



RESOLUÇÃO N.º 004/2026

Dispõe sobre a aprovação da atualização dos Planos Nacionais de Cursos Técnicos de Nível Médio – Técnico em Estética, Técnico em Gastronomia, Técnico em Finanças, Técnico em Recursos humanos e Técnico em Produção de Moda – e dá outras providências.

O Presidente do Conselho Regional Do Serviço Nacional De Aprendizagem Comercial – Senac/Am, no uso de suas atribuições regimentais e regulamentares, e

CONSIDERANDO o disposto no art. 20 da Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, na redação dada pela Lei Federal nº 12.816, de 5 de junho de 2013, que determinou a integração do Senac ao Sistema Federal de Ensino, na condição de mantenedor, com autonomia para criar unidades de educação profissional técnica de nível médio e de formação inicial e continuada, bem como Instituições de Educação Superior (IES), para oferta de seus cursos e programas,

CONSIDERANDO a Resolução CNS nº 1.298/2025, que regulamenta a integração do Senac ao Sistema Federal de Ensino, na condição de mantenedor, com autonomia para a criação de unidades educacionais e autorização da oferta de cursos e programas de educação profissional e tecnológica, revogando a Resolução Senac 1.264/2024,

CONSIDERANDO que o caput do art. 29 da Resolução Senac nº 1.298/2025 determina que alterações em itens não flexíveis dos respectivos planos de curso técnico de nível médio devem ser submetidas à aprovação do Conselho Regional do Senac AM,

CONSIDERANDO a atualização dos Planos Nacionais de Cursos Técnicos realizada pelo Departamento Nacional do Senac, contemplando adequações nos perfis profissionais e nas estruturas curriculares, visando assegurar a aderência às demandas atuais do mercado de trabalho, às diretrizes educacionais institucionais e às normas aplicáveis.



R E S O L V E “Ad Referendum” do CR

Art. 1º APROVAR a atualização dos Planos Nacionais de Cursos Técnicos de Nível Médio realizada pelo Departamento Nacional do Senac, para os seguintes cursos:

I – Técnico em Estética;

II – Técnico em Gastronomia;

III – Técnico em Finanças;

IV - Técnico em Recursos humanos;

V - Técnico em Produção de Moda.

Art. 2º Os Perfis Profissionais de Conclusão e as Estruturas Curriculares referentes aos Planos Nacionais atualizados seguem anexos a esta Resolução, para todos os fins institucionais.

Art. 3º Os Planos de Curso atualizados substituem integralmente as versões anteriormente aprovadas no âmbito do Senac-AM, passando a reger a oferta e a execução pedagógica dos cursos, nos termos das normas educacionais e institucionais vigentes.

Art. 4º A presente aprovação terá temporalidade de 5 (cinco) anos, contados da data de publicação desta Resolução, sem prejuízo de eventuais atualizações futuras, nos termos da regulamentação aplicável.

Art. 5º Ficam revogadas todas as Resoluções anteriores de aprovação dos Planos dos referidos cursos.

Art. 6º Compete ao Departamento Regional do Senac-AM, por intermédio de seu órgão próprio de Educação Profissional, proceder à divulgação institucional desta Resolução.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

CUMPRA-SE. CIENTIFIQUE-SE. ANOTE-SE.

(Assinado eletronicamente)
ADERSON SANTOS DA FROTA
Presidente, em exercício.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Certisign Assinaturas. Para verificar as assinaturas clique no link: <http://assinaturas.certisign.com.br/Verificar/4111-9CC6-7608-7BF9> ou vá até o site <http://assinaturas.certisign.com.br> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 4111-9CC6-7608-7BF9



Hash do Documento

74BDEC22130F8F0F6C3280E8CBFB3E3291F0F73A4DE03208BBEF976289A5EA6C

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 12/02/2026 é(são) :

- ☒ Aderson Santos Da Frota (Presidente Senac AM) - 000.926.902-97 em 10/02/2026 12:12 UTC-03:00
Tipo: Certificado Digital

Evidências

IP: 177.53.237.252

AC: AC Certisign RFB G5

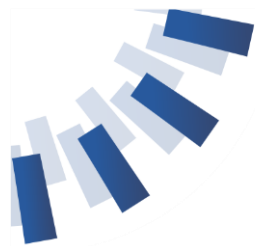
- ☒ Silvana Maria Ferreira De Carvalho (Diretora Regional) - 135.066.412-04 em 10/02/2026 11:44 UTC-03:00
Tipo: Certificado Digital

Evidências

IP: 189.125.252.122

AC: AC Certisign RFB G5





Curso: Técnico em Produção de Moda

CH: 800h

Perfil profissional:

O Técnico em Produção de Moda atua como produtor de moda, considerando as pesquisas, as tendências criativas e comportamentais que influenciam na construção de uma identidade visual e de imagem nos negócios da moda por meio de expressões artísticas e socioculturais. Esse profissional coordena e propõe estratégias de produção, executa projetos e cria editoriais, elabora a composição de looks, organiza eventos, coordena a montagem de espaços efêmeros para divulgação e ações promocionais de marcas com base na experiência do consumidor, personaliza vivências, define e constrói imagens para o fortalecimento das marcas.

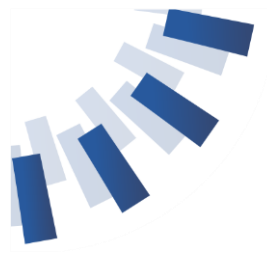
Atua em agências de publicidade, produtoras de eventos, revistas, jornais, TV, cinema e internet, além de estabelecimentos de criação e confecção de vestuário. Interage com publicitários, editores, diretores de arte, diretores criativos, designers de moda, estilistas, modelos, figurinistas, stylists, cabeleireiros, maquiadores, fotógrafos, representantes de marcas e demais profissionais que compõem equipes de apoio à produção de moda.

O profissional formado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e a capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Produção Cultural e Design e pertence ao segmento de Moda.

A seguir estão as competências que compõem o perfil do Técnico em Produção de Moda:

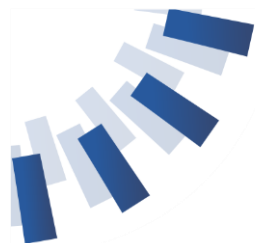
- Pesquisar tendências comportamentais, culturais e de consumo.



- Mapear referências visuais históricas.
- Decodificar tendências comportamentais, culturais e de consumo.
- Elaborar plano de comunicação de moda.
- Elaborar composições visuais.
- Desenvolver projeto executivo de imagem de moda. Elaborar composição de looks e styling.
- Elaborar composições de beleza na moda.
- Projetar design de espaços efêmeros.
- Produzir imagem de moda em audiovisual.
- Produzir imagem de moda para conteúdos fotográficos.
- Produzir conteúdo visual para ambientes digitais.
- Produzir eventos de moda.

Organização Curricular

Unidades Curriculares		Carga Horária
UC14: Projeto integrador Técnico em Produção de Moda 44 horas	UC1: Pesquisar tendências comportamentais, culturais e de consumo.	48 horas
	UC2: Mapear referências visuais históricas.	60 horas
	UC3: Decodificar tendências comportamentais, culturais e de consumo.	48 horas
	UC4: Elaborar plano de comunicação de moda.	48 horas
	UC5: Elaborar composições visuais.	36 horas
	UC6: Desenvolver projeto executivo de imagem de moda.	72 horas
	UC7: Elaborar composição de looks e styling.	72 horas
	UC8: Elaborar composições de beleza na moda.	36 horas
	UC9: Projetar design de espaços efêmeros.	72 horas
	UC10: Produzir imagem de moda em audiovisual.	36 horas
	UC11: Produzir imagem de moda para conteúdos fotográficos.	72 horas



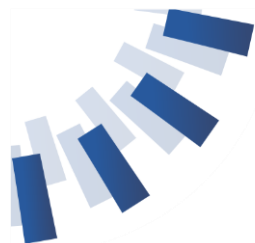
	UC12: Produzir conteúdo visual para ambientes digitais.	48 horas
	UC13: Produzir eventos de moda.	108 horas
Carga Horária Total		800 horas

Detalhamento das Unidades Curriculares

Unidade curricular 1: Pesquisar tendências comportamentais, culturais e de consumo.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1. Coleta dados e informações conforme a relevância para o segmento da moda e da beleza.
2. Investiga modos e costumes da sociedade a partir das tendências de comportamento e consumo de moda e beleza.
3. Seleciona dados relativos aos movimentos do cenário da moda e da beleza conforme os objetivos da pesquisa.
4. Relaciona as tendências de moda e beleza conforme a influência de fatos e acontecimentos históricos, artísticos e socioculturais.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Metodologias de pesquisa: ferramentas, fontes e a aplicabilidade na moda e na beleza. • Manifestações socioculturais contemporâneas que influenciam diretamente na moda e na beleza: movimentos artísticos contemporâneos, grupos culturais urbanos, figurino de filmes, séries e novelas, videocliques musicais, cultura pop e nostalgia, ativismo e política, inclusão e diversidade. • Fundamentos socioantropológicos da moda e beleza: identidade e expressão pessoal, símbolos e significados culturais, rituais e cerimônias, dinâmica de poder e controle social, globalização e hibridização cultural. • Sociologia do gosto: conceito e preferências estéticas. • Formação e disseminação das tendências de moda e beleza: macro e microtendências, hypes e movimentos de difusão: trickle down, bubble up e trickle across.



- Produções de coloniais e sua influência na moda contemporânea: referências fora dos grandes centros globais da moda, marcas, movimentos e eventos provenientes de comunidades periféricas, indígenas e afrodescendentes, tendências provenientes de práticas locais, tradições e contextos históricos específicos.

Habilidades

- Utilizar metodologia de pesquisa.
- Categorizar referências históricas e comportamentais.
- Identificar elementos, aspectos, influências culturais e sinais de comportamentos na moda e beleza.
- Interpretar movimentos socioculturais.
- Sistematizar dados e informações.
- Utilizar ferramentas de pesquisa.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Nomear tendências comportamentais, culturais e de consumo.

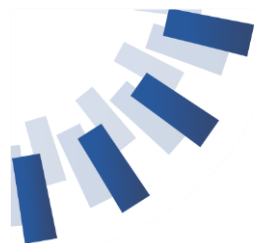
Atitudes/Valores

- Assertividade na tomada de decisões.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Organização no tratamento de dados.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade curricular 2: Mapear referências visuais históricas.

Carga horária: 60 horas.

Indicadores
1. Relaciona expressões comportamentais de acordo com período histórico.
2. Analisa origem e período histórico da moda e da indumentária considerando as diversas expressões nos cinco continentes.



3. Seleciona e organiza referências visuais, considerando contexto internacional, nacional ou regional e, aspectos históricos, estéticos e culturais.

Elementos da Competência

Conhecimentos

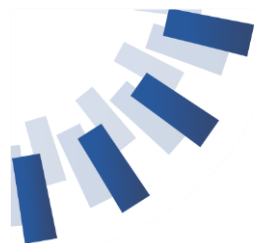
- Fundamentos socioantropológicos: comportamento e relações simbólicas do consumo, dos movimentos de cultura e contracultura nos cinco continentes.
- História da arte, da indumentária e da moda e suas influências mútuas com outras formas de expressão artística como cinema, música, fotografia, artes plásticas, literatura e arquitetura.
- História da moda e da beleza em contextos afrocentrados, orientais e do sul global: influências estéticas, símbolos e expressões culturais, contribuições e interações na construção da moda contemporânea.
- História da moda e da beleza brasileira: personalidades de referência no setor, construção do campo social da profissão, identidade da moda e da beleza nacional e produtos em destaque na moda nacional - country label.
- Cosmovisão indígena sobre indumentária e estética: representação simbólica, manufatura e influências na moda e na beleza.
- Linguagem visual para catalogação: conceitos e leitura visual da forma.
- Recursos de apresentação da imagem: painel semântico.
- Processo de catalogação e arquivamento: técnicas, ferramentas, métodos, recursos digitais, funcionalidade e aplicabilidade.

Habilidades

- Investigar aspectos históricos nos cinco continentes.
- Avaliar veracidade de fontes e dados.
- Classificar expressões artísticas nos períodos históricos.
- Estabelecer relações entre conteúdo histórico e produção contemporânea.
- Interpretar imagens de moda e beleza.
- Sistematizar dados e informações históricas e socioculturais.
- Operar recursos digitais para criação e exibição de apresentações.
- Comunicar-se de maneira assertiva.

Atitudes/Valores

- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Organização no tratamento de dados.

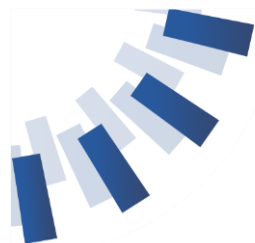


- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade curricular 3: Decodificar tendências comportamentais, culturais e de consumo.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1. Identifica padrões de consumo com base na observação da normalidade do público-alvo ou segmento.
2. Qualifica indícios ou padrões emergentes conforme a observação sistemática de grupos de trendsetters.
3. Indica aplicações para o mercado da moda com base na análise de tendências emergentes, demandas culturais e comportamentos de consumo.
Elementos da Competência
Conhecimentos • O papel do coolhunting: história contemporânea da moda, beleza e antropologia. • Atuação do coolhunter: mapeamento de tendências emergentes em áreas como moda, beleza, design e publicidade. • Mercado e inovação: nichos e lacunas para criação de novos produtos ou serviços. • Tipos de pesquisa: ferramentas digitais e analógicas e organização de dados. • Tipos de tendências: macrotendência, microtendência, hypes e cool examples. • Coolhunting: métodos e formas de pesquisa e interpretação dos dados. • Análise de conteúdos culturais: questões econômicas, sociais, ambientais, tecnológicas e novos movimentos. • Trendsetters: grupos culturais urbanos, grupos influentes e ciclos de disseminação da tendência; • Relatórios de pesquisa: processo de construção de narrativas, design e metodologia para a elaboração de apresentações.



- Métodos projetuais para desenvolvimento de produtos e serviços: método SCAMPER, análise morfológica e prototipagem rápida.

Habilidades

- Aplicar técnicas de inovação em soluções de moda.
- Mapear tendências de moda.
- Analisar tendências de moda.
- Interpretar referências técnicas em moda
- Organizar conteúdos de pesquisa de tendências.
- Selecionar imagens de representação de tendências.
- Traduzir movimentos de mudança em soluções de moda.

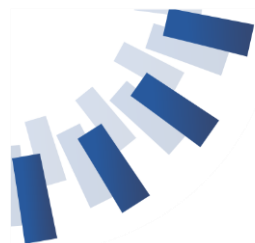
Atitudes/Valores

- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Organização no tratamento de dados.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade curricular 4: Elaborar plano de comunicação de moda.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1. Desenvolve objetivos e estratégias de comunicação considerando as necessidades do público-alvo, canais e posicionamento da marca.
2. Integra diferentes ferramentas de comunicação, levando em conta o perfil do público-alvo,



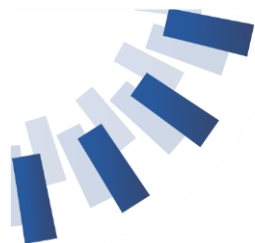
a concorrência e as tendências de consumo.

3. Apresenta a estrutura do plano de comunicação de acordo com o perfil do projeto.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Marketing e suas especificidades no segmento da moda: efemeridade das tendências como vantagem competitiva, criação de experiências imersivas para o consumidor, uso de dados preditivos para antecipar comportamentos de compra, valorização da cocriação com o público para engajamento, e integração de práticas sustentáveis como diferencial estratégico.
- Estratégias de conteúdo: marketing de influência, efeito das mídias sociais na cultura fashion, marketing de conteúdo visual, técnicas de engajamento e viralização.
- Imagem de moda: identificação e análise.
- Influência das macrotendências, microtendências e hypes: impacto no consumo de moda e no ciclo de vida das coleções.
- Comportamento do consumidor de moda: motivações, freios de consumo e variáveis influenciadoras, incluindo o papel das redes sociais e comunidades digitais.
- Pesquisa e segmentação de público-alvo: critérios de segmentação de mercado aplicados ao setor da moda, considerando fatores como demografia, comportamento de compra, estilo de vida, necessidades específicas e preferências estéticas, além de estratégias de marketing e comunicação adaptadas a cada segmento.
- Identificação e construção da buyer persona e brand persona: processo de criação de perfis detalhados de consumidores (buyer persona) e de identidade de marca (brand persona).
- Análise da concorrência: vantagem competitiva e ferramenta SWOT.
- Posicionamento da marca: estratégias, valor de marca, funções e modelos de negócio (Demi-Couture, Alta Moda, Prêt-à-Porter, Fast Fashion e Slow Fashion).
- Sistema de branding: identidade visual, tom de voz/personalidade e ponto de vista.
- Teoria da comunicação: tendências em comunicação mercadológica, comunicação digital versus analógica, comunicação integrada de marketing, semiótica aplicada à comunicação e storytelling.
- Elementos do Composto de Marketing: P de promotion/comunicação: composto de comunicação, ferramentas de comunicação de marketing on-line versus tradicionais, cronograma de marketing (lançamento de coleção, liquidações etc.). P de price/preço: fatores psicológicos, estrutura da formação



de preço, transparência na formação de preço, alinhamento de preços / faixas de vendas, comparativo concorrencial. P de product/produto: ciclo de vida do produto de moda, níveis de produtos, mix do produto de moda, processos no desenvolvimento de produtos (modelagem, tecnologia têxtil, lavagem, costura, acabamento, aviamentos etiquetaria). P de place/canal: formatos novos e tradicionais de comercialização, papel dos representantes comerciais, omnichannel.

- Plano de comunicação: apresentação da marca; indicadores de marketing; público-alvo; mercado; objetivos da campanha, objetivos de mídia; estratégias de mídia; metas de continuidade; metas de cobertura geográfica; metas de cobertura de público-alvo; metas de frequência efetiva; seleção e defesa dos meios e veículos (seções, cadernos, programas); seleção dos meios e veículos principais e complementares; justificativa para escolha dos meios e veículos conforme a função estratégica de cada mídia escolhida; distribuição dos meios (percentual); previsão orçamentária.

Habilidades

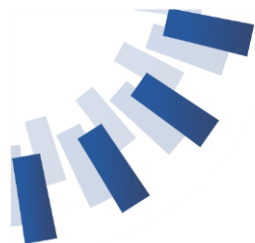
- Adequar a comunicação ao composto de marketing da marca.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Monitorar as ferramentas de comunicação.
- Realizar pesquisa.
- Aplicar técnicas de inovação em soluções de moda.
- Interpretar referências técnicas.

Atitudes/Valores

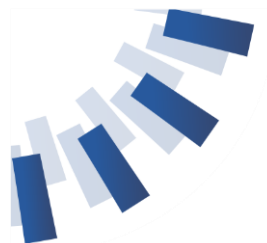
- Assertividade na tomada de decisões.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Organização no tratamento de dados.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade curricular 5: Elaborar composições visuais.

Carga horária: 36 horas.



Indicadores
1. Experimenta composições considerando fatores físicos, psicológicos e culturais.
2. Analisa composições de acordo com os princípios da linguagem visual.
3. Estrutura cartela de cores, formas e texturas de acordo com o objetivo do projeto.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Linguagem semiótica: signos, símbolos e significados na composição visual. • Design visual: evolução e influências culturais. • Princípios da Gestalt: proximidade, similaridade, continuidade, fechamento, figura-fundo, pregnância e ponto focal. • Elementos do design e alfabetismo visual: ponto, linha, forma, espaço, cor, textura, tamanho e valor. • Princípios do design aplicados à imagem de moda: harmonia, ordem, regularidade, equilíbrio, peso, direção, simetria, ritmo, ponto focal, escala e proporção, unidade, contraste e variedade. • Teorias da cor: discos de cores, matiz, cor luz e cor pigmento, sistemas aditivos e subtrativos, classificação das cores e harmonias cromáticas. • Cor e forma no processo criativo: técnicas, etapas e ferramentas. • Aplicações e efeitos visuais: na roupa, no ambiente, nos aspectos da beleza e nos objetos. • Psicodinâmica da cor: aplicações, fatores físicos, culturais e psicológicos. • Neurociência e design na percepção visual: fundamentos e aplicações. • Cores no contexto digital: ferramentas para gerenciamento de cores, paletas de cores, simuladores de visão, teoria das cores na web, cores responsivas, cores na realidade aumentada e virtual. • Proposta cromática: levantamento, moodboard, paleta e especificação.
Habilidades • Documentar composição. • Identificar influência das cores e das formas nos elementos. • Identificar preferências cromáticas humanas.



- Interpretar necessidades do projeto.
- Investigar a percepção das cores em diversos contextos.
- Pesquisar referências técnicas.
- Utilizar princípios da linguagem visual na composição.
- Criar combinações de cores harmônicas.
- Interpretar referências técnicas.
- Aplicar técnicas de inovação em soluções de moda.

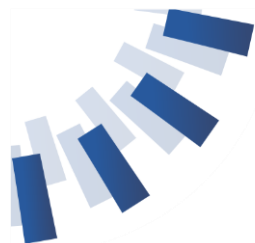
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas relações interpessoais.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade curricular 6: Desenvolver projeto executivo de imagem de moda.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Define objetivos do projeto conforme briefing.
2. Define a concepção de imagem de moda considerando o conceito do projeto.
3. Estabelece plano de ação conforme a proposta de imagem de moda e os recursos disponíveis.
4. Analisa viabilidade técnica e financeira conforme proposta do projeto.
5. Acompanha execução do projeto considerando métricas e indicadores.



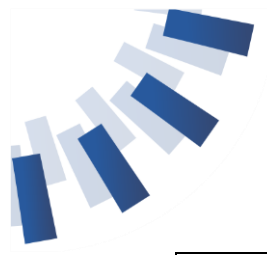
6. Coordena equipe técnica conforme as etapas do projeto e escopo de atuação.
7. Realiza desprodução conforme cronograma estabelecido.
8. Analisa resultados da produção de imagem de moda, considerando aspectos técnicos, econômicos, criativos, conforme proposta.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Briefing: conceito, estrutura e aplicabilidade.
- Mídias on-line e off-line: revista, catálogo, look book, photo still, site, mídia social, campanhas publicitárias e desfile.
- Projeto de imagem de moda: conceito, concepção, profissionais envolvidos e etapas.
- Ferramentas de planejamento: fluxograma, organograma e cronograma.
- Contratação de prestadores de serviços e funcionários: aspectos legais e administrativos.
- Logística operacional: locação de espaço, infraestrutura, equipamentos, requisitos e instrumentos para vistoria.
- Captação de recursos: proposta comercial, metodologia, aspectos legais e orçamento.
- Negociação: técnicas de abordagem junto aos fornecedores e equipes.
- Produção: checklist, montagem, organização de itens da produção, carta de produção, edição de looks, casting, sitting, prova de roupas (fitting), passadoria, ordem do dia (callsheet), contrato de uso de imagem e pagamentos.
- Desprodução: responsabilidades e encaminhamentos contratuais e das normas de segurança.
- Gestão de equipes: gestão do tempo e prioridades, delegação eficaz, feedback construtivo e reuniões produtivas.
- Liderança de equipe: estilos de liderança, comunicação, técnicas de motivação, estratégias de engajamento e tomada de decisão.

Habilidades



- Avaliar espaços, infraestrutura e demais recursos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Efetuar cálculos orçamentários.
- Captar recursos para viabilidade do projeto.
- Gerenciar processos administrativos, financeiros e operacionais.
- Identificar implicações legais.
- Interpretar referências técnicas.
- Liderar profissionais e equipes.
- Negociar prazos, custos e entregas.
- Organizar ambiente de trabalho.
- Redigir documentos técnicos.
- Utilizar termos técnicos na rotina de trabalho.

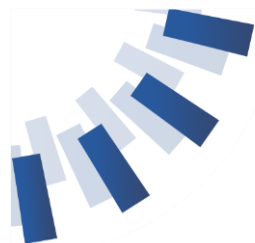
Atitudes/Valores

- Liderança na condução de atividades.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Transparência nas relações interpessoais.

Unidade curricular 7: Elaborar composição de looks e styling.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Elabora looks e styling de acordo com o conceito.
2. Estrutura apresentação e moodboard de referências visuais conforme premissa do projeto.
3. Seleciona elementos visuais e estéticos de acordo com o projeto.

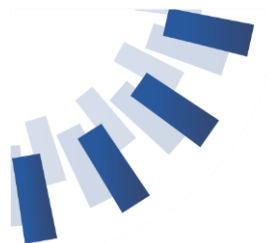


4. Realiza prova de roupas de acordo com a imagem pretendida.

Elementos da Competência

Conhecimentos

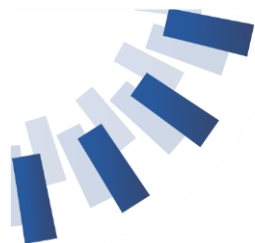
- Styling: conceito, função e relações profissionais.
- Composições de looks: responsabilidades e relações profissionais entre estilista, stylist, produtor de moda, assistentes e camareiras.
- Adornos: desenvolvimento de adereços e acessórios para styling.
- Acervo de styling: curadoria, aquisição e organização.
- Consultoria de imagem: conceito e técnicas
- Biótipos: proporções corporais e faciais.
- Casting: diversidade e inclusão de corpos, valores contemporâneos, valores culturais e imagem de moda.
- Processo criativo: desenvolvimento de soluções e conceitos a partir de estímulos visuais, culturais e sensoriais, etapas de pesquisa, coleta e organização de referências, elaboração de moodboard, técnicas para fomentar a criatividade, estratégias para transformar abstrações em propostas de styling.
- Produções decoloniais: styling como ferramenta de resistência cultural, apropriação cultural versus valorização cultural, elementos visuais do styling decolonial e estética versus ética.
- Tecidos: tipos e aplicações por projeto.
- Vocabulário têxtil e da moda: termos e conceitos essenciais relacionados a tecidos, acabamentos, texturas, caimentos, padrões e estampas, nomenclaturas de peças e estilos, definições técnicas de cortes, silhuetas e modelagens, e linguagem específica do styling e da composição de looks, incluindo referências culturais e históricas.
- Produtos de moda: características, modelagens, comprimentos, caimentos, texturas e movimentos de tecidos;



- Coleções de moda: narrativas e estruturas.
- Identidade de moda: marcas, características, perfil e público-alvo.
- Edição de moda: curadoria de produção e montagem de looks.
- Styling – tipos de mídias: propaganda, publicidade, editorial e mídias sociais.
- Referências visuais e materiais: conceito, contexto e aplicabilidade.
- Composição de imagem de moda: beleza, atitude e fotografia.
- Composição de look: conceito, técnicas e contextualização em mídias online e off-line e personas.
- Edição do produto: correlação de produtos para oferta em e-commerce e desfiles.
- Materiais de apoio: mala de produção e kit de styling.
- Costura e manualidades: tipos, ajustes, acabamentos e customização.
- Viabilidade financeira: custos e proposta orçamentária.

