



## EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

### OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2025

#### DAS VAGAS:

Ofertas das turmas que iniciam a partir de janeiro, fevereiro e março de 2025. Mais informações sobre as inscrições, acesse o **site do Senac-DF**: <https://www.df.senac.br/programa-de-bolsas/>

## BRAZLÂNDIA

**CEP Responsável:** Jó Rufino e Carlos Aguiar - Taguatinga  
**Endereço:** Av. Veredinha S/N Área Especial nº 6 - Ao lado da Emater. CEP: 72720-660  
**Telefone:** 3771-9817  
**E-mail:** [atendentestaguatinga@df.senac.br](mailto:atendentestaguatinga@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Costureiro	212	12	10/02/2025	06/05/2025	Matutino
Modelista	210	12	10/02/2025	30/04/2025	Vespertino

**CEILÂNDIA****CEP Responsável:** Talal Abu-Allan - Ceilândia Endereço: QNN 01 Conjunto D Lotes 04/06. CEP – 72225-014**Telefone/Whatsapp:** 3771-9829**E-mail:** atendentesceilandia@df.senac.br

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Cabeleireiro	400	10	10/02/2025	21/07/2025	Matutino
Depilador	160	10	10/02/2025	10/04/2025	Matutino
Maquiador	160	10	10/02/2025	10/04/2025	Matutino
Costureiro	212	12	10/02/2025	05/05/2025	Matutino
Manicure e Pedicure	160	10	10/02/2025	10/04/2025	Vespertino
Design de Sobrancelhas	40	7	10/02/2025	24/02/2025	Vespertino
Costureiro	212	12	10/02/2025	05/05/2025	Vespertino
Técnico em Administração	800	25	10/02/2025	28/04/2026	Noturno
Atendente de Farmácia	240	20	10/02/2025	06/05/2025	Noturno
Recepcionista Em Serviços De Saúde	240	22	10/02/2025	06/05/2025	Noturno
Assistente Administrativo	160	22	10/02/2025	06/05/2025	Noturno
Assistente de Tecnologias da Informação	200	20	10/02/2025	23/05/2025	Noturno
Técnicas Avançadas de Word; Excel e Powerpoint	60	22	10/02/2025	13/03/2025	Noturno
Barbeiro	172	10	10/02/2025	12/05/2025	Noturno
Manicure e Pedicure	160	10	10/02/2025	12/05/2025	Noturno
Maquiador	160	10	10/02/2025	13/03/2025	Noturno
Modelagem para Corset	100	12	10/02/2025	27/02/2025	Noturno
Técnico em Contabilidade	800	25	17/02/2025	06/05/2026	Noturno
Maquiador	160	10	17/03/2025	07/05/2025	Vespertino
Costureiro	212	12	10/03/2025	18/06/2025	Noturno
Técnico em Administração	800	25	10/03/2025	08/07/2026	Matutino
Barbeiro	172	10	17/03/2025	22/05/2025	Vespertino
Programador Web	240	22	17/03/2025	23/07/2025	Noturno
Design de Sobrancelhas	60	7	24/03/2025	10/04/2025	Noturno

**EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF****OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2025****GAMA**

