



TERMO ADITIVO

TERCEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO EMPREGO RENDA E ESPORTE - SETRE E O INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC.

O ESTADO DA BAHIA, por intermédio da SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE, CNPJ nº 13.937.123/0001-03, situada à Av. Luiz Viana Filho, 200, 3ª Plataforma, 2ª Avenida, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP: 41.745-003, Salvador-BA, neste ato representado pelo seu titular, Sr. **DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº. 138746834, SSP/BA e do CPF nº 182.817.025-91, autorizado pelo Decreto Governamental de 08.02.2019 e publicado no D.O.E. de 09.02.2019, doravante denominada **CONCEDENTE**, e o **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC**, CNPJ nº. 08.952.836/0001-06, situada na rua Santos Dumont, nº. 131, Ed. Otacilio F. Santos, 3º andar, Centro, Município de Vitória da Conquista - BA, CEP nº. 45.000-015, neste ato representado pelo Sr. **ALEXANDRE DOURADO BOTELHO**, portador da Carteira de Identidade nº. 673.622.495, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº. 777.436.525-72, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, formaliza o presente Termo Aditivo, nos Termos do Processo Administrativo nº. 021.2122.2023.0002112-73, que se regerá pela Lei Federal nº. 13.019/2014, que regulamenta o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, e pelo Decreto Estadual nº. 17.091/2016, mediante as cláusulas e condições discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem como objeto alterar o Termo de Colaboração nº. 014/2022 para:

- 1- Prorrogação de prazo
- 2- Acréscimo de valor
- 3- Remanejamento no Plano de Trabalho

CLÁUSULA SEGUNDA- DO PRAZO

Pelo presente Termo Aditivo fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 014/2022, por mais 05 (cinco) meses, com efeitos retroativos a partir de 03/02/2024, que passa a vigorar com as alterações fixadas no Anexo Único do presente Termo, consoante ao plano de trabalho, a fim de concluir a execução do objeto do Termo de Colaboração.

CLAUSULA TERCEIRA – DO VALOR

Pela execução do objeto, a SETRE repassará à OSC, no prazo e condições constantes deste instrumento a importância estimada em **R\$ 489.600,00 (Quatrocentos e oitenta e nove mil e seiscentos reais)**, referente ao acréscimo no valor do Termo de Colaboração nº 014/2022, de acordo com o cronograma de desembolso, constante do Plano de Trabalho, Anexo Único.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas do presente Termo Aditivo serão custeados pela Dotação Orçamentária a seguir especificada:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	FONTE/BA	PAOE	NATUREZA DA DESPESA	UNIDADE GESTORA
3.21.602 – FET/BA	0.362/162	1793	33.50.41.00	0001 - FET

PARÁGRAFO ÚNICO: O valor global do Termo de Colaboração passa a ser de **R\$ 2.203.200,00 (dois milhões duzentos e três mil e duzentos reais)**

CLÁUSULA QUINTA- DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO

Pelo presente Termo Aditivo, ficam alterados os itens, B, C, E, F, G, H, I e J, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único.

CLÁUSULA SEXTA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam mantidas as demais Cláusulas e condições não retificadas por este instrumento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA PUBLICAÇÃO

O presente Termo Aditivo será publicado em resumo no Diário Oficial do Estado, em conformidade com a Lei Estadual nº.9.433/05. E, para firmeza do que foi pactuado, assinam este instrumento, perante 02 (duas) testemunhas que também o subscrevem.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS
SECRETÁRIO DA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE -SETRE

ALEXANDRE DOURADO BOTELHO
INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC

TESTEMUNHAS:

CPF:

CPF:

ANEXO ÚNICO
PLANO DE TRABALHO
3º TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022

Edital de Chamamento Público nº. 02/2021 Finalidade da Seleção: Execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculadas ao Projeto Qualifica Bahia.

Dados da OSC

Nome da OSC: Instituto de Desenvolvimento Humano e Ação Comunitária (IDAC) CNPJ Nº: 08.952.836/0001-06

Data de Criação: 21 de março de 2006

Endereço: Rua Santos Dumont, 131 - Vitória da Conquista UF: Bahia

CEP: 45.000-015

Telefone: (77) 3017-6446 / 77) 9 9974-7560

Endereço eletrônico (e-mail): idadac.vc@gmail.com

Dados do Representante Legal

Nome: Alexandre Dourado Botelho

Endereço: 6ª Avenida, nº 250, Condomínio Sul Residence, Edifício Buenos Aires, aptº 102, Boa Vista, Vitória da Conquista-BA

CEP: 445026-720

Endereço eletrônico (e-mail): alexandrebio7@gmail.com Telefone: (77) 99974-7560

RG/Órgão expedidor/UF: 06736224-95 SSP/BA CPF: 777.436.525-72

B. OBJETO DA PARCERIA

Constitui-se objeto dessa parceria a execução de ações de qualificação social e profissional do Programa Qualifica Bahia, por meio da realização de 90 cursos em 51 municípios, distribuídos nos territórios de identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas. Cada curso contará com turma de 20 alunos e carga horária de 120 horas. Ao todo, os cursos beneficiarão 1.800 pessoas.

O projeto está vinculado ao Plano Plurianual (PPA): Programa 308 – Inclusão Socioproductiva e Mundo do Trabalho. Compromisso 3 – Promover a intermediação de mão-de-obra e a

qualificação profissional de trabalhadoras (es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores – SETRE. Meta1 – Oferecer oportunidade de qualificação a pessoas em situação de vulnerabilidade social. Iniciativa 2 – Promover a qualificação profissional de trabalhadores em situação de vulnerabilidade social e em situação de desemprego.

C. OBJETIVOS DA PARCERIA

- Contribuir para a formação profissional de trabalhadores e trabalhadoras dos territórios de identidade Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas visando a inserção no mercado de trabalho formal e a promoção de meios para geração de renda no mercado informal.
- Atuar na formação de cidadãos e cidadãs críticos, ativos e capazes de analisar a sua realidade social e contribuir na construção de uma sociedade livre, justa e igualitária;
- Contribuir na formação de sujeitos que sejam capazes de fazer diversas leituras da realidade sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade, classe social ou quaisquer outras formas de discriminação, respeitando a diversidade e identidade de cada grupo social;
- Fazer do ensino um instrumento emancipatório, capaz de contribuir para que cada sujeito se desenvolva de forma integral: formação humana, formação cidadã e para o mundo do trabalho.
- Compreender os processos sociais e os princípios científicos e tecnológicos que sustentam a produção da vida na atualidade.

D. DESCRIÇÃO DA REALIDADE OBJETO DA PARCERIA E O NEXO COM A ATIVIDADE OU O PROJETO PROPOSTO E METAS A SEREM ATINGIDAS

Como é de conhecimento de toda comunidade mundial, em 11 de março de 2020 a COVID-19, doença causada pelo novo corona vírus, foi declarada como Pandemia pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Desde então, a população mundial teve que se adaptar às novas medidas sanitárias para conter a doença, além de passar a vivenciar uma crise econômica de ordem mundial que evidenciou ainda mais as desigualdades sociais e exclusão digital das camadas mais pobres da sociedade. No Brasil, devido a negligência e falta de gestão do Governo Federal na coordenação e realização de medidas preventivas contra a Pandemia, tivemos como consequência mais de 600 mil mortos e uma proporção de mais de 20 milhões de desempregados, o que gerou um quadro de desemprego, fome e exclusão ainda maior e mais latente em nossa sociedade.

Diante deste contexto, e preocupado com a parcela da população baiana que perdeu ou está sob risco de perder o emprego durante e pós Pandemia, em meio a uma crise econômica grave que atinge todo o país, o governo estadual, por meio da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte (SETRE) vem implementando ações e programas que visam capacitar social e profissionalmente trabalhadores e trabalhadoras oriundos das camadas mais pobres que se encontram em situação de vulnerabilidade econômica e social.

Nesse sentido o Governo da Bahia, com o objetivo de identificar prioridades temáticas definidas a partir da realidade local, passou a reconhecer a existência de 27 Territórios de Identidade¹, constituídos a partir da especificidade de cada região. Sua metodologia foi desenvolvida com base no sentimento de pertencimento, onde as comunidades, através de suas representações, foram convidadas a opinar.

Atualmente, na Bahia, são reconhecidos 27 Territórios de Identidade, demarcados por critérios ambientais, econômicos e culturais, entre outros, além de observar as populações como grupos sociais relativamente distintos, os quais indicam identidade, coesão social, cultural e territorial.

Deste modo apresentaremos a seguir a contextualização dos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Médio Rio de Contas e Baixo Sul, pertencentes ao Bloco 2, lote 06 do edital 02/2021 ao qual o IDAC pretende atuar com o oferecimento dos cursos de qualificação social e profissional para os trabalhadores desempregados ou em risco de desemprego ou que buscam atualização profissional visando a inserção ou reinserção social e profissional e no mundo do trabalho.

O Território de Identidade (TI) do Vale do Jiquiriçá é composto por 20 municípios: Amargosa, Brejões, Cravolândia, Elísio Medrado, Irajuba, Itaquara, Itiruçu, Jaguaquara, Jiquiriçá, Lafayette Coutinho, Laje, Lajedo do Tabocal, Maracás, Milagres, Mutuípe, Nova Itarana, Planaltino, Santa Inês, São Miguel das Matas, Ubaira.

Este Território de Identidade está localizado majoritariamente no Centro Sul Baiano e abrange uma área de 10.467,49 km², com densidade demográfica de 29 hab/km². (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,8% do território estadual. Segundo dados do Censo Demográfico 2010 (IBGE), a população do Território totalizava 303.589 habitantes, o que corresponde a 2,16% da população estadual.

