
SENAC
EMPRESARIAL
Impacte o MERCADO
Senac Fecomércio Sesc
empresarial.sc.senac.br

Xanxerê, 06 de Fevereiro de 2025.

A/C
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ
SECRETARIA DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO, SERVIÇOS E TURISMO

Agradecemos a oportunidade de apresentar esta proposta diferenciada de Educação Corporativa. A busca pela excelência na prestação de serviços só é alcançada por meio da formação dos profissionais envolvidos, de modo que contribua para visão global do processo no qual estão inseridos, capacidade de análise crítica das situações e competências desenvolvidas para o eficaz desempenho de suas funções e cumprimento de suas responsabilidades.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac)
• Pessoa Jurídica de direito privado. • Instituído por meio do Decreto Presidencial nº 8.621/46 e nº 8.622/46. • Sem fins lucrativos, tendo como atividade-fim a prestação de serviços de ensino, extensão, desenvolvimento institucional, tecnológico e estímulo à inovação. • Passível de contratação por dispensa de licitação fundamentado no inciso XV do artigo 75, da nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133 / 2021

Unidades do Senac Santa Catarina
• 28 Unidades Educacionais espalhadas pelo Estado e o Departamento Regional • 02 Unidades Móveis – Carretas-Escolas: Açougue e Panificação - proporcionam ações de Educação Profissional às pessoas das comunidades onde não há unidades físicas instaladas. • A Rede Nacional de Educação a Distância (EAD) tem um portfólio amplo para diferentes atendimentos. • A Instituição possui aproximadamente 45.000 m² de área construída e um corpo funcional com mais de 2.375 colaboradores.

Esta proposta pretende atender as necessidades de aprimoramento e desenvolvimento profissional da organização, no intuito de proporcionar condições mais efetivas para obtenção de melhores resultados, na satisfação das necessidades dos clientes e ainda contribuindo para uma gestão de seus recursos, quer sejam eles materiais, financeiros ou humanos.

Aguardamos sua avaliação e ficamos à disposição para outras informações.

CLIENTE: MUNICIPIO DE ABELARDO LUZ - SECRETARIA DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO, SERVIÇOS E TURISMO

Título do Projeto: Qualificação profissional desenvolvimento econômico

Objetivo geral da proposta: Proporcionar a qualificação profissional em áreas sinalizadas como de interesse pelas empresas do município.

Título do Curso: Excelência no Atendimento ao Cliente
Carga Horária: 16 horas /aula
Número Máximo de Vagas: 35 alunos
Investimento: R$ 5.591,00

Objetivo do Curso

Este curso tem como objetivos capacitar o aluno para Atender o cliente conforme os padrões de qualidade no atendimento, os princípios de marketing, utilizando vocabulário e tratamento adequado a comunicação no ambiente profissional.

Requisitos de Acesso

- Idade mínima: 16 anos.
- Escolaridade: anos iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.

Elementos da Capacitação

- ✓ Qualidade no atendimento: conceito, princípios, processos e comunicação;
- ✓ Ferramentas de atendimento ao cliente: postura profissional e assertividade no atendimento;
- ✓ Marketing de relacionamento para excelência no atendimento;
- ✓ Tipos de Clientes: como identificar, entender e atender.

Habilidades

- ✓ Comunicar-se de forma clara e assertiva.
- ✓ Mediar conflitos nas situações de trabalho.

Título do Curso: Técnicas de Liderança
Carga Horária: 20 horas /aula
Número Máximo de Vagas: 35 alunos
Investimento: R$ 6,123,00

Objetivo do Curso

Este curso tem como objetivo aperfeiçoar conhecimentos sobre liderança de equipes, a partir dos diferentes estilos de liderança e do planejamento dos processos e atividades, visando à melhoria do desempenho de pessoas e equipes de trabalho.

Requisitos de Acesso

- Idade mínima: 16 anos.
- Escolaridade: anos iniciais do Ensino Fundamental completo.

Elementos da Capacitação

- ✓ A gestão de pessoas na organização: conceito e importância.
- ✓ Líder: características, competências e atribuições.
- ✓ Coach: conceito e atuação nos processos de liderança.
- ✓ Processo de Liderança: estilos e aplicações.
- ✓ Relação Comunicação e liderança: elementos, tipos, barreiras, feedbacks e impactos.
- ✓ Conflitos: tipos e mediação.
- ✓ Gestão da diversidade na liderança: diversidade de gênero, orientação sexual, pessoas com deficiência, questões étnicas, raciais e sociais, culturais, entre outras.

Habilidades

- ✓ Comunicar-se de maneira assertiva.
- ✓ Mediar conflitos nas situações de trabalho.

Título do Curso: Boas práticas para serviços de alimentação
Carga Horária: 15 horas /aula
Número Máximo de Vagas: 35 alunos
Investimento: R$ 6.978,00

Objetivo do Curso

O curso de aperfeiçoamento Boas Práticas para Serviços de Alimentação tem como objetivo atualizar os profissionais que realizam a manipulação de alimentos nas questões referentes a higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente, de forma que seja garantido a entrega de um alimento seguro, preconizado pela legislação vigente.

