



FACULDADE SENAC PERNAMBUCO

COORDENAÇÃO DE PÓS-GRADUAÇÃO, ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E INOVAÇÃO

EDITAL DO PROCESSO SELETIVO PARA AS UNIDADES CURRICULARES DA GRADUAÇÃO PELA EXTENSÃO DA FACULDADE ABERTA DA TERCEIRA IDADE - FATI 2024.2

A Coordenação de Pós-Graduação, Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação, torna público o presente Edital, no uso de suas atribuições, no período de **04 a 22 de julho de 2024**, onde estarão abertas as etapas para o ingresso na **Faculdade Aberta à Terceira Idade - FATI**, organizado nos termos do Inciso II do artigo 44 da Lei no 9.394, de 21 de dezembro de 1996, artigo 25º da Lei nº 10.741 de 01 de outubro de 2003 alterada pela lei nº 13.535, de 15 de dezembro de 2017, e no Regimento Interno da Faculdade Senac Pernambuco, **com oferta de vagas em *Unidades Curriculares dos Cursos de Graduação**, ofertadas de modo gratuito e exclusivamente para pessoas com idade de 60 anos ou mais, conforme **cronograma** vigente.

***Unidades Curriculares = Disciplinas.**

1. DO OBJETIVO

Promover a integração e desenvolvimento educacional, sociocultural, política e intergeracional de pessoas com idade de 60 anos ou mais, do Estado de Pernambuco, por meio de atividades educacionais, sociais e culturais.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 O Processo Seletivo - FATI 2024.2, de que trata este Edital, contemplará a Faculdade Senac Pernambuco e a Unidade Vinculada do Senac Caruaru.

2.2 No **Processo Seletivo - FATI 2024.2** o candidato que, por qualquer motivo, **deixar de atender às normas e às recomendações aqui estabelecidas será automaticamente eliminado da seleção**, neste caso, não caberá qualquer recurso administrativo sob alegação de desconhecimento das normas ou termos deste edital.

As informações necessárias para a formalização das inscrições estarão disponibilizadas ao candidato no endereço eletrônico: <https://faculdadesenacpe.edu.br/processo-seletivo/fati>

2.3 Após feita a escolha da Unidade Curricular no sistema, **não haverá possibilidade de mudança**, nem de turno ou curso.

2.4 Vale salientar que o **cronograma** deste Edital está no **tópico 8**.

2.5 A oferta das Unidades Curriculares dos cursos de graduação na **Faculdade Senac Pernambuco e da Unidade Vinculada do Senac Caruaru**, poderão ser ofertadas de forma presencial ou remota, de acordo com a disponibilidade vigente.

2.6 Os candidatos devem estar cientes de que haverá a necessidade de compra do uniforme e dos utensílios na Unidade Curricular em **Gastronomia**.

2.7 No curso de **Design de Moda** pode ter a necessidade de compra também de materiais, dependendo da Unidade Curricular.

2.8 Para a Unidade Curricular do curso de **Estética e Cosmética**, é importante durante as aulas que o candidato tenha seu próprio jaleco.

3. DO REQUISITO DE INGRESSO

- Idade mínima de 60 anos;
- Possuir Ensino Médio completo.

4. DO PROCESSO DE INGRESSO

O processo de ingresso e posterior preenchimento das vagas para as Unidades Curriculares dos cursos de graduação realizados na Faculdade Senac Pernambuco e na Unidade Vinculada do Senac Caruaru, precisa atender as seguintes etapas:

4.1 Etapa 1 - Da inscrição no processo seletivo - FATI:

As inscrições deverão ser realizadas pelo endereço eletrônico:

<https://faculdadesenacpe.edu.br/processo-seletivo/fati>, com a escolha do local onde quer estudar e com o preenchimento do formulário do candidato.

4.2 Etapa 2 - Do envio dos documentos pessoais de forma digital:

4.2.1 No ato da inscrição do processo seletivo FATI 2024.2, o (a) candidato (a) deverá inserir os seguintes documentos digitalizados no formato (PDF):

4.2.1.1 Cópia digitalizada do CPF (frente e verso);

4.2.1.2 Cópia digitalizada do RG (frente e verso);

4.2.1.3 Cópia digitalizada do Comprovante de Residência;

4.2.1.4 Cópia digitalizada da Ficha 19 e ou Certificado de Conclusão do Ensino Médio (frente e verso).

Parágrafo único: O candidato que encaminhar documentos falsos terá sua matrícula **anulada**, e, ainda, ficará sujeito a responder por crime de “Falsidade Ideológica” de acordo com o artigo 299 do Código Penal.