Habilidades

- Analisar casting.
- Analisar etapas do processo e resultados.
- Analisar viabilidade técnica e orçamentária.
- Organizar etapas do processo.
- Analisar resultados.
- Analisar viabilidade técnica e orçamentária.
- Articular produções com clientes e equipes.
- Manusear materiais de apoio.
- Realizar ajustes e adequações nas composições de looks.
- Selecionar elementos estéticos.
- Utilizar termos técnicos na rotina de trabalho.
- Comunicar-se de maneira assertiva.



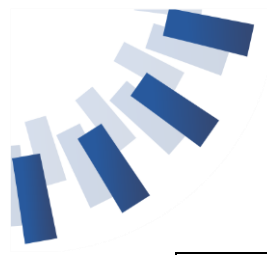
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Transparência nas relações interpessoais.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade curricular 8: Elaborar composições de beleza na moda.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1. Pesquisa referências e tendências de beleza conforme características do projeto.
2. Elabora proposta de beleza de acordo com o briefing da marca, os recursos e os produtos.
3. Harmoniza composições de styling e beleza, considerando elementos estéticos.
4. Aplica tendências de beleza, adaptando-as ao conceito de comunicação do projeto, considerando o tema, locação e styling.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Beleza na moda: relações históricas e socioculturais. • Biossegurança: aplicabilidade nos ambientes da moda. • Visagismo: contexto histórico, linguagem visual, estética, fisionomia, geometria e temperamentos. • Identidade criativa: conceito e construção da maquiagem, cabelo e unhas para comunicação de moda.



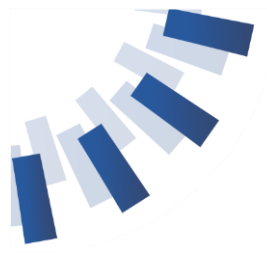
- Tendências de beleza: segmentos e aplicabilidade.
- Linguagens da beleza plural: artística, social, publicitária e efeitos especiais.
- Aplicações da beleza: foto, vídeo, televisão, cinema, teatro, desfile, catálogo e internet.
- Composição da imagem: propósito da comunicação, tipo, tempo e local do projeto, iluminação, características do modelo, relações com figurino, styling e cenografia.
- Pré, trans e pós-produção: planejamento e operacionalização.
- Coordenação de backstage de beleza: recursos, produtos e pessoas.
- Cabelo, maquiagem e unhas: referências técnicas, produtos e funcionalidade.
- Viabilidade financeira: custos e proposta orçamentária.

Habilidades

- Selecionar materiais, insumos e profissionais.
- Analisar tendências mercadológicas e comportamentais.
- Analisar viabilidade técnica e orçamentária.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Identificar a assinatura criativa.
- Utilizar termos técnicos na rotina de trabalho.
- Organizar espaço de trabalho.
- Relacionar beleza com styling, cenário, locação, iluminação e veículo de comunicação.

Atitudes/Valores

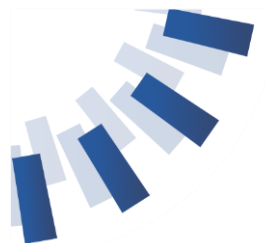
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade na segregação e descarte de resíduos.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.



Unidade curricular 9: Projetar design de espaços efêmeros.

Carga horária: 72 horas

Indicadores
1. Define objetivos do projeto conforme briefing. 2. Elabora leiaute de ambiente de acordo com as necessidades técnicas, briefing e conceito. 3. Especifica os elementos do projeto de acordo com as necessidades técnicas, briefing e conceito. 4. Representa graficamente proposta de espaço efêmero conforme especificações do projeto. 5. Produz peças gráficas em escala de acordo com as normas técnicas.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Efêmeros: conceito, história (arquitetura e interiores), tipologias (feiras, exposições, eventos, cenografias, instalações artísticas, mobiliário, espaços emergenciais e moradia nômade), segmentos (corporativo, social e promocional), materiais e reversibilidade. • Interações: espacial, social, estímulos sensoriais e funcionalidades. • Ideação: definição do objetivo, criação da agenda de necessidades, acesso ao repertório (individual e coletivo) e à pesquisa. • Tecnologia: experiências imersivas (realidade virtual, aumentada e mista), mapeamento, interatividade, conectividade e integração (wi-fi, dados e aplicativos). • Representação gráfica do projeto: desenhos e esboços à mão, painel de referências e projeções bidimensionais e tridimensionais. • Desenho Universal: princípios, acessibilidade e inclusão, ergonomia e usabilidade, • comunicação visual, segurança e conforto, tecnologia assistida, interação e experiência do usuário. • Memorial descritivo: elaboração, especificação, quantificação e compatibilização. • Legislação e normas técnicas: especificidades e representação de projeto.



- Viabilidade financeira: custos e proposta orçamentária.

Habilidades

- Aplicar normas técnicas de desenho e de representação de projetos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Analisar viabilidade técnica e orçamentária.
- Elaborar memorial descritivo e ilustrativo.
- Utilizar composição visual, cores e iluminação.
- Utilizar soluções sustentáveis.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.

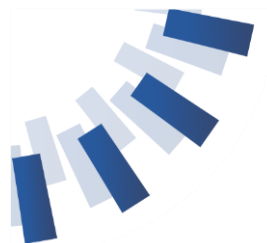
Atitudes/Valores

- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Responsabilidade na segregação e descarte de resíduos.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade curricular 10: Produzir imagem de moda em audiovisual.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1. Pesquisa referências conforme o escopo do projeto.
2. Elabora projetos desde a concepção até a pós-produção, com base em linguagens e técnicas audiovisuais.
3. Desenvolve cronograma conforme as etapas do projeto.
4. Realiza desprodução conforme cronograma estabelecido.



Elementos da Competência

Conhecimentos

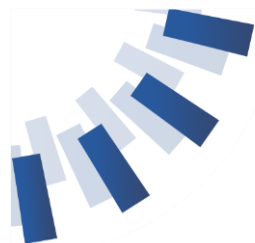
- Fashion film: contexto histórico, criação e suas relações com a história da moda e do audiovisual.
- Construção audiovisual: panorama das produções, nichos e tipos.
- Equipamentos de produção: características e indicações de utilização.
- Edição: recursos e montagem de audiovisual.
- Filmes: características, composições estéticas e metodologia de análise.
- Avaliação de resultados: métricas e indicadores.
- Direção de arte, de fotografia e design de produção: interfaces, técnicas e processos.
- Roteiro: tipos e especificidades.
- Narrativa: storytelling e storyboard.
- Composição plástica: elementos estéticos, texturas, cores e formatos.
- Personagens e ambientes: processo criativo, figurino, cenografia, iluminação e caracterização.
- Teorias da cor: processo de construção de paletas alinhadas à narrativa.
- Imagem de moda e beleza: conceito e processo criativo.
- Viabilidade financeira: custos e proposta orçamentária.

Habilidades

- Analisar dados e resultados.
- Analisar viabilidade técnica e orçamentária.
- Decupar roteiros.
- Analisar elementos de construção de obras audiovisuais em diferentes mídias.
- Selecionar materiais e insumos.
- Selecionar elementos de composições estéticas.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Respeito à propriedade intelectual.

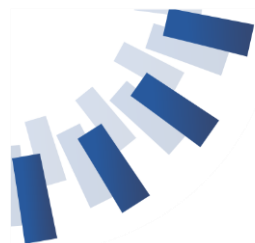


- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho

Unidade curricular 11: Produzir imagem de moda para conteúdos fotográficos.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Pesquisa referências conforme o escopo do projeto. 2. Elabora projetos desde a concepção até a pós-produção, com base em linguagens e técnicas fotográficas. 3. Desenvolve cronograma conforme as etapas do projeto. 4. Realiza desprodução conforme cronograma estabelecido. 5. Edita imagens fotográficas conforme o escopo do projeto.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Referências fotográficas de moda: aspectos históricos e culturais, fotógrafos reconhecidos e signos de linguagem. • Imagem fotográfica de moda: mercado, características, perfil, mídias e público-alvo. • Referências visuais e materiais: conceito, contexto e aplicabilidade. • Percepção da imagem de moda: fatores culturais, psicológicos, neurociência, percepção visual, elementos de linguagem. • Equipamentos fotográficos: características, técnicas e indicações de utilização. • Iluminação: características, técnicas e indicações de utilização. • Aplicações e efeitos visuais: na roupa, no ambiente e nos objetos. • Direção de fotografia: importância e função. • Direção de modelos: papel da modelo, expressões e emoções, interação com o fotógrafo e equipe, análise de referências e conceitos, poses e ângulos para diferentes tipos de foto e prática de direção no set. • Casting: seleção de modelos com base em critérios como perfil físico, atitude, expressividade e adequação ao conceito criativo do projeto, análise do público-alvo e da narrativa desejada. • Direitos autorais: imagem em produções fotográficas.



- Inteligência artificial na produção de imagens fotográficas: qualidade da imagem e realismo, estilo e personalização, aplicações específicas (recriação de fotos antigas e simulação e renderização), ética e responsabilidade, desafios técnicos e evoluções tecnológicas.
- Edição de imagem fotográfica: tipos, características e composições estéticas.
- Viabilidade financeira: custos e proposta orçamentária.

Habilidades

- Adequar o projeto ao tipo de mídia.
- Analisar casting.
- Analisar viabilidade técnica e orçamentária.
- Operar recursos tecnológicos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar roteiro.
- Organizar sessão das produções.
- Identificar equipamentos fotográficos.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Dirigir modelo.

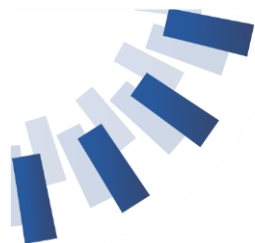
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

Unidade curricular 12: Produzir conteúdo visual para ambientes digitais.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1. Pesquisa referências conforme o escopo do projeto.
2. Define objetivos da comunicação em ambientes digitais a partir do conceito de moda e público-alvo.



3. Planeja produção e publicação de imagens considerando o ambiente digital e briefing do projeto.

4. Cria imagem estática ou audiovisual a partir de estratégias mercadológicas e conversão de vendas.

5. Desenvolve storytelling considerando características dos ambientes digitais.

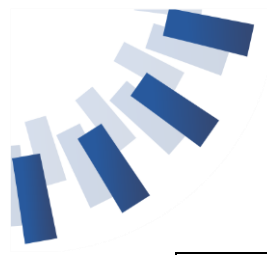
Elementos da Competência

Conhecimentos

- Ambientes digitais: conceitos e características.
- Conteúdo em ambientes digitais: tendências, produção, indicadores de performance e edição.
- Narrativas digitais: técnicas e estratégias de presença digital.
- Cronograma editorial e de conteúdo: etapas, responsabilidades, prazos, organização de calendário, planejamento de temas e formatos adequados, coordenação da equipe e ferramentas de gestão.
- Jornada de conversão de clientes: processo de vendas, touchpoints digitais, métricas de desempenho, influência da identidade visual e estratégias para experiência do usuário.
- Imagem digital de moda: conceito, objetivos e processo de criação.
- Benchmarking e análise de concorrência: imagem de moda e beleza digital.
- Marketing de relacionamento e influência: conceito e aplicabilidade de acordo ambiente digital.
- Branding: estratégias de inbound marketing.

Habilidades

- Analisar viabilidade técnica e orçamentária.
- Desenvolver estratégias de conteúdo.
- Elaborar imagem de moda.
- Identificar tendências e trending topics.
- Criar cronograma de conteúdo e processo editorial.
- Mapear audiência.
- Operar recursos tecnológicos.
- Analisar dados e resultados.



- Criar imagem de moda fotográfica ou audiovisual.
- Empregar soluções criativas.
- Interpretar referências técnicas.

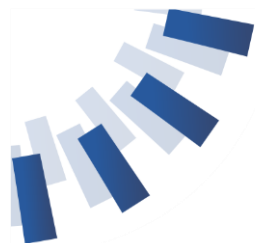
Atitudes/Valores

- Assertividade na tomada de decisões.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Organização no tratamento de dados.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade curricular 13: Produzir eventos de moda.

Carga horária: 108 horas.

Indicadores
1. Mapeia tipos de eventos conforme necessidades e objetivos do projeto.
2. Planeja evento conforme projeto executivo.
3. Negocia prazos, custos e entregas com fornecedores e equipes, considerando o cumprimento do cronograma.
4. Desenvolve estratégias de divulgação considerando o público-alvo e os objetivos do evento.
5. Executa evento em conformidade com o planejamento.
6. Avalia resultados conforme planejamento e execução do evento.
Elementos da Competência
Conhecimentos
• Eventos de moda: tipologia, características e processo criativo.



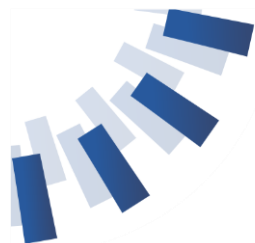
- Produção de moda em eventos: relação entre mercado, consumo e comportamento.
- Etapas de planejamento: pré-evento, evento e pós-evento.
- Direção artística: ação da concepção à execução e personalização de experiências imersivas, desafios, fazeres e interface com as equipes de produção.
- Comunicação: identidade e planejamento de divulgação.
- Aspectos legais e administrativos: alvará de funcionamento, autorização de Corpo de Bombeiros, licença de uso de som e imagem, autorização de acesso e permanência de público, autorizações específicas para eventos externos em espaços públicos.
- Direitos Autorais e Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD): contratos, autorizações e implicações.
- Viabilidade financeira: custos e proposta orçamentária.
- Acompanhamento e avaliação: métricas e indicadores de alcance e resultados.
- Parceria: formatos e impactos na construção da identidade e fortalecimento do projeto.
- Processos: locação, montagem/desmontagem, Alimentos e Bebidas (A&B), cenografia, iluminação e sonorização, casting, fotografia, audiovisual, beleza e comunicação.

Habilidades

- Analisar etapas e resultados.
- Identificar potencial do mercado.
- Aplicar elementos de produção de eventos.
- Apresentar soluções criativas.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Identificar limites e riscos.
- Interpretar documentos técnicos.
- Pesquisar referências técnicas.
- Redigir documentos técnicos.
- Estabelecer sequência e conexão no planejamento.
- Identificar elementos cenográficos e de ambientação do local.
- Operar recursos tecnológicos.

Atitudes/Valores

- Liderança na condução de atividades.
- Organização no tratamento de dados.



- Proatividade na resolução de problemas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito à propriedade intelectual.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Transparência nas relações interpessoais.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

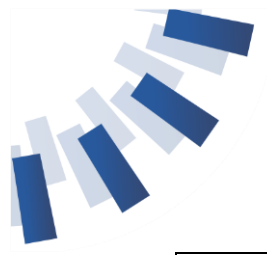
Unidade curricular: Projeto integrador Técnico em Produção de Moda.

Carga horária: 44 horas.

O projeto integrador é uma unidade curricular de natureza diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Essa unidade curricular é obrigatória nos cursos de aprendizagem comercial, qualificação profissional, aprendizagem técnica de nível médio, habilitação profissional técnica de nível médio, qualificação profissional técnica de nível médio e especialização técnica de nível médio.

O planejamento e a execução desse projeto propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de Produção de Moda pois apresentam ao aluno situações que estimulam seu desenvolvimento profissional quando precisar decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador. Durante a realização do projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que elas permitem o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

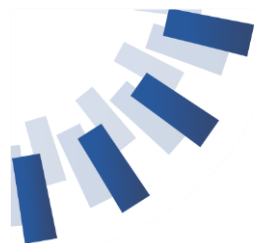
O projeto integrador prevê:



- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada com a prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupo realizadas pelos alunos de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo; · planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das unidades curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as marcas formativas do Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - criatividade e atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - colaboração e comunicação;
 - autonomia digital.

A partir do tema gerador, são necessárias três etapas para a execução do projeto integrador:

- 1) **Problematização:** corresponde ao ponto de partida do projeto. Na definição do tema gerador, deve-se ter em vista uma situação plausível, identificada no campo de atuação profissional e que perpassasse as competências do perfil de conclusão. Nesse momento, são realizados o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que nortearão a pesquisa e o desenvolvimento do projeto. As questões devem mobilizar ações que articulem as competências do curso para a resolução do problema.



2) Desenvolvimento: para o desenvolvimento do projeto integrador, é necessário que os alunos organizem e estruturem um plano de trabalho. Esse é o momento em que são elaboradas as estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização. O plano de trabalho deve ser realizado conjuntamente pelos alunos e prever situações que extrapolem o espaço da sala de aula, estimulando a pesquisa em bibliotecas, a visita aos ambientes reais de trabalho, a contribuição de outros docentes e profissionais, além de outras ações para a busca da resolução do problema.

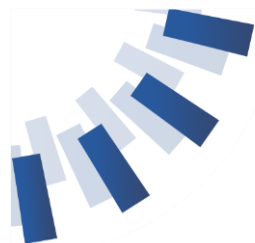
3) Síntese: momento de organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos. Nessa etapa, os alunos podem rever suas convicções iniciais à luz das novas aprendizagens, expressar ideias com maior fundamentação teórica e prática, além de gerar produtos de maior complexidade. É importante que a proposta de solução traga aspectos inovadores, tanto no próprio produto quanto na forma de apresentação.

Propostas de temas geradores

Proposta 1: Moda e Identidade Cultural - expressões globais e locais

Este tema explora como as tendências influenciam a moda em escalas global e local, examinando as interações entre tradições culturais e moda contemporânea. Além disso, investiga como diferentes identidades culturais podem ser representadas e reinterpretadas através da imagem de moda. O objetivo é proporcionar uma compreensão profunda de como a moda reflete identidades individuais e coletivas, além de revelar como pode expressar valores culturais e sociais. Sob essa perspectiva, esse tema gerador propõe que os alunos desenvolvam suas narrativas sobre o tema por meio de imagens de moda, apresentando-as em um suporte adequado às características dos grupos, como exposições, revistas, catálogos, comunicação para uma marca real ou qualquer outro meio relevante.

Proposta 2: Moda e Arte - interseções e novas narrativas



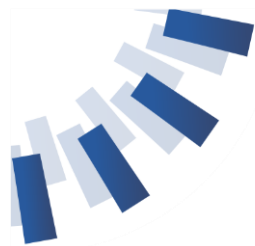
Este tema explora as interações entre moda, arte e beleza, investigando como essas áreas se influenciam mutuamente, gerando novas formas de expressão visual, inclusive através de inovações tecnológicas. A proposta analisa como os elementos estéticos da arte, sejam históricos ou contemporâneos, são incorporados no design de moda atual, ao mesmo tempo em que explora novas narrativas visuais e abordagens criativas que integram a moda ao uso de técnicas manuais. Sob essa perspectiva, esse tema gerador sugere que os alunos desenvolvam sua percepção criativa e inovadora, por meio de narrativas próprias, expressas através de styling, eventos, metaverso, plataformas digitais, fashion films ou qualquer outra solução, além de suas possíveis combinações. Com a realização de uma das propostas apresentadas, o aluno pode demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, envolvendo o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros temas geradores podem ser definidos junto com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Indicadores para avaliação

Para avaliação do Projeto integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

1. Cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador.
2. Apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do projeto integrador.
3. Mobiliza as marcas formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.



Curso: Técnico em Finanças
CH: 800h

Perfil profissional:

O Técnico em Finanças é responsável pelo suporte aos processos financeiros de uma organização. Este profissional executa lançamentos financeiros, processa transações de contas a pagar e a receber, emissão de notas fiscais, controla fluxo de caixa, concilia contas bancárias e apoia na elaboração de relatórios, orçamento, análise de crédito e gestão de recursos.

Atua em organizações de portes, natureza e setores econômicos variados, em especial no comércio de bens, serviços e turismo no mercado nacional e/ou internacional; e relaciona-se com equipes dos diversos setores da organização.

O profissional formado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e a capacidade de transformação da sociedade. A ocupação está situada no eixo tecnológico Gestão e Negócios e pertence ao segmento de Gestão. No Brasil, o exercício profissional é regulamentado Conselho Federal de Administração, em atendimento ao disposto na resolução normativa nº 649/2024.

A seguir estão as competências que compõem o perfil do Técnico em Finanças:

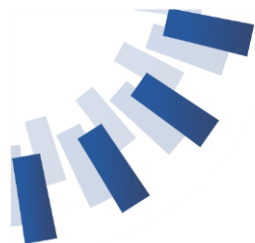
- Auxiliar na elaboração, implementação e acompanhamento do planejamento estratégico.
- Executar processos referentes à tesouraria.
- Executar atividades de contas a pagar e a receber.
- Executar e monitorar o processo de análise de crédito e cobrança.
- Executar atividades de suporte à gestão de custos e precificação.
- Executar atividades de suporte à elaboração e controle do orçamento empresarial.
- Auxiliar na elaboração do planejamento financeiro.

Unidades Curriculares		Carga Horária
UC 12: Projeto Integrador Técnico em Finanças 44 horas	UC 1: Auxiliar na elaboração, implementação e acompanhamento do planejamento estratégico	60 horas
	UC 2: Executar processos referentes à tesouraria.	72 horas
	UC 3: Executar atividades de contas a pagar e a receber.	108 horas
	UC 4: Executar e monitorar o processo de análise de crédito e cobrança	72 horas
	UC 5: Executar atividades de suporte à gestão de custos e precificação	96 horas
	UC 6: Executar atividades de suporte à elaboração e controle do orçamento empresarial.	60 horas
	UC 7: Auxiliar na elaboração do planejamento financeiro.	60 horas
	UC 8: Auxiliar na estruturação e operacionalização de projetos	36 horas
	UC 9: Executar atividades de suporte aos processos de financiamentos e investimentos.	96 horas
	UC 10: Executar atividades de suporte às transações financeiras de Comércio Exterior	48 horas
	UC 11: Auxiliar no planejamento e na execução de melhorias dos processos financeiros	48 horas
Carga Horária Total		800 horas

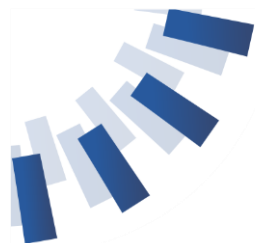
Detalhamento das Unidades Curriculares

Unidade curricular 1: Auxiliar na elaboração, implementação e acompanhamento do planejamento estratégico.

Carga horária: 60 horas.



Indicadores
1 - Auxilia na elaboração e aplicação de instrumentos de pesquisas para coleta de dados, considerando os cenários interno e externo da organização. 2 - Consolida os resultados e informações coletadas, conforme planejamento da pesquisa e diretrizes da organização. 3 - Auxilia na elaboração de planos de ação para implementação do planejamento estratégico, com base nas estratégias definidas. 4 - Monitora a execução dos planos de ação, de acordo com os indicadores de desempenho. 5 - Elabora e contribui com as apresentações periódicas dos planos de ação, de acordo com os indicadores de desempenho e as diretrizes da organização.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Evolução das teorias administrativas: Administração Científica, Administração Clássica, burocracia, relações humanas, comportamental e contingencial. • Organização: conceito, tipologia, classificação, natureza jurídica, organograma (estrutura e níveis). • Atuação do profissional nas organizações: responsabilidades do profissional nos diferentes tipos de organização, funções administrativas, hierarquia, direitos e deveres da ocupação, progressão funcional. • Ética profissional da área administrativa e código de ética organizacional. • Principais áreas funcionais (Gestão de Pessoas, Logística, Finanças, Marketing e Vendas), forma e importância da atuação do setor na organização, atribuições, processos sob sua responsabilidade, documentos relacionados, ferramentas tecnológicas de comunicação e colaboração. • Cultura organizacional: conceitos e elementos. • Planejamento estratégico: conceito, finalidades, missão, visão, valores, objetivos, metas, procedimentos de elaboração, planos de ação (ferramenta 5W2H), matriz de Eisenhower e indicadores de desempenho. • Orçamento empresarial: conceito e finalidades. • Ferramentas de análise de cenário: conceitos, características, tipos e finalidades. • Levantamento e organização de dados e documentos necessários ao planejamento estratégico.



- Pesquisa e coleta de dados: tipos de instrumentos e formas de aplicação, fonte (primária, secundária, veracidade e credibilidade das informações), normas ABNT (referência e citações), produção autoral, ferramentas para coleta, interpretação e análise de dados.
- Empreendedorismo: conceito, tipos, classificação e características empreendedoras.
- Plano de negócio: conceito, finalidade, principais elementos do plano de negócio.
- Environmental, Social and Governance (ESG) ou Governança Ambiental, Social e Corporativa: conceitos, importância e práticas sustentáveis e responsáveis.
- Redação de textos empresariais e oficiais: estrutura textual, coesão e coerência, pronomes de tratamento, abertura e fechamento, regras gramaticais e ortografia aplicáveis.
- Métodos e técnicas de arquivo e protocolo: classificação de documentos, recebimento, distribuição, tramitação, expedição, temporalidade, tipos de arquivo (físico e eletrônico) e ferramentas para gerenciamento eletrônico de documentos.

Habilidades

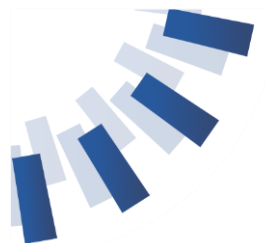
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Redigir textos e relatórios.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Operar editores de texto.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar criação e exibição de apresentações.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Organizar o ambiente de trabalho

Atitudes/Valores

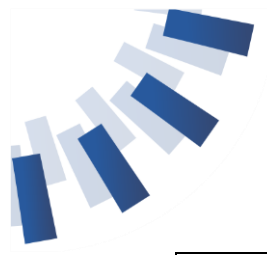
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.

Unidade Curricular 2: Executar processos referentes à tesouraria.

Carga horária: 72 horas



Indicadores
1 - Organiza os fluxos de trabalho do processo de tesouraria, conforme procedimentos da organização. 2 - Elabora e monitora o fluxo de caixa, considerando diretrizes financeiras da organização, normas internas da Tesouraria e procedimentos de controle de liquidez. 3 - Controla e registra lançamentos de caixa e banco com base em políticas financeiras, procedimentos operacionais padronizados (POPs) e documentação institucional da área de Tesouraria. 4 - Concilia movimentações financeiras a partir de normas internas de conferência, procedimentos de reconciliação bancária e critérios organizacionais de controle financeiro. 5 - Controla e organiza documentos e contratos sujeitos à auditoria, conforme normas internas. 6 - Confere e gera relatórios diários sobre a guarda de recursos e documentos, conforme procedimentos da organização. 7 - Organiza dados financeiros conforme processos da Tesouraria.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Contabilidade: princípios contábeis, classificação e registro de contas. • Patrimoniais: ativo, passivo e patrimônio líquido e de resultado (receita e despesa) e plano de contas contábeis e orçamentário. • Finanças: princípios, formas, objetivos. • Fluxo de caixa real e projetado: aplicabilidade. • Relatório de fluxo de caixa: tipos, estrutura e nível de detalhamento dos itens de entrada e saída. • Atividades operacionais de investimentos e de financiamentos: características e critérios de segregação. • Período de projeção: finalidade e aplicação no controle e planejamento financeiro. • Demonstrativos financeiros: tipos, finalidades, estrutura e composição • Entradas e saídas de caixa: grupos e subgrupos, classificação e função na organização financeira.