**CEP Responsável:** Joaquim Loiola - Gama  
**Endereço:** Quadra 05 Conjunto F Lote 07 – Setor Sul. CEP-72410-306  
**Telefone:** 3771-9823 / 3771-9813  
**E-mail:** [atendentesgama@df.senac.br](mailto:atendentesgama@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Barbeiro	172	10	10/02/2025	15/04/2025	Matutino
Costureiro	212	12	10/02/2025	06/05/2025	Matutino
Maquiador	160	7	10/02/2025	10/04/2025	Vespertino
Modelista	210	7	10/02/2025	05/05/2025	Vespertino
Assistente de Secretaria Escolar	180	22	10/02/2025	15/05/2025	Noturno
Atendente De Farmácia	240	20	10/02/2025	10/06/2025	Noturno
Recepcionista	160	22	10/02/2025	06/05/2025	Noturno
Assistente de Pessoal	160	22	10/02/2025	06/05/2025	Noturno
Técnico em Recursos Humanos	800	25	10/02/2025	28/04/2026	Noturno
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas	1200	25	10/02/2025	09/11/2026	Noturno
Cabeleireiro	400	10	10/02/2025	04/09/2025	Noturno
Design de Sobancelhas	60	7	10/02/2025	27/02/2025	Noturno
Costura Criativa	40	12	10/02/2025	27/02/2025	Noturno
Técnico em Administração	800	25	10/03/2025	20/12/2025	Matutino
Técnico em Recursos Humanos	800	25	10/03/2025	15/03/2026	Vespertino
Técnico em Secretariado	800	25	10/03/2025	24/05/2026	Noturno
Técnico em Administração	800	25	10/03/2025	28/04/2026	Noturno
Barbeiro	172	10	10/03/2025	04/06/2025	Noturno
Costureiro	212	12	10/03/2025	25/06/2025	Noturno
Cabeleireiro	400	10	10/03/2025	10/08/2025	Vespertino
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas	1200	22	10/03/2025	14/02/2026	Vespertino



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2025

## PLANO PILOTO – 903 SUL

### Gastronomia

**CEP Responsável:** Antônio Matias – Gastronomia  
**Endereço:** SEUPS 703/903, lote A – CEP: 70.390-039  
**Telefone:** 3771-9869  
**E-mail:** atendentesth@df.senac.br

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Cumim (auxiliar de garçom)	160	15	10/02/2025	10/04/2025	Vespertino
Recepcionista em Meios de Hospedagem	160	22	10/02/2025	06/05/2025	Noturno
Técnico em Nutrição e Dietética	1200	5	10/03/2025	03/12/2026	Noturno
Bartender	200	3	17/03/2025	30/05/2025	Matutino



## PLANO PILOTO – 903 SUL

### Saúde

**CEP Responsável:** Antônio Matias – Saúde  
**Endereço:** SEUPS 703/903, lote A – CEP: 70.390-039  
**Telefone/Whatsapp:** 3771-9832  
**E-mail:** [atendentes903@df.senac.br](mailto:atendentes903@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Técnico em Hemoterapia	1200	5	10/02/2025	17/06/2026	Matutino
Técnico em Estética	1200	5	10/02/2025	09/11/2026	Noturno
Especialização Técnica em Instrumentação Cirúrgica	300	3	10/03/2025	30/07/2025	Matutino
Técnico em Podologia	1200	3	10/03/2025	12/07/2026	Matutino
Técnico em Massoterapia	1200	5	10/03/2025	03/12/2026	Noturno
Técnico em Segurança do Trabalho	1200	5	10/03/2025	09/09/2026	Noturno
Técnico em Análises Clínicas	1200	3	17/03/2025	19/07/2026	Matutino
Técnico em Prevenção e Combate a Incêndio	1200	5	17/03/2025	09/09/2026	Noturno
Técnico em Enfermagem	1200	3	24/03/2025	10/03/2027	Vespertino



## PLANO PILOTO - SETOR COMERCIAL SUL

**CEP Responsável:** Jessé Freire

**Endereço:** Bloco A, Setor Comercial Sul - Edifício Jessé Freire - Asa Sul – CEP 70.306-908.

**Telefone:** 3773-9632

**WhatsApp:** 3773-9612

**E-mail:** [atendentesjesse@df.senac.br](mailto:atendentesjesse@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Assistente de Recursos Humanos	160	22	10/02/2025	05/05/2025	Noturno
Técnico em Recursos Humanos	800	25	10/02/2025	11/03/2026	Noturno
Técnico em Administração	800	25	10/02/2025	28/04/2026	Noturno
Recepcionista	160	22	10/02/2025	05/05/2025	Noturno
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas	1200	25	10/02/2025	03/11/2026	Noturno
Técnico em Computação Gráfica	1000	25	10/02/2025	03/08/2026	Noturno
Informática Windows e Office Fundamental	100	22	10/02/2025	01/04/2025	Noturno
Programador Web	240	22	10/02/2025	10/06/2025	Noturno
Assistente de Secretaria Escolar	180	22	10/03/2025	09/06/2025	Noturno
Técnico em Secretariado	800	25	10/03/2025	06/04/2026	Noturno
Técnico em Contabilidade	800	25	17/03/2025	31/05/2026	Noturno
Técnico em Finanças	800	25	17/03/2025	13/04/2026	Noturno

