

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO

DEPARTAMENTO REGIONAL DE PERNAMBUCO

Faculdade Senac PE/Sesc PE

FACULDADE ABERTA À TERCEIRA IDADE 2014.2

O Sistema FECOMÉRCIO, através da Faculdade SENAC, em parceria com o SESC Pernambuco, realizará a oferta para disciplinas na graduação (Design de Moda, Eventos, Administração e Gastronomia) e para os Cursos de Extensão “Reaproveitamento Integral dos Alimentos” e “Estilo e Produção Pessoal”, vinculados ao Programa de Extensão Faculdade Aberta à Terceira Idade, que visa promover a integração e desenvolvimento educacional, sociocultural, política e intergeracional de pessoas da Terceira Idade do Estado de Pernambuco, por meio de atividades educacionais, culturais e de lazer na Faculdade Senac Pernambuco.

Os alunos inscritos receberão certificado de participação.

1. DAS VAGAS

O preenchimento das 25 vagas para cada curso de extensão e das 2 vagas para cada disciplina da graduação, do Programa Faculdade Aberta à Terceira Idade, será realizado conforme as seguintes etapas:

1.1 - Realizar a inscrição presencialmente na secretaria da Faculdade Senac Pernambuco, conforme cronograma descrito no item 8;

1.2 - Divulgar a lista dos participantes, por meio do site www.faculdadesenacpe.edu.br e no quadro de aviso fixado na secretaria da Faculdade Senac Pernambuco;

1.3 - Realizar matrícula na secretaria da Faculdade Senac Pernambuco, conforme cronograma. Caso o idoso **não** compareça na secretaria da Faculdade Senac Pernambuco na data e horário estabelecidos serão considerados desistentes.

As vagas estão destinadas para idosos, a partir dos 60 anos.

2. DOS CRITÉRIOS

2.1 - O critério para o ingresso será o da ordem de chegada, possuir Ensino Médio concluído (disciplinas da graduação), ser alfabetizado (cursos de extensão) e ter idade mínima acima de 60 anos.

OBS 1: Aqueles que se inscreverem após o preenchimento das vagas, estarão inseridos na lista de espera. A convocação destes participantes se dará na medida em que as vagas forem surgindo.

3. DAS INSCRIÇÕES

As inscrições serão realizadas entre os dias **12 e 13 de agosto de 2014**, na secretaria da Faculdade Senac Pernambuco, no horário das 08h às 20h, durante a qual contará com a realização de entrevista social.

3.1 - Documentação necessária:

- Formulário de inscrição, devidamente preenchido.
- RG e CPF (cópias e originais)
- Cópia do comprovante de residência
- Ficha 19 (Conclusão de Ensino Médio) – exclusivamente para as disciplinas da graduação (cópias e originais)
- 1 Foto 3x4

4. DA MATRÍCULA

As matrículas serão, também, realizadas nos dias **12 e 13 de agosto de 2014**, na Secretaria da Faculdade Senac, no horário das **08h às 20h**, conforme as seguintes etapas:

- Assinar Contrato de Matrícula
- Adquirir as credenciais (carteira da Faculdade Senac PE e/ou crachá de identificação)

O acesso aos espaços físicos das instituições será realizado mediante identificação por meio das credenciais.

5. DO REMANEJAMENTO

No dia **14 de agosto de 2014** será publicada a lista dos participantes, após isso, as vagas remanescentes serão preenchidas no dia **15 de agosto de 2014**, no horário de **08h às 20h**, obedecendo a ordem de chegada que foi identificada no dia da matrícula, bem como, o quantitativo de vagas que surgirem.

A convocação dos participantes remanejados se dará através de contato telefônico, solicitando o comparecimento na secretaria da Faculdade Senac PE.

6. DO CURSO

Os cursos de extensão (Reaproveitamento Integral dos Alimentos e Estilo e Produção Pessoal), a serem realizados na Faculdade Senac PE, serão desenvolvidos da seguinte forma:

- Terão duração de dois meses, iniciando em setembro/2014 e finalizando em outubro/2014;
- Os cursos terão a duração de 32 horas, estando sujeitos a modificações;
- As aulas serão ministradas especificamente nas segundas-feiras (Reaproveitamento Integral dos Alimentos) e terças-feiras (Estilo e Produção Pessoal), no turno da tarde, no horário das 13h30 às 17h.

Maiores informações sobre os cursos ver Apêndice A, com as respectivas ementas e quadro de horário.

7. DAS DISCIPLINAS NAS GRADUAÇÕES

As disciplinas nas graduações, a serem realizadas na Faculdade Senac PE, serão desenvolvidas da seguinte forma:

- Terão duração de cinco meses, iniciando em agosto/2014 e finalizando em dezembro/2014;
- As disciplinas ofertadas, com seus respectivos períodos, dias e horários, constam no quadro abaixo, bem como, no Apêndice A.

