Hospitalidade e Lazer	Técnico em Hospedagem	40	-	-	40
	PROEJA				
Ambiente, Saúde e Segurança	Técnico em Meio Ambiente	-	-	30	30
	Total	160	160	110	430
	TOTAL				430

ANEXO II INFORMAÇÕES SOBRE OS CURSOS TÉCNICOS DE ACORDO COM O CATÁLOGO NACIONAL DOS CURSOS TÉCNICOS TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO

Executa as funções de apoio administrativo: protocolo e arquivo, confecção e expedição de documentos administrativos e controle de estoques. Opera sistemas de informações gerenciais de pessoal e material. Utiliza ferramentas da informática básica, como suporte às operações organizacionais.

Possibilidades de atuação: Instituições públicas, privadas e do terceiro setor.

TÉCNICO EM AGENCIAMENTO DE VIAGEM

Desenvolve atividades de venda e serviço de pós-venda de produtos turísticos. Elabora roteiros de viagem, pacotes turísticos, emissão de bilhetes e orientação ao viajante. Realiza consultoria de viagens sobre roteiros e destinos, em conformidade com as demandas da atividade turística.

Possibilidades de atuação

Agências de viagem e operadoras. Transportadoras turísticas e organismos turísticos públicos ou privados.

TÉCNICO EM ALIMENTOS

Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Possibilidades de atuação

Indústrias de alimentos e bebidas; entrepostos de armazenamento e beneficiamento; laboratórios, institutos de pesquisa e consultoria, órgãos de fiscalização sanitária e proteção ao consumidor; Indústria de insumos para processos e produtos.

TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Prepara a alimentação dos estudantes, conforme o cardápio e orientações definidas por nutricionista. Organiza e executa os fluxos de aquisição e armazenamento de alimentos e insumos necessários ao preparo da alimentação escolar. Organiza e controla os ambientes de preparo e de fornecimento da alimentação aos estudantes. Organiza, controla e executa os processos de higienização dos alimentos, de preparo e do fornecimento das refeições. Atua como educador alimentar na escola, sob supervisão de nutricionista.

Possibilidades de atuação

Escolas públicas e privadas, centros de formação profissional, centros de capacitação de pessoal, órgãos de sistemas e redes de ensino.

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

Operacionaliza o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças. Auxilia e atua na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Atua em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial. Acompanha o programa de manutenção de equipamentos na agroindústria. Implementa e gerencia sistemas de controle de qualidade. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.

Possibilidades de atuação

Indústrias de alimentos. Agroindústria. Laboratórios de controle de qualidade. Instituições de pesquisa.

TÉCNICO EM AGRICULTURA

Planeja, executa e monitora etapas da produção agrícola. Planeja e acompanha a colheita e a pós-colheita das principais culturas. Auxilia na implantação e gerenciamento de sistemas de controle de qualidade na produção agrícola. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos. Elabora laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos. Atua em atividades de extensão e associativismo.

Possibilidades de atuação: Empresas de produção e consultoria agrícola; Instituições de assistência técnica, extensão rural e pesquisa; Comércio de equipamentos e produtos agrícolas.

TÉCNICO EM AGRONEGÓCIO

Aplica técnicas de gestão e de comercialização que visem o aumento da eficiência do mercado agrícola e agroindustrial. Identifica os segmentos das cadeias produtivas do setor agropecuário. Avalia custos de produção e aspectos econômicos para a comercialização de novos produtos e serviços. Idealiza ações de marketing aplicadas ao agronegócio. Auxilia a organização e execução de atividades de gestão do negócio rural.

Possibilidades de atuação

Propriedades rurais. Empresas comerciais. Estabelecimentos agroindustriais. Empresas de assistência técnica, extensão rural e pesquisa.

TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA

Planeja, executa, acompanha e fiscaliza todas as fases dos projetos agropecuários. Administra propriedades rurais. Elabora, aplica e monitora programas preventivos de sanitização na produção animal, vegetal e agroindustrial. Fiscaliza produtos de origem vegetal, animal e agroindustrial. Realiza medição, demarcação e levantamentos topográficos rurais. Atua em programas de assistência técnica, extensão rural e pesquisa.