Requisitos de Acesso

- Idade mínima: 16 anos.
- Escolaridade: anos iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.

Elementos da Capacitação

- ✓ Contaminantes alimentares, riscos associados e Doenças transmissíveis por alimentos (DTA).
- ✓ Legislações de boas práticas nos serviços de alimentação e Procedimentos operacionais padronizados (POPs) de segurança dos alimentos vigentes: federais, estaduais e municipais.
- ✓ Tipos de áreas de manipulação e armazenamento; requisitos de instalações, equipamentos, móveis e utensílios em serviços de alimentação.
- ✓ Manipuladores – hábitos e cuidados higienicossanitários.
- ✓ Saneamento básico: boas práticas no controle de água, pragas urbanas e manejo de resíduos (redução do desperdício e sustentabilidade).
- ✓ Ingredientes e matérias-primas: boas práticas de compra, recepção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento e exposição de alimentos e transporte de produtos perecíveis e não perecíveis.
- ✓ Documentação e registros dos processos das boas práticas nos serviços de alimentação.

Habilidades:

- ✓ Saneamento básico: boas práticas no controle de água, pragas urbanas e manejo de resíduos (redução do desperdício e sustentabilidade).
- ✓ Ingredientes e matérias-primas: boas práticas de compra, recepção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento e exposição de alimentos e transporte de produtos perecíveis e não perecíveis.
- ✓ Documentação e registros dos processos das boas práticas nos serviços de alimentação.

Título do Curso: Iniciação para o Mundo do Trabalho
Carga Horária: 40 horas /aula
Número Máximo de Vagas: 35 alunos
Investimento: R$ 10.940,00

Objetivo do Curso

Este curso tem como objetivo apresentar técnicas e conceitos sobre o mundo do trabalho, perfil profissional e competências necessárias para que o jovem conquiste o seu primeiro emprego e busque sucesso profissional.

Requisitos de Acesso

- Idade mínima: 16 anos.
- Escolaridade: anos iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.

Elementos da Capacitação

- ✓ Carreira e Mundo do Trabalho: perfil do trabalhador, desenvolvimento e possibilidades de carreira, definição de metas e estratégias para planejamento de carreira, responsabilidade social, autonomia e protagonismo.
- ✓ Marketing pessoal: imagem e postura profissional, visibilidade e credibilidade.
- ✓ Relacionamento interpessoal e trabalho em equipe: conceito e fundamentos.
- ✓ Gestão e planejamento de tempo: análise do tempo e priorização de tarefas, plano de trabalho diário).
- ✓ Comunicação verbal e não-verbal em ambiente de trabalho: emissor, receptor, canal, mensagem, ruídos e feedback; comunicação assertiva.
- ✓ Saúde e Segurança do Trabalho: conceito, formas de prevenção de doenças ocupacionais.
- ✓ Elaboração de currículo e entrevista de emprego: técnicas.
- ✓ Qualidade no atendimento: técnicas.
- ✓ Mundo do trabalho: tendências, necessidades e expectativas.
- ✓ Princípios e garantias fundamentais: Direitos trabalhistas, legislações de proteção (ECA, artigo 216 A do Código Penal, entre outras), políticas afirmativas, legislação especial (Programa de Aprendizagem Profissional e Lei do estágio), entre outras.

Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Organizar rotina de trabalho diário.

INVESTIMENTO TOTAL PARA REALIZAÇÃO DAS PROPOSTAS CONSNTANTES NESTA PROPOSTA:

TÍTULO CURSO	CARGA HORÁRIA	INVESTIMENTO
Excelência no Atendimento Ao Cliente	16 horas/aula	R$ 5.591,00
Técnicas de Liderança	20 horas/aula	R$ 6.123,00
Boas Práticas para Serviços de Alimentação	15 horas/aula	R$ 6.978,00
Iniciação para o Mundo do Trabalho	40 horas/aula	R$ 10.940,00
TOTAL INVESTIMENTO	**91 HORAS/AULA**	**R$ 29.632,00**

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- ✓ O Senac se responsabiliza pela execução das atividades e acompanhamento pedagógico dos alunos ao longo do curso, de acordo com a metodologia institucional já adotada.
- ✓ Em todas as propostas estão inclusos os materiais didáticos que serão utilizados na formação.
- ✓ Todos os alunos que frequentarem com aproveitamento mínimo de 75% do Curso serão certificados.
- ✓ A disponibilização da infraestrutura necessária e indicação dos participantes para as aulas fica a critério do contratante.

Atenciosamente,

CLEDIR ORLANDI NAIME
Diretora de Unidade Educacional
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAC Xanxerê
cledir@sc.senac.br
(49) 3433-3300

ADAILSON PERISSINOTTO
Gestor do Núcleo de Relações com o Mercado
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAC Xanxerê
adailson@sc.senac.br
(49) 3433-3300