O TI Vale do Jiquiriçá tem relevância no cenário estadual graças ao potencial do ecoturismo, que tem como atrativos principais as cachoeiras dos Prazeres, Brás, Clóvis, Guigó, Coruja e Risada, e rios como Jiquiriçá e Boqueirão. Vale acrescentar as áreas cercadas por florestas nativas, grutas, fauna e flora característica da região, tendo como destaque as serras Pelada e do Argolo. Destaca-se a Área de Proteção Ambiental Caminhos Ecológicos da Boa Esperança, e a bacia do Rio Jiquiriçá. Parte desta APA, Caminhos Ecológicos da Boa Esperança, está nos municípios de Jiquiriçá, Ubaira e Cravolândia. A herança cultural também é destacada

pela presença de comunidades quilombolas, especialmente em Milagres. Das oito comunidades no TI, duas são certificadas pela Fundação Cultural Palmares.

O TI faz parte da área de abrangência do Semiárido e a maioria dos municípios se enquadra na Região Semiárida. Predomina o clima subúmido a seco. Está inserida no Bioma Mata Atlântica e no Bioma Caatinga. Mais da metade do território está inserida na Bacia Hidrográfica do Recôncavo Sul, formada por importantes rios permanentes, como o Jacuba, o Jequiriçá e o Rio Velho, além dos intermitentes. A Bacia Hidrográfica do Rio Jiquiriçá tem um papel relevante para a atividade econômica do território de identidade. Além da utilidade vital na agricultura de subsistência e irrigação das grandes lavouras, os rios que cruzam o TI.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Vale do Jiquiriçá ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660. Apenas seis dos 20 municípios do território tem IDH superior a 0,600, com destaque para Amargosa (0,625), Elísio Medrado (0,623) e Milagres (0,622). Os números mais baixos foram apurados em Nova Itarana (0,524), Itaquara e Jiquiriçá, ambos com 0,553. O nível de desenvolvimento do Vale do Jiquiriçá, portanto, pode ser considerado médio. (DIEESE, 2014).

O Território de Identidade do Baixo Sul é composto por 15 municípios: Aratuípe, Cairu, Camamu, Gandu, Ibirapitanga, Igrapiúna, Ituberá, Jaguaripe, Nilo Peçanha, Piraí do Norte, Presidente Tancredo Neves, Taperoá, Teolândia, Valença, Wenceslau Guimarães.

Conhecido nacionalmente como Costa do Dendê, o Território de Identidade Baixo Sul ocupa uma área de 7.695 km² (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,4% do território estadual. De acordo com o Censo Demográfico 2010 (IBGE), a população da região corresponde a 361.531 habitantes, o que representava 2,57% da população baiana, possuindo uma densidade demográfica de 47,49 hab/km².

Durante o século XVI, a região do Baixo Sul foi escolhida pelos colonos como uma das áreas pioneiras no processo de ocupação do estado, pois as principais vias de penetração para o interior tiveram como ponto de partida os municípios de Cairu e Valença. O rico patrimônio imaterial pode ser observado nos indígenas, pescadores e marisqueiras tradicionais e nas mais de 80 comunidades quilombolas, entre certificadas pela Fundação Cultural Palmares e identificadas, espalhadas pela região. Destas, 24 estão nos limites do município de Camamu. As filarmônicas, as festas juninas e a viva paisagem litorânea da Costa do Dendê são importantes manifestações culturais e atrativos turísticos que dinamizam a economia regional, incluindo a Península de Maraú, além do patrimônio arquitetônico (BAHIA, 2013).

O artesanato é uma expressão marcante, distribuindo-se em todos os municípios do TI, mas o artesanato de cerâmica de Maragogipinho, distrito de Aratuípe, é reconhecido internacionalmente e envolve centenas de ceramistas atuando na produção e comercialização.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Baixo Sul também ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660, a maioria dos municípios tem o IDH entre 0,500 a 0,599, portanto baixo. (DIEESE, 2014).

O Território de Identidade do Médio Rio de Contas é composto por 16 municípios: Aiquara, Apuarema, Barra do Rocha, Boa Nova, Dário Meira, Gongogi, Ibirataia, Ipiáú, Itagi, Itagibá, Itamari, Jequié, Jitaúna, Manoel Vitorino, Nova Ibiá, Ubatã.

Formado no final do século XIX, o Território de Identidade Médio Rio de Contas está localizado entre o Centro Sul e o Sul Baiano, ocupando uma área de 9.881 km² (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,7% do território estadual. De acordo com estimativas do IBGE, no ano de 2014, a população estimada era de 381.194 habitantes, correspondendo a 2,6% da população estadual, com densidade demográfica de 36,34 hab/km².

O Território é localizado num dos eixos viários mais importantes do Estado, a BR-116. A atividade econômica se desenvolveu no bioma da zona semi-árida com a criação de gado bovino, e cultura de cacau na zona úmida onde as chuvas são constantes, além da produção de abacaxi, abacate, tomate, maracujá e culturas de subsistência (milho, feijão e mandioca). Jequié é o principal pólo de desenvolvimento regional e tornou-se o ponto de convergência de serviços e comércio de mercadorias que se firmaram como uma das grandes vocações da cidade. Em Jequié se localiza o Distrito Industrial que incorpora os segmentos alimentício, madeireiro, coureiro, calçadista, materiais plásticos, têxtil, além de serviços.

A cultura sertaneja é bastante difundida na região, que tem ainda as festas juninas como atrativo turístico, especialmente em Jequié (BAHIA, 2013). Itamari, Jequié e Nova Ibiá registram as três comunidades quilombolas do território, certificadas pela Fundação Cultural Palmares entre os anos de 2007 e 2013: a comunidade de Nova Ponte, de Barro Preto e Canarisco, respectivamente.

O território está quase completamente inserido na Bacia Hidrográfica do Rio de Contas. Apenas um pequeno trecho da Bacia do Recôncavo Sul passa pela porção nordeste do TI. A Caatinga, Vegetação Secundária e Contato Caatinga/Floresta Estacional compõem a cobertura natural do TI, mais preservada entre Jequié, Boa Nova e Manoel Vitorino e no extremo oeste deste. As pastagens estão presentes em toda área, exceto para as extensões de policultura.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Médio Rio de Contas ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660, situando-se na maioria de seus municípios com o IDH entre médio (0,600 a 0,699) e baixo (0,500 a 0,599). (DIEESE, 2014).

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)² é um importante indicador para direcionamento de políticas públicas sociais, pois orientam a realização de ações governamentais para melhorar a qualidade de vida da população além de identificar quais os Territórios de Identidade necessitam de tais políticas.

Os três territórios de identidade têm papel histórico, cultural e econômico importante para o desenvolvimento baiano e portanto, faz-se necessário que o Governo e a sociedade civil organizada desenvolvam ações capazes de contribuir com a melhoria da qualidade de vida da população que lá residem promovendo assim ações que visem uma melhor qualificação profissional e social de jovens e adultos em situação de vulnerabilidade social.

Segundo o Plano Plurianual (PPA 2020 – 2023) Nos últimos 15 anos o Brasil e a Bahia vivenciaram diversas transformações socioeconômicas. Após apresentar uma redução líquida de 149,1 mil postos de trabalho formais, entre 2015 e 2016, no biênio seguinte (2017-2018) o saldo líquido entre contratações e demissões foi de apenas 28.721 postos de trabalho. Como efeito dominó dessa trajetória, deve-se salientar a involução de outros indicadores econômicos e sociais importantíssimos, a exemplo do crescimento da subocupação e do desalento como efeitos complementares ao crescimento do desemprego. No âmbito da dinâmica econômica, o não crescimento tem como reflexo o aumento da informalidade e, como desdobramento, a tendência à precarização das condições e relações de trabalho.

Assim, mesmo diante do cenário altamente desfavorável é possível vislumbrar um rol de ações que resultem efetivas transformações na vida das pessoas, seja capacitando e intermediando para o trabalho, seja capacitando e promovendo a iniciativa própria, premissas que nortearam a construção deste programa - Inclusão Socioprodutiva e Mundo do Trabalho. Em acordo ao compromisso da SETRE de “Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras(es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores” cuja meta é “Oferecer oportunidade de qualificação à pessoas em situação de vulnerabilidade social”, em todos os 27 territórios de identidade da Bahia.

Diante do cenário brasileiro e em especial baiano, o IDAC tem como proposta de trabalho, que coaduna, com o compromisso e meta do PPA (2020 – 2023) desenvolver nos TI's do Vale do Jiquiriçá, Médio Rio de Contas e Baixo Sul, ações de qualificação social e profissional que sejam capazes de contribuir para a formação integral do ser humano (dimensão pessoal, social e para o mundo do trabalho); para sua inclusão, inserção ou reinserção na vida social, cultural e laboral; para busca da vida digna, trabalho decente e portanto, garantia de seus direitos sociais (direito a saúde, educação, moradia digna, cultura, lazer, trabalho e renda); respeito a diversidade de raça, cor, credo, opção sexual, e, por último, não mais importante, contribuir para a melhoria do bem estar destas comunidades e promover a justiça social.

Quanto as metas constantes no Plano de Trabalho e Termo de Referência (Anexo 3/edital 02/2021), o IDAC se compromete a oferecer 70 (meta de 100%) cursos de qualificação social e profissional com qualidade, e certificar entre 1260 até 1400 (meta de 90% e 100%) cursistas nos TI's constantes do Bloco 2, lote 06 do edital supracitado.

1 Conceito: O território é conceituado como um espaço físico, geograficamente definido, geralmente contínuo, caracterizado por critérios multidimensionais, tais como o ambiente, a economia, a sociedade, a cultura, a política e as instituições, e uma população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade, coesão social, cultural e territorial. Fonte: (<http://www.seplan.ba.gov.br/>). Acesso em 27/11/2021.

2 O Índice de Desenvolvimento Humano é um indicador de qualidade de vida de uma população. Compõem o IDH a expectativa de vida ao nascer, o nível de escolaridade e a renda per capita. O IDH entre zero e 0,499 é considerado baixo; entre 0,500 e 0,799 é considerado médio e, acima de 0,800, o nível de desenvolvimento é alto.

E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

AÇÕES

As ações necessárias para o alcance do objetivo da parceria são:

Ações

Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.