**PLANO PILOTO - PÁTIO BRASIL**

**CEP Responsável:** Antônio Matias – Gastronomia  
**Endereço:** SEUPS 703/903, lote A – CEP: 70.390-039  
**Telefone:** 3771-9869  
**E-mail:** [atendentestth@df.senac.br](mailto:atendentestth@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Técnicas Básicas para Cozinheiro	60	15	10/02/2025	14/03/2025	Vespertino
Cozinheiro	500	12	10/02/2025	25/08/2025	Vespertino
Confeiteiro	300	12	10/03/2025	02/07/2025	Matutino
Técnicas de confeitaria	60	12	10/03/2025	31/03/2025	Vespertino
Técnico em Gastronomia	800	2	10/03/2025	29/04/2026	Matutino
Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais	40	12	10/03/2025	04/04/2025	Noturno
Barista	160	3	17/03/2025	19/05/2025	Matutino
Salgadeiro	160	12	24/03/2025	27/05/2025	Vespertino

**SÃO SEBASTIÃO**

**CEP Responsável:** Jessé Freire - SCS  
**Endereço:** Q. 101 Conjunto 08 - São Sebastião, DF. CEP - 71692-040  
**Telefone:** 3773-9632  
**WhatsApp:** 3773-9612  
**E-mail:** [atendentesjesse@df.senac.br](mailto:atendentesjesse@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Barbeiro	172	10	10/02/2025	14/04/2025	Matutino
Cabeleireiro	400	10	10/02/2025	10/07/2025	Vespertino
Costureiro	212	12	10/02/2025	30/04/2025	Matutino
Modelista	210	12	10/02/2025	30/04/2025	Vespertino



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2025

## SOBRADINHO

**Endereço:** Quadra 4, Conjunto E, Área Especial 5 - Sobradinho I- DF. CEP: 73025-034

**Telefone:** 3771-9893

**E-mail:** [atendentessobradinho@df.senac.br](mailto:atendentessobradinho@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Técnico em Administração	800	25	10/02/2025	08/10/2025	Matutino
Modelista	212	9	10/02/2025	05/05/2025	Matutino
Costureiro	212	9	10/02/2025	05/05/2025	Vespertino
Costureiro	212	9	10/02/2025	29/05/2025	Noturno
Informática Windows e Office Fundamental	100	22	10/02/2025	14/04/2025	Noturno
Barbeiro	172	10	10/02/2025	14/04/2025	Matutino
Cabeleireiro	400	10	10/02/2025	11/07/2025	Vespertino
Maquiador	160	10	10/02/2025	06/05/2025	Noturno
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas	1200	25	17/02/2025	16/11/2026	Noturno

## SANTA MARIA

**CEP Responsável:** Joaquim Loiola - Gama

**Endereço:** Quadra Central 01, conjunto H, lote 01- Santa Maria

**Telefone:** 3771-9823 / 3771-9813

**E-mail:** [atendentesgama@df.senac.br](mailto:atendentesgama@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Assistente Administrativo	160	22	10/02/2025	03/04/2025	Vespertino



**TAGUATINGA****CEP Responsável:** Jó Rufino e Carlos Aguiar**Endereço:** Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. CEP – 72130-390**Telefone/Whatsapp:** 3771-9883.**E-mail:** atendentestaguatinga@df.senac.br