4.3 Etapa 3 - Da entrevista:

4.3.1 O candidato que cumprir as etapas 1 e 2, será convocado por meio do e-mail para participar da entrevista com a coordenação do curso escolhido, de forma **presencial ou remota**, de acordo com o período estabelecido no cronograma.

4.3.2 O candidato que **não** comparecer presencialmente ou remotamente, no dia e horário acordado com o (a) coordenador do curso, terá sua inscrição cancelada.

4.3.3 A **entrevista** sempre será realizada por um (a) Coordenador (a) de Curso Superior da Faculdade Senac Pernambuco ou da Unidade Vinculada do Senac Caruaru.

Importante: A coordenação do curso de graduação, mediante necessidade institucional pode em caráter de exceção, marcar uma data para entrevista fora do cronograma, acordada previamente com o candidato.

5. DAS INSCRIÇÕES

As inscrições para o processo seletivo **FATI 2024.2 serão gratuitas** no período de **04 a 22 de julho de 2024**, por meio do site: <https://faculdadesenacpe.edu.br/processo-seletivo/fati>

5.1 A inscrição só deverá ser efetuada, após a leitura cuidadosa de todas as instruções contidas neste Edital e preenchimento de todos os campos com as informações requisitadas.

5.1.1 A Faculdade Senac Pernambuco e a Unidade Vinculada do Senac Caruaru, **não considerarão documentos enviados após o período de inscrição descrito no cronograma**, sejam por motivos de ordem técnica dos computadores, falha de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação ou outros fatores adversos, que impossibilitem a transmissão de dados.

5.1.2 Durante a inscrição, o candidato deverá anexar os documentos solicitados neste Edital em formato PDF, sendo de sua exclusiva responsabilidade a informação dos dados cadastrais fornecidos, sob pena da lei.

5.1.3 A inscrição é válida, para todo e qualquer efeito, como forma de expressa concordância do candidato, com todas as condições, normas e exigências deste Edital.

5.1.4 Verificada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos falsos e/ou inscrições que não atendam a todos os requisitos deste Edital, será o candidato eliminado, sem prejuízo da eventual responsabilidade penal.

5.1.5 É fundamental prezar pelo respeito aos colegas de classe, aos docentes, coordenador (a) de curso e aos demais profissionais da Faculdade.

5.1.6 Por fim, solicitamos que os horários das aulas, os dias e a frequência sejam prioridade na vida acadêmica dos aprovados, valorizando a oportunidade disponibilizada pela Instituição de Ensino Superior para um novo conhecimento.

6. DAS VAGAS OFERTADAS:

6.1 Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco

*O uso do uniforme COMPLETO é obrigatório para participação nas aulas práticas. Dolman com logomarca do Senac, calçado fechado preto ou branco de solado antiderrapante, chapéu de cozinha do tipo cuca, toque-blanc, bibico ou bandana branca (sem estampas), avental branco de cintura e calça quadriculada do tipo pied-de-poule. Faca do chef (7" a 10"), descascador de legumes, batedor do tipo fouet, tábua de corte cor branca de polímero plástico resistente (polietileno).

Tabela 01: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Horário	Total Vagas	Local da Aula
Gastronomia	Técnicas de Cozinha	Abordagem quanto ao mundo da cozinha profissional, suas terminologias técnicas e hierarquia no organograma funcional de uma cozinha profissional, elementos aromáticos empregados na culinária, preparo de caldos e fundos de base, molhos mães e seus derivados, identificação dos alimentos de origem vegetal e animal e suas técnicas culinárias de corte e cocção no pré-preparo e preparo, assim como preparações culinárias clássicas e contemporâneas com arroz, farinhas, leguminosas e tubérculos variados.	160h	Manhã	Terça e quarta-feira (08:00h às 11:30h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Técnicas de cozinha	Abordagem quanto ao mundo da cozinha profissional, suas terminologias técnicas e hierarquia no organograma funcional de uma cozinha profissional, elementos aromáticos empregados na culinária, preparo de caldos e	160h	Noite	Quarta e quinta-feira (18:30h às 22:00h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)