Será feita uma campanha de divulgação por meio da distribuição de cartazes em prédios públicos e comércios parceiros, disparo de releases para jornais e blogues regionais, veiculação de spot em rádio (em municípios que possuem emissoras) e/ou carro de som, ações de assessoria de imprensa como entrevistas de representante da instituição e membros do projeto, produção de conteúdo para as redes sociais e circulação em plataformas de mensagens.

Critério de Aceitação:

Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto.

Ação 2: Promover qualificação social e profissional, conforme detalhamento contido nos Anexos I , II e III (Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária dos Blocos I , II e III / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).

Critério de Aceitação:

A qualificação social e profissional deverá atender ao quanto estabelecido no ANEXO II. Será disponibilizado aos beneficiários os seguintes itens: 01 kit para cada aluno (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), apostila pedagógica, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, duas camisas, EPI's para os cursos que demandem esses equipamentos e certificado de conclusão do curso.

A carga horária dos cursos observará os seguintes parâmetros:

- hora/aula de 60 (sessenta) minutos;
- mínimo de 20 (vinte) horas/aula de conteúdos básicos;
- mínimo de 30% (trinta por cento) da carga horária de formação profissional voltada para a prática profissional.

Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários.

			diárias.20 horas semanais.
NILO PEÇANHA / BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	1 turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
PIRAÍ DO NORTE – BAIXO SUL	Mecânico de Manutenção de Motocicletas	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
TAPEROÁ – BAIXO SUL	Pintor de Obras e Ambientes	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Condutor de Turismo – TURISMO ADITIVO	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Camareiro(a) – TURISMO ADITIVO	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
TEOLÂNDIA – BAIXO SUL	Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
WENCESLAU GUIMARÃES – BAIXO SUL	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
GANDÚ – BAIXO SUL	Manicure e Pedicure com Unhas em Gel – MULHERES	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITUBERÁ – BAIXO SUL	Marketing Digital & E-commerce (TIC)	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Condutor de Turismo – TURISMO ADITIVO	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

JAGUARIBE – BAIXO SUL	Eletricista de Instalações Prediais.	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Doces e Salgados	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Armador de estrutura de concreto ADITIVO	2 turma, 40 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Carpinteiro ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Montador de estrutura metálica ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Soldador ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Pedreiro Polivalente ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
VALENÇA – BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Barman – TURISMO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

	Condutor de turismo – TURISMO ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Eletricista de instalações industriais ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Carpinteiro ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Montador de estrutura metálica ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Soldador ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

	Pedreiro polivalente ADITIVO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
BOA NOVA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Mecânico de Manutenção de Motocicleta	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JEQUIÉ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Eletricista de Rede de Distribuição (com NR 10)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção de Reparo de Celular (TIC) – Exclusivo Para Mulheres	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Informática Básica (TIC)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IBIRATAIA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Salgados	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAGIBÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Pedreiro e Pintor	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Panificação	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Beneficiamento do leite	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Doces e Compotas – RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção de Reparos de Celular	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IPIAÍ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Introdução a Fotografia	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
AIQUARA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
APUAREMA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

BARRA DO ROCHA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Padeiro e Confeiteiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
DÁRIO MEIRA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Salgados	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAGI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Cabeleireiro e Maquiagem	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAMARI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Operador de Caixa	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JITAÚNA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MANOEL VITORINO – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Informática avançada (TIC) ADITIVO	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NOVA IBIÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Padeiro e Confeiteiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
UBATÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Beneficiamento do Leite – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
GONGOGI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Manicure e Pedicure	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
AMARGOSA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento do leite RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Recepcionista de hotel (com noções de inglês e espanhol) – TURISMO ADITIVO	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
BREJÕES – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
CRAVOLÂNDIA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Mecânico de Manutenção de Motocicleta.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ELÍSIO MEDRADO – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento do Leite – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

			diárias. 20 horas semanais.
IRAJUBA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Manutenção de Reparos de Celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAQUARA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITIRUÇU – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Doces e Compotas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAFAYETTE COUTINHO – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Cabeleireiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAJE – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

LAJEDO DO TABOCAL – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Cabeleireiro e Maquiagem	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MARACÁS – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Mecânico de manutenção de motocicleta.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MUTUÍPE – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento da Banana RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NOVA ITARANA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
SÃO MIGUEL DAS MATAS – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Eletricista e Instalações Prediais.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JAGUAQUARA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produção de frutas e hortaliças processadas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JIQUIRIÇÁ – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MILAGRES – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Cabeleireiro e Maquiagem – MULHERES	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

PLANALTIMO – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento da Mandioca – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Cabeleireiro e Maquiagem – MULHERES	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
UBAÍRA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Pintor de Obras e Ambientes Externos.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
SANTA INÊS – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Pintor de Obras e Ambientes Externos.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

Fonte: Termo de Referência – Anexo I.

¹ O turno da aula será determinado posteriormente, antes da campanha de divulgação da matrícula, levando em consideração as particularidades de cada município.

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E CUMPRIMENTO DAS METAS

A proposta metodológica defendida pelo Instituto de Desenvolvimento Humano e Ação Comunitária (IDAC) para realização dos cursos de Qualificação Social e Profissional baseia-se na concepção sócio interacionista de Piaget e Vygotski e na educação popular promulgada por Paulo Freire, que proporciona a integração das três dimensões da formação humana, do seu desenvolvimento - como pessoa, como cidadão e futuro trabalhador, sob a perspectiva de uma educação para a solidariedade social e para a cidadania. Tais concepções possibilitam a formação do trabalhador qualificado social e profissionalmente para a inserção ativa, cidadã, no mundo social e do trabalho e para o exercício do protagonismo, do empreendedorismo e da economia solidária.

As aulas serão compostas por momentos de exposição dos conteúdos, sendo a apostila uma ferramenta, e instantes de realização de exercícios que estimulem a exposição de opiniões, troca de experiências, prática de dinâmicas em grupo.

As aulas de cunho prático e profissionalizante terão como referência conteúdos pertinentes às cadeias produtivas, contempladas no Programa Qualifica Bahia, e serão executadas obedecendo às características funcionais de cada curso, realidade ou existência de estruturas e instituições no municípios, sendo consideradas como atividades aplicáveis: execução de oficinas, visitas em empresas existentes nos municípios, ateliês, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações a cerca da realidade de mercado.

Nesta perspectiva, a metodologia dos cursos de qualificação social e profissional tem como princípios norteadores a dialogicidade, a interdisciplinaridade/transversalidade e a indissociabilidade entre teoria e prática, o que nos remete a busca de estratégias de ensino e aprendizagem pautada na busca de metodologias ativas que sejam capazes de contribuir para a aprendizagem dos cursistas. Tais dimensões e estratégias serão norteadores da proposta didática – metodológica durante o curso.

O IDAC acredita que a educação profissional tem papel essencial na promoção do crescimento econômico de um país e contribui para a redução da pobreza, assim como possibilita a inclusão social e econômica de pessoas oriundas de comunidades que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica e cultural. Oportunizar cursos de formação inicial e continuada que garantam perspectivas de trabalho para os educandos e facilitem seu acesso ao mercado; que atendam, também, os profissionais que já estão no mercado, mas sentem falta de uma melhor qualificação para exercerem suas atividades, e,

ainda, sejam um instrumento eficaz na reinserção do trabalhador no mundo do trabalho.

O Programa Qualifica Bahia direciona os cursos de Qualificação Social e Profissional / QSP com uma carga horária 120 horas, divididas em Qualificação Social com 44 horas; Qualificação Profissional com 76 horas, incluindo aulas práticas (30% da carga horária de formação profissional). As turmas serão formadas com 20 alunos e as aulas deverão acontecer durante a semana, sendo que cada encontro terá uma duração de 04 horas, totalizando 20 horas semanais. São ao total 90 cursos dispostos em 51 municípios. Os cursos ocorrerão nos municípios dos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas, conforme quadro abaixo:

Território	Município	Curso	Qtd Turmas	Qtd alunos/turma	Carga Horária/Turma
Baixo Sul	Presidente Tancredo Neves	1. Pedreiro Polivalente	3	60	120h/a
		2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL			
		3. Técnica em vendas (com noção de inglês)			
	Aratuípe	1. Cabeleireiro MULHERES	5	100	120h/a
		2. Cabeleireiro			
		3. Panificação			
		4. Panificação			
	Camamu	5. Eletricista de Instalações Prediais	3	60	120h/a
		1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO			
		2. Eletricista de Instalações Prediais			
	Cairu	3. Recepcionista de Hotel (com noções de inglês e espanhol) – TURISMO	2	40	120h/a
		1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO			
		2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO			
	Ibirapitanga	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	120h/a
	Igrapiúna	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	2	40	120h/a
		2. Recepcionista de Hotel (com noções de inglês e informática) – TURISMO (exclusivo para mulheres)			
	Nilo Peçanha	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	2	40	120h/a
		2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO			
	Pirai do Norte	1. Mecânico de manutenção de motocicletas	1	20	120h/a
	Taperoá	1. Pintor de Obras e Ambientes	3	20	120h/a
2. Condutor de Turismo - TURISMO					
3. Camareiro(a) - TURISMO					
Teolândia	1. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL	1	20	120h/a	
Wenceslau Guimarães	1. Doces e compotas RURAL	1	20	120h/a	
Gandu	1. Manicure e pedicure com unha em gel MULHERES	2	40	120h/a	
Ituberá	2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL				
	Ituberá	1. Marketing Digital & E-commerce (TIC)	2	20	120h/a

	Jaguaripe	2. Condutor de Turismo - TURISMO	8	160	120h/a
		1. Eletricista de Instalações Prediais			
		2. Doces e salgados			
		3. Armador de Estrutura de Concreto			
		4. Carpinteiro			
		5. Montador de Estrutura Metálica			
		6. Soldador			
		7. Pedreiro Polivalente			
	8. Armador de Estrutura de Concreto				
	Valença	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	8	160	120h/a
2. Barman TURISMO					
Boa Nova	3. Condutor de Turismo – TURISMO	1	20	120h/a	
	4. Eletricista de Instalação Industriais				
	5. Carpinteiro				
	6. Montador de Estrutura Metálica				
	7. Soldador				
	8. Pedreiro Polivalente				