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Confeiteiro	300	12	10/02/2025	05/06/2025	Matutino
Maquiador	160	10	10/02/2025	10/04/2025	Matutino
Depilador	160	10	10/02/2025	10/04/2025	Matutino
Técnicas de Pizzaolo	40	15	10/02/2025	24/02/2025	Matutino
Salgadeiro	160	12	10/02/2025	10/04/2025	Vespertino
Penteados Avançados	40	12	10/02/2025	24/02/2025	Vespertino
Programador de Sistemas	200	22	10/02/2025	29/04/2025	Vespertino
Design de Sobrancelhas	60	7	10/02/2025	24/02/2025	Vespertino
Cozinheiro	500	12	10/02/2025	25/08/2025	Vespertino
Pizzaiolo	160	12	10/02/2025	05/05/2025	Noturno
Cabeleireiro	400	10	10/02/2025	27/08/2025	Noturno
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas	1200	25	10/02/2025	16/11/2026	Noturno
Assistente de Tecnologias da Informação	200	20	10/02/2025	22/05/2025	Noturno
Depilador	160	10	10/02/2025	05/05/2025	Noturno
Técnico em Contabilidade	800	25	10/02/2025	29/04/2026	Noturno
Técnico em Recursos Humanos	800	25	10/02/2025	11/03/2026	Noturno
Assistente Administrativo	160	22	10/02/2025	05/05/2025	Noturno
Técnicas Básicas para Cozinheiro	80	15	10/02/2025	21/03/2025	Noturno
Técnicas Avançadas de Word; Excel e Powerpoint	60	22	10/02/2025	12/03/2025	Noturno
Gestão de Redes Sociais e Criação de Conteúdo Digital	80	22	10/02/2025	21/03/2025	Noturno
Assistente de Recursos Humanos	160	22	10/02/2025	05/05/2025	Noturno
Técnico em Nutrição e Dietética	1200	5	10/02/2025	21/09/2026	Noturno
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas	1200	25	17/02/2025	16/11/2026	Vespertino
Recepcionista Em Serviços De Saúde	240	22	17/02/2025	17/06/2025	Noturno
Atendente de Farmácia	240	20	17/02/2025	17/06/2025	Noturno
Auxiliar de Cozinha	240	18	10/03/2025	04/06/2025	Matutino
Barbeiro	172	10	10/03/2025	12/05/2025	Vespertino
Depilador	160	10	10/03/2025	05/05/2025	Vespertino
Técnico em Nutrição e Dietética	1200	5	10/03/2025	15/10/2026	Noturno

**EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF****OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2025**

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Técnico em Segurança do Trabalho	1200	5	17/03/2025	22/10/2026	Noturno
Assistente de Tecnologias da Informação	200	20	17/03/2025	26/06/2025	Noturno
Florista	160	5	17/03/2025	26/05/2025	Matutino
Cozinheiro	500	12	24/03/2025	28/11/2025	Noturno
Técnico em Administração	800	25	10/03/2025	28/04/2026	Noturno