Disciplinas	Graduação	Dia	Horário	Nº Vagas
Estilo	Design de Moda	Sextas-feiras	13h30 às 17h	02
Oratória	Eventos	Segundas-feiras	10h40 às 12h20	02
Cozinha Internacional	Gastronomia	Sextas-feiras	8h às 10h40	02
Empreendedorismo	Administração	Quintas-feiras	18h30 às 22h	02

8. CRONOGRAMA

- **08/08/2014 a 11/08/2014** - Divulgação;
- **12/08/2014 a 13/08/2014** - Período de Inscrição e Matrícula dos Participantes;
- **14/08/2014** - Publicação da lista dos participantes e dos Remanejados (Na Faculdade Senac Pernambuco e na página eletrônica (www.faculdadesenacpe.br));
- **15/08/2014** – Matrícula dos participantes remanejados

- **25/08/2014** - Início das aulas (Disciplinas nas Graduações) e **01/09/2014** (Cursos de Extensão);
- **19/12/2014** - Fim das aulas (Disciplinas nas Graduações) e **20/10/2014**(Cursos de Extensão).

9. LOCAL DE INSCRIÇÃO

Instituição	Endereço
Faculdade Senac Pernambuco	Avenida Visconde de Suassuna, 500 Santo Amaro

Apêndice A

Ementa dos Cursos de Extensão

Curso	Ementa	Carga Horária	Horário	Pré-requisito
REAPROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS	Aproveitamento integral dos alimentos. Princípios Nutritivos e aproveitamento dos alimentos. Cardápio e qualidade nutricional.	32h	Segundas-feiras 13h30 às 17h	Ser Alfabetizado
ESTILO E PRODUÇÃO PESSOAL	Pesquisar e entender os diversos estilos de indivíduos e grupos sociais. Conhecer e analisar referências simbólicas dos estilos de moda. Construir protótipo com materiais adequados, com estilo próprio, aplicando conhecimentos de criação, modelagem e confecção.	32h	Terças-feiras 13h30 às 17h	Ser Alfabetizado

Ementas das Disciplinas nas Graduações

Disciplinas	Ementa	Carga Horária	Horário	Pré-requisito
Estilo	<p>Pesquisar e entender os diversos estilos de indivíduos e grupos sociais para aplicá-los com estética, na produção individual e industrial; Conhecer e analisar referências simbólicas dos estilos de moda para adequação da criação ao estilo individual e ao industrial. Construir protótipo com materiais adequados, com estilo próprio, aplicando conhecimentos de criação, modelagem e confecção; Identificar possibilidades de uso de materiais têxteis, prevendo a conseqüências ecológicas, econômicas, sociais e políticas da interferência do estilista.</p>	80h	Sextas-feiras 13h30 às 17h	Ensino Médio Concluído
Oratória	<p>Desenvolver técnicas de apresentação oral para serem utilizadas de forma natural e pessoal, no universo de eventos, a partir das normas que regem a Oratória atual; mobilizando-se competências linguísticas da língua materna, como elementos facilitadores à efetiva ação no meio social e profissional, para conquista de espaços e construção de imagem positiva, por meio de uma comunicação integradora, bem fundamentada, convincente, transparente e ética;</p> <p>Utilizar recursos tecnológicos para</p>	40h	Segundas-feiras 10h40 às 12h20	Ensino Médio Concluído

	organizar e apresentar projetos e propostas com objetividade, simplicidade, naturalidade e profissionalismo, de acordo com os avanços e normas vigentes.			
Cozinha Internacional	Classifica e executa as técnicas gastronômicas das cozinhas: Européia e das Américas. Elabora pratos tradicionais usando produtos típicos regionais, seguindo a tradição gastronômica. Prepara pratos das culinárias regionais típicas Europeias e das Américas, analisando aspectos culturais, étnicos, geográficos e históricos e identificando alimentos e condimentos especializados, que valorizem a qualidade do produto.	80h	Sextas-feiras 8h às 10h40	Ensino Médio Concluído
Empreendedorismo	O Conceito de empreendedorismo. Tipos de empreendedorismo. O empreendedor nas organizações. A importância do empreendedorismo. Estudos dos componentes do processo de desenvolvimento da capacidade empreendedora. A inovação e o espírito empreendedor. O processo empreendedor. Abertura de novos negócios. Plano de negócios. Legislação sobre empreendedorismo. A ética nos negócios.	80h	Quintas-feiras 18h30 às 22h	Ensino Médio Concluído