Possibilidades de atuação

Propriedades rurais. Empresas comerciais. Estabelecimentos agroindustriais. Empresas de assistência técnica, extensão rural e pesquisa. Parques e reservas naturais.

TÉCNICO EM AQUICULTURA

Atua no cultivo de peixes, camarões, ostras, mexilhões, rãs e algas. Colabora na execução e no manejo dos ambientes de cultivo, envolvendo aspectos relativos à reprodução, larvicultura e engorda de espécies aquáticas. Prepara tanques e viveiros para o cultivo, realizando o controle da qualidade de água e do solo. Realiza a preparação, oferta e ajuste da alimentação das espécies

cultivadas, acompanhando seu desenvolvimento e sanidade. Beneficia o pescado, desenvolvendo produtos e subprodutos.

Possibilidades de atuação

Instituições públicas e privadas do setor aquícola. Empresas de produção e beneficiamento de pescado. Laboratórios de reprodução, larvicultura e engorda ou de forma autônoma.

TÉCNICO EM ARTE DRAMÁTICA

Realiza e apóia atividades ligadas à criação em teatro, cinema, áudio e vídeo, podendo atuar como ator, radioator, dublador, dublê, cenotécnico, bonequeiro, contrarregra, assistente de palco e de produção. Emprega métodos, técnicas e recursos de improvisação, atuação e normas de preparação corporal em espaços cênicos, como formas de expressão corporal e de imagens.

Possibilidades de atuação

Casas de espetáculo, teatros, espaços alternativos de interação social, lazer e cultura, festivais e mostras, sets de filmagens, estúdios de gravação de áudio e vídeo e eventos de naturezas diversas. Instituições públicas e privadas.

TÉCNICO EM BIBLIOTECONOMIA

Atua no tratamento, recuperação e disseminação da informação em ambientes físicos ou virtuais. Executa atividades auxiliares especializadas e administrativas relacionadas à rotina de bibliotecas ou centros de documentação e informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo ou na manutenção de banco de dados. Colabora no controle e na conservação de documentos e equipamentos.

Possibilidades de atuação: Bibliotecas, centros de documentação, empresas administradoras de conteúdo para internet. Instituições públicas e privadas.

TÉCNICO EM COMÉRCIO

Aplica métodos de comercialização de bens e serviços, visando à competitividade no mercado e atendendo às diretrizes organizacionais. Comunica previsões e demandas aos fornecedores. Efetua controle quantitativo e qualitativo de produtos e procede a sua armazenagem no estabelecimento comercial. Operacionaliza planos de marketing e comunicação, logística, recursos humanos e comercialização.

Possibilidades de atuação: Instituições públicas, privadas e do terceiro setor; Comércio.

TÉCNICO EM DESIGN DE INTERIORES

Participa na elaboração e execução de projetos de interiores de espaços residenciais, comerciais, vitrines e exposições. Desenvolve esboços, perspectivas e desenhos de acordo com as normas técnicas. Planeja e organiza o espaço, identificando elementos básicos para a concepção do projeto. Apresenta os elementos de projeto no espaço bidimensional e tridimensional, aplicando os métodos de representação gráfica.

Possibilidades de atuação: Escritórios de design; empresas e escritórios de projetos de interiores; lojas de móveis e decoração; shoppings e outros estabelecimentos comerciais; construtoras e imobiliárias

TÉCNICO EM ENFERMAGEM

Atua na promoção, prevenção, recuperação e reabilitação dos processos saúde-doença. Colabora com o atendimento das necessidades de saúde dos pacientes e comunidade, em todas as faixas etárias. Promove ações de orientação e preparo do paciente para exames. Realiza cuidados de enfermagem tais como: curativos, administração de medicamentos e vacinas, nebulizações, banho de leito, mensuração antropométrica e verificação de sinais vitais, dentre outros. Presta assistência de enfermagem a pacientes clínicos e cirúrgicos.