Médio Rio de Contas	Jequié	1. Eletricista de Rede de Distribuição (com NR10)	3	60	120h/a
		2. Manutenção e reparo de celular (TIC) (exclusivo para mulheres)			
		3. Informática básica (TIC)			
	Ibirataia	1. Doces e salgados	1	20	120h/a
	Itagibá	1. Pedreiro e Pintor	5	100	120h/a
		2. Panificação			
		3. Beneficiamento do Leite			
		4. Doces e Compotas RURAL			
		5. Manutenção e reparo de celular (TIC)			
	Ipiaú	1. Introdução a fotografia	1	20	120h/a
	Aiquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a
	Apuarema	1. Doces e compotas RURAL	1	20	120h/a
	Barra do Rocha	1. Padeiro e confeitiro	1	20	120h/a
	Dario Meira	1. Doces e salgados	1	20	120h/a
	Itagi	1. Cabeleireiro e maquiagem	1	20	120h/a
Itamari	1. Operador de caixa	1	20	120h/a	
Jitaúna	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a	
Vale do Jiquiriçá	Manoel Vitorino	1. Doces e compotas RURAL	2	40	120h/a
		2. Informática Avançada (TIC)			
	Nova Ibiá	1. Padeiro e confeitiro	1	20	120h/a
	Ubatã	1. Beneficiamento do leite RURAL	1	20	120h/a
	Gongogi	1. Manicure e pedicure	1	20	120h/a
	Amargosa	1. Beneficiamento do leite RURAL	2	20	120h/a
		2. Recepcionista de Hotel (com noções de inglês e espanhol) – TURISMO		20	120h/a
	Brejões	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
	Cravolândia	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1	20	120h/a

Vale do Jiquiriçá

Elísio Medrado	1. Beneficiamento do leite RURAL	1	20	120h/a
Irajuba	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1	20	120h/a
Itaquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a
Itiruçu	1. Doces e compotas RURAL	1	20	120h/a
Lafayette Coutinho	1. Cabeleireiro	1	20	120h/a
Laje	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
Lajedo do tabocal	1. Cabeleireiro e maquiagem	1	20	120h/a
Maracas	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1	20	120h/a
Mutuípe	1. Beneficiamento da banana RURAL	1	20	120h/a
Nova Itarana	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1	20	120h/a
São Miguel das Matas	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	120h/a
Jaguaquara	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
Jiquiriçá	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	2	40	120h/a
	2. Manutenção e reparos de celulares (TIC)			
Milagres	1. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES	1	20	120h/a
Planaltino	1. Beneficiamento da Mandioca RURAL	2	40	120h/a
	2. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES			
Ubaira	1. Pintor de obras e ambientes externos	1	20	120h/a
Santa Inês	1. Pintor de obras e ambientes externos	1	20	120h/a

Fonte: Termo de Referência – Anexo I.

Público-alvo do Programa Qualifica Bahia

Trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou que buscam atualização profissional, visando inserção e/ou reinserção no mundo do trabalho. De acordo com as orientações disponíveis na Resolução Nº 783/2017 e na Norma de Execução Nº 113/2019, serão priorizados:

- Beneficiários do seguro-desemprego;
- Trabalhadores desempregados cadastrados no banco de dados da Rede SineBahia;
- Trabalhadores empregados e desempregados afetados por processo de modernização tecnológica, choques comerciais e/ou outras formas de reestruturação econômica produtiva;
- Beneficiários de política de inclusão social e de políticas de integração e desenvolvimento regional e local;

- Internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas;
- Trabalhadores resgatados de regime de trabalho forçado ou reduzido à condição análoga à de escravo;
- Familiares de egressos do trabalho infantil;
- Trabalhadores de setores considerados estratégicos da economia, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da geração de trabalho, emprego e renda;
- Trabalhadores cooperativados, em condição associativa ou autogestionada, e empreendedores individuais;
- Trabalhadores rurais;
- Pescadores artesanais;
- Aprendizes;
- Estagiários;
- 10% das vagas de cada curso será destinado a pessoas com deficiência e idosos.

Processo de divulgação e inscrição dos educandos:

A divulgação do programa dos cursos ofertados nos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriça, Baixo Sul e Médio Rio de Contas e a mobilização social do público beneficiário, será realizada mediante parcerias entre o IDAC e instituições públicas, Prefeituras dos territórios de identidades, associações, cooperativas, entidades sociais e instituições privadas, quando houver no município.

Para todos os cursos, será feita uma campanha de divulgação por meio da distribuição de cartazes em prédios públicos e comércios parceiros, disparo de releases para jornais e blogues regionais, veiculação de spot em rádio (em municípios que possuem emissoras) e/ou carro de som, ações de assessoria de imprensa como entrevistas de representante da instituição e membros do projeto, produção de conteúdo para as redes sociais do projeto e circulação em plataformas de mensagens.

O processo de seleção será realizado no município onde acontecerá o curso e serão contatados os parceiros referidos para a mobilização social do público beneficiário do programa; ampla divulgação do processo de matrícula e infraestrutura para a inscrição e seleção dos educandos.

O processo de inscrição deverá seguir do seguinte critério: só será efetivada a inscrição do educando mediante a apresentação de todos os documentos (xérox e original) abaixo relacionados:

- Registro Geral – RG;
- Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- Comprovante de residência;
- Comprovante de rendimentos caso esteja empregado (contracheque, declaração de rendimentos, comprovante de aposentadoria);
- 2 (duas) fotos 3x4 coloridas;

*Ver o cronograma de execução no ANEXO I - QUADRO I.

Para a realização dos cursos, a instituição estabelecerá parceria com as prefeituras municipais, os Núcleos Territoriais de Educação/Secretaria de Educação da Bahia, sindicatos de trabalhadores rurais, Federação dos Trabalhadores na Agricultura na Bahia (Fetag-Ba), Cesol Baixo Sul, unidades do Sebrae em Valença e Jequié e a Rede CrediBahia.

O aporte do projeto em transporte dos beneficiários é de R\$ 460.800,00 e deverá atender aos 1.800 beneficiários. O transporte dos beneficiários será feito por empresa do ramo de transporte de pessoas, que deverá fazer a gestão da locomoção e junto com a equipe pedagógica reunir listas de transporte, contendo nomes dos beneficiários e dias de transporte.

Segue a descrição dos cursos e demais informações:

<p>Curso: Pedreiro Polivalente / 120 horas - Cadeia Produtiva: Construção Civil. Município: Presidente Tancredo Neves, Jaguaripe e Valença</p> <p>Ementa: Executa trabalhos de construção, reforma e manutenção de obras civis, no que se refere a alvenaria de tijolos, pedras de cantaria, blocos e concreto, contrapisos, revestimentos de pisos e paredes em geral, monta painéis de alvenaria pré-fabricados ou convencionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, ferragem e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's.</p> <ul style="list-style-type: none"> · O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos; · Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso; · Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor; · Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura; · Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado; · O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

<p>Pedreiro e Pintor – Construção Civil. Município: Itagibá</p>
--

Ementa: Conhecimento do programa de uma construção e suas etapas. Identificação dos detalhes e procedimentos mais utilizados na elaboração de um projeto de construção. Reconhecimento das características, do preparo e da aplicação dos diversos materiais utilizados na construção civil. Identificação de materiais e elementos de infraestrutura para locação de canteiro de obras. Classificação dos tipos de fundações (rasas e profundas). Identificação de elementos da infraestrutura de concreto armado, aço e madeira. Reconhecimento dos tipos de alvenaria e identificação dos elementos construtivos na confecção de argamassas e revestimentos. Conhecimento dos processos de demolição e segurança no uso de equipamentos. Estudo de métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos. Estudo dos métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos na construção civil. Estudo das quantidades e tipos de produtos e materiais utilizados em paredes e outras superfícies. Preparação de superfície para pintura e correção de imperfeições. Ferramentas e equipamentos utilizados em pintura. Técnicas de pintura e de remoção de pintura.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pintor de Obras e Ambientes

Município: Taperoá

Ementa: Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências e outras obras civis, raspando-a, amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pintor de Obras e Ambientes Externos - Construção

Civil Municípios: Ubairá e Santa Inês

Ementa: Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências e outras obras civis, raspando-a, amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Instalações Prediais – Construção Civil

Municípios: Aratuípe, Camamu, Ibirapitanga, Jaguaripe, São Miguel das Matas

Ementa: Planejamento de serviços elétricos. Estudo de instalação de distribuição de alta e baixa tensão. Montagem e reparos em instalações elétricas e equipamentos auxiliares em residências, estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços. Instalação e reparos de equipamentos de iluminação de cenários ou palcos.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Rede de Distribuição – Construção

Civil Municípios: Jequié

Ementa: Conhecimento de formação básica de eletricidade na modalidade de aprendizagem industrial. Estudo dos riscos profissionais decorrentes do trabalho com eletricidade. Orientação de como combater incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidente, conforme prescrições da NR 10. Identificação dos componentes de uma rede primária de distribuição. Realização de montagens e manutenção em redes primárias. Estudo sobre montagem de redes secundárias até 15 KV.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Instalações Industriais – Construção

Civil Municípios: Valença

Ementa: Conhecimento de formação básica de eletricidade na modalidade de aprendizagem industrial. Estudo dos riscos profissionais decorrentes do trabalho com eletricidade. Orientação de como combater incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidente, conforme prescrições da NR 10. Identificação dos componentes de uma rede primária de distribuição. Realização de montagens e manutenção em redes primárias. Estudo sobre montagem de redes secundárias até 15 KV.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – Agricultura Familiar

Municípios: Presidente Tancredo Neves, Igrapiúna, Gandu, Brejões, Laje, Jaguaquara

Ementa: Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de frutas e hortaliças. Atua na elaboração de geleias, doces em massa, pasta, compotas, caldas, néctar, suco, polpas, molhos e apertados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais, visitas a feiras-livres e parceria com restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produtor Agrícola Polivalente – Agricultura Familiar