- Processos de Tesouraria: organização, etapas e importância para a gestão financeira.
- Tesouraria: fluxo e processos, provisão de pagamentos e recebimentos, extratos bancários (emissão e controle), conciliação bancária.
- Documentos fiscais e não fiscais: aplicação e tipos.
- Fiscal: tipos de tributos, classificação no Código Fiscal de Operações e Prestações (CFOP) e controle.
- Ferramentas de controle para gestão de fluxo de caixa: tipos de equipamentos físicos e sistemas eletrônicos.
- Documentação financeira: controle e arquivamento físico e eletrônico, exigências legais, temporalidade e auditorias.
- Operações matemáticas: porcentagem, regra de três simples, razões e proporções, juros simples e compostos.
- Ferramentas de controle financeiro: sistemas ERP e ferramentas automatizadas.
- Sistema financeiro e bancário: regulamentação Bacen e elementos da tecnologia financeira (fintechs).
- Terminologias técnicas dos processos de tesouraria: aplicações.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Operar planilhas de cálculo.
- Interpretar dados e informações
- Efetuar cálculos financeiros
- Elaborar relatórios.

Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade Curricular 3: Executar atividades de contas a pagar e a receber

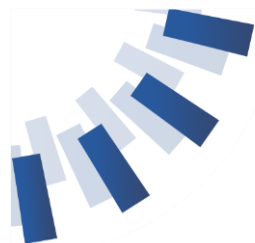
Indicadores

- 1** - Identifica e organiza os fluxos de trabalho dos processos de contas a pagar e contas a receber, com base nas políticas financeiras, normas internas, procedimentos operacionais padronizados (POPs) e documentos institucionais da organização.
- 2** - Elabora e mantém atualizado o cadastro de clientes e fornecedores, com base nas políticas de cadastro, normas de compliance, requisitos da LGPD e procedimentos operacionais padronizados (POPs) da organização.
- 3** - Acompanha e mantém atualizado o fluxo de caixa, conforme demanda.
- 4** - Emite ordens de pagamento e recebimento, de acordo com os prazos vigentes, a agenda de pagamentos/recebimento, conforme procedimentos da organização.
- 5** - Controla, classifica e dá baixa de pagamentos e recebimentos, conforme plano de contas vigente.
- 6** - Verifica e classifica tributos nas ordens de pagamento com base na legislação tributária vigente, políticas fiscais internas e procedimentos padronizados da organização.
- 7** - Emite relatórios de contas a pagar, contas a receber e fluxo de caixa, com base em políticas de controle financeiro, normas internas de registro e conciliação, padrões de reporte da organização e procedimentos operacionais padronizados (POPs).

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Contabilidade: princípios contábeis, classificação e registro de contas patrimoniais (ativo, passivo e patrimônio líquido) e de resultado (receita e despesa) e Plano de Contas Contábeis e Orçamentário.
- Processos de contas a pagar e a receber: organização, etapas, controles e importância para a saúde financeira da organização.
- Demonstrativos financeiros: tipos, finalidades, estrutura e composição.
- Fluxo de caixa real e projetado: aplicabilidade.
- Documentos fiscais e não fiscais: aplicação e tipos.
- Fiscal: tipos de tributos, classificação no Código Fiscal de Operações e Prestações (CFOP) e controle.



- Contas a pagar: organização, fluxo e processos, ordens de pagamento eletrônicas ou físicas.
- Contas a receber: fluxo e processos, formas de negociação, cobrança e recebimento, procedimentos para emissão, recebimento e conferência de notas fiscais.
- Ferramentas de controle para pagamentos e recebimentos: físicos e eletrônicos.
- Cadastro de clientes, fornecedores e bancos: coleta e organização de dados, atualização de dados e controle conforme LGPD (Lei Geral de Proteção de Dados).
- Documentação dos processos de contas a pagar e a receber: controle, arquivamento físico e eletrônico, exigências legais e prazos de guarda.
- Sistemas integrados de gestão financeira: funcionalidades e aplicações.
- Ferramentas automatizadas para emissão de relatórios financeiros: tipos, funcionalidades e aplicação na rotina de controle e análise.
- Operações matemáticas: porcentagem, regra de três simples, razões e proporções, juros simples e compostos.
- Terminologias técnicas de contas a pagar e a receber: aplicações.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos em situações de trabalho.
- Efetuar cálculos matemáticos e financeiros.
- Negociar de forma ética e respeitosa.
- Operar sistemas digitais.
- Elaborar relatórios.

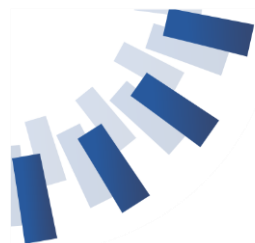
Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.

Unidade Curricular 4: Executar e monitorar o processo de análise de crédito e cobrança.

Carga horária: 72h

Indicadores

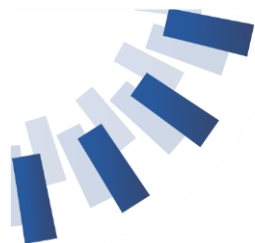


- 1 - Organiza as rotinas de análise de crédito e cobrança, conforme os procedimentos da organização.
- 2 - Identifica e analisa a documentação apresentada por pessoas físicas e jurídicas, de acordo com os critérios definidos na política de crédito.
- 3 - Realiza a análise de crédito considerando dados cadastrais, relatórios contábeis e sistemas de gestão.
- 4 - Analisa o grau de risco em solicitações de crédito, considerando o perfil do cliente e os dados financeiros disponíveis.
- 5 - Verifica a necessidade de garantias e registra as informações conforme os parâmetros estabelecidos pela organização.
- 6 - Elabora pareceres financeiros com base na situação de inadimplência ou inadimplência dos clientes.
- 7 - Analisa relatórios de inadimplência e identifica causas recorrentes, conforme histórico de crédito e dados cadastrais.
- 8 - Aplica estratégias de recuperação de crédito, observando a legislação vigente e as diretrizes da organização.
- 9 - Realiza o controle e as ações de cobrança considerando relatórios financeiros e ferramentas digitais, conforme rotina estabelecida.
- 10 - Registra devedores em órgãos de restrição ao crédito, conforme a legislação e política institucional.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Cadastro de clientes: documentos obrigatórios, dados cadastrais e análise cadastral de pessoas físicas e jurídicas.
- Política de crédito: critérios, limites, níveis de risco, modalidades restritivas e liberais.
- Análise de crédito: parâmetros de avaliação, indicadores financeiros, pontuação de crédito (Scoring), e os 6 Cs do crédito (Caráter, Capital, Capacidade, Colateral, Conglomerado, Condições) e automações com inteligência artificial.
- Garantias: tipos, exigência conforme perfil do cliente, registro e controle.
- Parecer financeiro: estrutura, informações obrigatórias e linguagem técnica.
- Inadimplência: principais causas, métodos de identificação, controle por perfil de cliente e análise por relatórios.



- Estratégias de recuperação de crédito: renegociação, acordos, parcelamentos e protocolos de atendimento.
- Cobrança: meios (telefone, carta, e-mail, aplicativos), fases, tipos (judicial e extrajudicial) e indicadores de eficácia.
- Legislação aplicável: Código de Defesa do Consumidor, legislação de proteção ao crédito e normas de registro nos órgãos competentes.
- Sistemas de gestão e automação de crédito e cobrança: funcionalidades, CRM, chatbots e automação de mensagens.
- Operações matemático-financeiras: porcentagem, juros simples e compostos, amortização, cálculo de parcelas e índices de inadimplência, regra de três simples, razões e proporções.
- Relatórios de contas a pagar e a receber: conceitos, tipos de documentos e aplicação.

Habilidades

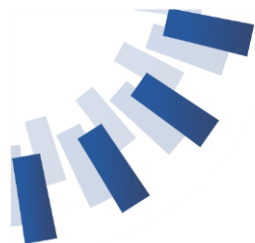
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Realizar o tratamento de informações.
- Interpretar dados financeiros.
- Identificar causas da inadimplência.
- Efetuar cálculos.
- Utilizar terminologia técnica da área financeira.

Atitudes/Valores

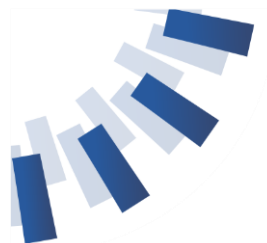
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Senso crítico nos processos de trabalho
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade Curricular 5: Executar atividades de suporte à gestão de custos e precificação

Carga horária: 96 horas



Indicadores
1 - Apura os gastos envolvidos no produto e/ou serviço com base nas políticas de custos, na classificação oficial de despesas da organização e nos procedimentos operacionais padronizados (POPs). 2 - Diferencia os gastos envolvidos no produto e/ou serviço, conforme classificação de custos e despesas da organização. 3 - Controla a estrutura de custos e de formação de preços de vendas, de acordo com as necessidades da organização. 4 - Calcula a margem de contribuição, conforme expectativa de ganho da empresa. 5 - Calcula o ponto de equilíbrio, considerando os gastos envolvidos na operação. 6 - Calcula mark up, considerando a estrutura de custos estabelecida.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Custos: itens formadores de custo, tipos, cálculo e controle. • Tipos de custeio: absorção, direto e ABC. • Gastos: tipos. • Estoque: apuração, métodos de controle, contabilização e cálculo de estoque de segurança. • Precificação tradicional: formação de preços baseados em custos fixos e variáveis • Margem de contribuição: cálculo e aplicação; Ponto de equilíbrio: conceito, cálculo e aplicação; • Mark up: cálculo e aplicação. • Precificação com ferramentas digitais: tipos de recursos automatizados e planilhas eletrônicas, simulação de cenários de precificação, variações de custos, políticas de desconto, comportamento do consumidor e preços praticados pela concorrência. • Ferramentas digitais, automatizadas e de IA aplicadas à gestão de custos e precificação: • tipos e aplicação (planilhas, BI, conciliações automatizadas). • Ciclo operacional: cálculo e aplicação. • Marketing: 4Ps, aplicações, interfaces com a área financeira para verificação dos custos e seu impacto na formação de preço. • Relatórios gerenciais: tipos e elaboração para suporte à decisão.



Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Pesquisar, coletar e organizar dados e informações em documentos contábeis e financeiros.
- Interpretar dados financeiros em sistemas e dashboard.
- Mediar conflitos em situações de trabalho.
- Operar planilhas de cálculo.
- Efetuar cálculos matemáticos e financeiros.
- Elaborar relatórios

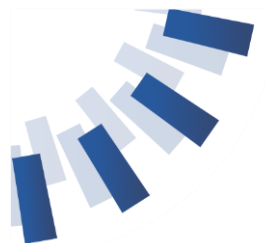
Atitudes/Valores

- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade Curricular 6: Executar atividades de suporte à elaboração e controle do orçamento empresarial.

Carga horária: 60 horas

Indicadores
1 - Pesquisa e organiza dados e informações financeiras, de acordo com os procedimentos de elaboração, o controle orçamentário e os requisitos da organização.
2 - Concilia o orçado com o realizado, identificando e analisando divergências com base nas políticas orçamentárias, registros contábeis, normas de controle financeiro e procedimentos operacionais padronizados (POPs) da organização.



3 - Ajusta o planejamento orçamentário ao planejamento estratégico da organização considerando diretrizes institucionais e critérios de alinhamento definidos pela gestão.

4 - Sugere medidas corretivas com base nas políticas orçamentárias, nos critérios institucionais de análise de desempenho e nas diretrizes organizacionais de ajuste do orçamento.

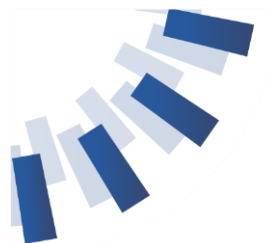
Elementos da Competência

Conhecimentos

- Planejamento orçamentário: tipos (fixo, flexível, contínuo), limitações e vantagens na gestão financeira das organizações.
- Evolução do orçamento empresarial: transformações e tendências na aplicação do orçamento para análise da sustentabilidade econômica do negócio.
- Qualidade das informações: critérios de validação dos dados lançados no orçamento, origem, atualização e responsabilidade da equipe financeira.
- Plano de contas: estrutura e aplicação para classificação e controle de receitas e despesas no orçamento empresarial.
- Indicadores de desempenho: cálculo e interpretação dos principais indicadores utilizados na análise orçamentária, como EBITDA, margem operacional e índice de liquidez corrente.
- Relatórios gerenciais: estrutura, tipos e aplicação dos relatórios na tomada de decisão sobre ajustes orçamentários.
- Planilhas eletrônicas: modelos automatizados para controle de orçamento e atualização de dados de receitas e despesas.
- Projeção de cenários econômicos: elaboração de cenários e tipos de análise.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar dados contábeis e financeiros
- Mediar conflitos em situações de trabalho.
- Operar planilhas de cálculo.
- Efetuar cálculos matemáticos e financeiros.

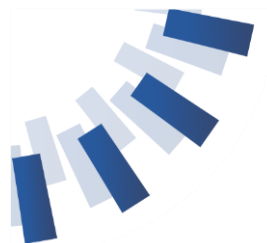


- Utilizar ferramentas digitais
- Atitudes/Valores**
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
 - Cordialidade no trato com as pessoas.
 - Organização no tratamento de dados.
 - Proatividade na resolução de problemas.
 - Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
 - Senso crítico nos processos de trabalho.
 - Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade Curricular 7: Auxiliar na elaboração do planejamento financeiro.

Carga horária: 60 horas

Indicadores
1 - Organiza dados e informações financeiras considerando políticas financeiras, registros contábeis e procedimentos institucionais de planejamento.
2 - Identifica e analisa o ciclo econômico, com base no prazo médio de entrada e saída de mprodutos e insumos.
3 - Identifica e analisa o ciclo financeiro, com base no prazo médio de pagamento de fornecedores e recebimento de clientes.
4 - Identifica e analisa o ciclo operacional considerando políticas financeiras, registros contábeis, critérios institucionais de apuração e parâmetros organizacionais de compras e vendas.
5 - Analisa o orçamento empresarial geral e específico, conforme fluxos de informações da organização.
6 - Identifica divergências nas informações orçamentárias, conforme registros financeiros.
7 - Sugere ajustes no planejamento financeiro, conforme análise dos dados orçamentários.
8 - Encaminha o planejamento financeiro, conforme fluxo de aprovação da organização.



Elementos da Competência

Conhecimentos

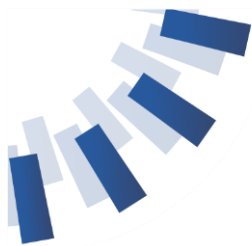
- Planejamento financeiro: finalidade, processo de elaboração e análise, fontes de dados e informações.
- Ciclo econômico: cálculo e análise do prazo médio de entrada e saída de produtos e insumos.
- Ciclo financeiro: cálculo e análise do prazo médio de pagamento de fornecedores e recebimento de clientes.
- Ciclo operacional: cálculo e análise do intervalo entre as operações de compra e venda.
- Regimes de competência e de caixa: aplicação na elaboração do planejamento financeiro.
- Orçamento geral e específico: aplicação na definição das projeções financeiras da organização.
- Planilhas eletrônicas: tipos e modelos para cálculo dos ciclos econômicos, financeiros e operacionais.
- Ferramentas digitais: tipos, aplicações na atualização de dados para elaboração do planejamento financeiro.
- Recursos de automação: tipos e aplicação na elaboração de relatórios de apoio e na atualização dos dados orçamentários.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos em situações de trabalho.
- Interpretar dados e informações.
- Efetuar cálculos financeiros.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Utilizar ferramentas digitais.

Atitudes/Valores

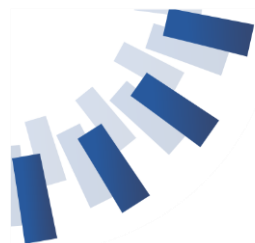
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.



Unidade Curricular 8: Auxiliar na estruturação e operacionalização de projetos.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1 - Coleta dados e informações para elaboração de projetos, de acordo com as demandas da organização. 2 - Auxilia na elaboração do escopo do projeto, conforme as suas especificidades e procedimentos da organização. 3 - Auxilia na elaboração e no monitoramento do cronograma do projeto, considerando o seu escopo. 4 - Auxilia na apresentação da evolução do ciclo de vida do projeto, de acordo com os indicadores estabelecidos.
Elementos da Competência
Conhecimentos • Projetos: conceito, tipologia, etapas, briefing, indicadores e aplicabilidade. • Ciclo de vida de um projeto: iniciação, planejamento, execução, controle e encerramento. • Estrutura do projeto: apresentação, objetivos, finalidade, viabilidade, orçamento, cronograma, planos de ação e formatação. • Análise de mercado: identificação e análise do perfil do cliente e público-alvo, concorrentes diretos e indiretos. • Escopo de projeto: conceito, modelos, processo de criação e validação. • Tipos de recursos: físicos, humanos, financeiros e tecnológicos. • Documentos: memória do projeto e relatórios de status. • Cronograma: conceito, objetivos, estruturas, etapas e sistemas de controle e monitoramento. • Project Model Canvas: conceito e aplicação na estruturação de projetos. • Processos criativos: conceito, objetivos, etapas e técnicas (brainstorming, mapas mentais, design thinking, entre outras). Habilidades • Comunicar-se de maneira assertiva. • Administrar as etapas do projeto. • Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização. • Mediar conflitos nas situações de trabalho. • Operar editores de texto.



- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar mídias para criação e exibição de apresentações.
- Efetuar as quatro operações básicas.
- Calcular estimativas e percentuais
- Redigir relatórios de projetos.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas do trabalho.

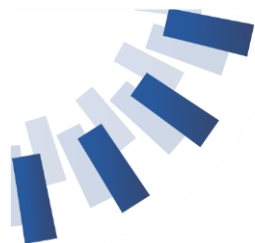
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 9: Executar atividades de suporte aos processos de financiamentos e investimentos.

Carga horária: 96 horas

Indicadores
1 - Organiza fluxos de trabalho dos processos de financiamentos e investimentos, conforme planejamento estratégico da organização.
2 - Elabora documentos dos processos de financiamentos e investimentos, conforme procedimentos da organização.
3- Atualiza documentos dos processos de financiamentos e investimentos, conforme rotinas de controle da organização.
4 - Analisa opções de investimentos, conforme planejamento estratégico da organização.
5 - Analisa fontes de financiamento, conforme planejamento estratégico da organização.
6 - Sugere aplicações de investimentos, conforme dados da organização.

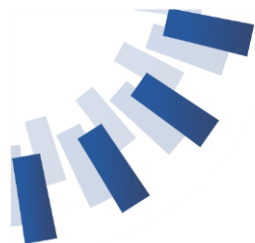


7 - Sugere fontes de financiamento, conforme dados da organização.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Finanças: princípios, formas, objetivos.
- Demonstrativos financeiros: finalidades e análises.
- Indicadores de análise econômico-financeira: aplicação.
- Mercado de Capitais e Valores Mobiliários: estrutura, funcionamento, instrumentos, características e diferenciação, sistema bancário brasileiro.
- Economia: princípios, estrutura, funcionamento, macro e micro, mercado monetário nacional e internacional.
- Investimentos e financiamentos de curto e longo prazos: critérios de dimensionamento, prazos, custos, riscos e impactos na composição e manutenção do capital de giro.
- Decisões de investimentos: princípios, orçamento empresarial, custo de capital, estimação de lucros e projeções, interações de projetos, benefícios e custos colaterais, e retornos de investimentos, casos de incertezas e riscos.
- Decisões de financiamento: princípios, opções, política, dividendos em finanças, mix de financiamentos e planejamento financeiro.
- Operações matemáticas: porcentagem, regra de três simples, razões e proporções, juros simples e compostos.
- Matemática Financeira: aplicação e cálculo de Juros (J); Capital; Taxa; Prazo; Montante ou Valor Futuro (VF); Diagrama de fluxo de caixa; Formas de apresentação das taxas.
- Regimes de capitalização dos juros: capitalização simples e capitalização composta.
- Sistemas de amortização de empréstimos e financiamentos: Sistema Francês de Amortização (SFA) e tabela Price; Sistema de Amortização Constante (SAC) e Sistema de Amortização Crescente (Sacre).
- Análise de projetos e decisões de investimentos: tipos e análise de projetos; utilização dos fluxos de caixa dos projetos; técnicas para análise dos investimentos (período de Payback; VPL – valor presente líquido – e TIR – taxa interna de retorno).
- Operações de Leasing: cálculo das prestações de Leasing e comparativo de compra por Leasing e financiamento.
- Terminologias técnicas de financiamentos e investimentos: definições e aplicações
- Planilhas eletrônicas: tipos e modelos para análise de financiamentos e investimentos.



- Automação de processos financeiros: tipos e aplicação no controle de financiamentos e investimentos.
- Plataformas digitais de investimentos: funcionamento, comparação de produtos e simulações financeiras.
- Integração de sistemas financeiros: conexão entre dados de planejamento estratégico e operações financeiras.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos em situações de trabalho.
- Operar planilhas de cálculo.
- Efetuar cálculos matemáticos e financeiros.
- Interpretar dados e informações.
- Utilizar ferramentas digitais.
- Elaborar relatórios

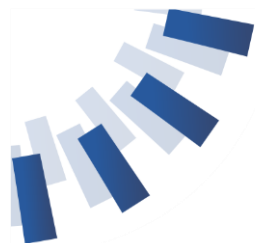
Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade Curricular 10: Executar atividades de suporte às transações financeiras de Comércio Exterior

Carga horária: 48 horas

Indicadores
1 - Faz a conversão financeira de contratos e transações indexadas, conforme normas técnicas, procedimentos da organização.
2 - Controla operações de travamento de câmbio junto às instituições financeiras, conforme procedimentos estabelecidos.



3 - Acompanha transações de recebimento com moeda indexadora, conforme normas aplicáveis.

4 - Controla pagamentos com moeda indexadora, conforme normas e procedimentos da atividade.

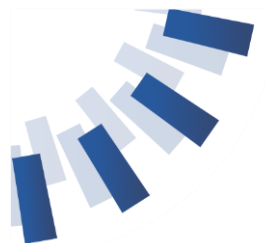
5 - Organiza e controla a documentação referente ao processo de câmbio, conforme regras e normas aplicáveis à natureza da atividade.

6 - Articula ações conjuntas com despachantes aduaneiros, conforme regras e normas aplicáveis à natureza da atividade.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Mercado Financeiro: características, estruturas e evolução.
- Mercado de câmbio: estrutura, funcionamento, características, diferenciação e principais indexadores.
- Mercado de commodities: formas, funcionamento, investimento (retorno e risco) e preço.
- Comércio Exterior: panorama internacional, acordos, ferramentas de apoio, regimes aduaneiros, barreiras tarifárias, impostos e taxas.
- Contratos financeiros indexados: Exchange, contrato de câmbio e adiantamentos, conversão de operações com moedas estrangeiras.
- Ações e procedimentos operacionais na importação e exportação: origem, despacho, tipologias e procedimentos.
- Travamento de câmbio: operacionalização com instituições financeiras.
- Transações financeiras com moeda indexada: principais indexadores, procedimentos de cálculo e registro.
- Órgãos gestores e anuentes do Comércio Exterior brasileiro: atribuições, regimes aduaneiros; despachante aduaneiro.
- Ferramentas e processos de apoio ao exportador e importador: origem, finalidade, códigos, simuladores e descrições do Sistema Integrado de Comércio Exterior (Siscomex) e do International Commercial Terms (Incoterms)
- Tecnologias de automação: tipos e aplicação no controle de operações cambiais e pagamentos internacionais.
- Plataformas digitais: tipos e utilização no monitoramento e gestão de transações financeiras internacionais.
- Análise de riscos e variações cambiais: ferramentas e aplicações no processo de tomada de decisão.
- Blockchain e tecnologias emergentes: aplicação na segurança e rastreabilidade das transações internacionais.



Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos em situações de trabalho.
- Operar planilhas de cálculo.
- Interpretar dados e informações.
- Efetuar cálculos financeiros.
- Operar sistemas digitais

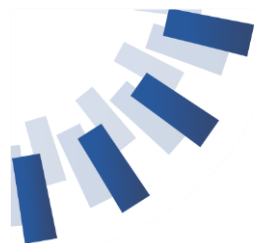
Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade Curricular 11: Auxiliar no planejamento e na execução de melhorias dos processos financeiros.

Carga horária: 48 horas

Indicadores
1 - Levanta informações sobre as atividades organizacionais, conforme os procedimentos da organização.
2 - Organiza dados e informações sobre indicadores de desempenho financeiro, considerando metas e padrões definidos pela organização.
3 - Tabula dados dos indicadores de desempenho, considerando metas estabelecidas.
4 - Acompanha o desempenho dos indicadores financeiros e o andamento das ações de melhoria, considerando os sistemas de monitoramento da organização.
5 - Analisa práticas de mercado aplicáveis aos processos financeiros, considerando fontes de informação internas e externas.
6 - Monitora indicadores de desempenho e ações de melhoria, considerando sistemas de gestão e canais da organização.
Elementos da Competência



Conhecimentos

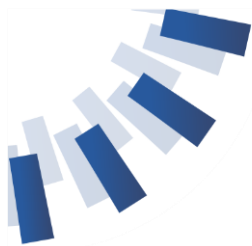
- Qualidade: princípios, padronização de procedimentos, definição de indicadores, definição de prioridades e monitoramento de processos.
- Mapeamento de processos: identificação, normas e procedimentos e inter-relação dos processos.
- Indicadores de desempenho: tipos e formas de monitoramento.
- Sistemas de gestão da qualidade e certificações: finalidades, registros e auditorias.
- Metodologias: características e finalidades – Plan, Do, Check, Act (PDCA), Metodologia de
- Análise e Solução de Problemas (Masp), 5W2H, 5S e benchmarking.
- Ferramentas de gestão: Espinha de Peixe (Ishikawa), Diagrama de Pareto, histograma, fluxograma, Diagrama de Dispersão, Matriz GUT, folha de verificação e Controle Estatístico de Processo (CEP)
- Ferramentas de Gestão ágil inovação e melhoria contínua: Kanban digital, Scrum, OKR; Design Thinking, Lean Six Sigma e Benchmarking digital.
- Documentos da qualidade: política da qualidade, manual da qualidade, Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), formulário de não conformidade/ação corretiva e relatório de auditoria.
- Balanced Scorecard (BSC): aplicações.
- Tecnologias de automação para coleta e análise de dados financeiros: aplicações e benefícios na eficiência dos processos.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos em situações de trabalho.
- Operar planilhas de cálculo.
- Efetuar cálculos financeiros.
- Operar sistemas digitais
- Analisar dados e informações.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.



Unidade curricular 12: Projeto Integrador Técnico em Finanças.

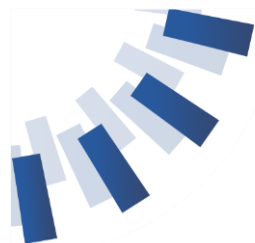
Carga horária: 44 horas.