		fundos de base, molhos mães e seus derivados, identificação dos alimentos de origem vegetal e animal e suas técnicas culinárias de corte e cocção no pré-preparo e preparo, assim como preparações culinárias clássicas e contemporâneas com arroz, farinhas, leguminosas e tubérculos variados.					
Gastronomia	Nutrição e Dietética	Abordagem das noções de metabolismo, digestão e absorção de nutrientes, composição nutricional dos alimentos e a informação nutricional nos rótulos de alimentos, com atenção às legislações relacionadas ao glúten e a alimentos alergnicos, abordando também alimentos para fins especiais, funcionais e bases da Gastronomia saudável e funcional e da alimentação vegetariana e vegana.	40h	Manhã	Sexta-feira (08:00h às 09:50h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7 e 10 andar)
Gastronomia	Nutrição e Dietética	Abordagem das noções de metabolismo, digestão e absorção de nutrientes, composição nutricional dos alimentos e a informação nutricional nos rótulos de alimentos, com atenção às legislações relacionadas ao glúten e a alimentos alergnicos, abordando também alimentos para fins especiais, funcionais e bases da Gastronomia saudável e	40h	Noite	Tera-feira (18:30h às 20:10h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7 e 10 andar)

		funcional e da alimentação vegetariana e vegana.					
Gastronomia	Panificação	Abordagem das principais técnicas de panificação, pastelaria, assim como o uso de equipamentos e utensílios para o preparo de massas básicas de panificação, fermentação e produção de pães especiais.	80h	Manhã	Quinta-feira (08:00h às 11:30h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Panificação	Abordagem das principais técnicas de panificação, pastelaria, assim como o uso de equipamentos e utensílios para o preparo de massas básicas de panificação, fermentação e produção de pães especiais.	80h	Noite	Terça-feira (18:30h às 22:00h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Cozinha Fria	Abordagem do mundo da cozinha profissional, suas terminologias técnicas e hierarquia no organograma funcional de uma cozinha profissional com foco no Garde Manger e nas operações de Cozinha Fria, para o uso de alimentos de origem vegetal e animal e suas técnicas culinárias de corte e cocção no pré-preparo e preparo de saladas, molhos frios, sanduíches, sopas frias e pastas.	80h	Manhã	Sexta-feira (08:00h às 11:30h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Cozinha Fria	Abordagem do mundo da cozinha profissional, suas terminologias técnicas e hierarquia no organograma funcional de uma cozinha	80h	Noite	quinta-feira (18:30h)	2	Faculdade Senac Pernambuco

		profissional com foco no Garde Manger e nas operações de Cozinha Fria, para o uso de alimentos de origem vegetal e animal e suas técnicas culinárias de corte e cocção no pré-preparo e preparo de saladas, molhos frios, sanduíches, sopas frias e pastas.			às 22:00h)		- Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Serviços de bar, café e restaurante	Abordagem quanto ao mise-en-place do restaurante e do bar, bem como o estudo das técnicas e modalidades de serviços à mesa e de vendas de alimentos e bebidas, classificações de bebidas, preparo e criação de coquetéis, além de bebidas fermentadas e estimulantes como café e chá.	40h	Manhã	quarta-feira (08:00 às 09:40)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Serviços de bar, café e restaurante	Abordagem quanto ao mise-en-place do restaurante e do bar, bem como o estudo das técnicas e modalidades de serviços à mesa e de vendas de alimentos e bebidas, classificações de bebidas, preparo e criação de coquetéis, além de bebidas fermentadas e estimulantes como café e chá.	40h	Noite	quarta-feira (18:30h às 20:10h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Planejamento e gestão de eventos	Abordagem quanto aos diversos tipos de eventos, identificando suas características, impactos e dimensões, para compor processos de planejamento, organização, execução,	40h	Manhã	Segunda-feira (08:00h às 09:40h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (10° andar)

		coordenação e avaliação de eventos.					
Gastronomia	Confeitaria	Abordagem quanto às principais técnicas de confeitaria no mundo, mobilizando conceitos e princípios sobre matéria-prima, procedimentos e técnicas de confeitaria na produção, decoração e apresentação de especialidades e doces típicos brasileiros e internacionais.	80h	Manhã	Terça-feira (08:00h às 11:30h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)
Gastronomia	Enogastronomia	Abordagem da produção do vinho a partir do contexto do terroir e climat, considerando a relação do cultivo da uva com as características climáticas e geográficas das diferentes regiões produtoras, bem como os processos de vinificação. Abordagem da enogastronomia no mundo com foco na relação do vinho com a Gastronomia. Abordagem da degustação técnica de vinho a partir dos procedimentos de análise sensorial para caracterização dos diferentes estilos de vinhos quanto ao perfil sensorial e qualidade da bebida.	40h	Manhã	Segunda-feira (09:50h às 11:30h)	2	Faculdade Senac Pernambuco - Recife (7° e 10° andar)

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.2 Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda da Faculdade Senac Pernambuco

É importante que o (a) candidato (a) providencie para as aulas: papel para modelagem, papel crepom, papel seda, fita métrica, kit de réguas para modelagem, lápis, borracha, tesoura para papel, para as atividades práticas.