Municípios: Nilo Peçanha, Aiquara, Jitaúna, Itaquara, Jiquiriçá

Ementa: Conhecer o sistema da agricultura orgânica. Executar o manejo e fertilidade do solo. Selecionar e/ou produzir insumos orgânicos. Executar o plantio, produção de mudas e transplantio. Realizar tratos culturais, colheita e pós-colheita. Operação de máquinas e equipamentos. Observar a legislação para a produção e comercialização dos produtos agrícolas, os produtos agrícolas orgânicos e os procedimentos de segurança no trabalho.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais para observação e prática dos alunos por meio de visitas a propriedades rurais;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – Agricultura

Familiar Municípios: Teolândia

Ementa: Introdução à Agroecologia e Noções de Legislação Aplicada à Agricultura Orgânica. Conceitos, histórico, importância econômica da agroecologia. Certificação Orgânica e Fundamentação Legal. Legislação Orgânica. Normatização na produção orgânica. Lei orgânica brasileira. Instruções Normativas. Manejo e Conservação do Solo em Sistemas Orgânicos. Preparo do solo. Correção e recuperação do solo. Compostagem. Adubação orgânica. Produção e Conservação de Sementes, Implantação e Produção de Mudas. Acesso e conservação de sementes crioulas. Técnicas especiais para produção de sementes; recipientes e substratos para a produção de mudas. Estruturas para produção de mudas. Produção Vegetal em Sistemas de Agroecológicos. Implantação, Tratos culturais, olerícolas, flores, plantas medicinais, frutíferas, culturas anuais e perenes. Manejo Alternativo de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas. Manejo integrado de plantas daninhas, insetos e doenças; controle biológico e alternativo. Preparo de caldas agroecológicas. Tecnologia de aplicação. Conservação de Alimentos Orgânicos. Alterações dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagens. Tecnologia de transformação e conservação de produtos de origem vegetal e animal. Higiene e controle de qualidade. Pós- colheita, armazenamento e processamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Marketing e Comercialização de Produtos Orgânicos. Conceitos básicos de Marketing. Relação entre marketing meio ambiente e produtos orgânicos. Pesquisa de marketing. Estratégias de negociação, vendas e pós-venda.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e visitas a estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais para observação e prática dos alunos por meio de visitas a propriedades rurais;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento do Leite – Agricultura Familiar

Municípios: Itagibá, Ubatã, Amargosa e Elísio

Medrado

Ementa: Estudo de como supervisionar e planejar o manejo e a alimentação do rebanho. Levantamento de técnicas de controle da sanidade e organização da reprodução dos animais. Estudo de beneficiamento e comercialização de rebanho e produtos derivados. Detalhamento da administração de uma propriedade rural. Preparo de alimentos derivados do leite por meio de equipamentos, utensílios e processos em conformidade com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Subprodutos do leite. Domínio das variáveis do processo de pasteurização (pressão, temperatura, teor de gordura e outras), da desnaturação e da esterilização do leite.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais, além de restaurante local, para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Banana – Agricultura Familiar

Municípios: Mutuípe

Ementa: Instruções sobre as variedades da banana e os diferentes tipos da fruta. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a colheita, maturação, armazenamento e beneficiamento. Orientações para a produção de pratos que têm a banana como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como transportar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Mandioca – Agricultura

Familiar Município: Planaltino

Ementa: Instruções sobre as variedades da mandioca e os diferentes tipos de raízes. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a trituração, armazenamento e secagem. Orientações para a produção de pratos que têm a mandioca como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como empacotar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de Caixa – Comércio e Atendimento

Municípios: Itamarati

Ementa: Recebem valores de vendas de produtos e serviços; controlam numerários e valores; atendem o público em agência postal na recepção e entregam objetos postais; recebem contas e tributos e processam remessa e pagamento de numerários por meio postal; vendem bilhetes e ingressos em locais de diversão; processam a arrecadação de prestação de serviço nas estradas de rodagem; vendem bilhetes no transporte urbano e interurbano; fazem reserva e emissão de passagens aéreas e terrestres; prestam informações ao público, tais como itinerários, horários, preços, locais, duração de espetáculos, viagens, promoções e eventos etc.. Preenchem formulários e relatórios administrativos.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos comerciais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Barman - Comércio e Atendimento**Municípios: Valença**

Ementa: Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”. “Mise-en-place” do bar.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a bares e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante ou bar local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Recepcionista com Noções de Inglês / Espanhol e Informática.**Municípios: Camamu, Cairu, Nilo Peçanha, Valença, Igrapiuna, Amargosa**

Ementa: Demonstração de como recepcionar e prestar serviços de apoio a hóspedes. Atendimento telefônico e fornecimento de informações hotéis e outros estabelecimentos similares. Técnicas de recepção. Estudo de inglês básico para conversação rápida. Noções de informática (word, excel, power point e internet).

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e hotéis e pousadas para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Marketing Digital e E- Commerce**Município: Ituberá**

Ementa: Princípios de marketing de serviços. Compreensão dos serviços: o papel dos serviços na economia; a natureza dos serviços; a estratégia em serviços. A importância do conteúdo e das ações, possibilidades e estratégias frente à nova mídia; no enfoque da Internet com canal de marketing de relacionamento, marketing direto, de permissão e viral e o uso das ferramentas colaborativas para a construção de conteúdo em redes sociais, comunidades de marca e empresariais e o papel de dispositivos de integração entre pessoas, comunidades e empresas.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Compotas – Alimentos**Municípios: Itagibá, Wenceslau Guimarães, Apuarema, Manoel Vitorino, Itiruçu**

Ementa: Produção de caldas e compotas variadas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios, uso do açúcar para coberturas e utilização do chocolate. Confeção de compotas de frutas regionais e comerciais. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Salgados – Alimentos

Município: Jaguaripe, Ibirataia, Dário Meira

Ementa: Orientação de como confeccionar e confeitar doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequilhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado; · O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Padeiro e Confeiteiro – Alimentos

Município: Barra do Rocha e Nova Ibiá.

Ementa: Técnicas de preparação de massas doces e salgadas (pães, bolos, tortas, pizza e similares). Aproveitamento e divisão de massas, modelar peças manual e mecanicamente. Orientação sobre o controle do processo de fermentação e uso do forno. Demonstração de como fazer biscoitos, bolachas e temperagem do chocolate. Produção de caldas (especiais e tradicionais), cremes, doces, recheios e salgados. Forma de decoração, utilização dos bicos de confeitar e apresentação final. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de produtos, embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo das normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas

Panificação – Alimentos**Município: Aratuípe, Itagibá**

Ementa: Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada. Entender o conceito de Mise en Place. Entender conceitos da panificação profissional. Manipular os alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente. Compreender as funções de edulcorantes, sal, açúcar e água. Identificar os tipos e usos de pré-fermento e de fermentos biológicos. Reconhecer os tipos de massa e os diferentes processos de produção. Fazer produções da panificação, considerando os processos bioquímicos. Usar os equipamentos e utensílios de acordo com suas especificações e preparo do alimento. Preparar diferentes massas: fermentada salgada, semi folhada, cozida salgada, fermentada doce, entre outras. Realizar técnicas, cálculos e cuidados que garantem a qualidade final do produto. Produzir recheios, pães, sanduíches quentes e frios, salgadinhos fritos e assados. Aplicar técnicas de congelamento e práticas seguras de descongelamento. Fazer armazenamento e conservação adequados para aumentar a vida útil do produto.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a padarias e supermercados para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com padaria local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Introdução a Fotografia – Arte e Cultura**Município: Ipiáú**

Ementa: Pesquisa sobre a história da fotografia. Estudo dos princípios básicos de luz, câmera e imagens. Definição de iluminação, enquadramento, contraste, textura e cor. Aplicação de técnicas de tratamento de imagens e de edição em arquivos digitais. Demonstração de como montar banco de imagens.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Mecânico(a) de Manutenção de Motocicleta – Transportes**Municípios: Boa Nova, Pirai do Norte, Cravolândia, Maracás**

Ementa: Elaboram planos de manutenção; realizam manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores. Substituem peças, reparam e testam desempenho de componentes e sistemas de veículos. Trabalham em conformidade com normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais; Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a mecânica para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com mecânica local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manutenção e Reparo de Celular – Tecnologia da Informação, Municípios: Itagibá, Jequié, Irajuba, Nova Itarana, Jiquiriçá.

Ementa: Manutenção e reparo de celulares. Aparelhos Celulares. Conceitos e Funcionamentos. Componentes agregados do aparelho celular. Antena interna. Teclado Touchscreen do celular. Bateria de celular. Microfone interno do celular. Alto-falante auricular do celular. Dispositivo de vibração do celular. Cabos flex de celular. Carcaças de celular. Placa principal (placa-mãe) do celular. Memória flash e chips de memória para celular. Microprocessador do celular. Desmontagem dos aparelhos celulares. Dicas importantes para desmontagem de aparelhos específicos. Testes, reparos e conserto de celulares, reparos e conserto de celulares.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas oficina de assistência técnica e conserto de celular para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com visitas oficina de assistência técnica e conserto de celular local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Informática Básica – Tecnologia da Informação Município: Jequié

Ementa: Introdução a Informática (aprender sobre a importância do computador, noções de utilização, identificar os componentes do computador, suas funções, principais cuidados e conhecimento de hardware e software), sistemas operacionais (conhecendo sistemas pagos e de códigos abertos), operação básica de editor de texto, planilhas eletrônicas, software de apresentação, uso da internet (Conceitos, tipos de conexões e navegadores (Internet Explorer 8, Firefox, Google Chrome, dentre outros) e Correio eletrônico.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas e práticas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Informática Avançada – Tecnologia da Informação Município: Manoel Vitorino

