimento ao cliente; Manuseio de diferentes tipos de combustíveis; Verificação de troca de fluídos e filtros; Calibragem de pneus; Venda de produtos e serviços automotivos.
	CZ 02	
ÁREA: ARTES		
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
I N S T R U T O R	AR 01	Layout de ambientes residenciais; Circulação mínima e acessibilidade; Mobiliários e objetos; Materiais e revestimentos; Cores; Tipos de iluminação; Implantação de jardim (orçamento, elaboração de cronograma e gerenciamento); Montagem de arranjos de flores e folhagens; Criação e montagem de vitrines; Técnicas básicas de artesanatos.
	AR 02	

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/AL
DIREÇÃO REGIONAL
COORDENAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

ANEXO II

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

ESTRUTURA DO PLANO DE AULA
1. Identificação
2. Objetivos
3. Conteúdos
4. Metodologia
5. Recursos
6. Avaliação
7. Referências
CONTEÚDOS
1. Domínio do tema
2. Contextualização
3. Sequência lógica
4. Linguagem adequada ao nível do grupo

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS
1. Metodologia adequada a consecução dos objetivos
2. Utilização adequada dos recursos
3. Adequação e desenvolvimento do processo avaliativo
4. Utilização adequada do tempo
EXPOSITOR
1. Postura na condução da aula
2. Interação com a turma
3. Fluência verbal
4. Dicção

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/AL
DIREÇÃO REGIONAL
COORDENAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

ANEXO III

DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA (Exigida no ato da Contratação)

1. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS);
2. Certidão de Nascimento e/ou Certidão de Casamento;
3. Comprovante de Residência (dos últimos 03 meses);
4. Conta Corrente do Banco do Brasil;
5. Cópia da CTPS, foto e registro profissional;
6. Cópias do RG, CPF, Título de Eleitor, Reservista;
7. 01 foto 3x4 recente;
8. Currículo atualizado;
9. Comprovante de Escolaridade e cursos recentes;
10. Nada consta Estadual e Federal;
11. Carta de Referência de empresas anteriores;
12. Comprovante de inscrição e regularização do CPF – cadastro de Pessoas Físicas.
13. Certidão de Nascimento dos filhos com até 21 anos de idade ou até 24 anos, se universitários, com comprovante de escolaridade;
14. Certidão de Nascimento com Caderneta de Vacinação atualizada dos filhos menores de 14 anos;
15. Extrato de participação no PIS;
16. Original e cópia simples, ou cópia autenticada do comprovante de escolaridade (histórico e diploma) de conclusão do Ensino Superior que, quando for expedido por instituições estrangeiras, deverá estar acompanhado da respectiva tradução e revalidação do título;

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/AL
DIREÇÃO REGIONAL
COORDENAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

CALENDÁRIO DO PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC-AL

EVENTO	DATA
Publicação do Edital	22/02/2019
Inscrições e Entrega de Títulos (on-line)	22 a 10/03/2019
Divulgação da Relação de Inscritos	15/03/2019
Prazo para Recursos	18 e 19/03/2019
Divulgação da Relação Final de Candidatos Inscritos e Convocação para Provas	21/03/2019
Aplicação da Prova Objetiva e Redação (IFAL - Campus Maceió)	31/03/2019
Resultado Preliminar da 1ª Fase	10/04/2019
Prazo para Recursos da 1ª Fase	11 e 12/04/2019
Resultado após recursos	16/04/2019
Convocação para 2ª Fase	23/04/2019
Realização da Avaliação das “Miniaulas”	Em até 10 (dez) dias úteis após convocação
Resultado Preliminar da 2ª e 3ª Fase (Títulos)	02 (dois) dias úteis, após realização das provas.
Recurso contra Resultado da 2ª e 3ª Fase	02 (dois) dias úteis, após divulgação do resultado.
Resultado Final	Em até 10 (dez) dias úteis após Resultado contra Recurso da 2ª e 3ª Fases