O Projeto Integrador é uma unidade curricular que propicia a articulação das competências que compõem o perfil profissional, proporcionando um espaço que privilegia o contato do aluno com desafios relacionados ao contexto da ocupação. Seu planejamento e sua execução visam contribuir para o desenvolvimento pessoal e profissional do aluno, que, por meio de temas geradores, vivencia situações que integram trabalho em equipe, resolução de problemas, tomada de decisão e aplicação dos saberes profissionais, considerando o exercício da ética e da sustentabilidade econômica, social e ambiental. Com a realização do Projeto Integrador, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac.

Proposta de temas geradores:

Proposta 1: Modernização da Gestão Financeira em Micro e Pequenas Empresas com Apoio de Soluções Digitais.

Com as rápidas transformações no mercado financeiro e o avanço das tecnologias digitais, micro e pequenas empresas enfrentam o desafio de se adaptarem para manter sua competitividade. O surgimento de fintechs, plataformas de gestão online, meios de pagamento digitais e ferramentas de análise de dados permite uma nova abordagem para o controle financeiro, planejamento orçamentário e tomada de decisões estratégicas. No entanto, muitos empreendedores ainda desconhecem ou utilizam de forma limitada essas soluções. Propõe-se que os estudantes analisem o caso de uma empresa fictícia ou real da região que busca modernizar sua gestão financeira, enfrentando dificuldades em organizar seu fluxo de caixa, separar finanças pessoais das corporativas e adotar novas tecnologias. Recomenda-se a realização de entrevistas com profissionais do setor, análise de soluções tecnológicas oferecidas por fintechs, estudos de caso e visitas a empresas locais, para que os alunos possam compreender a realidade do mercado e propor soluções inovadoras a partir de uma abordagem técnica e contextualizada. Como resultado do projeto, espera-se que os estudantes desenvolvam um plano de transformação da gestão

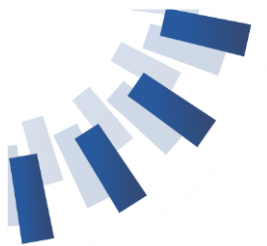


financeira da empresa, sugerindo ferramentas digitais de controle financeiro, estratégias para uso de serviços de fintechs e propostas de melhoria nos processos internos. Os resultados podem ser apresentados por meio de relatórios técnicos, apresentações de soluções com demonstrações de uso de tecnologias ou mesmo protótipos de sistemas simples.

Proposta 2: Planejamento de Expansão Empresarial com Apoio de Ferramentas Financeiras Tecnológicas

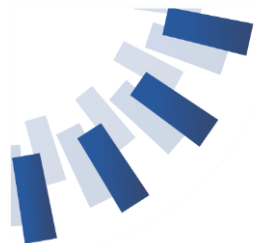
Em um cenário de rápidas transformações no mercado e avanço das tecnologias digitais, micro e pequenas empresas enfrentam o desafio de decidir entre manter sua operação atual ou investir na ampliação do negócio. Essa decisão exige um estudo de viabilidade financeira e a reorganização dos processos administrativos, considerando fatores como aquisição de novos equipamentos, aumento da capacidade produtiva ou abertura de novas unidades. Propõe-se que os alunos analisem um caso real ou fictício de empresa inserida na realidade local que deseje expandir e, para isso, fazer a análise dos custos envolvidos, das projeções de retorno e das fontes de financiamento disponíveis. Recomenda-se o uso de estratégias metodológicas como pesquisa de mercado regional, entrevistas com empresários e profissionais da área financeira, análise de ferramentas tecnológicas (como ERPs, plataformas de crédito online e simuladores de financiamento), além de visitas a empreendimentos que adotaram soluções inovadoras para crescer. Como resultado do projeto, espera-se que estudantes desenvolvam uma proposta estruturada de expansão do negócio, contemplando o uso de tecnologias financeiras e de gestão, alternativas de financiamento por meio de bancos oficiais ou fintechs, estudo das condições de crédito (prazos, taxas, garantias) e análise de incentivos fiscais aplicáveis. A entrega poderá ser por meio de relatórios técnicos, apresentações com simulações financeiras digitais, mapas de processo com ferramentas tecnológicas integradas ou propostas de reorganização financeira. Outros temas geradores podem ser definidos com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Indicadores para avaliação.



Para avaliação do Projeto Integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

1. cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador;
2. apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do Projeto Integrador;
3. mobiliza as Marcas Formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.



Curso: Técnico em Estética
CH: 1.200h

Perfil profissional:

O Técnico em Estética é o profissional que realiza avaliação, procedimentos de estética facial, corporal e capilar, além de orientar acerca dos cuidados específicos. Ele realiza atividades de embelezamento, promoção, prevenção, recuperação e manutenção da saúde da pele, utilizando produtos cosméticos e equipamentos específicos e acompanhando ao longo dos atendimentos a evolução dos resultados. Atua de forma personalizada, utilizando tendências para valorizar as características individuais. Além disso, organiza seu ambiente de trabalho e controla operações do negócio de estética, identificando oportunidades e desenvolvendo estratégias para ampliar a presença de mercado.

O Técnico em Estética atua em clínicas estéticas, consultórios médicos, salões de beleza, entre outros. Trabalha como empreendedor ou profissional contratado e interage com fornecedores e outros profissionais de saúde e beleza, compondo equipes multidisciplinares.

O profissional formado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e a capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Ambiente e Saúde e pertence ao segmento de Saúde. No Brasil, a ocupação de esteticista é reconhecida pela Lei nº 12.592, de 18 de janeiro de 2012 e regulamentada pela Lei nº 13.643, de 3 de abril de 2018.

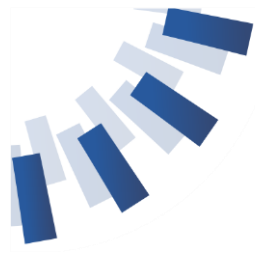
A seguir estão as competências que compõem o perfil do Técnico em Estética:

- Gerenciar negócios de beleza
- Organizar o ambiente e processos de trabalho.
- Estabelecer estratégias de relacionamento com os clientes de estética.
- Avaliar as condições de saúde e hábitos de vida do cliente para a área de estética.
- Combinar cosméticos para uso em estética.
- Realizar avaliação estética facial do cliente.
- Realizar procedimentos para reduzir a secreção sebácea da pele da face.
- Realizar procedimentos estéticos faciais de renovação celular da pele.
- Realizar procedimentos estéticos para prevenir e amenizar o processo de formação de manchas na pele da face.
- Realizar procedimentos faciais em estética.
- Realizar avaliação estética corporal do cliente.
- Realizar procedimentos de relaxamento e bem-estar corporal em estética.
- Realizar procedimentos estéticos que favoreçam a redução da gordura subcutânea e fibroedema gelóide.

- Realizar procedimentos estéticos que estimulem as fibras colágenas, elásticas e o tônus muscular.
- Realizar procedimentos corporais em estética

Organização Curricular

Unidades Curriculares		Carga Horária
UC 17: Projeto Integrador Técnico em Estética - (60 horas)	UC1: Gerenciar negócios de beleza	36 horas
	UC2: Organizar o ambiente e processos de trabalho.	36 horas
	UC3: Estabelecer estratégias de relacionamento com os clientes de estética	36 horas
	UC4: Avaliar as condições de saúde e hábitos de vida do cliente para a área de estética	108 horas
	UC5: Combinar cosméticos para uso em estética	48 horas
	UC6: Realizar avaliação estética facial do cliente	36 horas
	UC7: Realizar procedimentos para reduzir a secreção sebácea da pele da face	84 horas
	UC8: Realizar procedimentos estéticos faciais de renovação celular da pele	84 horas
	UC9: Realizar procedimentos estéticos para prevenir e amenizar o processo de formação de manchas na pele da face	60 horas
	UC10: Realizar procedimentos faciais em estética	108 horas
	UC11: Realizar avaliação estética corporal do cliente	48 horas
	UC12: Realizar procedimentos de relaxamento e bem-estar corporal em estética	72 horas
	UC13: Realizar procedimentos estéticos que favoreçam a redução da gordura subcutânea e fibroedema gelóide	84 horas
	UC14: Realizar procedimentos estéticos que estimulem as fibras colágenas, elásticas e o tônus muscular	72 horas
	UC15: Realizar procedimentos corporais em estética	108 horas
	UC16: Prática Integrada das Competências em Estética	120 horas
Carga Horária Total		1.200 ras



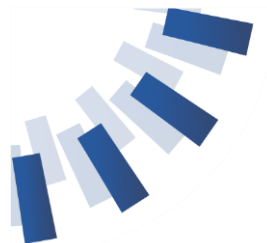
Detalhamento das unidades curriculares

Unidade curricular 1: Gerenciar negócios de beleza.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1 - Controla o fluxo financeiro conforme o planejamento estabelecido. 2 - Controla o estoque de acordo com a demanda do estabelecimento. 3 - Identifica oportunidades de negócios com base em análises de mercado. 4 - Implementa estratégias de marketing digital considerando o público-alvo e objetivos do negócio. 5 - Avalia o desempenho de produtos e serviços considerando indicadores financeiros e de marketing. 6 - Elabora planejamento de carreira considerando oportunidades de mercado e metas de desenvolvimento profissional.

Elementos da competência
Conhecimentos • Gestão financeira: conceitos de fluxo de caixa, técnicas de controle de despesas e receitas, formas de registro de empreendimentos (MEI, Simples), técnicas de formação de preço de produtos e serviços, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD). • Gestão de estoque: procedimentos de armazenagem, cadastro, registro em sistemas de controle (manual ou eletrônico), inventário físico e rotatividade de produtos e insumos. Métodos de controle de desperdícios e reposição de produtos. • Marketing digital: estratégias de divulgação e promoção de serviços em redes sociais e plataformas digitais, criação de campanhas, análise de métricas de engajamento, e técnicas de fidelização de clientes. • Tendências de mercado: inovações tecnológicas, técnicas de identificação de demandas de consumidores, técnicas de pesquisa de fornecedores, análise de custo X benefício X qualidade. • Ambientes de trabalho do profissional de Beleza: locais de atuação.



- Gestão de carreira: ferramentas de planejamento de carreira, tipos de metas profissionais, técnicas de *networking*, conceitos e técnicas de *branding* pessoal, preparação de currículos, entrevista de emprego.
- Código de Defesa do Consumidor: direitos e deveres.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar normas/legislações.
- Organizar documentos da empresa.
- Administrar rotinas financeiras.
- Precificar os serviços do portfólio.
- Prospectar novos clientes.
- Coletar e organizar dados dos clientes.
- Gerir perfis e contas nas mídias sociais.

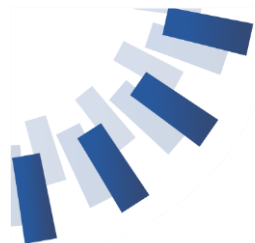
Atitudes/Valores

- Assertividade na tomada de decisões.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Organização no tratamento de dados.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade curricular 2: Organizar o ambiente e processos de trabalho.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1 - Prepara o espaço de trabalho de forma funcional, antes e depois do atendimento, selecionando materiais, instrumentos e produtos e controlando o estoque, de acordo com os procedimentos a serem executados; 2 - Realiza procedimentos de limpeza, higienização, desinfecção e esterilização, conforme normas e legislação vigentes;

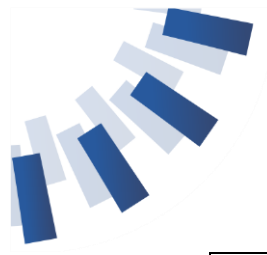


- 3 - Recepciona o cliente e realiza cadastro, orientando sobre os serviços oferecidos, conforme estratégias de fidelização definidas;
- 4 - Realiza procedimentos de cotação e compra de produtos, instrumentos e equipamentos armazenando conforme indicações do fabricante e das normas da Vigilância Sanitária.

Elementos da competência

Conhecimentos

- Tipos e características dos serviços do profissional de Beleza: tipos de serviços de cuidado pessoal e estético; adequação dos serviços às expectativas, necessidades individuais e características do evento/ocasião.
- Materiais, instrumentos, equipamentos e produtos: características, validade, função, quantidade, qualidade e formas de descarte.
- Limpeza, higienização, desinfecção e esterilização: normas e orientações de vigilância sanitária vigentes (serviços de beleza), procedimentos, produtos e equipamentos.
- Ergonomia no espaço de trabalho: adequação do posto de trabalho, postura, movimentos repetitivos, importância da ginástica laboral e formas de prevenção de acidentes e doenças ocupacionais.
- Sustentabilidade nos processos do salão de beleza: consumo consciente de recursos e gerenciamento de resíduos.
- Normas de segurança do trabalho e equipamentos de proteção individual (EPIs): definição, função e formas de utilização de EPIs.
- Tipos de riscos relacionados às atividades de Beleza: biológicos, químicos, físicos e/ou acidentes.
- Reações alérgicas: sinais, sintomas (vermelhidão, ardor, coceira) e procedimentos.
- Definição e riscos das doenças transmissíveis: micoses, alergias, dermatite de contato (herpes), conjuntivite, HIV, hepatite A, B e C, entre outras.
- Fabricação de produtos cosméticos: classificação, rótulos, embalagens, normas e legislações (Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Anvisa, Associação



Brasileira de Normas Técnicas/ABNT).

- Planejamento: organização, controle das atividades e estratégias de divulgação e fidelização.

Habilidades

- Organizar o espaço de trabalho.
- Manusear os instrumentos e materiais.
- Utilizar equipamentos de proteção individual.
- Coletar e organizar dados dos clientes.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar informações e orientações de rótulos de produtos.
- Organizar materiais, produtos, instrumentos e equipamentos.

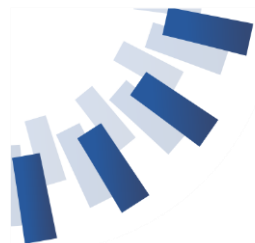
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 3: Estabelecer estratégias de relacionamento com os clientes de estética.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1 - Planeja e implementa ações, considerando o comportamento de consumo e a experiência desejada pelo cliente.
2 - Realiza e atualiza cadastro no processo de venda e pós-venda, considerando as informações pessoais e preferências do cliente.
3 - Apresenta informações sobre procedimentos estéticos e produtos, ajustando a comunicação às necessidades e preferências do cliente.

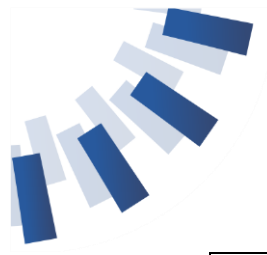


- 4 - Resolve intercorrências, esclarecendo dúvidas e mediando eventuais situações-problema.
- 5 - Aplica técnicas de humanização no atendimento considerando público, qualidade dos serviços e excelência na experiência do cliente
- 6 - Apresenta formas de pagamento e comunica os preços de serviços, de acordo com as estratégias da organização.

Elementos da competência

Conhecimentos

- Meios de divulgação: cartão, *folder*, mídias virtuais, *e-mail marketing*, panfletagem e *outdoor*, entre outros.
- Direitos e deveres: princípios do Código de Defesa do Consumidor, formas de atuação como prestador de serviços, autônomo ou empregado.
- Definição e características de prospecção de clientes: tipos de clientes e público-alvo.
- Características de públicos: pessoas com deficiência, mobilidade reduzida e necessidade de atendimentos especiais.
- Estratégias de marketing: *branding* pessoal e etiqueta profissional.
- Definição de pós-venda: acompanhamento de relatórios de venda e estratégias de fidelização de clientes.
- Vendas: estratégias assertivas de comunicação do preço ao cliente.
- Cadastro de clientes: formulários físicos e planilhas digitais
- Comunicação verbal e não verbal: elementos da comunicação, coerência, articulação, vícios de linguagem, gírias, entonação, volume e velocidade da fala, postura corporal, *feedback* e gesticulação.
- Elementos da comunicação: emissor, receptor, canal, mensagem, ruídos e *feedback*.
- Tipos de atendimento: personalizados, diferenciados (idosos, jovens, adultos, pessoas com deficiência, gestantes etc.), presenciais, eletrônicos e telefônicos.
- Conceito de humanização no atendimento em estética: ética profissional, qualidade na prestação de serviço, excelência no atendimento em estética.
- Técnicas de administração de situações-problema no atendimento em estética: tipos de reclamações comuns em estética (como insatisfação com o resultado, atrasos e



erros na comunicação de preços ou procedimentos); técnica de identificação de causas, técnicas de escuta ativa e linguagem neutra, perguntas abertas, documentação dos problemas e ações tomadas.

Habilidades

- Comercializar produtos e serviços em estética.
- Pesquisar, coletar e organizar dados e informações.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Registrar dados, informações e preferências dos clientes.

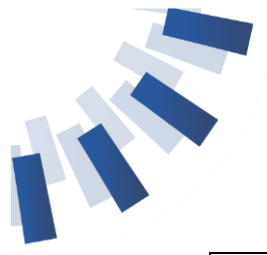
Atitudes/Valores

- Empatia no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Transparência nas relações interpessoais.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 4: Avaliar as condições de saúde e os hábitos de vida do cliente para a área de estética.

Carga horária: 108 horas.

Indicadores
1 - Questiona o cliente sobre as condições da pele e couro cabeludo, considerando patologias que podem interferir nos procedimentos estéticos.
2 - Investiga a presença de enfermidades correlacionadas ao sistema circulatório sanguíneo, respiratório, urinário e digestório, considerando seus impactos nos procedimentos estéticos.
3 - Investiga a existência de patologias dos sistemas endócrino e nervoso, de acordo com as condições de saúde do cliente e suas implicações na área da estética.

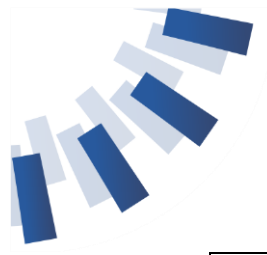


- 4 - Analisa hábitos de vida do cliente, considerando aqueles que interferem na saúde da pele e do couro cabeludo.
- 5 - Fornece orientações sobre hábitos de vida que interferem na saúde da pele e do couro cabeludo, considerando avaliação inicial e objetivos do cliente.
- 6 - Questiona sobre alterações relacionadas ao sistema reprodutor, conforme patologias que impactam as práticas de estética.
- 7 - Elabora e utiliza instrumentos de registro, de acordo com os requisitos, considerando condições de saúde do cliente em estética.
- 8 - Elabora registros da avaliação inicial do cliente, conforme requisitos de validade jurídica e características dos instrumentos físicos ou digitais.
- 9 - Avalia lesões primárias e secundárias na pele, considerando características que possam interferir nos tratamentos estéticos.

Elementos da competência

Conhecimentos

- Princípios de citologia: célula, membrana plasmática, organelas citoplasmáticas e transporte através da membrana.
- Princípios de histologia: tecidos epitelial e conjuntivo.
- Sistema tegumentar: epiderme, derme e tela subcutânea, receptores sensoriais, couro cabeludo e haste capilar.
- Sistema circulatório: pequena e grande circulação, fisiologia da circulação e células sanguíneas.
- Sistema urinário: composição e fisiologia do sistema urinário.
- Sistema endócrino: hormônios e suas atuações/impactos nas questões estéticas.
- Sistema respiratório: fisiologia da respiração, trocas gasosas.
- Sistema nervoso: estrutura e funções do neurônio, transmissão do impulso nervoso, arco reflexo e divisão estrutural (central e periférico: autônomo e visceral).
- Sistema digestório: estrutura e fisiologia da digestão.
- Sistemas reprodutores: feminino – estrutura, ciclo menstrual e alterações gestacionais; masculino – estrutura e diferenças hormonais.



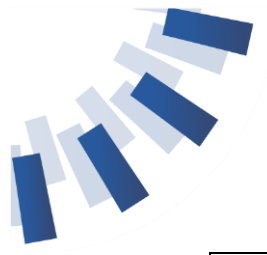
- Patologias e principais interferências nas condições estéticas: trombose, marcapasso, varizes, microvarizes, varicoses, hiper/hipotensão arterial, arritmia cardíaca, edema, distúrbios gastrointestinais (constipação e flatulência, entre outros), hipo/hipertireoidismo, alterações metabólicas, diabetes, alergias respiratórias (rinite, asma, bronquite), dermatites (contato, atópica e seborreica), rosácea, psoríase, milium, xantelasma, nevus, ~~psoríase~~, ceratose senil, contraceptivos, epilepsia, cistite, cálculo e insuficiência renal e eflúvio (telógeno e anágeno).
- Condições do fio e do couro cabeludo: tricoses e patologias do couro cabeludo.
- Câncer de pele: definição, prevenção, tipos mais comuns, principais sintomas.
- Características das lesões elementares na superfície da pele: lesões primárias e secundárias.
- Características dos instrumentos de registro da avaliação inicial: documentos físicos e digitais com validade jurídica.
- Hábitos de vida que interferem nas características da pele: exposição solar, ingestão de água, alimentação, atividade física, tabagismo e ingestão de álcool, entre outros.

Habilidades

- Entrevistar o cliente.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Registrar dados e informações do cliente.
- Identificar alterações de pele.

Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Proatividade na resolução de problemas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Transparência nas relações interpessoais.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.



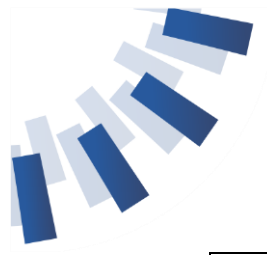
- Zelo na realização das atividades profissionais.

Unidade Curricular 5: Combinar cosméticos para uso em estética.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1 - Pesquisa diferentes cosméticos, considerando as matérias-primas e princípios ativos de acordo com suas características químicas e funcionais. 2 - Manuseia cosméticos conforme os princípios de biossegurança. 3 - Seleciona cosméticos, identificando as funções relacionadas à composição química e a forma cosmética. 4 - Orienta clientes sobre os tipos de fotoproteção e seu uso diário de acordo com a exposição e o fototipo cutâneo. 5 - Combina cosméticos, ajustando suas formas e concentrações às necessidades específicas do cliente e à finalidade do tratamento. 6 - Avalia os impactos de diferentes formas cosméticas, como emulsões, géis, mousses e máscaras, considerando sua adequação ao tipo de pele e aos objetivos estéticos.

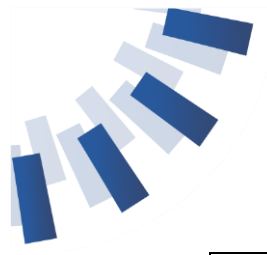
Elementos da competência
Conhecimentos • Classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes: definição e grau de risco (RDC vigente). • Definição de produtos: cosméticos, fitocosméticos e demais terminologias que são utilizadas no segmento da Estética. • Legislação aplicada a cosméticos: definição e órgãos reguladores. • Princípios da química inorgânica e orgânica aplicados à Cosmetologia: átomos, moléculas, matéria, ligações iônicas, pH e estruturas/formulações químicas. • Permeabilidade cutânea: lipossomas, nanotecnologia e biotecnologia, via de permeação (transcelular, intercelular e transanexial) e fatores que influenciam na permeação.



- Componentes cosméticos e suas funções na formulação: conservantes, veículo/excipientes, umectantes, emolientes, espessantes, neutralizantes, sequestrantes, quelantes, princípios ativos, tensoativos, corantes e aromatizantes.
- Princípios ativos: adstringentes, secativos, hidratantes, umectantes, queratolíticos, antioxidantes, abrasivos, oclusivos, calmantes, cicatrizantes, anti-inflamatórios, clareadores e despigmentantes, entre outros.
- Formulações cosméticas em maquiagens: corretivo, base, pós-faciais, batons/umectantes labiais, *blush*, maquiagem para área dos olhos e cosméticos com ações de correção estética.
- Princípios ativos em cosméticos: indicações e contraindicações de fórmulas cosméticas utilizadas em estética.
- Formas cosméticas: emulsão (creme, leite ou loção cremosa), loção, gel, gel-creme, espuma (*mousse*), aerossol, suspensão, sabonete líquido, óleo, sais, sérum, barra ou bastão, máscara e pó.
- Embalagens dos cosméticos: embalagem primária e secundária, informações da rotulagem.
- Indústria cosmética: fabricação, controle de qualidade dos produtos cosméticos, testes para avaliar uma formulação.
- Biossegurança: técnicas de manuseio para prevenção de contaminação dos cosméticos.
- Terminologias vigentes do Sistema de Codificação da Nomenclatura de Ingredientes Cosméticos.
- Definição de fotoproteção: finalidade, princípios ativos, tipos de fotoprotetores (físicos, químicos), índices de proteção (FPS e PPD).
- Ações preventivas de fotoprotetores (fotoenvelhecimento, hiperpigmentações e câncer de pele).
- Características da exposição da pele: radiação UV em ambiente externo e interno.

Habilidades

- Diferenciar composições cosméticas.
- Interpretar rótulos e normas.
- Relacionar produtos cosméticos para cada tipo de pele.



- Pesquisar dados e informações.
- Manusear cosméticos.
- Selecionar formulações cosméticas.
- Comunicar-se de maneira assertiva.

Atitudes/Valores

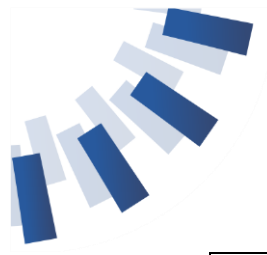
- Assertividade na tomada de decisões.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Postura investigativa com relação às ideias, situações e informações.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Senso crítico nos processos de trabalho.
- Zelo pela probidade e pela integridade na atuação profissional.

Unidade Curricular 6: Realizar avaliação estética facial do cliente.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1 - Realiza inspeção da pele, considerando os níveis de hidratação, biotipo e fototipo cutâneo da face e do couro cabeludo.
2 - Realiza palpação na pele da face, considerando espessura, textura, tônus muscular e níveis de hidratação.
3 - Analisa o grau de comprometimento de alterações cutâneas da face, considerando os resultados da inspeção da pele.
4 - Registra as informações da avaliação facial e do couro cabeludo, considerando os fatores que interferem na ação do esteticista.

Elementos da competência
Conhecimentos • Conceito de equipes multiprofissionais e interprofissionais: características de um trabalho integrado.



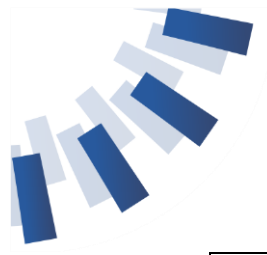
- Tipos de pele: eudérmica, alípica, lipídica, mista.
- Inspeção visual da face e do couro cabeludo: brilho, queratinização, ostiospilosebáceos e fototipos cutâneos.
- Lesões elementares na superfície da pele: implicações na avaliação.
- Sinais de envelhecimento da pele da face: diferenças entre rugas estáticas e dinâmicas, flacidez tissular e muscular.
- Equipamentos para inspeção visual: lupa e lâmpada de Wood.
- Biossegurança: utilização de EPIs, higiene e profilaxia pessoal.
- Registros de avaliação: fichas de controle e evolução de atendimento do paciente.
- Nomenclatura e localização dos ossos da face.
- Nomenclatura, localização e principais funções dos músculos da face.
- Afecções cutâneas faciais e seus graus de comprometimento: acne, melasma, flacidez e rugas.
- Possibilidades e limites de atuação do esteticista: trabalho em equipe interprofissional.
- Registros fotográficos em estética facial: preparação do ambiente (enquadramento, iluminação, fundo) e do cliente (cabelo preso, sem uso de maquiagem ou acessórios e com autorização para uso da imagem).