Possibilidades de atuação

Hospitais, clínicas e postos de saúde. Empresas e domicílios.

TÉCNICO EM FLORESTAS

Atua na produção de mudas florestais, extração e no beneficiamento da madeira. Executa o processo de produção, manejo sustentável e industrialização dos recursos de origem florestal. Orienta a prática florestal de menor impacto ambiental. Inventaria florestas. Administra unidades de conservação e de produção florestal. Atua na preservação e conservação ambiental de projetos florestais. Fiscaliza e monitora fauna e flora silvestres.

Possibilidades de atuação

Instituições públicas, privadas e do terceiro setor. Indústrias de papel e celulose. Instituições de pesquisa, assistência técnica e extensão rural. Parques e reservas naturais e indústrias de silvicultura e exploração florestal.

TÉCNICO EM GEOLOGIA

Executa mapeamento geológico e amostragem em superfície e subsolo. Auxilia na caracterização de minérios e nos projetos de identificação, qualificação e quantificação de ocorrências minerais. Atua em levantamentos topográficos nas atividades de pesquisa mineral. Opera equipamentos de sondagem, perfuração e pesquisa mineral. Aplica normas técnicas nas atividades específicas da área de mineração, inclusive no tocante a medidas de controle e proteção ambiental e à segurança do trabalho.

Possibilidades de atuação

Empresas de mineração e de petróleo; empresas de equipamentos de mineração e de consultoria; centros de pesquisa em mineração

TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO

Orienta, assiste e conduz pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas, viagens, com ética profissional e respeito ao ambiente, a cultura e a legislação. Informa sobre aspectos socio culturais, históricos, ambientais, geográficos e outros e interesse do turista. Apresenta ao visitante opções de roteiros e itinerários turísticos disponíveis e quando for o caso os concebe considerando as expectativas e ou necessidades do visitante. Utiliza instrumentos de comunicação, localização, técnicas de condução, de interpretação ambiental e cultural.

Possibilidades de atuação

Agências de viagem e operadoras, organismos turísticos públicos ou privados e de forma autônoma.

TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

Atua na recepção e governança em meios de hospedagem. Executa atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, comercialização e marketing de produtos turísticos, além da realização de reservas. Orientando suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços, presta suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

Possibilidades de atuação

Meios de hospedagem: hotéis, pousadas, flats ou resorts, bem como embarcações e hospitais.

TÉCNICO EM INFORMÁTICA

Desenvolve programas de computador, seguindo as especificações e paradigmas da lógica de programação e das linguagens de programação. Utiliza ambientes de desenvolvimentos de sistemas, sistemas operacionais e banco de dados. Realiza testes de software, mantendo registro que possibilitem análises e refinamento dos resultados. Executa manutenção de programas de computadores implantados.

Possibilidades de atuação

Instituições públicas, privadas e do terceiro setor que demandem sistemas computacionais, especialmente envolvendo programação de computadores.

TÉCNICO EM MANUTENÇÃO E SUPORTE EM INFORMÁTICA

Realiza manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de informática, identificando os principais componentes de um computador e suas funcionalidades. Identifica as arquiteturas de rede e analisa meios físicos, dispositivos e padrões de comunicação. Avalia a necessidade de substituição ou mesmo atualização tecnológica dos componentes de redes. Instala, configura e desinstala programas e softwares básicos, utilitários e aplicativos. Realiza procedimentos de backup e recuperação de dados.

Possibilidades de atuação

Instituições públicas, privadas e do terceiro setor que demandem suporte e manutenção de informática ou na prestação autônoma de serviços.

TÉCNICO EM MARKETING

Colabora na elaboração do plano de marketing da empresa e no planejamento e implementação de ações de marketing pontuais. Executa tarefas de análise das vendas, preços e produtos. Operacionaliza as políticas de comunicação da empresa: fidelização de clientes, relação com fornecedores ou outras entidades. Executa o controle, estatísticas e operações de telemarketing. Operacionaliza políticas de apresentação dos produtos no ponto de venda. Participa na elaboração e realização de estudos de mercado.