Ementa: Conceitos de Tecnologias: identificar as tendências sobre o conceito de tecnologia, evolução, características e implicações no cotidiano. Especializar-se nos pacotes e softwares para escritório: Word, Excel, Access, PowerPoint, Sistemas de Armazenamento em Nuvem e Base de Dados. Internet: Conceitos, tipos de conexões e navegadores (Internet Explorer 8, Firefox, Google Chrome, dentre outros), configurações e opções do Navegador (favoritos, histórico, página inicial, dentre outros). Segurança na Internet: Vírus (Conceito), Antivírus (Conceito, Download, Instalação e forma de utilização do Antivírus), Firewall do Windows e Windows Update. Rede de computadores: Conceito de Redes e Tipos de Redes.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas e práticas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Técnica de Unha em Porcelana e em Gel – Beleza , Estética e Bem Estar. Município: Gandu
<p>Ementa: Conceitos sobre anatomia e patologia das unhas e da pele, aplicar técnicas de alongamento das unhas utilizando fibra de vidro, porcelana e gel moldado, fazer manutenção e remoção de produtos das unhas, tipos de produtos para aplicar técnicas, organizar o espaço de trabalho, atender clientes, atuar de acordo com as normas de biossegurança.</p> <ul style="list-style-type: none">· O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais.· Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;· Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;· Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;· Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;· O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Cabeleireiro e Maquiagem– Beleza , Estética e Bem Estar Município: Itagi, Lajedo do Tabocal, Milagres, Planaltino , Aratuípe e Lafayette Coutinho
<p>Ementa: Capacitar o educando para a realização de técnicas de cortes, colorimetria, tratamentos capilares, modelagem, entre outros, que inclui alisamento e encacheamento. Conceitos sobre tricologia, biossegurança, visagismo e também a propor mudanças no visual, sempre zelando pelo estilo singular de cada um. Estudo sobre estética e saúde. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Organização do atendimento, NR's aplicadas à atividade desempenhada. Elaboração, composição e aplicação de maquiagens sociais e para caracterizações (maquiagem artística), utilizando técnicas e produtos cosméticos de maquiagem, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.</p> <ul style="list-style-type: none">· O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;· Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;· Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;· Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;· Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;· O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manicure e Pedicure - Beleza, Estética e Bem Estar Município: Gongogi
--

Ementa: Formar profissionais capacitados para atuarem no seguimento de beleza, realizando higienização, lixamento, corte, polimento e esmaltagem das unhas, utilizando diferentes técnicas, procedimentos de biossegurança, materiais e produtos, conforme as necessidades e características do cliente, respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais. Apresentação e análise de cuidados com a saúde e a estética de mãos e pés.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Técnicas de Vendas (com noção de inglês) / 120 horas

Município: Presidente Tancredo Neves

Ementa: Vendem mercadorias em estabelecimentos do comércio varejista ou atacadista, auxiliando os clientes na escolha. Registram entrada e saída de mercadorias. Promovem a venda de mercadorias, demonstrando seu funcionamento, oferecendo-as para degustação ou distribuindo amostras das mesmas. Informam sobre suas qualidades e vantagens de aquisição. Expõem mercadorias de forma atrativa, em pontos estratégicos de vendas, com etiquetas de preço. Prestam serviços aos clientes, tais como: troca de mercadorias; abastecimento de veículos; aplicação de injeção e outros serviços correlatos. Fazem inventário de mercadorias para reposição. Elaboram relatórios de: vendas, promoções, demonstrações e pesquisa de preços. Com Noções de Informática e Línguas (Inglês ou Espanhol) básico para conversação rápida.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Recepcionista de hotel (com noções de inglês e espanhol) – TURISMO / 120 horas

Município: Camamá, Amargosa

Ementa: Recepcionista de hotel é o profissional que recepciona, identifica, direciona e orienta os hóspedes sobre os serviços de hospedagem, realiza check-in e check-out, faz reservas e cadastros. O curso aborda temas como atendimento ao cliente, a importância de uma boa recepção, as funções do recepcionista de hotel, ética profissional, introdução à história da hotelaria, e a noções de inglês e espanhol aplicados à hotelaria.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Recepcionista de hotel (com noções de inglês e informática) – TURISMO (exclusivo para mulheres)

/ 120 horas

Município: Igrapiúna

Ementa: Recepcionista de hotel é a profissional que recebe, identifica, direciona e orienta os hóspedes sobre os serviços de hospedagem, realiza check-in e check-out, faz reservas e cadastros. O curso aborda temas como atendimento ao cliente, a importância de uma boa recepção, as funções do recepcionista de hotel, ética profissional, introdução à história da hotelaria, e a noções de inglês e informática aplicados à hotelaria.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Condutor de Turismo – TURISMO / 120

horas Município: Taperoá, Ituberá, Valença,

Ementa: O curso vai abordar temas como condutor de turismo, fundamentos do turismo e hospitalidade, história e geografia aplicadas ao turismo, patrimônio cultural e natural, segurança nas atividades de condução, atendimento turístico, a arte de falar em público.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Camareiro (a) – TURISMO / 120 horas

Município: Taperoá

Ementa: Durante o curso, os alunos serão ensinados sobre os tipos de quartos e roupas de cama que são mais usados em hotéis, além de como arrumar as camas e limpar os banheiros. Os alunos também aprenderão sobre a importância da satisfação do hóspede e como higienizar corretamente o quarto depois que um hóspede sair. Além disso, serão abordados temas como as melhores práticas para limpar uma variedade de superfícies, incluindo carpetes, estofados, cortinas, vidro, mármore, azulejo etc.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Armador de Estrutura de Concreto / 120 horas**Município: Jaguaripe**

Ementa: O curso vai trabalhar conteúdos como materiais (concreto, aços para armadura etc.), segurança e estados limites ações nas estruturas de concreto armado, domínios de deformações, durabilidade das estruturas de concreto, introdução aos pilares: centrais, de bordo e de canto, pilares centrais (dimensionamento e detalhes construtivos), pilares de bordo (dimensionamento e detalhes construtivos), dimensionamento de blocos e sapatas, reservatórios e escadas (dimensionamento e detalhes construtivos), protensão (materiais e disposições construtivas, critérios de projeto, dimensionamento I e II, principais notações da NBR 6118, vantagens e desvantagens do concreto armado, principais normas brasileiras para concreto armado.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Carpinteiro / 120 horas**Município: Jaguaripe, Valença**

Ementa: O curso vai trabalhar conteúdos como Introdução à carpintaria, história e importância da carpintaria, ferramentas manuais (serotes, martelos, formões, etc.), tipos de madeira e suas características, leitura de desenhos técnicos e planos, medição e marcação, corte, montagem e acabamento, junções simples (encaixes, cavilhas, etc.), reciclagem e reutilização de materiais.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Montador de Estrutura Metálica / 120 horas**Município: Jaguaripe, Valença**

Ementa: Confeccionam gabaritos e modelos de peças de estruturas metálicas diversas; preparam peças da estrutura; montam, instalam e recuperam estruturas metálicas. Realizam manutenção produtiva de máquinas e equipamentos. Organizam o local de trabalho para executá-lo conforme normas e procedimentos técnicos, de qualidade, segurança e preservação do meio ambiente.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Curso: Soldador / 120 horas**Município: Jaguaripe, Valença**

Ementa: O curso vai abordar temas como gases de proteção, técnicas de soldagem, condições operacionais, propriedades mecânicas, soldagem fora de posição, tipos de arames tubulares, saúde e segurança no trabalho, noções básicas sobre processo de soldagem, processo de soldagem com arames tubulares.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor (a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Seleção de trabalhadores:

O processo de seleção será realizado no município, onde acontecerá o curso, por meio de seleção simplificada (entrevista e análise de currículo). A equipe deve constar de no mínimo um coordenador pedagógico com formação em Pedagogia e/ou experiência na coordenação de cursos de qualificação social e profissional.

Na seleção de professores dos cursos de qualificação Social e profissional, o candidato deverá possuir experiência na área prospectada.

Dimensões a serem trabalhadas e conteúdos propostos

Utilizando também da transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber. As dimensões a serem trabalhadas serão:

1. **QUALIFICAÇÃO SOCIAL** - direitos humanos, estudos de gênero, raça, ética e cidadania; educação ambiental, higiene pessoal, promoção da qualidade de vida; noções de direito trabalhista e prevenção de acidentes de trabalho; atualidades no mundo do trabalho; conceitos e definições sobre gestão de negócios, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; estímulo e apoio à elevação de escolaridade: português e matemática. Noções básicas de conteúdos de língua portuguesa (Comunicação verbal e escrita; Leitura e compreensão de textos) e matemática (conteúdos básicos).

2. **QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**.

As dimensões a serem trabalhadas nos conteúdos propostos buscam a transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada com os conhecimentos específicos, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber, conforme detalhamento da programação pedagógica desta proposta de trabalho ANEXO II – QUADRO II; E ementas dos cursos ANEXO III – QUADRO III.

Proposta de Avaliação da Aprendizagem

A proposta de avaliação do IDAC pressupõe também o significado ético e subjetivo das práticas avaliativas: avaliar para promover aprendizagens significativas. Assim, esta Proposta de Avaliação tem como pressuposto básico a adoção de um amplo processo de avaliação como princípio educativo no processo de formação e a sua utilização como um ato integrativo e inclusivo, como suporte de diagnóstico, de troca dialógica e de possível reorientação da aprendizagem.

Sendo a opção preconizada a de formação de sujeitos históricos, críticos, criativos e autônomos, há que se buscar a mediação entre os objetivos da aprendizagem, os conteúdos e os procedimentos de avaliação a serem adotados, fundamentados nos princípios básicos norteadores do processo de avaliação. A avaliação do processo de ensino-aprendizagem pressupõe atenção permanente a todos os aspectos que dizem respeito à definição do plano de curso pelos professores, desde a definição dos fundamentos, princípios e concepções de formação presentes e aqui definidos.

Nesse sentido, o processo de avaliação também inclui uma autoavaliação do professor acerca do seu trabalho, de modo a possibilitar uma contínua melhoria das aulas, do relacionamento com os estudantes, dos procedimentos e instrumentos de avaliação discente. Nesse sentido a avaliação da aprendizagem será realizada de forma processual, observados a participação, assiduidade, interesse e relação interativa entre estudante/estudante e estudante/professor. Como instrumentos avaliativos serão utilizados trabalhos individuais e em grupo, atividades práticas, seminários, entre outros.

