



## EDITAL DE PROCESSO SELETIVO DOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU 2024.1 DA FACULDADE SENAC PERNAMBUCO

A **Faculdade Senac Pernambuco**, localizada à Rua Marquês do Pombal, nº 57- Bairro Santo Amaro, Recife/PE, no Edifício Alberto Theóphilo Braga. Mantida pelo Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do DR PE – Departamento Regional de Pernambuco, torna público o presente edital no site: <https://faculdadesenacpe.edu.br/pos-graduacao/>

### 1. INFORMAÇÕES SOBRE OS CURSOS

As pós-graduações lato sensu são cursos oferecidos pela Faculdade Senac Pernambuco. Esses cursos são voltados para profissionais que desejam se aprofundar em uma área específica de conhecimento, capacitando-os para atuar de forma mais efetiva e competente em sua área de atuação. A carga horária dos cursos é composta por Unidades Curriculares que promovem uma aprendizagem teórico - prática, por meio de projetos, elaboração de trabalhos, dinâmicas, compartilhamento de informações e atividades com muita troca de conhecimento, todas dentro da área escolhida e com foco no MPS – Modelo Pedagógico Senac, cuja concepção metodológica rompe com a tradicional divisão entre teoria e prática e privilegia o desenvolvimento de competências por meio de práticas pedagógicas ativas, inovadoras, integradoras e colaborativas, centradas no protagonismo discente. Os cursos de pós-graduação ofertados pela Faculdade Senac Pernambuco estão distribuídos nos seguintes eixos: Turismo, Hospitalidade e Lazer, Informação e Comunicação e Produção Cultural e Design. Essa ampla variedade de áreas de especialização permite que os profissionais atualizem seus conhecimentos e habilidades em suas áreas de atuação, ampliando suas oportunidades de carreira e de atuação no mercado de trabalho. Portanto, a Faculdade Senac Pernambuco, por meio da inovação mercadológica, busca promover um interessante e abrangente portfólio de cursos para profissionais que desejam atualizar seus conhecimentos e habilidades em suas áreas de atuação.

- É importante ressaltar que as datas de início dos cursos possuem previsão, ficando sujeitas a alterações mediante necessidade institucional e caso não feche turma.
- As aulas serão quinzenais, mas diante da necessidade institucional ou disponibilidade de agenda docente, poderão ocorrer aulas em semanas seguidas.
- Os horários das aulas são os seguintes:
  1. Sextas-feiras: 18:00 às 22:00h
  2. Sábados: 09h às 17h
  3. Sábados com aulas também das 08h às 12h, conforme cronograma de cada curso.

## 1.1 ESPECIALIZAÇÃO EM COZINHA INTERNACIONAL

**Previsão Início:** 16 de março de 2024

**Local:** Faculdade Senac Pernambuco

**Carga Horária do Curso:** 360 horas

**Número de Vagas:** 40

### Objetivos do Curso:

- Aprofundar conhecimentos teórico-históricos que fundamentam métodos, técnicas e inovações no segmento de cozinha internacional;
- Aprimorar técnicas e práticas culinárias tradicionais e inovadoras das cozinhas internacionais;
- Desenvolver uma visão crítica e pensamento reflexivo com domínio técnico e científico quanto ao mercado gastronômico especializado em cozinhas estrangeiras;
- Construir a profissionalidade em gastronomia com foco na Cozinha Internacional com capacidade para gerir, inovar e empreender no segmento gastronômico.

PÚBLICO-ALVO	AULAS	INVESTIMENTO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Profissionais portadores de diploma de nível superior que almejam uma carreira no mercado da gastronomia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• As aulas serão realizadas nas sextas-feiras a noite, remotamente, de forma síncrona, no horário das 18h às 22h e nos sábados no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h. Quinzenalmente (<u>salvo em casos de feriados ou necessidade institucional</u>).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 parcelas de R\$ 430,00 (quatrocentos e trinta reais).</li></ul>

## 1.2 MBA EM CIÊNCIA DE DADOS E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

**Previsão Início:** 22 de março de 2024

**Local:** Unidade do SENAC - CETII - Centro Educacional de Tecnologias Integradas e Inovação, no Porto Digital, localizada no **Apolo 235**

**Carga Horária do Curso:** 360 horas

**Número de Vagas:** 50

### Objetivos do Curso:

- Capacitar os alunos a compreenderem os fundamentos da ciência de dados, incluindo técnicas e ferramentas para a coleta, armazenamento, processamento e análise de dados.
- Oferecer aos alunos conhecimentos em programação e algoritmos, incluindo a linguagem Python e frameworks como Tensorflow e PyTorch.
- Desenvolver as habilidades dos alunos em *machine learning* e *deep learning*, incluindo técnicas de regressão, classificação, clusterização, redes neurais, entre outras.
- Oferecer conhecimentos em *big data* e *cloud computing*, para lidar com grandes volumes de dados e desenvolver soluções escaláveis em nuvem.
- Ensinar aos alunos como aplicar técnicas de inteligência artificial para solucionar problemas e melhorar processos em diferentes áreas de negócios.
- Desenvolver habilidades em liderança e gerenciamento de projetos, permitindo que os alunos liderem equipes e projetos de ciência de dados e inteligência artificial em suas organizações.
- Incentivar o desenvolvimento de habilidades interpessoais, tais como comunicação, trabalho em equipe e resolução de conflitos, que são essenciais para a liderança e a colaboração em projetos de ciência de dados e inteligência artificial.