Tabela 02: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda da Faculdade Senac Pernambuco

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Horário	Total Vagas	Local da Aula
Design de Moda	História da Moda	Conhecer e analisar a história do design sua relação sociopolítica e cultural, explorando o universo de relações do comportamento humano com os produtos, identificando os estilos nos diferentes períodos históricos estudados; Capacitar ao aluno a perceber as referências históricas dos produtos; Compreender a linguagem dos estilos, desenvolvendo postura crítica diante do significado que os produtos têm assumido na sociedade contemporânea, refletindo sobre suas lógicas e conexões; Conhecer e analisar os	80h	Manhã	quarta 8h as 11:30h	01	Ambiente Pedagógico

		estilos contemporâneos brasileiros para compreender sua origem e linguagem.					
Design de Moda	Modelagem Plana feminina	Conhecer e identificar as medidas fundamentais e complementares do corpo humano para sua aplicação na construção de moldes básicos; Construir modelagem básica feminina; Interpretar modelos a partir de desenhos de moda e desenho técnico; Avaliar a adequação do desenho e da modelagem para elaboração do cálculo de metragem do tecido; Aplicar técnicas de graduação de moldes.	80h	Manhã	02	terça 8:00h as 11:30h	Ambiente Pedagógico serão utilizados: Papel para modelagem, fita métrica, kit de réguas para modelagem, lápis, borracha, tesoura para papel.
Design de Moda	Design, cultura e Sociedade	Reconhecer a influência da cultura nos modos de vida, na produção e consumo e artefatos. Analisar a cultura material através do estudo dos artefatos como fonte de pesquisa. Entender a relação entre comportamento, design e consumo. Compreender a evolução do design brasileiro através da análise e estudo da cultura.	80h	Manhã	01	segundas 8:00h as 11:30	Ambiente Pedagógico

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.3 Curso Superior de Tecnologia em Logística da Faculdade Senac Pernambuco

Tabela 03: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Logística da Faculdade Senac Pernambuco

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia/Horário	Total Vagas	Local da Aula
Logística	Planejamento de Transportes	Abordará a elaboração e avaliação dos projetos. Análise econômica dos projetos de transportes e metodologias para o dimensionamento de frotas.	72h	Noite	Terça-feira 18:30h as 20:10h 20:20h as 22:00h	02	Sala 901
Logística	Organização Portuária	Abordará a organização dos portos e terminais portuários. Acessos portuários marítimos e terrestres. Instalações portuárias e sua gestão.	40h	Noite	Quinta-feira 18:30h as 20:10h	02	Sala 901

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.4 Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos da Faculdade Senac Pernambuco

Tabela 04: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Recursos Humanos da Faculdade Senac Pernambuco

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Horário	Total Vagas	Local da Aula
Gestão de Recursos Humanos	Gestão de Pessoas	Introdução à administração de RH. Administração de RH nas organizações: objetivos, políticas, estratégias, papéis e funções. Modelos e processos de gestão de pessoas. Os subsistemas da gestão de pessoas. As novas características e o novo perfil da gestão de pessoas. Áreas de atuação profissional e o mercado de trabalho. Desafios para a gestão de pessoas. O trabalhador emergente.	72h	Noite	O horário será 18:30h às 22:00h. Dia a definir.	02	Sala 1301

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.5 Curso Superior de Tecnologia em Marketing da Faculdade Senac Pernambuco

Tabela 05: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Marketing da Faculdade Senac Pernambuco

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Horário	Total Vagas	Local da Aula
Marketing	Gestão de Marketing	Conceitos centrais de marketing e sua importância na definição de estratégias dentro de uma organização. Orientação e novas realidades de 72h 62 Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Marketing mercado. Escopo de Marketing e Tarefas da Administração de Marketing. Ambientes de marketing. Planejamento Estratégico de Marketing. Posicionamento de mercado e Segmentação. Passagem do marketing tradicional para o marketing digital. Fundamentos do Marketing Digital.	72h	Noite	O horário será 18:30h às 22:00h. Dia a definir.	02	Sala 1304