Habilidades

- Entrevistar o cliente.
- Utilizar EPIs.
- Diferenciar lesões elementares da pele.
- Elaborar registros de avaliação da pele.
- Identificar as alterações cutâneas.
- Localizar e nomear ossos e músculos da face.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Respeito aos limites de atuação profissional.



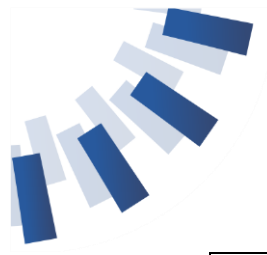
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Zelo pela probidade e pela integridade na atuação profissional.

Unidade Curricular 7: Realizar procedimentos para reduzir a secreção sebácea da pele da face.

Carga horária: 84 horas.

Indicadores
1 - Orienta o cliente sobre os procedimentos a serem realizados para reduzir a secreção sebácea, considerando a avaliação da pele da face e do couro cabeludo.
2 - Higieniza a pele da face, considerando os princípios de preparo para procedimentos estéticos e necessidades identificadas na avaliação da pele.
3 - Orienta e prepara o cliente para o atendimento de acne, ajustando o protocolo conforme as condições da pele.
4 - Realiza extração de lesões acneicas utilizando técnicas de limpeza de pele e considerando a necessidade identificada na avaliação da pele.
5 - Controla a oleosidade da pele e estimula a cicatrização de lesões acneicas, utilizando recursos eletroterápicos conforme protocolos estéticos e as condições da pele.
6 - Adota medidas de biossegurança durante a extração de lesões acneicas, conforme os protocolos estabelecidos.
7 - Realiza manobras de drenagem linfática e relaciona com as necessidades do cliente, considerando grau da acne contribuindo para a redução do edema no processo inflamatório.

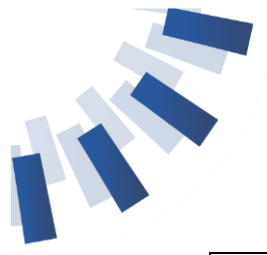
Elementos da competência
Conhecimentos • Hábitos do paciente: relação com procedimentos estéticos. • Ativos cosméticos de acordo com o biotipo cutâneo: normal, seca, oleosa, mista e sensível.



- Definição, características, etiologia, sinais/sintomas, formas de tratamento e medidas preventivas da acne.
- Características do procedimento de hidratação: higienização, esfoliação, tonificação e hidratação.
- Técnicas de higienização e hidratação da pele e desinfecção de lesões acneicas inflamatórias.
- Técnicas e aplicação de diferentes tipos de *peeling* na redução da secreção sebácea e sequelas acneicas.
- Indicações e contraindicações da limpeza de pele: higienização, tonificação, esfoliação física/mecânica, emoliência, extração manual, hidratação e fotoproteção.
- Sistema linfático: estrutura e funções dos órgãos linfáticos, circulação da linfa e sua relação com o sistema cardiovascular.
- Tipos de cosméticos que ativam a circulação linfática: cremes, géis, óleos e esfoliantes.
- Drenagem linfática: conceito, fatores que influenciam no transporte da linfa, métodos e manobras de drenagem, indicações e contraindicações.
- Tecnologias eletroterápicas: definição, indicações, contraindicações, efeitos fisiológicos de alta frequência, vapor de ozônio, corrente galvânica, fototerapia entre outros.
- Limpeza de pele: cosméticos específicos para o procedimento.
- Limite de atuação do esteticista: extração de lesões (comedões, pústulas e *miliuns*), análise do grau da acne, extração de pápulas, tipos de *peeling*.
- Noções de correntes elétricas, parâmetros de uso e eletricidade celular: transporte através da membrana celular e cargas elétricas nos tecidos.
- Recursos eletroterápicos (alta frequência, fototerapia, microcorrente, ionização, desincruste): definição, efeitos fisiológicos, indicações, contraindicações e ativos cosméticos associados na redução de secreção da face e do couro cabeludo.
- *Peeling*: definição e técnicas de *pré-peeling*.

Habilidades

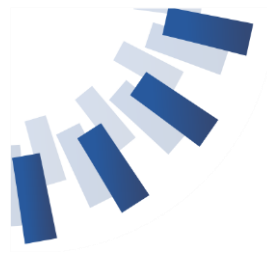
- Identificar biotipo cutâneo, fototipo, as lesões elementares de pele, nível de hidratação.



- Identificar alterações de pele.
- Selecionar cosméticos e recursos eletroterápicos a serem utilizados em cada etapa do tratamento da acne.
- Identificar os graus da acne.
- Utilizar EPIs durante todo o procedimento.
- Higienizar e hidratar a pele.
- Drenar pústulas e extrair comedões abertos e fechados.
- Manusear utensílios e equipamentos nos procedimentos.
- Ajustar os parâmetros dos equipamentos.
- Indicar os cuidados diários de limpeza, tonificação, hidratação, nutrição e prevenção das hiperpigmentações pós-inflamatórias.
- Orientar o cliente quanto à exposição solar, ingestão de água e alimentos e hábitos saudáveis.
- Prevenir o cliente sobre incompatibilidades do uso de fármacos sistêmicos ou tópicos com relação à aplicação de alguns tipos de peelings e procedimentos de fototerapia.

Atitudes/Valores

- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Zelo pela probidade e pela integridade na atuação profissional.

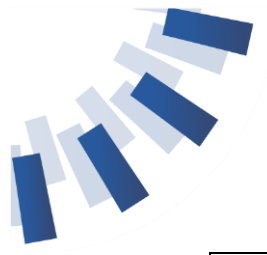


Unidade Curricular 8: Realizar procedimentos estéticos faciais de renovação celular da pele.

Carga horária: 84 horas.

Indicadores
1 - Orienta o cliente sobre os procedimentos a serem realizados para renovação celular, conforme a avaliação da pele da face. 2 - Realiza procedimentos de hidratação e nutrição da pele, com base na avaliação facial. 3 - Realiza aplicação de diferentes tipos de <i>peelings</i>, considerando ativos que atuam na aceleração do <i>turnover</i> celular e as características da pele. 4 - Utiliza recursos eletroterápicos, estimulando a produção de colágeno e a permeação de ativos, ajustando os parâmetros dos equipamentos conforme a avaliação facial. 5 - Realiza manobras de massagem modeladora considerando o ritmo, a pressão e a direção dos movimentos conforme a técnica aplicada e objetivos de melhoria do tratamento. 6 - Realiza estimulação muscular, utilizando técnicas de eletroterapia, considerando para melhora do tônus muscular. 7 - Realiza manobras de drenagem linfática, considerando a necessidade do cliente.

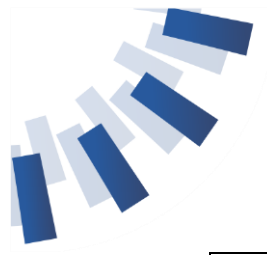
Elementos da competência
Conhecimentos • Processo de envelhecimento: cronológico, fotoenvelhecimento e tipos de classificação. • Rugas estáticas e dinâmicas: definição, características, etiologia, sinais, formas de tratamento e medidas preventivas. • Processo de renovação celular: características e o impacto das alterações físicas, hormonais e metabólicas. • Hábitos de vida que interferem no processo de renovação celular: exposição solar, ingestão de água, alimentação, atividade física, tabagismo e ingestão de álcool, entre outros. • Ativos cosméticos: para revitalização, hidratação e nutrição facial.



- Recursos eletroterápicos para hidratação e nutrição da pele da face: ionização e fototerapia.
- Tipos de *peeling*: mecânico, químico, enzimático e sequencial na renovação celular da pele da face.
- Ações dos *peelings*: formas de neutralização (*peelings* químicos), profundidade, abrasividade e reparação tecidual.
- *Peelings*: tempo de aplicação, efeitos fisiológicos, indicações e contraindicações.
- Definição, efeitos fisiológicos, parâmetros de utilização, indicações e contraindicações das tecnologias existentes no mercado de estética: microcorrente, ionização, estimulação muscular, *eletrolifting*, fototerapia e dermotonia facial (vácuo), entre outras. (Esta competência, em virtude de normas regionais, cita as inúmeras tecnologias para futuro detalhamento daquelas aprovadas em seu campo de atuação na localidade em questão).
- Renovação celular cutânea: princípios ativos
- Massofilaxia facial: definição, finalidades, efeitos fisiológicos, indicações, contraindicações, manobras, direção, pressão e ritmo dos diferentes tipos de massagem.
- Músculos da face: grupos, funções e fibras musculares, contração (pontos motores) e tipos de corrente excitomotores.
- Eletroestimulação muscular: efeitos fisiológicos, indicações e contraindicações.
- Sistema linfático: estrutura e funções dos órgãos linfáticos, circulação da linfa e sua relação com o sistema cardiovascular.
- Drenagem linfática: conceito, fatores que influenciam no transporte da linfa, métodos e manobras de drenagem, indicações e contraindicações.

Habilidades

- Identificar as necessidades da pele.
- Ajustar os parâmetros dos equipamentos.
- Manusear utensílios e equipamentos nos procedimentos.
- Identificar os ativos cosméticos.
- Aplicar *peeling* químico e enzimático.



- Acompanhar e perceber a reação da pele durante os procedimentos de peeling e estímulos eletroterápicos.
- Selecionar cosméticos e recursos eletroterápicos a serem utilizados na renovação celular.
- Indicar cuidados diários na manutenção dos procedimentos eletroterápicos.
- Desenvolver destreza manual e coordenação motora.
- Aplicar as manobras de massagem.

Atitudes/Valores

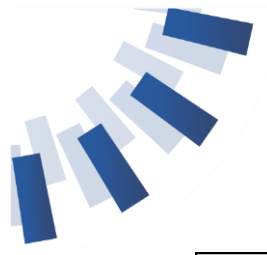
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 9: Realizar procedimentos estéticos para prevenir e amenizar o processo de formação de manchas na pele da face.

Carga horária: 60 horas.

Indicadores

- 1** - Orienta o cliente sobre os procedimentos de prevenção e diminuição da formação de manchas a serem realizados conforme a avaliação da pele da face.
- 2** - Aplica *peelings* e *clareadores* selecionando os produtos, de acordo com o fototipo e a discromia apresentada.
- 3** - Realiza procedimentos complementares no clareamento de manchas melânicas, utilizando cosméticos e recursos conforme a necessidade do cliente.
- 4** - Realiza procedimentos para o tratamento de manchas melânicas, utilizando recursos eletroterápicos conforme a necessidade do cliente.



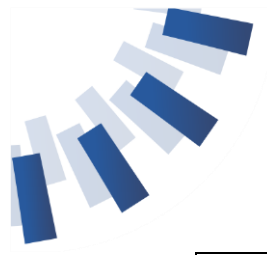
Elementos da competência

Conhecimentos

- Melanogênese: o processo de formação de manchas.
- Limites de atuação do esteticista: procedimentos que interferem no processo de formação da mancha.
- Ativos despigmentantes: tipos, efeitos fisiológicos, indicações e contraindicações na redução e no controle das manchas.
- *Peeling*: definição e técnicas de *pré-peeling*.
- Técnicas de aplicação dos *peelings*: mecânico, químico, enzimático, combinado e sequencial na redução e no controle de manchas.
- Clareamento de manchas: ação dos *peelings* (formas de neutralização, profundidade, abrasividade e reparação tecidual), indicações e contraindicações dos *peelings*, efeitos fisiológicos e possibilidades de uso para clareamento de virilha e axilas.
- Discromias: formas de apresentação (hiper e hipocromias), características, causas e localização das manchas.
- Fontes de radiação ultravioleta: suas ações na pele e os fatores de proteção solar e seus tipos.
- Definição, efeitos fisiológicos, parâmetros de utilização dos recursos eletroterápicos para protocolos de hiperpigmentações: microcorrente, ionização, fototerapia, entre outras.
- *Pós-peeling*: reações da pele e processo de repitelização.

Habilidades

- Diferenciar discromias e outras patologias.
- Definir procedimentos para amenizar as hiperpigmentações.
- Selecionar produtos de clareamento de manchas.
- Acompanhar e perceber a reação da pele durante o *peeling*.
- Aplicar cosméticos com ativos despigmentantes e *peeling*.
- Orientar o cliente sobre o limite do processo estético no resultado do procedimento de diminuição da formação da mancha.
- Advertir o cliente sobre incompatibilidades do uso de fármacos sistêmicos ou tópicos com relação à aplicação de alguns tipos de *peelings* e procedimentos de fototerapia.



Atitudes/Valores

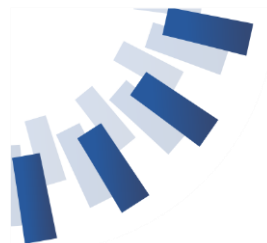
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 10: Realizar procedimentos faciais em estética.

Carga horária: 108 horas.

Indicadores

- 1 - Orienta o cliente sobre os procedimentos a serem realizados conforme a avaliação da pele da face.
- 2 - Elabora protocolos personalizados de atendimento facial, conforme a avaliação e as necessidades individuais do cliente.
- 3 - Planeja a combinação de técnicas manuais, eletroterápicas e cosméticas, de acordo com a frequência e o tempo recomendados nas sessões.
- 4 - Seleciona procedimentos faciais de acordo com as necessidades do cliente.
- 5 - Aplica procedimentos estéticos faciais com base na avaliação do cliente.
- 6 - Adota medidas de biossegurança durante os procedimentos, respeitando as normativas que regulamentam a área de atuação.
- 7 - Registra os atendimentos faciais, utilizando linguagem técnica e registros fotográficos, conforme os protocolos estabelecidos.
- 8 - Reavalia a condição estética facial do cliente, verificando os resultados obtidos e considerando a necessidade de alteração dos procedimentos.



Elementos da competência

Conhecimentos

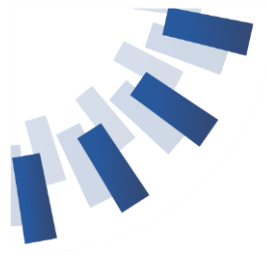
- Atendimento facial: implicações da avaliação.
- Avaliação facial: biotipo cutâneo, hidratação da pele, flacidez tissular e muscular, rugas estáticas e dinâmicas, presença de manchas, lesões elementares de pele, linhas de tensão facial.
- Integração das técnicas manuais e eletroterápicas: uso combinado de ativos cosméticos nos procedimentos estéticos faciais, considerando frequência e tempos das sessões.
- Registros de avaliação: fichas de controle e evolução de atendimento do paciente.
- Benefícios e implicações da aplicação de procedimentos e cosméticos combinados e sequenciais: indicações e contraindicações das técnicas manuais e elétricas e de produtos cosméticos aplicados nos procedimentos faciais.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Realizar registros fotográficos da evolução dos atendimentos.
- Utilizar linguagem clara e termos técnicos nos registros.
- Elaborar registros e relatórios de acompanhamento.
- Associar técnicas manuais e elétricas, além de cosméticos.
- Realizar procedimentos estéticos faciais.
- Acompanhar e avaliar a reação da pele ao longo dos procedimentos.
- Orientar o cliente sobre a corresponsabilidade nos cuidados diários e comparecimento nos atendimentos para o resultado dos procedimentos.

Atitudes/Valores

- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

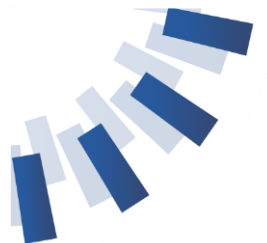


Unidade Curricular 11: Realizar avaliação estética corporal do cliente.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1 - Realiza avaliação visual e palpatória, considerando alterações fisiológicas da pele do corpo. 2 - Coleta medidas antropométricas, considerando referências ósseas, utilizando instrumentos específicos conforme protocolos estabelecidos. 3 - Identifica a relação entre os hábitos alimentares e as disfunções estéticas. 4 - Registra a evolução estética corporal do cliente, considerando as informações coletadas ao longo das avaliações. 5 - Realiza registros fotográficos da avaliação corporal, observando as condições adequadas e as normas de autorização de uso de imagem. 6 - Utiliza EPIs e adota práticas de biossegurança durante a avaliação corporal, conforme as normativas vigentes.

Elementos da competência
Conhecimentos • Biotipos corporais: ectomorfo, endomorfo e mesomorfo. • Síndrome da Desarmonia Corporal: fibroedema geloide (graus), adiposidade (dobras cutâneas), flacidez tissular e muscular, estrias (brancas e vermelhas) etc. • Biossegurança: utilização de EPIs, higiene e profilaxia pessoal. • Registros de avaliação do corpo: anamnese, registros fotográficos e medidas antropométricas. • Ossos: nomenclatura e localização. • Grupos musculares: nomenclatura, localização e principais funções dos músculos do corpo. • Recursos avaliativos: fita métrica e balança, entre outros. • Técnicas de avaliação corporal: peso, altura, perimetria e cálculo de Índice de Massa Corpórea (IMC).



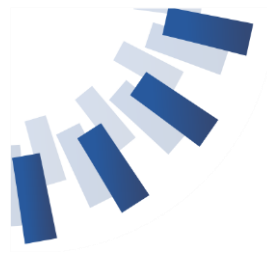
- Hábitos alimentares saudáveis: relação com a pirâmide alimentar, impacto nutricional na pele e no corpo e influência direta nas disfunções estéticas, como fibroedema gelóide, adiposidade localizada, flacidez e estrias.
- Registros fotográficos em estética corporal: enquadramento, iluminação, fundo.
- Condições para o registro fotográfico em estética: cabelo preso, sem acessórios e com autorização para uso da imagem.

Habilidades

- Entrevistar o cliente.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Utilizar EPIs.
- Elaborar registros de avaliação da pele do corpo.
- Identificar os diversos graus (comprometimento) das afecções.
- Realizar avaliação física corporal do cliente de estética.
- Identificar localização dos ossos e músculos do corpo e suas principais funções.

Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Organização no tratamento de dados.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

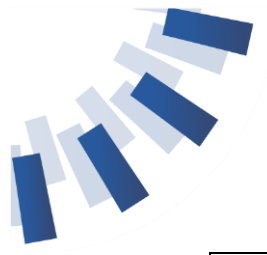


Unidade Curricular 12: Realizar procedimentos de relaxamento e bem-estar corporal em estética.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1 - Orienta o cliente sobre os procedimentos de relaxamento e bem-estar a serem realizados conforme a avaliação corporal. 2 - Seleciona cosméticos de massagem, como óleos e cremes, considerando suas formas e princípios ativos. 3 - Realiza manobras de massagem relaxante, utilizando cosméticos, conforme a técnica preconizada. 4 - Realiza procedimentos de hidratação, conforme necessidade da pele do corpo. 5 - Analisa as condições do cliente, considerando a adequação do procedimento de drenagem linfática aos objetivos estéticos e terapêuticos. 6 - Realiza manobras de drenagem linfática, de acordo com o ritmo, pressão e direção dos movimentos e as necessidades do cliente.

Elementos da competência
Conhecimentos • Relação dos antecedentes de saúde e dos hábitos de vida com os procedimentos estéticos de relaxamento e bem-estar: hiper/hipotensão arterial, trombose, varizes, neoplasias, fraturas e/ou cirurgias recentes, dermatites, diabetes, alergias, qualidade do sono etc. • Características e aplicações dos protocolos de relaxamento e bem-estar: massagem relaxante, hidratação corporal e clareamento de pelos. • Massagem relaxante: definição, tipos, efeitos fisiológicos (circulatórios, neuromusculares; reflexos e metabólicos), indicações e contraindicações. • Outras técnicas de relaxamento: pedras quentes, toalhas quentes, bambuterapia e demais técnicas utilizadas regionalmente. • Manobras de massagem: componentes da massagem (direção, pressão, velocidade, ritmo e sequência) e pontos-gatilho.



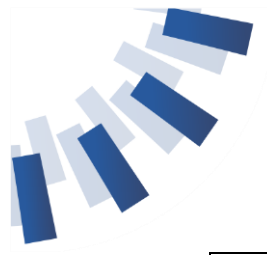
- Conceitos de ergonomia aplicados à estética: alongamento antes e depois dos atendimentos e postura corporal durante a execução das manobras.
- Ambientação: som, temperatura e iluminação.
- Tratamentos corporais: procedimentos de higienização, esfoliação e hidratação da pele do corpo.
- Qualidade da pele: nível de hidratação e permeabilidade cutânea.
- Ativos hidratantes: características dos cosméticos.
- Formas cosméticas dos produtos de massagem: óleos e cremes.
- Drenagem linfática: métodos, manobras, efeitos fisiológicos, indicações e contraindicações (patologias gerais e do sistema linfático – linfoedema, entre outras).
- Sistema linfático: fisiologia dos órgãos linfáticos, linfângios, gânglios linfáticos, circulação da linfa e sua relação com o sistema cardiovascular.
- Tipos de cosméticos que ativam a circulação linfática: cremes, géis, óleos e esfoliantes.

Habilidades

- Identificar as necessidades do cliente.
- Aplicar manobras de massagem.
- Identificar a necessidade de hidratação da pele do corpo
- Selecionar as formas cosméticas e ativos hidratantes.
- Aplicar produtos cosméticos hidratantes utilizando manobras da massagem relaxante.
- Aplicar métodos de drenagem linfática corporal.

Atitudes/Valores

- Assertividade na tomada de decisões.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Proatividade no relacionamento com o cliente.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito aos limites de atuação profissional.



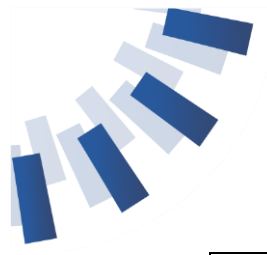
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 13: Realizar procedimentos estéticos que favoreçam a redução da gordura subcutânea e fibroedema gelóide.

Carga horária: 84 horas.

Indicadores
1 - Orienta o cliente sobre os procedimentos de melhoria do contorno corporal a serem realizados conforme a avaliação corporal. 2 - Realiza manobras de massagem modeladora de acordo com o ritmo, a pressão e a direção dos movimentos para melhorar o contorno corporal. 3 - Realiza manobras de drenagem linfática, ajustando o ritmo, a pressão e a direção dos movimentos considerando as necessidades do cliente e os objetivos de redução do edema e desintoxicação tecidual. 4 - Realiza procedimentos que modificam o aspecto fibroedema gelóide e da gordura subcutânea, utilizando recursos eletroterápicos de acordo com a avaliação do cliente. 5 - Utiliza produtos termoterápicos de acordo com a disfunção estética. 6 - Utiliza produtos crioterápicos de acordo com a disfunção estética. 7 - Utiliza argila, definindo a sequência conforme necessidade do cliente.

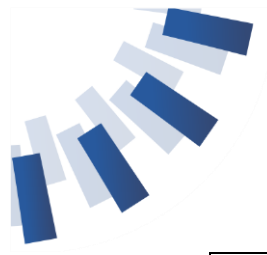
Elementos da competência
Conhecimentos • Biotipo corporal: relação com a gordura localizada e a fibroedema geolide. • Tecnologias existentes no mercado de estética: ionização, ultrassom, endermologia, termoterapia e eletrolipólise sem agulhas, entre outras. • Princípios da lipólise e lipogênese: relação com o sistema endócrino e o impacto no metabolismo. • Hábitos alimentares e prática de atividade física: impactos nos resultados dos procedimentos facilitadores da redução da gordura subcutânea e do relevo da pele.



- Massagem modeladora: manobras, efeitos fisiológicos, indicações e contraindicações.
- Sistema linfático: fisiologia dos órgãos linfáticos, gânglios linfáticos, circulação da linfa e sua relação com o sistema cardiovascular.
- Drenagem linfática: métodos, manobras, indicações e contraindicações, efeitos fisiológicos e cosméticos que ativam a circulação linfática.
- Conceito de termogênese: como atua e pode ser estimulada.
- Ações fisiológicas de equipamentos de eletroterapias individuais e combinadas: ultrassom, radiofrequência, endermologia, entre outros.
- Termoterápicos na estética: efeitos fisiológicos, indicações, contraindicações, produtos (hiperemiantes, sais para bandagem) e recursos.
- Crioterapia na estética: efeitos fisiológicos, indicações, contraindicações, técnicas de aplicação de acordo com a forma de veiculação (gel ou solução).
- Argila: composição e benefícios, tipos e suas indicações.
- Argila: técnica de aplicação.

Habilidades

- Diferenciar gordura localizada e fibroedema gelóide.
- Desenvolver destreza manual e coordenação motora.
- Aplicar métodos de drenagem linfática e massagem modeladora corporal.
- Aplicar recursos eletroterápicos.
- Acompanhar e avaliar a reação da pele ao longo dos procedimentos.
- Identificar áreas do corpo que não permitem a utilização da técnica.
- Aplicar procedimentos de termoterapia.
- Aplicar procedimentos de crioterapia.
- Aplicar argila.
- Promover o conforto do cliente na aplicação dos procedimentos.
- Associar produtos cosméticos ao procedimento adotado.
- Orientar o cliente sobre os hábitos de vida, cuidados e ações que influenciam no resultado do procedimento.
- Orientar o cliente sobre os efeitos durante e após a aplicação da técnica.



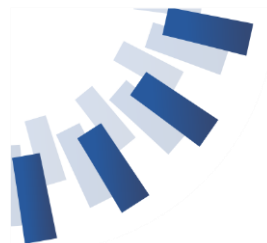
Atitudes/Valores

- Assertividade na tomada de decisões.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 14: Realizar procedimentos estéticos que estimulem as fibras colágenas, elásticas e tônus muscular.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1. Orienta o cliente sobre os procedimentos de melhoria da sustentação e elasticidade cutânea e muscular a serem realizados, conforme a avaliação corporal. 2. Utiliza recursos eletroterápicos estimulando a síntese de colágeno e elastina, ajustando os parâmetros de uso, conforme avaliação do cliente. 3. Utiliza diferentes técnicas de <i>peeling</i> corporal ajustando o controle da esfoliação, conforme a sensibilidade da pele e os objetivos de melhoria de estrias. 4. Realiza eletroestimulação muscular, ajustando os parâmetros, conforme a avaliação do cliente e considerando a melhoria do tônus muscular. 5. Esclarece o cliente sobre os limites do atendimento estético, considerando a influência dos procedimentos no tônus muscular. 6. Orienta o cliente, considerando a corresponsabilidade nos cuidados diários e seu impacto nos resultados dos procedimentos estéticos. 7. Adverte o cliente, considerando as incompatibilidades entre o uso de fármacos sistêmicos ou tópicos e a aplicação de determinados tipos de peelings.