G. PARAMETROS PARA AVALIAÇÃO

Ação	Meta	Especificação	Indicadores	Meios de Verificação
Ação 1. Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	1.800 matrículas realizadas.	Divulgação nos territórios de identidade	Materiais de divulgações	Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto; Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado;

			Fichas de inscrições	cadastro reserva para eventuais substituições.
Ação 2. Promover qualificação social e profissional	90 turmas implementadas nos dois territórios 1.800 pessoas capacitadas	Elaboração e confecção dos materiais didáticos (módulos), Kit Educando e Camisas para 1.800 educandos.	Notas fiscais, pagamentos realizados.	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático; A carga horária máxima por dia será de 04 (quatro) horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento).
		Aquisição de lanche		
		Contratação de equipe técnica		
		Aquisição de material de consumo, expediente, limpeza		
		Pagamento de transporte para os educandos		
Ação 3. Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários	1.800 pessoas participando da pesquisa de satisfação	Realização pesquisa de satisfação	Relatório elaborado e aplicado	Relatório com adescrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da mostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos; Questionário aplicado a

				no mínimo 70% do público beneficiário.
Ação 4. Certificação.	1.800 pessoas certificadas	certificação de 1.800 educandos referente as 90 turmas	Evento de certificação	Certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem podem desistir do curso no seu andamento).

H. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO							
Nº	Função	Quant. de Trabalhadores	Forma de vínculo	Carga horária semanal	REMUNERAÇÃO		Total Geral
					Remuneração Bruta (mês)	Total remuneração bruta	
1	Coord. Geral	01	Pessoa Jurídica	40	4.000,00	28.000,00	28.000,00
2	Coord. Pedagógico	01	Pessoa Jurídica	40	3.500,00	24.500,00	24.500,00
3	Coord. Territorial	01	Pessoa Jurídica	40	3.000,00	21.000,00	21.000,00
4	Assistente Administrativo	01	Pessoa Jurídica	40	2.000,00	14.000,00	14.000,00
5	Coord. Local	07	Pessoa Jurídica	40	14.000,00	84.000,00	84.000,00
6	Instrutor de Qualificação Social	90	Pessoa Jurídica	22	10.472,00	67.320,00	67.320,00
7	Instrutor de Qualificação Profissional	90	Pessoa Jurídica	19	18.088,00	116.280,00	116.280,00
8	Motoristas	01	Pessoa Jurídica	40	2.400,00	16.800,00	16.800,00
	TOTAL		--	---		371.900,00	371.900,00

Nome: MARIA APARECIDA ROCHA DE CARVALHO
Cargo: Coordenador Geral / 40h
Escolaridade/Cursos: <input checked="" type="checkbox"/> Ensino Superior: Graduada em direito pela UESC, 2013 <input checked="" type="checkbox"/> Especialização: Especialista em Direito do Trabalho pela Uesc, 2012 <input type="checkbox"/> Mestrado <input type="checkbox"/> Doutorado <input type="checkbox"/>
Experiência Profissional: Cargo: Técnico universitária/ Biblioteca de Caetité Instituição: Prefeitura de Caetité Período: 01/03/2012 a 30/12/2012 Cargo: Coordenador de cursos de Qualificação profissional Instituição: Instituto oficina da Cidadania Período: 03/01//2018 a 30/12/2019 Cargo: Coordenador Instituição: Prefeitura Municipal de Itagibé Período: 02/01//2013 a 30/12/2018
Nome: NAIRA ROSANA GOMES LIMA
Cargo: Coodenadora Pedagógica / 40h
Escolaridade/Cursos: <input checked="" type="checkbox"/> Ensino Superior: Graduada em Pedagogia pela UESB, 2013 <input checked="" type="checkbox"/> Especialização: Psicopedagogia pela Unigrad, 20018. <input type="checkbox"/> Mestrado <input type="checkbox"/> Doutorado <input type="checkbox"/>
Experiencia profissional: Cargo: Professora regente Instituição: Instituto Educacional Fenix Período: 08/07/2019 a 17/03/2020 Cargo: Professora regente Instituição: Prefeitura Municipal de Itajai - SC Período: 05/02/2012 a 10/06/2014 Cargo: Coordenadora de programas de Projetos Instituição: Secopa Período: 07/03/2012 a 10/06/2014 Cargo: Supervisora Técnica para Projetos de Qualificação para juventude Instituição: SETRE Período: 22/10/2009 a 01/02/2012
Nome: PAULO ROBERTO CAVALVANTE BERNARDO
Cargo: Coodenador Territorial / 40h
Escolaridade/Cursos: <input checked="" type="checkbox"/> Ensino Superior: Graduado em Administração, pela FACET , 2009 <input type="checkbox"/> Especialização: Especialista em Direito do Trabalho pela Uesc, 2012 <input type="checkbox"/> Mestrado <input type="checkbox"/> Doutorado <input type="checkbox"/>
Nome: ELBA ENDRIELLE CARDOSO VIANA MATOS
Cargo: Assessoria Contábil / 40h
Escolaridade/Cursos: <input checked="" type="checkbox"/> Ensino Superior: Graduada em Ciências Contábeis pela

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia <input checked="" type="checkbox"/> Especialização: Especialista em Administração Pública pelas Faculdades Integradas Ipitanga <input type="checkbox"/> Mestrado
Experiência Profissional: Ágil Consultoria Municipal, desde 2011
Realiza consultorias e prestação de contas eleitorais, de forma autônoma.

I – PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SETRE - IDAC

PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

1. Receitas		Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	Mês 14	Mês 15	Mês 16	Mês 17	Mês 18	Mês 19	Mês 20	Mês 21	Mês 22	Mês 23	
1.1	Recursos Recebidos	1.199.520,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	514.080,00	0,00	0,00	0,00	489.600,00	0,00	0,00
1.2	Recebimentos Financeiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Geral de Receitas		1.199.520,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	514.080,00	0,00	0,00	0,00	489.600,00	0,00	0,00

2. Despesas

2.1 Despesas com Recursos Humanos

2.1.1 Remuneração de equipe

2.1.1.1 Salários

2.1.1.2 Benefícios (Diárias)

2.1.2 Encargos Sociais

2.1.2.1 INSS

2.1.2.2 FGTS

2.1.2.3 FGTS Multa Rescisória

2.1.2.4 Rescisão de Trabalho (Salário, Aviso Prévio, extras)

2.1.2.5 PIS sobre a Folha de Pagamento

2.1.2.6 1/3 sobre Férias

2.1.2.7 13 Salário

2.1.2.8 IRPF

2.1.2.9 IRRF

2.1.2.10 Outros encargos/tributos

2.2 Despesas com Recursos Materiais

2.2.1 Materiais

2.2.2 Serviços

2.2.3 Locação de Imóveis

2.2.4 Locação de Veículos

2.2.5 Locação de Equipamentos

2.2.6 Locação de Máquinas

2.2.7 Locação de Ferramentas

2.2.8 Locação de Móveis

2.2.9 Locação de Utensílios

2.2.10 Locação de Outros Materiais

2.2.11 Locação de Outros Serviços

2.2.12 Locação de Outros Bens

2.2.13 Locação de Outros Recursos

2.2.14 Locação de Outros Materiais

2.2.15 Locação de Outros Recursos

2.2.16 Locação de Outros Bens

2.2.17 Locação de Outros Recursos

2.2.18 Locação de Outros Bens

2.2.19 Locação de Outros Recursos

2.2.20 Locação de Outros Bens

2.2.21 Locação de Outros Recursos

2.2.22 Locação de Outros Bens

2.2.23 Locação de Outros Recursos

2.2.24 Locação de Outros Bens

2.2.25 Locação de Outros Recursos

2.2.26 Locação de Outros Bens

2.2.27 Locação de Outros Recursos

2.2.28 Locação de Outros Bens

2.2.29 Locação de Outros Recursos

2.2.30 Locação de Outros Bens

2.2.31 Locação de Outros Recursos

2.2.32 Locação de Outros Bens

2.2.33 Locação de Outros Recursos

2.2.34 Locação de Outros Bens

2.2.35 Locação de Outros Recursos

2.2.36 Locação de Outros Bens

2.2.37 Locação de Outros Recursos

2.2.38 Locação de Outros Bens

2.2.39 Locação de Outros Recursos

2.2.40 Locação de Outros Bens

2.2.41 Locação de Outros Recursos

2.2.42 Locação de Outros Bens

2.2.43 Locação de Outros Recursos

2.2.44 Locação de Outros Bens

2.2.45 Locação de Outros Recursos

2.2.46 Locação de Outros Bens

2.2.47 Locação de Outros Recursos

2.2.48 Locação de Outros Bens

2.2.49 Locação de Outros Recursos

2.2.50 Locação de Outros Bens

2.2.51 Locação de Outros Recursos

2.2.52 Locação de Outros Bens

2.2.53 Locação de Outros Recursos

2.2.54 Locação de Outros Bens

2.2.55 Locação de Outros Recursos

2.2.56 Locação de Outros Bens

2.2.57 Locação de Outros Recursos

2.2.58 Locação de Outros Bens

2.2.59 Locação de Outros Recursos

2.2.60 Locação de Outros Bens

2.2.61 Locação de Outros Recursos

2.2.62 Locação de Outros Bens

2.2.63 Locação de Outros Recursos

2.2.64 Locação de Outros Bens

2.2.65 Locação de Outros Recursos

2.2.66 Locação de Outros Bens

2.2.67 Locação de Outros Recursos

2.2.68 Locação de Outros Bens

2.2.69 Locação de Outros Recursos

2.2.70 Locação de Outros Bens

2.2.71 Locação de Outros Recursos

2.2.72 Locação de Outros Bens

2.2.73 Locação de Outros Recursos

2.2.74 Locação de Outros Bens

2.2.75 Locação de Outros Recursos

2.2.76 Locação de Outros Bens

2.2.77 Locação de Outros Recursos

2.2.78 Locação de Outros Bens

2.2.79 Locação de Outros Recursos

2.2.80 Locação de Outros Bens

2.2.81 Locação de Outros Recursos

2.2.82 Locação de Outros Bens

2.2.83 Locação de Outros Recursos

2.2.84 Locação de Outros Bens

2.2.85 Locação de Outros Recursos

2.2.86 Locação de Outros Bens

2.2.87 Locação de Outros Recursos

2.2.88 Locação de Outros Bens

2.2.89 Locação de Outros Recursos

2.2.90 Locação de Outros Bens

2.2.91 Locação de Outros Recursos

2.2.92 Locação de Outros Bens

2.2.93 Locação de Outros Recursos

2.2.94 Locação de Outros Bens

2.2.95 Locação de Outros Recursos

2.2.96 Locação de Outros Bens

2.2.97 Locação de Outros Recursos

2.2.98 Locação de Outros Bens

2.2.99 Locação de Outros Recursos

2.2.100 Locação de Outros Bens

J- TABELA CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO	1º mês / Maio
2022	1ª parcela \$ 1.199.520,00 (hum milhão, cento e noventa e nove mil, quinhentos e vinte reais).
ANO	17º mês/ setembro
2023	2ª parcela \$ 514.080,00 (quinhentos e quatorze mil e oitenta reais).
ANO	21º mês / março
2024	3ª parcela \$ 489.600,00 (quatrocentos e oitenta e nove e seiscentos reais)

K. DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS

1. Declaro que o Projeto apoiado será realizado no Estado da Bahia e que em todo o material de apresentação edulvificação do projeto constarão, obrigatoriamente, a marca do Governo do Estado da Bahia/Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte.

2. Declaro estar ciente que, no prazo de 30 (trinta) dias do término do projeto apoiado, deverá ser apresentada à Secretariado Trabalho Emprego, Renda e Esporte a prestação de contas final dos recursos recebidos e despendidos.

3. Declaro não ser servidor(a) público(a) Estadual daBahia.

Declaro que todas as informações prestadas, no projeto e em seus anexos, são verdadeiras e de minha responsabilidade, podendo, a qualquer momento, ser comprovadas.

L.	Local/Data	M.	Nome Completo do(a) Proponente	N.	Assinatura do(a) Proponente
	Salvador, / /2024.		ALEXANDRE DOURADO BOTELHO		

O. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE (USO EXCLUSIVO DA SETRE)

Comissão de Seleção de Projetos: () Aprovado

Data: /	Data: / /	Data: / /
Assinatura: Nome Matrícula	Assinatura Nome Matrícula	Assinatura: Nome Matrícula
Salvador, / / 2024.		
DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS Secretário da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte -SETRE		



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Dourado Botelho**, **Usuário Externo**, em 07/02/2024, às 09:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Davidson de Magalhães Santos**, **Secretário**, em 08/02/2024, às 14:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Cerqueira Santos**, **Assessor Administrativo**, em 08/02/2024, às 14:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00083556091** e o código CRC **58DD5ED5**.

ANEXO ÚNICO

CARGO: INVESTIGADOR DE POLÍCIA CIVIL

INSC.	CANDIDATO	DOC.	Proc. judicial
011737H	Márcio Roberto Cerqueira da Silva (Sub judice)	05.130.753-72 SSP/BA	0513608-34.2016.8.05.0001

Salvador, 08 de fevereiro de 2024.
José Fernando Oliveira dos Santos
Diretor da ACADEPOL

Departamento de Polícia Técnica – DPT

Portaria Nº 00753367 de 07 de Fevereiro de 2024

O(A) Diretor Geral do(a) SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA - SSP, no uso de suas atribuições, resolve designar SOCORRO DE MARIA DE ARAUJO ALVES FERREIRA, matrícula nº 20279548, para, em razão de Férias no período de 04 de Janeiro de 2024 a 14 de Janeiro de 2024, substituir MARIA GRACA MARQUES MODESTO SANTOS, matrícula nº 20071459, no cargo Corregedor Chefe, do(a) CORREGEDORIA.

ANA CECILIA CARDOSO BANDEIRA
SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA

SECRETARIA DO TRABALHO,
EMPREGO, RENDA E ESPORTE

RESUMO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO N. 014/2022

Processo SEI n. 021.2122.2023.0002112-73. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC. Do Objeto: alterar o Termo de Colaboração nº 014/2022 para: 1- Prorrogação de prazo; 2- Acréscimo de valor; 3- Remanejamento no Plano de Trabalho. DO PRAZO: fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 014/2022, por mais 05 (cinco) meses, com efeitos retroativos a partir de 03/02/2024. DO VALOR: R\$ 489.600,00 (Quatrocentos e oitenta e nove mil e seiscentos reais), referente ao acréscimo no valor do Termo de Colaboração nº 014/2022, de acordo com o cronograma de desembolso, constante do Plano de Trabalho, Anexo Único. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	FONTE/BA	PAOE	NATUREZA DA DESPESA	UNIDADE GESTORA
3.21.602 - FET/BA	0.362/162	1793	33.50.41.00	0001 - FET

PARÁGRAFO ÚNICO: O valor global do Termo de Colaboração passa a ser de R\$ 2.203.200,00 (dois milhões duzentos e três mil e duzentos reais). DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO: ficam alterados os itens, B, C, E, F, G, H, I e J, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. DA RATIFICAÇÃO: Ficam mantidas as demais Clausulas e condições não retificadas por este instrumento. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Alexandre Dourado Botelho - Representante legal da OSC.

Portaria Nº 00752788 de 08 de Fevereiro de 2024

O(A) SECRETÁRIO(A) DE ESTADO do(a) SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE, no uso de suas atribuições, resolve designar ELANNE MONTEIRO DE ALMEIDA, matrícula nº 21479860, para, em razão de Férias no período de 15 de Fevereiro de 2024 a 24 de Fevereiro de 2024, substituir CARINA CALDAS QUINTAO ALBINO, matrícula nº 92087450, no cargo Diretor, do(a) DIRETORIA ADMINISTRATIVA.

DAVIDSON DE MAGALHAES SANTOS
SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

Portaria Nº 00753112 de 08 de Fevereiro de 2024

O(A) SECRETÁRIO(A) DE ESTADO do(a) SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) Arts.84 e 85 da Lei Estadual nº 6.677/94, resolve conceder Quinquênio ao(s) servidor(es) abaixo relacionado(s) pertencente(s) ao quadro de pessoal do(a) SETRE.

Matrícula	Nome	Data Início
21604294	CELIA MARIA BATISTA SILVERIO	22.03.2023

DAVIDSON DE MAGALHAES SANTOS
SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

Portaria Nº 00753128 de 08 de Fevereiro de 2024

O(A) SECRETÁRIO(A) DE ESTADO do(a) SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) Arts.84 e 85 da Lei Estadual nº 6.677/94, resolve conceder Quinquênio ao(s) servidor(es) abaixo relacionado(s) pertencente(s) ao quadro de pessoal do(a) SETRE.

Matrícula	Nome	Data Início
92109004	CARLA CRISTINA GUIMARAES PINHEIRO	29.01.2024

DAVIDSON DE MAGALHAES SANTOS
SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

Portaria Nº 00753118 de 08 de Fevereiro de 2024

O(A) SECRETÁRIO(A) DE ESTADO do(a) SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) Arts.84 e 85 da Lei Estadual nº 6.677/94, resolve conceder Quinquênio ao(s) servidor(es) abaixo relacionado(s) pertencente(s) ao quadro de pessoal do(a) SETRE.

Matrícula	Nome	Data Início
92109983	MARCIA JULIANA DE ANDRADE FERREIRA	25.01.2024

DAVIDSON DE MAGALHAES SANTOS
SEC. DO TRAB, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

SECRETARIA DE TURISMO

Superintendência de Fomento ao Turismo - SUFOTUR

RESUMOS DE CONTRATOS

Firmaram Contrato com a Superintendência de Fomento ao Turismo, através do Chamamento Público nº 001/2024, os Interessados abaixo relacionados, conforme elementos inseridos em cada Processo; VIGÊNCIA: 90 (noventa) dias; BASE LEGAL: Lei 9.433/05, Art. 60, Inciso III; FONTE ORÇAMENTÁRIA: 1.500.0.100.000000.00.00.00 e/ou 2.500.0.300.000000.00.00.00.

Nº do Processo	Contratado	Número do contrato	Objeto	Número da Inexigibilidade	Assinatura	Valor
032.2298.2024.0001148-99	MATRIX EMPREENDIMENTOS LTDA	414/2024	Cota de Patrocínio para a realização do Projeto, no período de 08 a 13 de fevereiro de 2024, na cidade de Belmonte-BA.	409/2024	08/02/2024	R\$ 300.000,00
032.2298.2024.0001138-17	INFEST EMPREENDIMENTOS ARTÍSTICOS E PUBLICIDADE LTDA	415/2024	Cota de Patrocínio para a realização do Projeto, no período de 09 a 13 de fevereiro de 2024, na cidade de Paramirim-BA.	410/2024	08/02/2024	R\$ 300.000,00
032.2298.2024.0001135-74	MATRIX EMPREENDIMENTOS LTDA	432/2024	Contratação da atração artística, no dia 11 de fevereiro de 2024, na cidade de Camamu-BA.	427/2024	08/02/2024	R\$ 70.000,00
032.2298.2024.0001134-93	MATRIX EMPREENDIMENTOS LTDA	433/2024	Contratação da atração artística, no dia 11 de fevereiro de 2024, na cidade de Ituberá-BA.	428/2024	08/02/2024	R\$ 70.000,00
032.2298.2024.0001137-36	M G PRODUÇÕES E EMPREENDIMENTOS ARTÍSTICOS LTDA	438/2024	Contratação da atração artística, no dia 12 de fevereiro de 2024, na cidade de Camamu - BA.	433/2024	08/02/2024	R\$ 80.000,00
032.2298.2024.0001144-65	LBA PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA	439/2024	Cota de Patrocínio para a realização do Projeto, no período de 16 a 18 de fevereiro de 2024, na cidade de Barra do Mendes -BA.	434/2024	08/02/2024	R\$ 300.000,00