Possibilidades de atuação: Instituições públicas, privadas e do terceiro setor; Comércio; Empresas de consultoria e de forma autônoma.

TÉCNICO EM MEIO AMBIENTE

Coleta, armazena e interpreta informações, dados e documentações ambientais. Colabora na elaboração de laudos, relatórios e estudos ambientais. Auxilia na elaboração, acompanhamento e execução de sistemas de gestão ambiental. Atua na organização de programas de educação ambiental, de conservação e reservação de recursos naturais, de redução, reuso e reciclagem. Identifica as intervenções ambientais, analisa suas conseqüências e operacionaliza a execução ações para preservação, conservação, otimização, minimização e remediação dos seus efeitos.

Possibilidades de atuação

Instituições públicas e privadas, além do terceiro setor. Estações de tratamento de resíduos. Unidades de conservação ambiental.

TÉCNICO EM MINERAÇÃO

Opera equipamentos de extração mineral, sondagem, perfuração, amostragem e transporte. Auxilia na caracterização de minérios sob os aspectos físico-químico, mineralógico e granulométrico. Executa projetos de desmonte, transporte e carregamento de minérios. Monitora a estabilidade de rochas em minas subterrânea e a céu aberto. Auxilia na elaboração de mapeamento geológico e amostragem em superfície e subsolo. Opera equipamentos de fragmentação, de separação mineral, separação sólido-líquido, hidrometalúrgicos e secagem.

Possibilidades de atuação

Empresas de mineração e de petróleo. Empresas de equipamentos de mineração e de consultoria. Centros de pesquisa em mineração.

TÉCNICO EM MÓVEIS

Desenha e executa a fabricação de componentes de móveis e esquadrias a partir de projetos. Participa do planejamento e supervisão da produção moveleira. Projeta melhorias e coordena tecnicamente o processo de produção. Executa manutenção em produtos moveleiros.

Possibilidades de atuação

Empresas de fabricação e comercialização de móveis. Empresas de desenvolvimento de produtos moveleiros e esquadrias.

TÉCNICO EM MULTIMEIOS DIDÁTICOS

Promove a mediação entre recursos tecnológicos e a prática educativa escolar. Orienta e apóia a comunidade escolar na utilização dos equipamentos tecnológicos disponíveis. Prepara apresentações e materiais didáticos produzidos pelos educadores. Difunde as práticas de utilização dos recursos tecnológicos (planejamento, organização, execução e controle de utilização dos equipamentos e programas). Indica novos recursos tecnológicos para a ampliação e atualização do acervo multimidiático. Zela pela manutenção, controle e armazenamento dos equipamentos tecnológicos e programas da unidade escolar.

Possibilidades de atuação

Escolas públicas e privadas, centros de formação profissional, centros de capacitação de pessoal, órgãos de sistemas e redes de ensino.

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade – higiênico-sanitárias – em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Realiza a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional. Avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

Possibilidades de atuação

Restaurantes, hotéis, creches, escolas e supermercados. Hospitais, clínicas, e asilos. Unidades básicas de saúde. Indústrias de alimentos.

TÉCNICO EM PODOLOGIA

Realiza procedimentos podológicos, a partir de avaliação e exame físico dos pés, selecionando técnicas adequadas aos diferentes tipos de problemas de saúde que os afetam. Identifica lesões elementares externas dos pés, elaborando programa de atendimento com vistas à promoção e à recuperação das funções. Aplica técnicas adequadas de utilização e armazenamento de produtos e equipamentos utilizados em podologia e de descarte de fluidos e resíduos, para proteção das pessoas contra riscos biológicos e químicos. Utiliza técnicas de atendimento ao cliente, orientando-o sobre ações de proteção da saúde dos pés.

Possibilidades de atuação

Clínicas estéticas. Clínicas podológicas. Associações desportivas. Hospitais. Unidades básicas de saúde e domicílios.