PÚBLICO-ALVO	AULAS	INVESTIMENTO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Profissionais graduados em áreas como Engenharia, Estatística, Matemática, Ciência da Computação, Sistemas de Informação, Administração e outras áreas correlatas que atuam, ou pretendem atuar, na área de tecnologia e desejam se especializar em ciência de dados e inteligência artificial, além de empresários e gestores de negócios que desejam entender melhor como utilizar dados e tecnologias avançadas para melhorar seus processos e tomar decisões mais assertivas.</li><li>• O curso também é indicado para profissionais que buscam se atualizar e se aprofundar em tecnologias emergentes e em constante evolução.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• As aulas serão realizadas nas sextas-feiras a noite, remotamente, de forma síncrona, no horário das 18h às 22h e nos sábados no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h. Quinzenalmente (<u>salvo em casos de feriados ou necessidade institucional</u>).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 parcelas de R\$ 300,00 (trezentos reais).</li></ul>

### 1.3 ESPECIALIZAÇÃO EM PRODUÇÃO DE MODA E STYLING

**Previsão Início:** 16 de março de 2024

**Local:** Faculdade Senac Pernambuco

**Carga Horária do Curso:** 360 horas

**Número de Vagas:** 40

#### Objetivos do Curso:

- Formar profissionais com competência para criar e produzir imagens para os diversos tipos e meios de divulgação de moda.

PÚBLICO-ALVO	AULAS	INVESTIMENTO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Profissionais portadores de diploma de nível superior que almejam uma carreira no mercado de moda.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• As aulas serão realizadas nas sextas-feiras a noite, remotamente, de forma síncrona, no horário das 18h às 22h e nos sábados no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h. Quinzenalmente (<u>salvo em casos de feriados ou necessidade institucional</u>).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 parcelas de R\$ 300,00 (trezentos reais).</li></ul>

#### 1.4 ESPECIALIZAÇÃO EM COZINHA BRASILEIRA

**Previsão Início:** 19 de abril de 2024

**Local:** Faculdade Senac Pernambuco

**Carga Horária do Curso:** 360 horas

**Número de Vagas:** 40

##### Objetivos do Curso:

- Aprofundar conhecimentos teórico-históricos da rica e diversificada culinária brasileira pelo estudo dos ingredientes, técnicas de preparo, tradições regionais e inovações nos negócios da cozinha do Brasil;
- Aplicar técnicas e práticas culinárias da cozinha regional brasileira;
- Aprimorar a capacidade para gerir, inovar e empreender no segmento gastronômico;
- Desenvolver uma visão crítica e pensamento reflexivo com domínio técnico e científico da formação e transformação da gastronomia nacional na atualidade.

PÚBLICO-ALVO	AULAS	INVESTIMENTO
Graduados e Profissionais de nível superior que atuam nas diferentes áreas do eixo de Turismo e Hospitalidade, de Gastronomia, tais como gastrônomos, nutricionistas, empreendedores no ramo de alimentação, diretores, gerentes e supervisores de empreendimentos gastronômicos, com experiências prévias ou interesse em aprimorar e/ou se especializar em cultura gastronômica brasileira e nas habilidades culinárias práticas a ela relacionadas. Há ainda aqueles que desejem empreender e gerir seu próprio negócio, com visão ampla das tendências e inovações do mercado gastronômico para aplicação na produção de alimentos no Brasil. Esta especialização abrangerá profissionais que desejam investir no mercado de alimentos, mas também graduados em administração, hotelaria, turismo, eventos, engenheiros químicos de alimentos e outras áreas afins.	<ul style="list-style-type: none"><li>• As aulas serão realizadas nas sextas-feiras a noite, remotamente, de forma síncrona, no horário das 18h às 22h e nos sábados no horário das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h. Quinzenalmente (<u>salvo em casos de feriados ou necessidade institucional</u>).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15 parcelas de R\$ 430,00 (quatrocentos e trinta reais).</li></ul>

**Importante:**

Ressaltamos que em casos excepcionais as aulas podem acontecer com semanas corridas, sem o intervalo de 15 dias, como por exemplo: por causa dos feriados, recesso da Instituição, disponibilidade de agenda docente, entre outros. O objetivo é de garantir o cumprimento da carga horária efetiva da Unidade Temática que deve ser ministrada e conseqüentemente não postergar a data de término do curso.