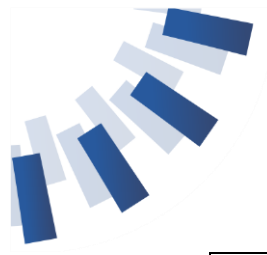
Elementos da competência

Conhecimentos

- Tecnologias existentes no mercado de estética para tratar flacidez cutânea, flacidez muscular e estrias: recursos eletroterápicos e *peelings*, entre outros.
- Estrias, flacidez muscular e tissular: etiologia, classificação, fisiologia.
- Princípios da fisiologia da contração muscular: tipos de fibras musculares, ponto motor, grupos musculares e suas funções.
- Processo de envelhecimento cutâneo: fatores endógenos e exógenos envolvidos, flacidez tissular e muscular.
- Colagenogênese: definição e formas de estimulação.
- Eletroterapia e demais recursos estéticos: características físicas, tipos de eletrodos, efeitos fisiológicos e terapêuticos, indicações, contraindicações, parâmetros de uso e modos de aplicação.
- Biossegurança: procedimentos de assepsia dos materiais.
- Ativos cosméticos: que estimulam as fibras colágenas, elásticas e o tônus muscular.
- Estruturas das fibras dérmicas: fibroblastos e a produção de colágenos, elastina, reticulina e características da regeneração da pele.
- *Peelings*: tipos, combinações, modo de aplicação, indicações, contraindicações, efeitos fisiológicos, reações *pós-peeling*.
- Limites de atuação do esteticista: utilização dos *peelings* para estimular a síntese de colágeno e elastina.
- Mecanismo da contração muscular: fibras vermelhas, fibras brancas, combinação de grupos musculares (agonista, antagonista e sinergistas).
- Estimulação muscular: tipos de corrente, indicações e contraindicações, efeitos fisiológicos, parâmetros de uso.

Habilidades

- Realizar avaliação de tônus muscular.
- Diferenciar flacidez muscular e tissular.
- Identificar os tipos de estrias.



- Aplicar procedimentos de eletroterapia e demais recursos estéticos no estímulo à síntese de colágeno e elastina.
- Manusear equipamentos estéticos.
- Utilizar EPIs durante a aplicação dos procedimentos estéticos.
- Relacionar e aplicar diferentes peelings.
- Monitorar a reação da pele durante o peeling.
- Selecionar os grupos musculares.
- Ajustar os parâmetros dos equipamentos.

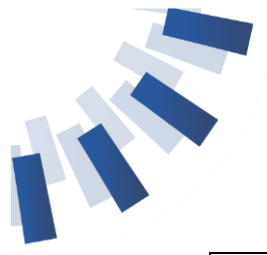
Atitudes/Valores

- Assertividade na tomada de decisões.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 15: Realizar procedimentos corporais em estética.

Carga horária: 108 horas.

Indicadores
1 - Orienta o cliente sobre os procedimentos a serem realizados, conforme a avaliação corporal em estética. 2 - Elabora protocolos de atendimento corporal, ajustando técnicas e recursos conforme as necessidades identificadas na avaliação. 3 - Realiza procedimentos estéticos corporais, considerando as indicações e contraindicações de técnicas e ativos cosméticos avaliados. 4 - Integra técnicas manuais, eletroterápicas e cosméticas, considerando a frequência e o tempo das sessões, considerando os objetivos e as condições do cliente. 5 - Orienta o cliente sobre os cuidados diários, considerando sua corresponsabilidade nos resultados e a manutenção dos procedimentos realizados.



- 6 - Monitora os resultados dos procedimentos corporais, ajustando os protocolos conforme os objetivos estéticos e a resposta do cliente.
- 7 - Adverte o cliente sobre possíveis incompatibilidades entre fármacos sistêmicos ou tópicos e procedimentos estéticos, conforme os riscos identificados durante a avaliação.
- 8 - Reavalia a condição estética corporal do cliente, considerando as mudanças observadas durante os atendimentos.
- 9 - Ajusta os procedimentos estéticos, conforme as necessidades identificadas na reavaliação do cliente.
- 10 - Registra a evolução dos atendimentos corporais, utilizando linguagem técnica e recursos fotográficos conforme os protocolos estabelecidos.

Elementos da competência

Conhecimentos

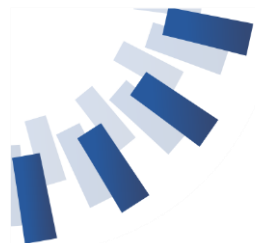
- Atendimento corporal: implicações da avaliação.
- Conceito de equipes multiprofissionais e interprofissionais: características de um trabalho integrado.
- Avaliação e registro da condição estética corporal: hidratação cutânea, biotipo, gordura subcutânea, fibroedema gelóide, estrias, flacidez cutânea e/ou muscular.
- Procedimentos corporais: integração das técnicas manuais, eletroterápicas e ativos cosméticos, frequência e tempo das sessões.
- Registros de avaliação: fichas de controle e evolução de atendimento do paciente.

Habilidades

- Pesquisar protocolos de atendimento corporal.
- Utilizar linguagem clara e termos técnicos nos registros.
- Elaborar registros e relatórios de acompanhamento.

Atitudes/Valores

- Assertividade na tomada de decisões.
- Comprometimento com a aprendizagem contínua.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Resiliência diante de situações adversas.



- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade Curricular 16: Prática Integrada das competências em estética

Carga horária: 120 horas.

O objetivo da Unidade Curricular de Natureza Diferenciada Prática Integrada das Competências é promover um espaço de integração, mobilização e articulação das competências do curso com vistas a permitir uma visão holística do cliente durante o atendimento estético.

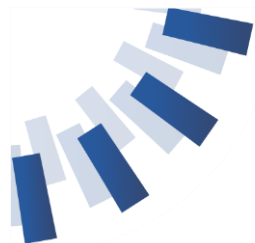
Indicadores da Prática Integrada das Competências em Estética:

1. Cumpre o compromisso assumido no prazo determinado, respeitando as normas estabelecidas no ambiente da Prática Integrada das Competências.
2. Realiza a Prática Integrada das Competências em Estética conforme a descrição das atividades, demonstrando comprometimento com o fazer profissional.
3. Articula as competências do curso para o desenvolvimento das atividades da Prática Integrada das Competências.

Unidade curricular 17: Projeto Integrador Técnico em Estética.

Carga horária: 60 horas.

O Projeto Integrador é uma unidade curricular que propicia a articulação das competências que compõem o perfil profissional, proporcionando um espaço que privilegia o contato do aluno com desafios relacionados ao contexto da ocupação. Seu planejamento e sua execução visam contribuir para o desenvolvimento pessoal e profissional do aluno, que, por meio de temas geradores, vivencia situações que integram trabalho em equipe, resolução de problemas, tomada de decisão e aplicação dos saberes profissionais, considerando o exercício da ética e da sustentabilidade econômica, social e ambiental. Com a realização do Projeto Integrador, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac.



Proposta de temas geradores

Proposta 1: Plano integrado de atendimentos estéticos para saúde, bem-estar e autoestima.

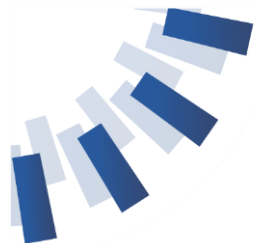
A estética é uma área que promove saúde, bem-estar e autoestima, desempenhando um papel fundamental na qualidade de vida das pessoas. Nesse contexto, o desenvolvimento de planos personalizados que integrem atendimentos faciais e corporais é essencial para atender às condições individuais e aos objetivos estéticos de cada cliente, considerando aspectos técnicos, éticos e humanos.

Diante desse cenário, é possível propor a elaboração de projetos focados na criação de um plano integrado de atendimentos estéticos que articule as competências do técnico em Estética. Esse plano deve contemplar etapas como análise de condições e objetivos dos clientes, escolha de técnicas e procedimentos adequados e acompanhamento dos resultados. A proposta considera a aplicação prática e a reflexão sobre o impacto positivo dos cuidados estéticos na vida dos clientes.

Sugere-se que os alunos pesquisem sobre os benefícios dos atendimentos estéticos, avaliem casos reais ou simulados em sala de aula e, a partir disso, desenvolvam propostas personalizadas. Essas ações devem ser fundamentadas no conhecimento adquirido ao longo das unidades curriculares, respeitando as condições individuais dos clientes e os limites de atuação profissional.

Conforme as observações e análises realizadas durante o desenvolvimento do projeto, os alunos poderão apresentar propostas viáveis e criativas que demonstrem a integração de competências técnicas e comportamentais. Ao final, os resultados e reflexões devem ser compartilhados em um seminário, promovendo a troca de experiências e o aprofundamento do aprendizado.

O objetivo é proporcionar aos alunos a oportunidade de vivenciar a prática profissional de forma ética e responsável, mobilizando competências técnicas e comportamentais para elaborar soluções personalizadas e eficazes que melhorem os resultados estéticos e a qualidade de vida dos clientes. Outros temas geradores podem ser definidos em conjunto com os alunos, desde que constituam situações-problema e atendam aos indicadores para avaliação.



Proposta 2: Estratégias inovadoras para sustentabilidade na Estética.

A sustentabilidade tem se tornado uma prioridade em diversas áreas profissionais, e na Estética não é diferente. Os procedimentos estéticos podem causar impactos ambientais significativos, especialmente no uso de cosméticos, descarte de materiais e consumo de recursos como água e energia. Diante desse cenário, o docente deve orientar os alunos a desenvolverem estratégias inovadoras que promovam práticas mais sustentáveis no ambiente de trabalho, reduzindo desperdícios e impactos ambientais negativos.

Sugere-se que os alunos pesquisem sobre práticas sustentáveis aplicáveis à estética, como o uso de cosméticos biodegradáveis, descarte adequado de resíduos e otimização do consumo de água e energia. A partir dessa análise, deverão identificar pontos críticos nos processos atuais e propor soluções práticas e viáveis para torná-los mais sustentáveis.

O objetivo é incentivar os alunos a refletirem sobre os impactos de sua atuação profissional no meio ambiente e a desenvolverem iniciativas que integrem inovação, eficiência e responsabilidade ambiental. Essas soluções poderão ser apresentadas ao término do projeto, promovendo o compartilhamento de ideias e estratégias que contribuam para uma estética mais sustentável e alinhada com as demandas contemporâneas de preservação ambiental.

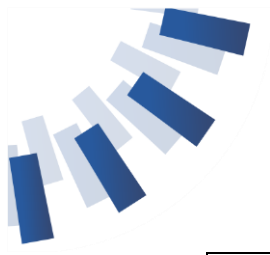
Com a execução de uma das propostas apresentadas, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac, envolvendo o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros temas geradores podem ser definidos com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

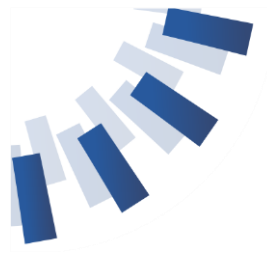
Indicadores para avaliação

Para avaliação do Projeto Integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

1. cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador;



2. apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do Projeto Integrador;
3. mobiliza as Marcas Formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.



Curso: Técnico em Recursos Humanos

CH: 800h

Perfil profissional:

O técnico em Recursos Humanos realiza atividades pertinentes aos subsistemas da área: recrutamento e seleção, engajamento, movimentação, remuneração, benefícios cálculos trabalhistas e desenvolvimento humano organizacional. Além disso, integra habilidades tecnológicas para maximizar a eficiência e aprimorar as práticas de RH.

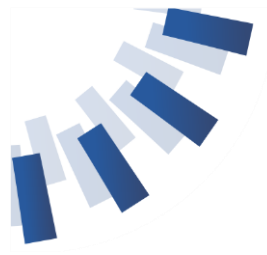
Atua em organizações públicas, privadas, de terceiro setor, de pequeno, médio ou grande portes, de natureza e setores econômicos variados. Relaciona-se com clientes internos e externos e interage com profissionais de diversos setores nos mercados nacional e internacional.

O profissional formado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e a capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Gestão e Negócios e pertence ao segmento de Gestão.

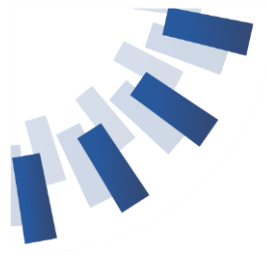
A seguir estão as competências que compõem o perfil do técnico em Recursos Humanos:

- Recrutar e selecionar pessoas.
- Organizar projetos da área de Recursos Humanos.
- Propor ações para integração e engajamento de pessoas.
- Desenhar cargos e avaliar desempenho de pessoas.
- Realizar processos de remuneração, benefícios e incentivos.
- Realizar rotinas de admissão, benefícios e demissão.
- Realizar rotinas de folha de pagamento.
- Realizar atividades de desenvolvimento humano organizacional.
- Apoiar o processo de análise dos indicadores dos subsistemas de gestão de pessoas.
- Representar o negócio nas relações internas e externas.
- Propor e realizar melhorias nos processos de gestão de pessoas.



Organização Curricular

Unidades curriculares		Carga horária
UC 12: Projeto Integrador Técnico em Recursos Humanos. (32 horas)	UC 1: recrutar e selecionar pessoas.	96 horas
	UC 2: organizar projetos da área de Recursos Humanos.	48 horas
	UC 3: propor ações para integração e engajamento de pessoas.	72 horas
	UC 4: desenhar cargos e avaliar desempenho de pessoas.	96 horas
	UC 5: realizar processos de remuneração, benefícios e incentivos.	72 horas
	UC 6: realizar rotinas de admissão, benefícios e demissão.	48 horas
	UC 7: realizar rotinas de folha de pagamento.	96 horas
	UC 8: realizar atividades de desenvolvimento humano organizacional.	96 horas
	UC 9: apoiar o processo de análise dos indicadores dos subsistemas de gestão de pessoas.	36 horas
	UC 10: representar o negócio nas relações internas e externas.	60 horas
	UC 11: propor e realizar melhorias nos processos de gestão de pessoas.	48 horas
Carga horária total		800 horas



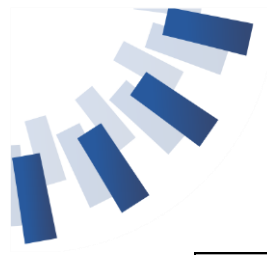
Detalhamento das unidades curriculares

Unidade curricular 1: Recrutar e selecionar pessoas.

Carga horária: 96 horas.

Indicadores
1 - Organiza os processos de recrutamento e seleção (R&S) de pessoas, de acordo com as orientações do solicitante e a estratégia da organização.
2 - Executa técnicas de recrutamento e seleção, considerando os procedimentos internos e as atividades pertinentes à função.
3 - Orienta candidatos a respeito das etapas do processo de recrutamento e seleção, de acordo com procedimentos da área de Recursos Humanos.
4 - Coleta e tabula informações dos processos de recrutamento e seleção, conforme requisitos e procedimentos estabelecidos pela organização.

Elementos da competência
Conhecimentos • Organização: conceito, tipologia, classificação, natureza jurídica e organograma. • Estratégia empresarial: conceito, modelos de negócio e norteadores estratégicos. • Gestão de pessoas: conceito e subsistemas de Recursos Humanos. • Gestão humanizada: conceito, características, vantagens e o papel dos Recursos Humanos. • Perfil profissional do cargo: levantamento do perfil, competências técnicas e socioemocionais (<i>hard skills</i>, <i>soft skills</i> e CHA – conhecimentos, habilidades e atitudes) e requisitos do cargo. • Recrutamento: conceitos, etapas, tipos (interno, externo e misto), meios de divulgação e mídias digitais. • Seleção: conceitos, análise de currículos, <i>mad skills</i>, <i>fit</i> cultural, entrevistas (estruturada, livre e por competência), entrevistas <i>on-line</i> e <i>off-line</i>, <i>feedbacks</i> e dinâmica de grupo. • Diversidade e inclusão: pessoas com deficiência (PCD), etnia, gênero e sexualidade, religiosidade e idade.



Elementos da competência

- Banco de talentos: conceito, aplicação e finalidade.
- *Employer branding*: conceito, aplicação e finalidade.
- Soluções tecnológicas para recrutamento e seleção (R&S): redes sociais profissionais, plataformas de R&S, *softwares* ERP (sistemas de informação de gestão) e inteligência artificial (IA).
- Plataformas de comunicação: mensagens, fóruns, redes sociais corporativas e de interação entre os colaboradores.

Habilidades

- Identificar perfil de candidatos.
- Registrar dados e informações.
- Pesquisar dados e informações.
- Elaborar *checklist* e outros documentos para etapas de processos seletivos.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar textos e documentos.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.

Atitudes/Valores

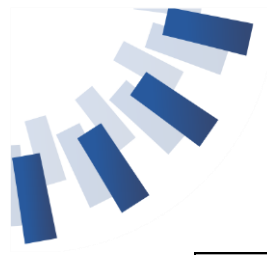
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade curricular 2: Organizar projetos da área de Recursos Humanos.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1 - Elabora, sob supervisão, plano de ação para projetos relacionados à área de Recursos Humanos, de acordo com as estratégias organizacionais.
2 - Executa o plano de ação, sob orientação, conforme o escopo do projeto.
3 - Monitora o cumprimento de prazo, objetivo e disponibilidade de recursos, conforme o escopo do projeto.
4 - Apoia ações de comunicação entre as partes envolvidas no projeto, conforme procedimentos internos.

Elementos da competência
Conhecimentos - Projeto: conceito, tipologia, etapas, indicadores e aplicabilidade. - RH Ágil: definição e finalidade; modelos de trabalho (Scrum, Lean e Kanban). - Etapas do projeto: iniciação, planejamento, execução, controle, monitoramento e encerramento. - Áreas de conhecimento do projeto (integração, escopo, tempo, custos, qualidade, aquisições, recursos, comunicação, gerenciamento de riscos e das partes interessadas): conceito, formas de definição e impactos na execução. - Documentos (memória do projeto, relatórios de <i>status</i> e planos de ação): estrutura e aplicabilidade.
Habilidades - Comunicar-se de maneira assertiva. - Interpretar textos, tabelas e dados. - Pesquisar dados e informações sobre projetos. - Pesquisar, selecionar e organizar dados e informações para o projeto. - Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização. - Operar planilhas, editores de textos e apresentações.
Atitudes/Valores Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.



Elementos da competência

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade curricular 3: Propor ações para integração e engajamento de pessoas.

Carga horária: 72 horas.

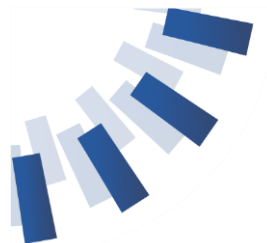
Indicadores

- 1 - Realiza o programa de integração de pessoas, considerando os procedimentos internos e as atividades pertinentes à função.
- 2 - Realiza, sob orientação, pesquisa de clima organizacional, conforme os procedimentos adotados pela organização.
- 3 - Coleta e tabula informações relacionadas ao programa de integração e à pesquisa de clima organizacional, conforme requisitos e procedimentos estabelecidos pela organização.
- 4 - Realiza ações relacionadas à qualidade de vida no trabalho, saúde e segurança ocupacional, de acordo com a cultura, o clima e as estratégias da organização.

Elementos da competência

Conhecimentos

- Cultura e clima organizacional: definição, características, valores organizacionais, instrumentos e técnicas de coleta e tabulação de dados.
- Programa de integração: conceito, formatos e tendências.
- Qualidade de vida no trabalho: conceitos, métodos, plano de ação e metodologias, levantamento e análise das necessidades, ferramentas de acompanhamento, avaliação de resultados, programas de bem-estar (equilíbrio entre vida pessoal e profissional, saúde mental e física, entre outros).



Elementos da competência

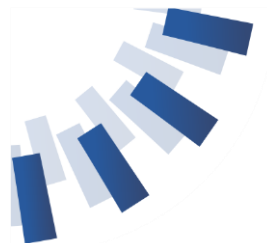
- Segurança e saúde no trabalho: conceito, procedimentos, doenças ocupacionais, acidentes e incidentes do trabalho, equipamentos de proteção individual (EPIs) e equipamentos de proteção coletiva (EPCs), riscos, documentos relacionados à segurança e saúde no trabalho (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), relatórios e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR).
- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e Assédio (CIPA): conceito, função e importância.
- *Environmental, Social and Governance* (ESG): conceito, finalidade e tendências; ESG em RH, sustentabilidade e responsabilidade social.
- Diversidade: Plano Nacional de Promoção da Cidadania e Direitos Humanos LGBTQIAPN+, Estatuto da Igualdade Racial e Estatuto da Pessoa com Deficiência.
- Endomarketing: conceito, finalidade, comunicação e ferramentas; plano de endomarketing – objetivos, escopo, responsabilidades e implantação.
- Comunicação verbal e não verbal: características da comunicação humanizada.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar textos e documentos.
- Pesquisar dados e informações.
- Elaborar relatórios e documentos.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que podem interferir na organização.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.



Elementos da competência

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Empatia no trato com as pessoas.• Proatividade no desenvolvimento do trabalho.• Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.• Sigilo no tratamento de dados e informações.• Zelo na apresentação pessoal e postura profissional. |
|--|

Unidade curricular 4: Desenhar cargos e avaliar desempenho de pessoas.

Carga horária: 96 horas.

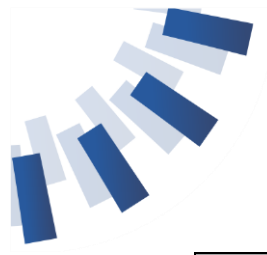
Indicadores

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 - Coleta e tabula dados internos e externos referentes às tarefas e atividades de trabalho, conforme práticas de mercado, políticas internas e legislação vigente.2 - Organiza a descrição de cargos, funções e atividades de trabalho, considerando a legislação vigente e os objetivos organizacionais.3 - Elabora, sob supervisão, critérios de avaliação de desempenho, considerando a legislação vigente e os objetivos organizacionais.4 - Mapeia e orienta a aplicação de ferramentas de avaliação de desempenho e <i>feedback</i>, conforme procedimentos da organização.5 - Organiza dados e informações relacionados à avaliação de desempenho, considerando a descrição do trabalho e os critérios estabelecidos.6 - Reporta os dados resultantes do processo de avaliação de desempenho, considerando descrição do trabalho e critérios estabelecidos. |
|---|

Elementos da competência

Conhecimentos

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Cargos, funções e descrição de atividades de trabalho: conceito, objetivos estratégicos e níveis de responsabilidades.• Descrição e análise de cargos: Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), regulamentação dos conselhos profissionais, manuais técnicos e operacionais. |
|---|



Elementos da competência

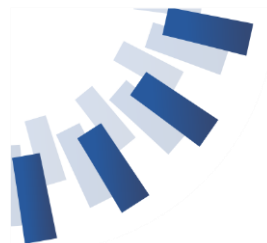
- Consolidação das Leis do Trabalho (CLT): direitos e deveres, atributos necessários ao cargo; métodos para levantamento e análise de informações de funções e cargos; classificação de cargos.
- Organograma de cargos e funções: conceito, tipos e objetivos.
- Carreiras e equipes: definição, critérios e competências associadas.
- Avaliação de desempenho: conceito, objetivos, responsabilidade e contribuições para a gestão de recursos humanos, etapas e cronograma, cenários e tendências.
- Métodos de avaliação de desempenho: conceito, principais tipos utilizados (autoavaliação, avaliação 180° e avaliação 360°) e formas de aplicação.
- Padrões e indicadores das competências: conceito, finalidades, parâmetros e tabulação de resultados.
- Processo de avaliação de desempenho: documentos e relatórios (níveis gerencial, tático e operacional), ferramentas e tecnologias de avaliação.
- *Feedback* da avaliação de desempenho: conceito e formatos.

Habilidades

- Interpretar textos e documentos referentes à legislação vigente.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que podem interferir na organização.
- Pesquisar dados e informações do processo na legislação vigente e em *sites* especializados.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Comunicar-se de maneira assertiva.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.



Elementos da competência

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Empatia no trato com as pessoas.• Proatividade no desenvolvimento do trabalho.• Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.• Sigilo no tratamento de dados e informações.• Zelo na apresentação pessoal e postura profissional. |
|--|

Unidade curricular 5: Realizar processos de remuneração, benefícios e incentivos.

Carga horária: 72 horas.

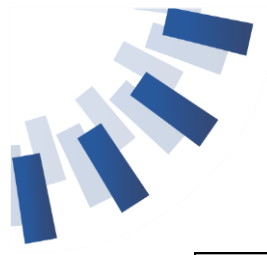
Indicadores

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1 - Coleta e organiza dados e informações pertinentes à elaboração da política salarial e do plano de cargos e salários, conforme dados de funções e cargos, pesquisas salariais e legislação vigente.2 - Propõe parâmetros de remuneração, conforme diretrizes organizacionais, pesquisas salariais e cenário econômico.3 - Implementa, sob orientação, programas de benefícios e incentivos, conforme tendências de mercado e parâmetros organizacionais.4 - Orienta colaboradores a respeito dos benefícios espontâneos e incentivos, conforme políticas organizacionais e legislação vigente. |
|--|

Elementos da competência

Conhecimentos

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Plano de cargos e salários: conceito, pesquisa salarial, etapas de elaboração e implantação, periodicidade para atualização, base legal, movimentação, comunicação e divulgação.• Relação de trabalho: papel dos atores envolvidos (conselhos profissionais, sindicatos e órgãos governamentais), convenção e acordo coletivo, dissídio, atualizações legais, equiparação salarial, piso da categoria e nomenclatura. |
|--|



Elementos da competência

- Política salarial: conceito, finalidade, aplicação, tipos de remuneração (funcional, por habilidade, por competência).
- Benefícios legais: conceito e tipos.
- Benefícios espontâneos: conceito, aplicação e tendências.
- Experiência do empregado: conceito e finalidade.
- Responsabilidade Social Corporativa (RSC): conceito, finalidade e impacto nos colaboradores.
- Modelos de trabalho: remoto, híbrido e presencial.
- Plano de carreira: conceito, tipos e finalidade.

Habilidades

- Interpretar textos, documentos referentes à legislação vigente, convenções e acordos coletivos da categoria.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Pesquisar dados e informações em *sites* especializados.
- Organizar dados e informações.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Efetuar cálculos referentes à tabela salarial.
- Comunicar-se de maneira assertiva.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

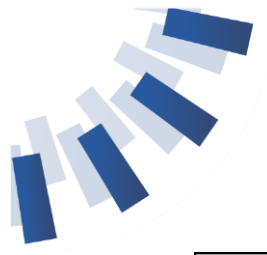


Unidade curricular 6: Realizar rotinas de admissão, benefícios e demissão.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1 - Elabora, sob orientação, fluxo de processos de admissão e demissão, de acordo com a legislação vigente e a política da organização.
2 - Realiza o processo de admissão, de acordo com o modelo de contratação, legislação vigente e política da organização.
3 - Realiza o processo de demissão, de acordo com o modelo de rescisão, legislação vigente e a política da organização.
4 - Orienta lideranças e os colaboradores sobre os direitos e deveres relacionados à admissão e demissão, em conformidade com os aspectos legais.
5 - Controla o processo de entrega dos benefícios legais e espontâneos concedidos, de acordo com a legislação vigente.