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.6 Curso Superior de Tecnologia em Gestão Comercial da Faculdade Senac Pernambuco

Tabela 06: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Comercial da Faculdade Senac Pernambuco

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Horário	Total Vagas	Local da Aula
Gestão Comercial	Economia e Mercado	O Conceito de economia, a escassez e os problemas econômicos fundamentais. O Funcionamento de uma economia de mercado. O papel econômico do governo. Contexto social e econômico e suas implicações no trabalho e educação. Curvas de possibilidade de produção. Oferta, demanda e equilíbrio de mercado. Custo de oportunidade. Curvas de indiferença. Equilíbrio nos mercados. Elasticidade. Custos de produção. Estruturas de mercado. Economia monetária. Inflação. Crescimento e desenvolvimento.	72h	Noite	O horário será 18:30h às 22:00h. Dia a definir.	02	Sala 1306

Gestão Comercial	Empreendedorismo e Inovação	Concepções de empreendedorismo. O empreendedor como indivíduo. O empreendedor e o processo visionário. O comportamento do empreendedor de sucesso. Análise do perfil empreendedor. Funções e processos relacionados ao ato de empreender. Técnicas e ferramentas empreendedoras. Estratégias empreendedoras. Elementos de estruturação do Plano de Negócios.	72h	Noite	O horário será 18:30h às 22:00h. Dia a definir.	02	Sala 1304
------------------	-----------------------------	--	-----	-------	---	----	-----------

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.7 Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética da Faculdade Senac Pernambuco

Importante a compra de um Jaleco para as aulas.

Tabela 07: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética da Faculdade Senac Pernambuco

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Horário	Total Vagas	Local da Aula
Estética e Cosmética	Terapias Complementares na Estética	UC que irá abordar a importância das Terapias Complementares na Estética e noções de Auriculoterapia, Reflexologia Podal e Ventosa terapia.	80h	Noite	Quartas-feiras das 18:30h às 22:00h	03	Sala 1003 e laboratório de estética
Estética e Cosmética	Visagismo e Embelezamento	UC que irá abordar os conceitos de Visagismo e noções de Depilação, Design de sobrancelhas e Maquiagem.	80h	Noite	Sextas-feiras das 18:30h às 22:00h	03	Sala 1001 e laboratório multifuncional de beleza

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.8 Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda da Unidade Vinculada do Senac

Tabela 08: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda da Unidade Vinculada do Senac Caruaru

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Horário	Total Vagas	Local da Aula
Design de Moda	História do Design	Conhecer e analisar a história do design sua relação sociopolítica e cultural, explorando o universo de relações do comportamento humano com os produtos, identificando os estilos nos diferentes períodos históricos estudados; Capacitar ao aluno a perceber as referências históricas dos produtos; Compreender a linguagem dos estilos, desenvolvendo postura crítica diante do significado que os produtos têm assumido na sociedade contemporânea, refletindo sobre suas lógicas e conexões; Conhecer e analisar os estilos contemporâneos brasileiros para compreender sua origem e linguagem.	80h	Noite	Terças 18:30h às 22:00h	02	Unidade Vinculada Senac Caruaru

Design de Moda	Modelagem Plana Feminina	Conhecer e identificar as medidas fundamentais e complementares do corpo humano para sua aplicação na construção de moldes básicos; Construir modelagem básica feminina; Interpretar modelos a partir de desenhos de moda e desenho técnico; Avaliar a adequação do desenho e da modelagem para elaboração do cálculo de metragem do tecido; Aplicar técnicas de gradação de moldes.	80h	Noite	Quarta 18:30h às 22:00h	01	Unidade Vinculada Senac Caruaru
Design de Moda	Projeto de Coleção	Compreender métodos de pesquisa em moda e planejamento estratégico aplicados ao planejamento de coleção de moda; Planejar e desenvolver coleção utilizando informações decorrentes de pesquisa em moda, tais como comportamento, mercado, tendências, vocação regional, tecnologia e tema; Elaborar projetos de coleções para marcas específicas de produtos de moda, levando em consideração o perfil do consumidor, o tema da coleção, as tendências e a proposta de cores e materiais, a coordenação e o mix de moda, com viabilidade de produção e custo. Desenvolver	80h	Noite	Quarta 18:30h às 22:00h	02	Unidade Vinculada Senac Caruaru

		coleções que apontem soluções alternativas e inovadoras para atender demandas mercadológicas.					
--	--	---	--	--	--	--	--

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

6.9 Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unidade Vinculada do Senac

Importante para as aulas que o aluno tenha o fardamento completo de cozinha + Kit faca e utensílios.