**2. CRONOGRAMA**

2.1 O cronograma proposto para este processo seletivo segue conforme descrito abaixo, apresentando variação de datas de acordo com cada curso:

Tabela 01: Cronograma das Ofertas de Pós-Graduação 2024.1

ETAPAS	LOCAL
• Inscrição	<a href="https://faculdaadesenacpe.edu.br/pos-graduacao/">https://faculdaadesenacpe.edu.br/pos-graduacao/</a>
• Efetivação da Matrícula	
• Comunicado de Prorrogação	

ETAPAS	DATAS
• Inscrição do <b>MBA</b> em Ciências de Dados e Inteligência Artificial e na <b>Especialização</b> em Produção de Moda e Styling	Até o dia 15/03/2024*
• Inscrição da <b>Especialização</b> em Cozinha Brasileira	Até o dia 18/04/2024**
• Envio pelo candidato da documentação exigida	Até o dia 14/03/2024* Até o dia 18/04/2024**
• Efetivação da Matrícula	Até o dia 14/03/2024* Até o dia 18/04/2024**
• Comunicado de Prorrogação	Dia 10/03/2024* Dia 14/04/2024**

Fonte: Coordenação de Pós-Graduação, Ensino, pesquisa, Extensão e Inovação

\* Verificar datas para os processos dos Cursos de **Especilização** em Cozinha Internacional, **MBA** em Ciências de Dados e Inteligência Artificial e **Especialização** em Produção de Moda e Styling.

\*\* Verificar datas para o processo do Curso de **Especialização** em Cozinha Brasileira.



**Atenção:** É responsabilidade do (a) candidato (a) estar atento (a) aos prazos constantes no cronograma deste Edital.

### 3. PAGAMENTO E DESCONTOS

3.1 O investimento total é variável por curso, sendo feito em 15 parcelas;

3.2 Os funcionários do Senac Pernambuco devem consultar a política de desconto interna.

3.3 Há também a política de desconto por meio do “**cartão do empresário**”, basta acessar: <https://www.cartadoempresario.com.br/>

- Referente ao item 3.3, o desconto concedido é de 20% (vinte por cento), válido para todos os cursos ofertados, assim como para titulares e dependentes do cartão do empresário.

3.4 Outros Tipos de Desconto:

- 10% (dez por cento) para todo o curso, **quando o pagamento for parcelado por meio de cartão de crédito;**
- 15% (quinze por cento) de desconto para o pagamento de todo o curso **à vista** (em espécie, cartão de débito ou cartão de crédito no rotativo).

### 4. INSCRIÇÃO

4.1 A inscrição deverá ser realizada no site: <https://faculdaadesenacpe.edu.br/pos-graduacao/>, no prazo estabelecido no cronograma.

4.2 A inscrição é gratuita.

4.3 O procedimento para efetivação da inscrição online consiste em preencher corretamente todos os dados obrigatórios do formulário e inserir as documentações necessárias para a efetivação da matrícula, por meio dos seguintes passos:

- a) Preenchimento do Formulário Eletrônico;
- b) Inserção das documentações no <https://faculdaadesenacpe.edu.br/pos-graduacao/>;
- c) Realizar pagamento do boleto para efetivação da matrícula.

## 5. SELEÇÃO E ADMISSÃO PARA MATRÍCULA

### Avaliação Curricular e Análise Documental

5.1. Ter o aceite por parte da Secretaria Acadêmica, de todos os documentos obrigatórios inseridos pelos candidatos no endereço eletrônico:

<https://faculdadesenacpe.edu.br/pos-graduacao/> durante o processo de inscrição;

5.2. estar com o boleto de matrícula pago até a data de vencimento;

5.3. As documentações imputadas no site: <https://faculdadesenacpe.edu.br/pos-graduacao/> para efetivação da matrícula online, deverão ser digitalizadas e convertidas em arquivos individuais no formato PDF, são elas:

- a. Registro Geral: RG;
- b. Cadastro de Pessoa Física: CPF;
- c. Certidão de Registro Civil (nascimento ou casamento);
- d. Título de Eleitor (para maiores de 18 anos);
- e. Quitação Eleitoral (para maiores de 18 anos);
- f. Reservista (para candidatos do sexo masculino);
- g. Diploma da Graduação;
- h. Diploma e Histórico de graduação expedidos em outros países só serão aceitos mediante validação por uma Universidade Federal Brasileira;
- i. Histórico de Conclusão da Graduação;
- j. Comprovante de Residência;
- l. Ficha 19 (quando o histórico da graduação não tiver as informações do Ensino Médio: nome completo da escola e ano de conclusão);
- m. Uma foto 3x4.

Todos os documentos devem ser enviados (frente e verso) em arquivos diferentes, desde que o verso tenha conteúdo.



**Atenção:** A datas estão sujeitas a alterações, mediante necessidade institucional.

\*Em caso de dúvida, favor ligar para: (81) 3413.6665 / (81) 3413.6655.

## 6. RESULTADOS

6.1 Os resultados da seleção serão encaminhados via e-mail informado pelo candidato no ato da inscrição.

Recife, 15 de fevereiro de 2024.

*Michelle Finkes Pedrosa Martins Barros*

Coordenação da Pós-Graduação, Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação  
**Faculdade Senac Pernambuco**