Elementos da competência
Conhecimentos • Organização: conceito, tipologia, classificação, natureza jurídica, organograma (estrutura e níveis). • Estrutura do Departamento Pessoal: importância, funções, rotinas e atribuições dos profissionais que atuam no setor; inter-relação com outros setores da empresa e processos organizacionais. • Constituição da República Federativa do Brasil: conceito, Art. 7º (contexto histórico, relação homem e trabalho) e Art. 39 (Estatuto do Servidor Público). • Legislação trabalhista: conceitos de empregado, empregador, autônomo, avulso, estagiário, jovem aprendiz; relação de emprego; tipos de contrato de trabalho; admissão de empregados; remuneração; jornada de trabalho. • Arquivamento de documentos (físico e digital): conceito, temporalidade e aplicabilidade. • Processo de admissão: rotinas, documentos (ficha de cadastro de empregado, exame admissional, registro, anotações e atualizações em carteira de trabalho, cadastro do Programa de Integração Social/PIS e Programa de Formação do Patrimônio do Servidor Público/Pasep, declaração de encargos de família para



Elementos da competência

fins de Imposto de Renda, ficha de salário-família, outras declarações de benefícios etc.) e prontuário do colaborador.

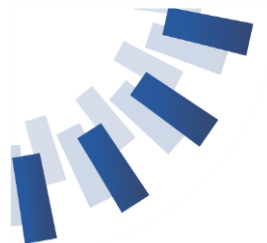
- Exame periódico: conceito, periodicidade e controle.
- Cotas legais: gestão das admissões.
- Benefícios legais e espontâneos: requisitos para concessão e gozo.
- Afastamentos pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS): tipos, procedimentos administrativos e requisitos legais.
- Acordos e convenções coletivas: conceito e aplicabilidade.
- Legislações aplicáveis à segurança e proteção de dados: regras para coleta, tratamento, armazenamento e compartilhamento de dados pessoais.
- Poder diretivo, disciplinar e regulamentar do empregador: conceito e aplicação (advertência, suspensão, demissão por justa causa, demissão sem justa causa, aviso prévio, apuração de faltas graves, entre outros.)
- Processo de demissão: rotinas, documentação (termo de rescisão, comprovante de pagamento da verba rescisória, extrato do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço/FGTS, exame demissional etc.), tipos de estabilidade, modalidades de saque do FGTS, homologação da rescisão contratual, prazos, direito do empregado, seguro-desemprego; comunicação humanizada.
- E-Social: conceito e lançamento de informações fiscais, previdenciárias e trabalhistas pelo empregador.

Habilidades

- Organizar cadastro.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Interpretar textos legais.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Redigir relatórios e documentos técnicos.

Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.



Elementos da competência

- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

Unidade curricular 7: Realizar rotinas de folha de pagamento.

Carga horária: 96 horas.

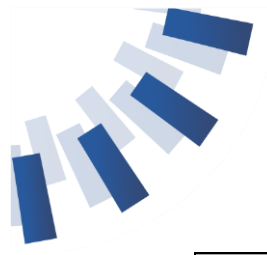
Indicadores

- 1 - Organiza documentos pertinentes ao processo de elaboração de folha de pagamento e de concessão de benefícios, conforme requisitos estabelecidos.
- 2 - Calcula proventos e descontos trabalhistas e previdenciários, considerando a legislação vigente, convenção coletiva da categoria, contrato de trabalho e política da organização.
- 3 - Calcula 13º salário, férias e rescisões contratuais, conforme os prazos e a legislação vigente.
- 4 - Recolhe os encargos sociais pertinentes, de acordo com a folha de pagamento da empresa.
- 5 - Presta informações legais aos órgãos competentes fiscalizadores, conforme parâmetros do sistema e a legislação vigente.
- 6 - Orienta os colaboradores sobre os direitos e deveres relacionados aos proventos e benefícios em conformidade com os aspectos legais.

Elementos da competência

Conhecimentos

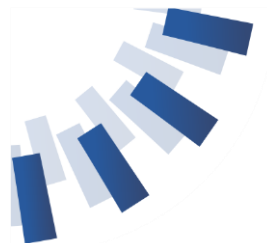
- Remuneração: conceito, diferença entre remuneração e salário; prazo e forma de pagamento; adicionais (conceito de horas extras, trabalho noturno, insalubridade, periculosidade, abonos, gratificações, prêmios ou comissões, salário-utilidade, gorjetas, diárias de viagem etc.).



Elementos da competência

- Jornada de trabalho: conceito, duração, intervalos, prorrogação, compensação de horas, escala de revezamento, categorias diferenciadas, repouso semanal remunerado (RSR), trabalho noturno, jornada de trabalho mensalista, jornada de trabalho horista.
- Processo de controle de frequência: formas de registro, empregados desobrigados da marcação, registro de serviço externo, quadro de horários, registro de intervalos de refeição e descanso, registro de horas extras, registro de faltas e atrasos.
- Suspensão e interrupção do contrato de trabalho: ausências legais e exame de retorno ao trabalho.
- Alterações salariais: promoção, alteração de cargo ou função.
- Movimentação de colaboradores: exame de mudança de função.
- Férias: período, perda do direito, abono pecuniário, parcelamento, comunicação, pagamento, adicional de 1/3, férias coletivas, encargos sociais, atraso e não concessão.
- 13º salário: cálculo, prazo, forma de pagamento e multa por atraso.
- Cálculo de proventos: salário, horas extras, comissões, abonos, gratificações, prêmios e adicionais (insalubridade, periculosidade e noturno).
- Cálculo de descontos: Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), Imposto de Renda, descontos para sindicato, faltas e atrasos, desconto do repouso semanal remunerado, vale-transporte, pensão alimentícia, adiantamento de salário e outros benefícios.
- Rescisão trabalhista: cálculo das verbas rescisórias, descontos e prazos.
- Folha de pagamento: rotinas, rubricas e lançamentos.
- Acordos e convenções coletivas: conceito, aplicação e finalidade.
- Obrigações mensais e anuais do empregador: alimentação dos sistemas governamentais, recolhimento e repasse para os órgãos competentes.
- Automação de processos para sistema de gestão de folha de pagamento, ponto eletrônico e benefícios.

Habilidades



Elementos da competência

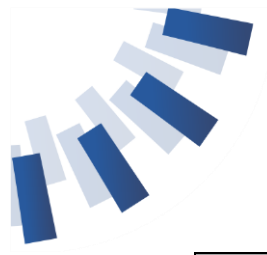
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Pesquisar legislação e documentos relativos às relações de trabalho.
- Interpretar textos legais, estatutos, acordos coletivos e contratos.
- Organizar cadastro.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Efetuar cálculos matemáticos e financeiros.
- Redigir relatórios e documentos.

Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

Unidade curricular 8: Realizar atividades de desenvolvimento humano organizacional.

Carga horária: 96 horas.



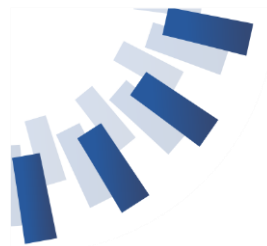
Indicadores

- 1 - Mapeia e elabora, sob supervisão, ações de Desenvolvimento Humano Organizacional (DHO), de acordo com o levantamento das necessidades e diagnósticos internos e externos à organização.
- 2 - Orça e organiza os recursos e serviços, conforme as demandas, o cronograma da ação de DHO e os procedimentos da organização.
- 3 - Coleta e tabula dados e informações referentes à avaliação das ações de DHO, de acordo com procedimentos da organização.
- 4 - Comunica os resultados das ações de DHO, conforme requisitos da ação planejada e dos procedimentos da organização.

Elementos da competência

Conhecimentos

- Desenvolvimento Humano Organizacional (DHO): conceito, aplicação, finalidade, papel da liderança e tendências.
- Comunicação interna: planejamento de comunicação, tipos de linguagem e formas de abordagem.
- Diagnósticos: Levantamento de Necessidade de Treinamento/LNT (conceito, aplicabilidade, métodos e instrumentos de coleta de dados) e indicadores (*a priori* e *a posteriori*).
- Planejamento de ações de treinamento: objetivos, cronograma, carga horária, orçamento, recursos e serviços, formas de contratação, programação, frequência e certificação.
- Avaliação da ação de treinamento: conceito, tipos, finalidade e resultados.
- Gestão do conhecimento: conceito, objetivos e tendências.
- Processo de desenvolvimento organizacional: diagnóstico, intervenção e reforço.
- Processos de mudança organizacional: descongelamento, mudança e recongelamento.
- Plataforma de gerenciamento de aprendizado ou *Learning Management System* (LMS): conceito, finalidade e tendências.
- Educação corporativa: conceito, finalidade e tendências.



Elementos da competência

- Universidades corporativas: conceito e finalidade.
- Planos de desenvolvimento individual e coletivo: conceito, aplicação e finalidade.
- Programas de *trainees*: conceito, finalidade e tendências.

Habilidades

- Interpretar textos, documentos e procedimentos de diferentes áreas da organização.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que possam interferir na organização.
- Pesquisar dados e informações em *sites* especializados.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Criar trilhas de aprendizagem.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

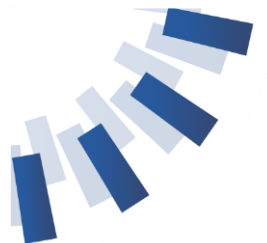


Unidade curricular 9: Apoiar o processo de análise dos indicadores dos subsistemas de gestão de pessoas.

Carga horária: 36 horas.

Indicadores
1 - Orienta, sob supervisão, colaboradores sobre os critérios dos indicadores dos subsistemas de gestão de pessoas, considerando os objetivos organizacionais. 2 - Apura os indicadores dos subsistemas de gestão de pessoas, de acordo com os procedimentos internos e objetivos organizacionais. 3 - Reporta resultados de indicadores dos subsistemas de gestão de pessoas, de acordo com os procedimentos internos e os objetivos organizacionais.

Elementos da competência
Conhecimentos - Indicadores de recursos humanos: conceito, tipos (absenteísmo, rotatividade, KPIs - Indicadores-chave de desempenho, OKRs - Objetivos e resultados-chave etc.), finalidade, critérios de escolha, cálculo e tendências. - Relação entre indicadores e objetivos estratégicos de RH e organizacionais. - Indicadores de diversidade: avaliação em liderança, representação demográfica, taxa de contratação diversa, taxa de promoção e avanço, taxa de rotatividade de diversidade e treinamento, análise de remuneração por gêneros e etnia, taxa de reclamação e litígios por discriminação. <i>People Analytics</i>: conceito, finalidade e aplicação. - Relatório: tipos, estrutura, planilha e modelo de relatórios. - Técnicas de redação empresarial: estrutura textual, coesão e coerência, pronomes de tratamento, abertura e fechamento, regras gramaticais e ortográficas aplicáveis. Habilidades - Comunicar-se de maneira assertiva. - Interpretar textos e documentos internos. - Pesquisar dados e informações em <i>sites</i> especializados. - Operar editores de textos. - Operar <i>softwares</i> de apresentações.



Elementos da competência

- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Efetuar cálculos matemáticos.
- Redigir relatórios e *e-mails*.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Empatia no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade curricular 10: Representar o negócio nas relações internas e externas.

Carga horária: 60 horas.

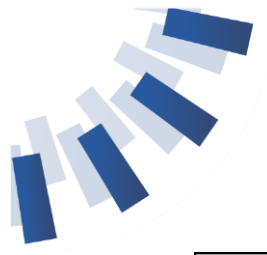
Indicadores

- 1 - Organiza dados e informações internas de gestão de pessoas, conforme a estratégia de divulgação da organização.
- 2 - Comunica e registra, sob supervisão, alterações nas relações de trabalho, contratos, acordos e convenções coletivas, conforme legislação vigente e procedimentos da organização.
- 3 - Atende, sob orientação, demandas das partes interessadas e dos processos trabalhistas, conforme legislação vigente e os procedimentos da organização.
- 4 - Organiza a participação do negócio em eventos relacionados à gestão de pessoas, considerando os objetivos organizacionais.

Elementos da competência

Conhecimentos

- Ecossistema de negócios: órgãos e instituições e seus representantes patronais, instituições formadoras e outras partes integrantes.

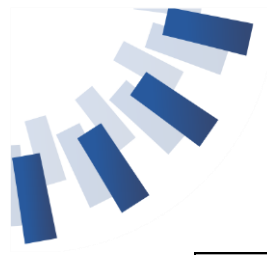


Elementos da competência

- Estilos de liderança: tipos e características.
- Relação de trabalho: negociação e papel dos atores envolvidos (conselhos profissionais, sindicatos, órgãos governamentais etc.)
- Comunicação: técnicas de mediação de conflitos e negociação.
- Comunicação interna e externa: planejamento de comunicação, tipos de linguagem e formas de abordagem.
- Legislação trabalhista e previdenciária: obrigações do empregador, procedimentos legais nos acidentes de trabalho (perícias e notificações), registro, definições e aplicação.
- Processos trabalhistas: conceito, notificação, implicações para a organização, composição do processo e prazos legais.
- Representação do empregador: papel de preposto e de testemunha da organização, carta de preposição, participação e atribuições do representante da organização em reunião, comissão, homologação, auditoria e audiência de relações trabalhistas.
- Eventos relacionados à área: importância e tipos (feiras, seminários, *workshops*, conferências, programas, premiações e *networking* profissional).
- *Software* de gerenciamento de eventos: funcionalidades e importância.
- Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e transparência em representações legais: limites e possibilidades.
- Terceirização: conceito, vantagens e desvantagens.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Operar *softwares* de gestão.
- Pesquisar legislação e documentos relativos às relações de trabalho.
- Identificar diferentes perfis de liderança.
- Interpretar textos e documentos referentes à legislação vigente.



Elementos da competência

- Organizar cadastro e preenchimento de documentos.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.

Atitudes/valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade curricular 11: Propor e realizar melhorias nos processos de gestão de pessoas.

Carga horária: 48 horas.

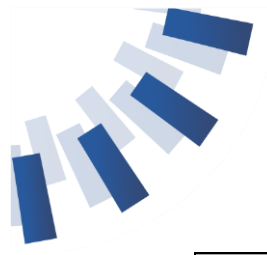
Indicadores

- 1 - Identifica necessidades de melhorias e soluções inovadoras ligadas à área de Recursos Humanos, de acordo com as melhores práticas de mercado (*benchmarking*) e as diretrizes da organização.
- 2 - Organiza recursos para execução do plano de melhorias, de acordo com as diretrizes da organização.
- 3 - Reporta os resultados do plano de melhoria executado, de acordo com as diretrizes da organização.

Elementos da competência

Conhecimentos

- Cadeia de valor: conceito, finalidade e aplicação.
- Inovação e criatividade: conceitos, etapas e responsabilidades.
- Sistemas de gestão da qualidade e certificações: conceito, finalidades, registros e auditorias.



Elementos da competência

- Mapeamento de processos: conceito, identificação, normas e procedimentos e inter-relação dos processos; ferramentas (Espinha de peixe – Ishikawa, Diagrama de Pareto, Histograma e Fluxograma).
- Ferramentas de gestão da qualidade: análise e solução de problemas (MASP), 5W2H, 5S, *Plan, Do, Check, Act* (PDCA); *Standardize, Do, Check e Act* (SDCA) e *benchmarking*.
- Digitalização de processos: automação, inteligência artificial (IA) e tendências para a área.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Interpretar textos e documentos.
- Pesquisar dados e informações em *sites* especializados.
- Operar editores de textos.
- Operar *softwares* de apresentações.
- Operar planilhas eletrônicas.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Redigir relatórios.

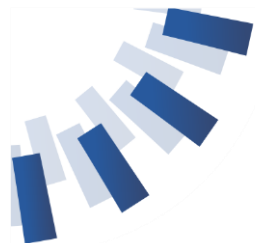
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Criatividade e iniciativa em empreender melhorias e inovações.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional.

Unidade curricular 12: Projeto Integrador Técnico em Recursos Humanos.

Carga horária: 32 horas.

O Projeto Integrador é uma unidade curricular que propicia a articulação das competências que compõem o perfil profissional, proporcionando um espaço que privilegia o contato do



aluno com desafios relacionados ao contexto da ocupação. Seu planejamento e sua execução visam contribuir para o desenvolvimento pessoal e profissional do aluno, que, por meio de temas geradores, vivencia situações que integram trabalho em equipe, resolução de problemas, tomada de decisão e aplicação dos saberes profissionais, considerando o exercício da ética e da sustentabilidade econômica, social e ambiental. Com a realização do Projeto Integrador, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac.

Proposta de temas geradores

Proposta 1: Profissional de RH como parceiro de negócios e agente de mudança.

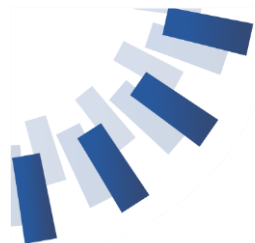
Nos últimos anos, o cenário organizacional tem sido marcado por uma rápida evolução tecnológica e uma mudança significativa nas demandas e expectativas dos colaboradores. Nesse contexto, o papel do profissional de Recursos Humanos (RH) tornou-se mais complexo e estratégico. Não mais limitando-se a tarefas administrativas, o RH é agora reconhecido como um parceiro de negócios essencial e um agente de transformação nas organizações.

A transição do RH de uma função puramente burocrática para um parceiro de negócios é um processo de amadurecimento e envolve uma compreensão profunda das necessidades, dos objetivos e da cultura da organização, permitindo a criação de estratégias que impulsionem o crescimento de maneira sustentável.

Com a ascensão da transformação digital, a gestão de talentos enfrenta novos desafios e oportunidades. As empresas estão buscando formas inovadoras de atrair, desenvolver e reter talentos em um ambiente altamente competitivo e em constante mudança. Nesse contexto, surgem projetos estratégicos liderados pelo RH, visando aproveitar ao máximo as tecnologias emergentes e as melhores práticas de gestão de pessoas.

O diferencial do RH parceiro de negócios reside na habilidade de enxergar a organização como um todo, compreendendo como as diferentes áreas e os processos interagem. Essa visão sistêmica é fundamental para identificar oportunidades de aprimoramento e alinhar as estratégias de RH com os objetivos empresariais.

A partir desse tema, o docente pode propor aos grupos escolherem empresas reais de variados segmentos ou, na impossibilidade, trabalhar com estudos de casos. Os alunos poderão fazer um mapeamento ou diagnóstico do impacto das práticas de RH nessas empresas e/ou realizar um *benchmarking* com as melhores práticas observadas no mercado.



A partir desse mapeamento, serão desafiados a projetar diversos cenários de transformação, conforme os interesses de cada negócio. Ao término do processo, os grupos poderão apresentar essa projeção aos representantes da empresa ou entregar uma versão dela.

Proposta 2: Estratégias inovadoras com tecnologias emergentes em gestão de pessoas.

As tecnologias emergentes estão transformando a gestão de pessoas, proporcionando novas formas de recrutamento, treinamento e engajamento. Ferramentas de inteligência artificial e análise de dados ajudam a identificar talentos, prever tendências de comportamento e personalizar programas de desenvolvimento. Além disso, plataformas de colaboração e comunicação facilitam a interação entre equipes distribuídas, promovendo a cultura organizacional e o trabalho remoto eficaz. Essas inovações estão redefinindo a maneira como as empresas entendem e investem em seu maior ativo: seus colaboradores.

A partir desse contexto, os docentes poderão propor questões aos grupos com foco nos processos de aprimoramento e modernização das rotinas de gestão de pessoas, a partir da incorporação das tecnologias emergentes, por exemplo:

- inteligência artificial;
- *machine learning*;
- análise de *big data*; e
- automação de processos.

A etapa final do projeto poderá consistir na preparação e apresentação formal dos participantes. Durante essa exposição, espera-se que os envolvidos destaquem não apenas as estratégias inovadoras desenvolvidas, mas que conduzam uma discussão sobre as implicações práticas e éticas do uso de tecnologias emergentes no contexto de gestão de pessoas.

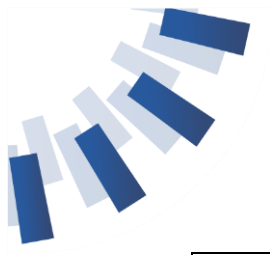
Com a realização de uma das propostas apresentadas, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, envolvendo o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros temas geradores podem ser definidos com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

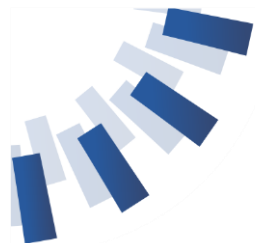
Indicadores para avaliação

Para avaliação do Projeto Integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

1. cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador;



2. apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do Projeto Integrador;
3. mobiliza as Marcas Formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.



Curso: Técnico em Gastronomia
CH: 800h

Perfil profissional:

O Técnico em gastronomia tem como atribuição coordenar a organização do ambiente de trabalho da cozinha e estoques, controla as rotinas de entrada, saída e armazenamento de insumos. Supervisiona o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte cocção, preparo, finalização e acondicionamento de produções gastronômicas. Elaborar e revisa cardápios, além de produzir e executar fichas técnicas operacionais. Auxilia na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos, trabalhando em equipe e interagindo com os demais profissionais da área, fornecedores e clientes, mas podendo também desenvolver propostas de negócios em gastronomia.

Atua nos segmentos de alimentação tais como: restaurantes, bares, eventos, catering, cozinha industrial, meios de hospedagem, refeitórios, cruzeiros marítimos, embarcações e demais estabelecimentos que ofertem refeições, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.

O profissional formado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e a capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e pertence ao segmento de Gastronomia.

A seguir estão as competências que compõem o perfil do Técnico em Gastronomia:

- Coordenar a organização do ambiente de trabalho para produções gastronômicas.
- Controlar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.
- Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas.
- Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas.
- Preparar produções gastronômicas da cozinha internacional.
- Preparar produções gastronômicas da cozinha brasileira.
- Preparar produções de panificação.
- Preparar produções de confeitaria
- Elaborar e operacionalizar cardápios.
- Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos.

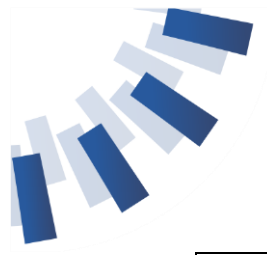
Unidades Curriculares		Carga horária
UC11: Projeto Integrador Técnico em gastronomia (32 horas)	UC1: Coordenar a organização do ambiente de trabalho para produções gastronômicas.	48 horas
	UC2: Controlar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.	48 horas
	UC3: Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas.	180 horas
	UC4: Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas.	48 horas
	UC5: Preparar produções gastronômicas da cozinha internacional.	108 horas
	UC6: Preparar produções gastronômicas da cozinha brasileira.	108 horas
	UC7: Preparar produções de panificação.	48 horas
	UC8: Preparar produções de confeitaria.	48 horas
	UC9: Elaborar e operacionalizar cardápios.	60 horas
	UC10: Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos.	72 horas
Carga Horária Total		800 horas

Detalhamento das unidades curriculares

Unidade Curricular 1: Coordenar a organização do ambiente de trabalho para produções gastronômicas.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1. Planeja atividades operacionais para preparação das instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios considerando as boas práticas para serviços de alimentação, fluxo do ambiente de trabalho e fichas técnicas.
2. Orienta a realização das etapas de separação, higienização, montagem e manuseio de equipamentos e utensílios considerando fichas técnicas, segurança individual e coletiva, boas práticas e legislação vigente para serviços de alimentação.
3. Prepara equipamentos e utensílios, de acordo com a segurança individual/coletiva e a ficha técnica de produção.



4. Verifica e registra o fluxo de atividades operacionais considerando as boas práticas em serviços de alimentação.

Elementos da Competência

Conhecimentos

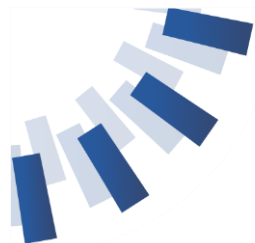
- Contexto da gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional e novos meios de atuação.
- Legislação e procedimentos: boas práticas para serviços de alimentação quanto a: higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos.
- Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual (EPI) e equipamento de proteção coletiva (EPC). Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga.
- Planejamento das atividades operacionais: fluxos, registros e controles operacionais.
- Leiaute, mobiliários, equipamentos e utensílios: características, funcionamento, utilização e conservação.
- Ficha técnica de produção: conceito e finalidade para organização do ambiente de trabalho.

Habilidades

- Organizar atividades de higienização de instalações, equipamentos e utensílios.
- Aplicar boas práticas para serviços de alimentação nos processos de organização do ambiente de trabalho.
- Administrar a operação de equipamentos e utensílios.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Interpretar ficha técnica de produção.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.



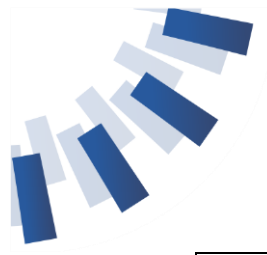
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Zelo na realização das atividades profissionais.
- Zelo na apresentação pessoal e na postura profissional.

Unidade Curricular 2: Controlar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1. Monitora os procedimentos de controle e reposição de insumos, de acordo com ficha técnica e estoque atual. 2. Acompanha procedimentos de recebimento de insumos, considerando documentos operacionais e boas práticas para serviços de alimentação. 3. Monitora o acondicionamento e a armazenagem de insumos e as produções gastronômicas de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação e fichas técnicas.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Insumos: especificações técnicas, sazonalidade, classificação dos insumos. • Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas. • Ficha técnica de produção: implicações para controles de estoque. • Estoques: conceito, importância, integração com outros setores, documentos operacionais, sistemas de gestão. • Operação do estoque: entradas, saídas, estoque mínimo e máximo e ponto de equilíbrio. • Legislação de boas práticas para serviços de alimentação no recebimento e armazenamento de insumos: fluxo de recebimento; controle de qualidade e rastreabilidade; identificação de embalagens; controle do prazo de validade (primeiro que vence, primeiro que sai - PVPS e primeiro que entra, primeiro que sai - PEPS) e monitoramento do armazenamento; procedimentos de descartes de embalagens e resíduos. Habilidades • Analisar necessidades de compras com itens disponíveis no estoque. • Efetuar cálculos para definição de ponto de pedidos.



- Interpretar ficha técnica de produção.
- Conferir mercadorias.
- Administrar documentos operacionais.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Administrar entrada e saída de mercadorias.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Diferenciar tipos de acondicionamento.