Tabela 09: Ofertas das Unidades Curriculares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unidade Vinculada do Senac Caruaru

Curso	Unidade Curricular	Descrição da Unidade Curricular	CH	Turno	Dia / Hora	Total Vagas	Local da Aula
Gastronomia	Cozinha Fria	Conhecer a área do Garde Manger ou Cozinha Fria. O Garde Manger preparar molhos, saladas, marinados, recheios, sanduíches, aperitivos, queijos e embutidos, patês, preparação de banquetes e outros. Além da criação dos elementos decorativos, preparação de arranjos feitos com alimentos, e esculturas em gelo, também é reservado a este profissional a responsabilidade pela limpeza e porcionamento de	80h	Noite	Data a definir / 18:30h às 22:00h	01	Unidade Vinculada Senac Caruaru

		legumes, carnes, aves e peixes, que serão utilizados.					
Gastronomia	Cozinha Franco Italiana	Compreender a cultura gastronômica da França e da Itália, suas peculiaridades culinárias, ingredientes, especialidades e técnicas clássicas, correlacionando esses saberes com o planejamento e gestão dos estabelecimentos gastronômicos de tipologia francesa e italiana.	80h	Noite	Data a definir / 18:30h às 22:00h	01	Unidade Vinculada Senac Caruaru

Fonte: Coordenação de Curso de Graduação

*É obrigatória a compra de materiais, utensílios ou fardamento, dependendo da Unidade Curricular ofertada, pois trata-se de Equipamentos de Proteção Individual – EPI’s e da promoção da qualidade do ensino e da aprendizagem Senac.

7. DA CLASSIFICAÇÃO FINAL

7.1 O resultado com a lista dos aprovados para cursar as Unidades Curriculares Ofertadas, de acordo com o item 6 deste edital, ficará disponível no site da Faculdade Senac Pernambuco <https://faculdadesenacpe.edu.br/processo-seletivo/fati>

7.2 Em casos de empate será abordado o critério de maior idade.

7.3 Em caso de desistência, ficará com a vaga, o candidato anterior, desde que apresente toda documentação solicitada.

7.4 A Coordenação de Pós-Graduação, Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação ofertará uma **Trilha Acadêmica**, junto as Coordenações dos Cursos Superiores da Faculdade Senac Pernambuco, com palestras e workshops, os candidatos inscritos poderão participar, com o objetivo de desenvolver competências, promover um novo conhecimento, despertar habilidades, viabilizar um momento social, cultural, empreendedor, compartilhamento saberes com a comunidade interna e externa.

8. DA DESISTÊNCIA DISCENTE

8.1 Em casos de “desistência discente” será necessário o preenchimento de um formulário, apresentando os motivos, para que suas justificativas fiquem formalizadas junto as coordenações do curso de graduação, pós-graduação e a secretaria acadêmica.

9. CRONOGRAMA

O atendimento ao cronograma é fundamental para o pleno sucesso do FATI, podendo sofrer alteração, mediante necessidade institucional.

Tabela 10: Cronograma FATI 2024.2

ATIVIDADES	DATAS
Inscrição e envio dos documentos	04 a 22/07/2024
Validação dos documentos recebidos	23 a 25/07/2024
Confirmação dos aprovados para agendamento das entrevistas	26/07/2024
Entrevistas	27 a 31/07/2024
Publicação dos selecionados	01/08/2024
Matrícula dos aprovados	01 a 03/08/2024
Previsão de início das aulas	05/08/2024

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

10. DISPOSIÇÃO GERAL

10.1 - Os casos omissos neste Edital serão dirimidos pelo Núcleo de Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação e pelo Gestor Acadêmico da Faculdade Senac Pernambuco, à luz da legislação em vigor. Para efeitos de direito e para conhecimento geral, o presente Edital será publicado no site: www.faculdadesenacpe.edu.br.

Recife, 29 de junho de 2024.

A handwritten signature in blue ink, reading "Michelle Pinheiro Pedroza Monteiro Barreto".

Michelle Pinheiro Pedroza Monteiro Barreto

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