Atitudes/Valores

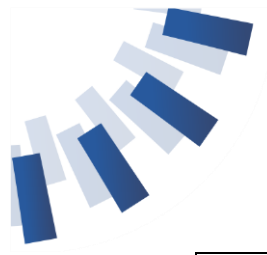
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Zelo na apresentação pessoal e postura profissional

Unidade Curricular 3: Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas

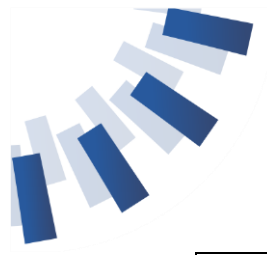
Carga horária: 180 horas.

Indicadores
1 - Planeja as etapas de pré-preparo considerando insumos, fluxo de operação e documentos orientadores.
2 - Orienta a realização de técnicas de corte em alimentos conforme fichas técnicas de produção e boas práticas para serviços de alimentação
3 - Orienta o uso de equipamento, utensílios e o controle de tempo e temperatura conforme os métodos de cocção e características dos insumos
4- Monitora a execução das bases de cozinha considerando insumos, utensílios, equipamentos e demanda.

Elementos da Competência
Conhecimentos
• Afiação e amolação de facas: instrumentos, técnicas e conservação. • Equipamentos e utensílios: tipos, utilização e conservação.



- Documentos orientadores: ordem de serviço, *check lists* e fichas técnicas de produção.
- Plano de ataque: conceito, *mise en place* e fluxograma.
- Técnicas de corte: pescados - tipos (redondos e achatados), limpeza, cortes (posta, filé e inteiro para rechear); frutos do mar – tipos (camarão, lula, polvo, marisco, ostra), limpeza, corte e armazenamento; carnes bovinas, suínas e caprinas – tipos, limpeza (nervos, membranas e ossos), cortes filé-mignon (*chateaubriand*, *tornedor*, medalhão, escalope, *émincé*), cortes de outras peças (bife em tiras, bife batido, moído, lardear e bardear) e armazenamento; carnes de aves - tipos, desossa, porcionamento e cortes (pescoço, peito, asa, coxa, sobre coxa, sassami, drumet), amarração de aves e armazenamento.
- Técnicas de corte de vegetais: cubos (*brunoise*, macedônia, *mirepoix*, entre outros); bastões (*julienne*, *jardinière*, Palha, *bâtonnet*, entre outros); redondos (*rondelle*); boleados (*noisette*, *parisienne*); *concassé*, *émincé*, laminado, *chiffonade*, *Tournée*.
- Marinadas: tipos, finalidades e aplicações em pré preparos e preparos.
- Técnicas de empanamento para proteínas e vegetais.
- Cocção: calor (seco, úmido e combinado), método de transmissão (condução, conveccção e radiação), técnicas (fritar, refogar, saltear, frigar, assar, brasear, guisar, escalfar, abrasar, por microondas), auxiliares (gratinar, marinar, pururucar, branquear, temperar, confitar, selar, flambar, deglaçar) e aplicabilidade em insumos (cereais, leguminosas e ovos).
- Aromáticos: tipos e aplicação.
- Fundos e caldos: técnica de preparo, aplicabilidade e conservação.
- Espessantes: amido (*slurry*, *singer*, *beurre manié* e *Roux*), redução (purês), emulsão, géis e proteínas (gelatina, ovo e *liason*).
- Sopas: caldos, cremes e purês.
- Técnicas de massas a base de farinha: quebradiças, cozidas, fermentadas, alimentícias e líquidas.
- Técnicas para espessamento de molhos: redução (tomate e *demi-glace*), emulsão (pesto, holandês, *beurre blanc*, maionese e vinagrete), amido (*béchamel*, *velouté* e espanhol).
- Propriedades organolépticas dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor.



- Controle de desperdício dos alimentos e das produções gastronômicas: aproveitamento de alimentos, controle e análise do desperdício e destino de resíduos.

Habilidades

- Interpretar documentos orientadores.
- Identificar os aspectos do processo de produção que interferem na organização.
- Diferenciar tipos de cortes vegetais, carnes, aves e pescados.
- Relacionar o tipo de corte e alimento a cocção necessária.
- Relacionar a técnica necessária para produção de bases de cozinha.
- Utilizar termos técnicos nas rotinas de trabalho.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Identificar os tipos, as características e usabilidade dos equipamentos e utensílios.
- Realizar o aproveitamento de alimentos.
- Realizar a destinação de insumos.

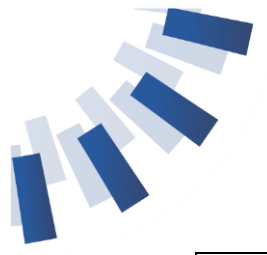
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.

Unidade Curricular 4: Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1 - Calcula os índices utilizados em produções gastronômicas de acordo com o tipo de ficha técnica.
2 - Descreve os métodos e as técnicas de produções gastronômicas, considerando equipamentos, utensílios, termos técnicos e etapas do processo.



3 - Acompanha o fluxo de produções gastronômicas de acordo com as especificações das fichas técnicas de produção.

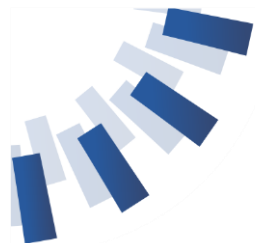
Elementos da Competência

Conhecimentos

- Ficha técnica: conceitos e diferenças de aplicação (ficha técnica de produção/operacional e ficha técnica de custo/gerencial).
- Cálculos matemáticos: unidades de medida e conversão.
- Ficha técnica de produção: peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, formulação e rendimento de produção.
- Ficha técnica de custo: custo unitário, custo total/produção e custo per capita/porção.
- Fichas técnicas para diferentes tipos de operação de cozinha: *buffet*, *empratado*, *a lá carte*, eventos, confeitaria e panificação.
- Redação de fichas técnicas: modo de preparo (descrição das etapas de preparo, utensílios, técnicas utilizadas, condições de acondicionamento). Apresentação da produção (características organolépticas, fotos, utensílios de apresentação e padronização).
- Aplicação de fichas técnicas: dimensionamento de produção, estoques e desperdício.
- Ferramentas para criação e padronização de fichas técnicas: planilhas e sistemas de gestão.

Habilidades

- Organizar as informações de forma sistematizada.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Operar planilhas de controle.
- Interpretar informações de quantificação de alimentos e custos.
- Converter unidades de medida caseiras em unidades de medida padrão.



- Utilizar termos técnicos na redação de fichas técnicas.
- Aplicar boas práticas para serviços de alimentação nos processos operacionais.

Atitudes/Valores

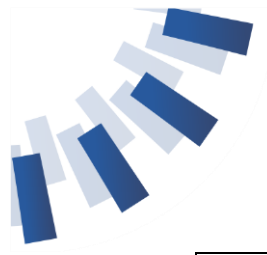
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Responsabilidade e atenção nos processos de trabalho.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade Curricular 5: Preparar produções gastronômicas da cozinha internacional

Carga horária: 108 horas.

Indicadores
1 - Seleciona bases de cozinha de acordo com as fichas técnicas de produção, características dos insumos e as boas práticas para serviços de alimentação. 2 - Realiza métodos de cocção de acordo com as características dos insumos, tipos de equipamento, utensílios e o controle de tempo e temperatura. 3 - Aplica técnicas de cozinha internacional de acordo com as características dos insumos, as tipologias de serviço e fichas técnicas operacionais. 4 - Apresenta produções gastronômicas de cozinha internacional de acordo com o tipo de serviço, e a característica da preparação e as fichas técnicas de produção.

Elementos da Competência
Conhecimentos • História da alimentação: cultura alimenta, transformações e tendências; • Cozinha internacional: Europa, África, Ásia e Américas, uso de insumos regionais e principais produções, utensílios, formas de preparo e apresentação. • Bebidas alcoólicas e não alcoólicas: tipos, características e aplicabilidade na gastronomia.



- Técnicas de preparo da cozinha internacional: aplicação de etapas de preparo, combinação de insumos e sabores.
- Garde manger: conceito, características, técnicas de espessamento e principais produções
- Técnicas de finalização e apresentação na cozinha internacional: fluxo, tempo, utensílios, etapas de preparo, porcionamento, temperatura e decoração.
- Restrições alimentares na cozinha quente: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros.
- Avaliação sensorial dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor.
- Tipologia de serviço: conceitos e tipos de serviço (à francesa, inglesa, empratado, buffet, americana, franco-americana, volante, travessa sobre a mesa, russa e serviço de bebidas)

Habilidades

- Criar propostas para apresentações gastronômicas.
- Relacionar produções gastronômicas com a cultura local.
- Organizar as etapas de produção da cozinha quente.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Empregar técnicas de cortes nos alimentos.
- Utilizar técnicas de cocção.
- Realizar o aproveitamento de alimentos.
- Realizar descarte corretos dos alimentos.
- Acondicionar alimentos prontos para consumo.

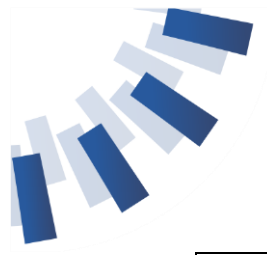
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

Unidade Curricular 6: Preparar produções gastronômicas da cozinha brasileira.

Carga horária: 108 horas.

Indicadores



1. Seleciona bases de cozinha de acordo com as características dos insumos, as boas práticas para serviços de alimentação e as fichas técnicas de produção.
2. Realiza métodos de cocção de acordo com as características dos insumos, os tipos de equipamento e utensílios e o controle de tempo e temperatura.
3. Aplica técnicas de cozinha brasileira, de acordo com as características dos insumos, as fichas técnicas operacionais e a tipologia de serviço.
4. Apresenta produções gastronômicas de cozinha brasileira de acordo com as fichas técnicas de produção, o tipo de serviço e a característica da preparação.

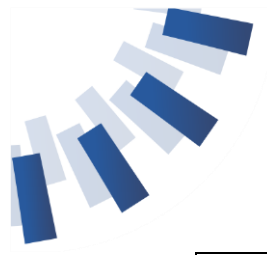
Elementos da Competência

Conhecimentos

- História e cultura alimentar brasileira: transformações e tendências
- Cozinha regional brasileira: regiões (Norte, Sul, Centro-oeste, Nordeste e Sudeste), uso de insumos regionais, principais produções, utensílios, formas de preparo e apresentação.
- Bebidas alcoólicas e não alcoólicas típicas brasileiras: tipos, características e usabilidade aplicabilidade na gastronomia.
- Técnicas de finalização e apresentação na cozinha brasileira: fluxo, tempo, utensílios, etapas de preparo, porcionamento, temperatura e decoração.
- Cozinha brasileira fria: características da cozinha fria regional e principais produções.
- Avaliação Sensorial dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor.
- Restrições alimentares na cozinha brasileira: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismo, veganismo, entre outros.
- Fluxo operacional: tipos de operação (ambulantes de alimentação, restaurantes *à la carte*, *catering* e buffet/quilo), equipes de trabalho, tempo de preparo, equipamentos, utensílios, acondicionamento e armazenamento.

Habilidades

- Criar propostas para apresentações gastronômicas.
- Relacionar produções gastronômicas com a cultura local.



- Organizar as etapas de produção da cozinha internacional.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Empregar técnicas de cortes nos alimentos.
- Utilizar técnicas de cocção.
- Realizar o aproveitamento de alimentos.
- Realizar descarte correto dos alimentos.
- Acondicionar alimentos prontos para consumo.

Atitudes/Valores

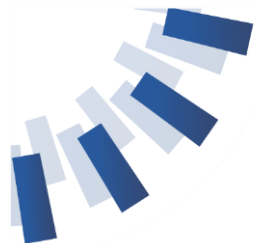
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade Curricular 7: Preparar produções de panificação

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1 - Aplica técnicas para preparo de bases de panificação de acordo com as fichas técnicas e boas práticas em serviços de alimentação.
2 - Aplica técnicas nas etapas de desenvolvimento, preparo e finalização de produções da panificação considerando controle de tempo e temperatura, utensílios e equipamentos.
3. Apresenta produções de panificação, de acordo com as fichas técnicas de produção, tipo de serviço e característica das preparações

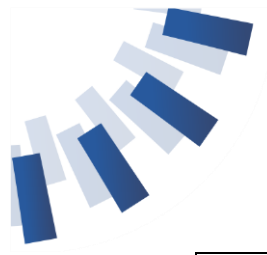
Elementos da Competência
Conhecimentos • Tipos de farinhas de trigo e outras farinhas aplicadas à panificação: força da farinha, teor de proteína, extração, uso de farinhas integrais, de centeio, multigrãos e sem glúten. • Estrutura do glúten e do amido nas massas de panificação: formação de rede de glúten, gelatinização do amido e impacto na textura, volume e conservação dos pães.



- Fermentos em panificação: fermento biológico fresco, seco instantâneo, fermento químico e fermentação natural (levain/massa madre) – características, formas de uso e impacto em sabor, textura e prazo de validade.
- Melhoradores e aditivos específicos de panificação: emulsificantes, oxidantes, enzimas (amilases, proteases) – funções tecnológicas e uso responsável.
- Tecnologias e operações para produções de panificação em diferentes escalas de produção: características, equipamentos e utensílios (tipos, utilização e conservação), pré-misturas e aditivos químicos.
- Ingredientes para panificação: funções, tipos, características e aplicação.
- Porcentagem do padeiro aplicada aos cálculos de panificação: padronização de fórmulas, variação de rendimento e escalonamento de produção.
- Classificação das massas de panificação: por família (massas magras, macias, ricas, pegajosas, doces) e composição dos ingredientes (rica, semi rica e pobre).
- Métodos de mistura da panificação: direto e indireto.
- Etapas e características das produções em panificação: pré-fermentação e fermentação (tipos e aplicações), mistura (TDM - tempo de desenvolvimento da massa / desenvolvimento do glúten), descanso, divisão, modelagem e fermentação final.
- Finalização de produções de panificação: decorações (sementes, *egg wash*, cremes, farinhas e outros ingredientes), cocção e armazenamento.
- Restrições e tendências alimentares em panificação: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros.
- Avaliação sensorial dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor.
- Apresentação de produtos de panificação: vitrines, exposição, buffets e a la carte.

Habilidades

- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Identificar os tipos, as características e a usabilidade dos equipamentos e utensílios.
- Organizar as etapas de produção de produtos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Empregar cocção em produções de panificação
- Harmonizar massas, recheios e coberturas.
- Criar propostas de finalização e decoração em panificação



- Realizar o aproveitamento de alimentos.
- Realizar descarte corretos dos alimentos.
- Acondicionar alimentos prontos para consumo.

Atitudes/Valores

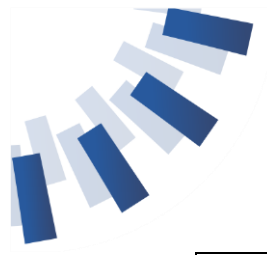
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

Unidade Curricular 8: Preparar produções de confeitaria.

Carga horária: 48 horas.

Indicadores
1 Aplica técnicas para preparo de bases de confeitaria de acordo com as fichas técnicas e boas práticas em serviços de alimentação.
2 Aplica técnicas nas etapas de preparo, estruturação e finalização de produções da confeitaria considerando tipo de massa, recheio, cobertura, controle de tempo e temperatura.
3 Apresenta produções de confeitaria, de acordo com o tipo de serviço, característica da preparação e as fichas técnicas de produção.

Elementos da Competência
Conhecimentos • Ingredientes para confeitaria: funções, tipos, características e aplicação. • Tecnologias e operações para produções de confeitaria em diferentes escalas de produção: características, equipamentos e utensílios (tipos, utilização e conservação), pré-misturas e aditivos químicos. • Cálculo em confeitaria: rendimento, encomenda (reverso) e percentual da produção.



- Etapas e características das produções em confeitaria: massas à base de farinha (secas, cremosas, espumosas, líquidas, cozidas, folhadas e fermentadas), cremes e bases para recheios e coberturas.
- Montagem de bolos e sobremesas: espessura das massas, quantidade de camadas, umidade aplicada, quantidade de recheio e temperatura.
- Finalização e decoração de produções em confeitaria: chocolate (temperagem), bicos para confeitaria e apresentação por tipo de serviço.
- Pós-produção na confeitaria: acondicionamento, armazenamento e transporte.
- Restrições e tendências alimentares em confeitaria: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros.
- Avaliação sensorial dos alimentos: cor, brilho, aroma, textura, som e sabor.
- Apresentação de produtos de confeitaria: vitrines, exposição, buffets e a lá carte.

Habilidades

- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Identificar os tipos, características e usabilidade dos equipamentos e utensílios.
- Organizar as etapas de produção de produtos.
- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Empregar cocção em produções de confeitaria.
- Harmonizar massas, recheios e coberturas.
- Criar propostas de finalização e decoração em confeitaria.
- Realizar o aproveitamento de alimentos.
- Realizar descarte corretos dos alimentos.
- Acondicionar alimentos prontos para consumo.

Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Responsabilidade no uso dos recursos organizacionais.
- Zelo na realização das atividades profissionais.

Unidade Curricular 9: Elaborar e operacionalizar cardápios.



Carga horária: 60 horas.

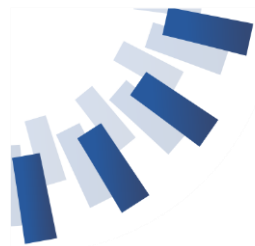
Indicadores

- 1 - Identifica produções gastronômicas considerando público-alvo, tipo de operação, serviço de salão, sazonalidade, demandas de mercado e compatibilização de sabores.
- 2 - Planeja as etapas do fluxo operacional de produção e distribuição dos cardápios, considerando processos de trabalho, estrutura física e fichas técnicas de produção.
- 3 - Analisa os custos direto das produções e o impacto das demandas de mercado considerando as fichas técnicas operacionais.
- 4 - Propõe ações corretivas em cardápios de acordo com as necessidades identificadas na operação.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Tipos de alimentos: in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados.
- Grupos dos alimentos: leguminosas, cereais, raízes, tubérculos, legumes, verduras, frutas, oleaginosas, leites e derivados, carnes e ovos.
- Tendências e inovações no mercado de alimentação: *food service*, *comfort food*, *slow food*, personalização de dietas (alergias, intolerâncias, hospitalar, infantil, vegetarianismos, veganismo, diabéticos, hipertensos), *mood food*, *foodstyling*, orgânicos e entre outros.
- Criação de pratos para cardápios: público-alvo, saudabilidade, compatibilização de sabores, técnicas gastronômicas, estrutura física (leiaute, equipamentos e utensílios), equipe de trabalho, legislações vigentes e produção.
- Tipos de operações em serviço de alimentos: salão, *delivery*, *take away*, *catering*, *drive thru* e eventos.
- Serviço de salão: tipos, relação com o cardápio.
- Bebidas alcoólicas e não alcoólicas: tipos, características e relação com o cardápio.
- Etapas do fluxo operacional: pré-preparo, preparo, finalização, apresentação, armazenamento, porcionamento, logística e distribuição.
- Precificação: elementos (ficha técnica, custos operacionais, CMV e lucro) e critérios (lucro bruto, *markup*, concorrência, percepção de valor)



- Formatação de cardápios: leiaute, apresentação, redação e tecnologias.
- Gestão de cardápio: identificação de necessidades operacionais, ações corretivas, adaptação de produção e engenharia de cardápio.

Habilidades

- Desenvolver receitas.
- Executar cardápios.
- Identificar os tipos de bebidas alcóolicas e não alcóolicas.
- Adaptar cardápios à sazonalidade.
- Avaliar as etapas de execução do cardápio.
- Elaborar fichas técnicas de custo.
- Aplicar boas práticas para serviços de alimentação nos processos operacionais.

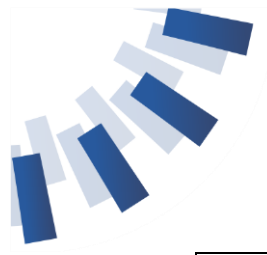
Atitudes/Valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Responsabilidade e comprometimento com os acordos estabelecidos.
- Sigilo no tratamento de dados e informações.

Unidade Curricular 10: Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos.

Carga horária: 72 horas.

Indicadores
1 - Propõe escalas de trabalho da equipe de cozinha considerando legislação trabalhista, controles organizacionais e as necessidades operacionais do estabelecimento.
2 - Monitora o fluxo de compras e vendas de acordo com indicadores de desempenho da empresa, fornecedores, custos e o controle de recursos.



3 - Propõe ações de melhorias na operação considerando planejamento estratégico, plano de negócios e *marketing*.

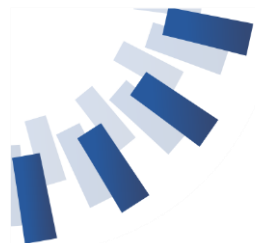
Elementos da Competência

Conhecimentos

- Legislação trabalhista aplicada a empreendimentos gastronômicos: conceitos de empregado, empregador, autônomo, avulso, estagiário, relação de emprego; admissão e demissão de empregados; remuneração; férias; benefícios; lei da gorjeta.
- Controles operacionais: escala de trabalho, distribuições de funções, equipes de trabalho e organograma.
- Desenvolvimento de equipe: integração, treinamento, administração de conflitos, feedback, liderança.
- Indicadores de desempenho para empreendimentos gastronômicos: consumo per capita, ticket médio, consumo médio de produtos e insumos, rotatividade de assentos, inventários e previsão de público, markup, CMV, custos diretos e indiretos.
- Controle de recursos: conceito, tipos (água, gás, energia, estrutura física, insumos, resíduos)
- Fluxo de compras e vendas para empreendimentos gastronômicos: conceitos e princípios, relação com fornecedores, cotação de insumos, produtos e equipamentos para aquisição, sistemas de informação (comandas eletrônica, aplicativos e controles de consumo).
- Planejamento estratégico: conceito e etapas (missão, visão, valores, objetivos, metas e planos de ação)
- Plano de negócios: conceito.
- Marketing para empreendimentos gastronômicos: estratégias, mídias sociais e comportamento do consumidor.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Identificar demandas de formação da cozinha.
- Analisar legislação trabalhista vigente.
- Gerenciar tempo e atividades de trabalho.



- Interpretar plano de negócio.
- Interpretar indicadores de desempenho.
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização.
- Aplicar boas práticas para serviços de alimentação nos processos operacionais.

Atitudes/Valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Flexibilidade nas situações de trabalho.
- Proatividade no desenvolvimento do trabalho.
- Respeito às normativas que regulamentam a área de atuação profissional.
- Valorização e respeito à diversidade pessoal, social e cultural.

Unidade curricular 11: Projeto Integrador Técnico em Gastronomia.

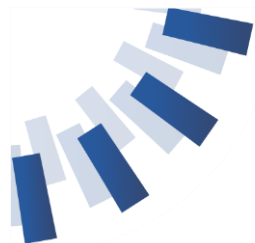
Carga horária: 32 horas.

O Projeto Integrador é uma unidade curricular que propicia a articulação das competências que compõem o perfil profissional, proporcionando um espaço que privilegia o contato do aluno com desafios relacionados ao contexto da ocupação. Seu planejamento e sua execução visam contribuir para o desenvolvimento pessoal e profissional do aluno, que, por meio de temas geradores, vivencia situações que integram trabalho em equipe, resolução de problemas, tomada de decisão e aplicação dos saberes profissionais, considerando o exercício da ética e da sustentabilidade econômica, social e ambiental. Com a realização do Projeto Integrador, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac.

Proposta de temas geradores

Proposta 1: Inovação nos processos de produção e serviços de alimentação.

O comportamento das pessoas com relação ao consumo de alimentos vem mudando à medida que novas formas de armazenamento, conservação e comercialização de preparações são apresentadas. Hoje é possível consumir diferentes pratos simplesmente digitando em um aplicativo. Toda esta inovação proporciona diversificação e comodidade, facilitando o dia a dia de quem tem pouco tempo para se dedicar à elaboração de suas refeições.



Toda inovação é desafiadora e muitas vezes tem os seus processos modificados durante as atividades diárias, a partir de experiências favoráveis ou não. Uma das mudanças percebidas na atualidade foi a necessidade de dar ritmo acelerado à cadeia produtiva das comidas.

As novas tendências impactam diretamente os processos de elaboração das preparações, há também preocupações relacionadas à necessidade de estabelecer um relacionamento de transparência com o cliente com relação à qualidade dos alimentos consumidos, já que aspectos como hospitalidade, segurança dos alimentos e qualidade de serviço e produto são menos perceptíveis em uma compra online.

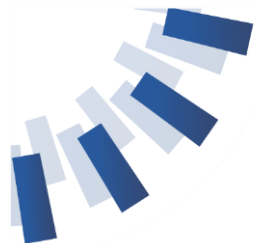
Diante desses desafios e os novos processos de compra e consumo que convidam a sociedade a adquirir cada vez mais de forma não presencial, os alunos são estimulados a pensarem em projetos a partir do tema gerador inovação. Os projetos podem trilhar percursos relacionados a *marketing*, cardápios, tecnologias, processos de produção de alimentos (armazenamento e conservação), entregas, embalagens e parcerias com outros estabelecimentos do território.

Proposta 2: Sustentabilidade e otimização de recursos em negócios de alimentação

Os empreendimentos gastronômicos apresentam distintas formas de operação, tornando a visão sistêmica um diferencial para os profissionais da área que precisam entender o todo a partir de suas partes e o funcionamento de cada uma.

Algumas iniciativas desenhadas para os empreendimentos necessitam fundamentalmente que os seus funcionários tenham um olhar para o todo do negócio, independentemente da função que ocupam, principalmente quando se deseja implantar ações voltadas a sustentabilidade em um negócio de alimentação

Hoje estabelecimentos gastronômicos se engajam em ações que valorizam a sua identidade e atraem clientes comprometidos com as causas relacionadas ao meio ambiente. Muitos já têm o tema inserido em seu planejamento estratégico e o consideram prioridade de gestão. Com tal iniciativa, possibilitam a valorização da marca, motivação nos colaboradores, novas oportunidades de negócio, aumento da competitividade e, acima de tudo, declaram o seu compromisso com o território onde estão inseridos.



Considerando que a sustentabilidade contribui para o crescimento do negócio, melhora a imagem perante o público consumidor, aumenta a vantagem competitiva e colabora com o meio ambiente, os alunos são estimulados a pensarem projetos a partir do tema gerador sustentabilidade. Os projetos podem transitar por ações que gerem a diminuição do descarte de alimentos, a realização correta dos descartes, a redução do uso de recursos naturais, o uso criativo de produtos e a valorização de produtos frescos, sazonais e nacional, entre outros.

Para tanto, é necessário que os alunos analisem o modelo de estrutura, as condições das instalações, o cardápio, os processos de compras e recebimento, o armazenamento, a manipulação e o transporte, ou seja, toda a cadeia de produção para que as ações propostas sejam eficazes.

A importância do fortalecimento da produção local e a articulação entre saúde pública e mercado são pontos que devem ser reforçados no processo de análise e reflexão da problemática.

Com a realização de uma das propostas apresentadas, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros temas geradores podem ser definidos com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Indicadores para avaliação

Para avaliação do Projeto Integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

1. cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador;
2. apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do Projeto Integrador;
3. mobiliza as Marcas Formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.