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2025

## DESCRIÇÃO DOS CURSOS OFERTADOS

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
1	<b>Assistente Administrativo</b>  160h	Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo relacionadas aos processos de gestão de pessoas, logística, marketing, comercialização, finanças e do jurídico de uma organização, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 15 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
2	<b>Assistente de Pessoal</b>  160h	Aprenda a atuar nos processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do Departamento Pessoal ou da área de Recursos Humanos de empresas nos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 15 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
3	<b>Assistente de Recursos Humanos</b>  160h	Aprenda os processos relativos ao setor de Recursos Humanos, como prestar auxílio e desenvolver ações de recrutamento, seleção e integração, treinamento e desenvolvimento de pessoas; avaliação de desempenhos e elaboração de planos de cargos e salários, além da coleta e tabulação de dados e informações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 15 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
4	<b>Assistente de Secretaria Escolar</b>  180h	Aprenda a realizar atividades de apoio administrativo-pedagógico relacionadas aos processos de gestão, organização e registro da vida escolar dos alunos, de acordo com a legislação educacional vigente e as diretrizes institucionais, atendendo à solicitação de clientes internos e externos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 15 anos.</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo.</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
5	Assistente de Tecnologias da Informação 200h	O profissional Assistente de Tecnologia das informações é responsável por instalar, configurar e operar sistemas operacionais clientes, aplicativos de escritório e periféricos. Atua também na manutenção preventiva dos itens de hardware software e redes. Este profissional tem domínio na utilização de softwares de aplicativos de escritório, bem como, utiliza os recursos de internet de segurança	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 15 anos;</li> <li>• Escolaridade: Anos iniciais do Ensino Fundamental.</li> </ul>
6	Atendente de Farmácia 240h	O profissional Atendente de Farmácia realiza o suporte de atendimento ao cliente, por meio da leitura de prescrições e solicitação dos clientes, separação, entrega e comercialização de medicamentos e de outros produtos para saúde (correlatos), produtos de higiene pessoal, perfumaria e cosméticos (HPPC), bem como na disposição e reposição de produtos, no auxílio do controle de estoque e na organização do estabelecimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 17 anos.</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental Completo</li> </ul>
7	Barbeiro 172h	Aprenda a realizar o embelezamento da barba e dos cabelos masculinos, a executar procedimentos de higienização, hidratação, reconstrução, alteração da estrutura e coloração dos fios, modelagem de barba, bigode, costeletas e aparos dos pelos faciais, utilizando técnicas do visagismo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental II completo.</li> </ul>
8	Barista 160h	O barista é o profissional tecnicamente especializado em café e seus derivados, sendo o responsável por preparar e servir café e bebidas à base de café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio completo.</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
9	Bartender 200h	Aprenda a criar, preparar, comercializar e servir drinks e coquetéis com eficiência, observando as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 18 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo;</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
10	Cabeleireiro 400h	Aprenda a realizar procedimentos de embelezamento e cuidados nos cabelos e a exercer atividades em salões, institutos de beleza, spas, clínicas de estética, hotéis, lojas de cosméticos, cruzeiros marítimos, academias e domicílios, entre outros lugares.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
11	Confeiteiro 300h	Aprenda a preparar, montar e apresentar produtos de confeitaria e também a produzir e confeitar bolos, tortas, biscoitos finos, chocolates especiais, folhados, massas e doces.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 18 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental I completo;</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
12	Costura Criativa 80h	Aprenda as técnicas de costura criativa para confecção de peças utilitárias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 16 anos;</li> <li>• Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.</li> <li>• Requisito/Conhecimento Específico: Conhecimento e prática em costura básica.</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
13	Costureiro  212h	Aprenda a realizar procedimentos de corte, montagem, costura e acabamento de peças do vestuário masculino, feminino e infantil em tecidos planos, a partir de uma ficha técnica, molde e peça-piloto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental (6º ao 9º ano) incompleto.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
14	Cozinheiro  500h	Aprenda a preparar e apresentar produções culinárias que compõem os cardápios de estabelecimentos alimentícios, além de organizar o ambiente e insumos para operação e conservação de equipamentos e utensílios da cozinha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
15	Cumim (Auxiliar de Garçom)  160h	Aprenda a organizar o ambiente e os processos de trabalho em salão e bar, controlar e organizar estoques, atender clientes no setor de alimentos e bebidas e servi-los.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental incompleto.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
16	Depilador  160h	Aprenda os processos do trabalho de depilação aplicando os conhecimentos teórico-práticos de remoção dos pelos, em diversas partes do corpo, com destreza e segurança, atendendo o cliente com excelência.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo;</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
17	Design De Sobrancelhas 60h	Aprenda a reconhecer as medidas ideais para a sobrancelha de acordo com o formato do rosto, desenvolvendo também técnicas de modelagem e remodelagem, com e sem aplicação de henna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
18	Especialização Técnica em Instrumentação Cirúrgica 360h	O especialista em Instrumentação Cirúrgica atua na assistência no perioperatório, hospitais e clínicas, sendo responsável pela limpeza, preparação, esterilização, desinfecção, armazenamento e montagem de mesas cirúrgicas, bem como pelo preparo de clientes, materiais e equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos.</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Enfermagem e/ou auxiliar de enfermagem concluídos.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
19	Florista 160h	O Florista é o profissional que cria e executa projetos florais para ornamentação de ambientes utilizando conceitos artísticos de composição, cor, textura e harmonia e tendências nos segmentos de floricultura e decoração.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
20	Gestão de Redes Sociais e Criação de Conteúdo Digital 80h	Aprenda a criar e gerir redes sociais desde o tipo de conteúdo que será publicado passando por toda a execução e análise de resultados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino fundamental completo;</li> <li>• <b>Requisito/Conhecimento Específico:</b> Conhecimentos básicos em informática.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
21	Informática Windows e Office Fundamental 100h	Em um mercado cada vez mais competitivo, torna-se necessário o conhecimento básico de programas que visam agilizar tarefas realizadas, em geral, nos escritórios. Além de atender à necessidade de estudantes, o pacote Office auxilia na atividade de profissionais de diferentes áreas de atuação, possibilitando desenvolver documentos, apresentações e planilhas que atendem à exigência do mercado de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 14 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> cursando o 9º ano do Ensino Fundamental II;</li> <li>• <b>Requisito/Conhecimento específico:</b> Ensino Fundamental anos finais.</li> </ul>



Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
22	Manicure pedicure 160h	Aprenda a cuidar das unhas das mãos e dos pés dos clientes, utilizando técnicas de tratamento e embelezamento, dando-lhes forma e cor, de acordo com as tendências da moda e as preferências do cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> <li>• Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto.</li> </ul>
23	Maquiador 160h	Aprenda a realizar os procedimentos para diversos tipos de maquiagens, considerando as necessidades do cliente e as tendências da moda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental I completo (1º ao 5º ano).</li> </ul>
24	Modelista 210h	Aprenda a projetar e modelar peças do vestuário masculino e feminino em tecido plano, de acordo com estrutura, caimento e sentido do fio dos tecidos, utilizando conceitos de ergonomia e vestibilidade da peça, visando a qualidade e o conforto do produto final.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental I completo (1º ao 5º ano);</li> <li>• <b>Requisito Específico:</b> Certificado de Costureiro, Corte e Costura, Costura Básica ou comprovar por meio de carteira de trabalho ou declaração de empresa do setor do vestuário ser profissional de costura ou por meio de uma prova de proficiência assistida por docente de costura do SENAC.</li> </ul>
25	Modelagem para Corset 100h	O curso tem como objetivo aperfeiçoar os profissionais de costura e modelagem em técnicas de corsetaria, abordando a modelagem plana e confecção de dois tipos de corset, abordando técnicas de acabamentos, colocação de barbatanas, ilhós e estruturação. É destinado a profissionais formados em costureira, modelista, técnicos em modelagem, técnicos em vestuário, designers de moda ou que já possuem conhecimentos profissionais na área e queiram aperfeiçoar suas técnicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 14 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo;</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
26	Penteados Avançados 40h	Aprenda técnicas inovadoras em Penteados Avançados demonstrando conhecimento e empregando procedimentos por meio dos quais consegue analisar as características físicas, comportamentais, a personalidade e a imagem pessoal do cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos.</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental Completo;</li> <li>• <b>Requisito/Conhecimento Específico:</b> Certificado de Conclusão ou comprovação de exercício na função de Cabeleireiro.</li> </ul>
27	Pizzaiolo 160h	Aprenda a montar, assar, finalizar e apresentar pizzas e suas variações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.</li> </ul>
28	Programador Web 240h	Aprenda a elaborar projetos e testes para o desenvolvimento Web, acessar banco de dados por meio de linguagens de programação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 14 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo;</li> </ul>
29	Programador de Sistemas 200h	Com o constante desenvolvimento dos diversos setores da economia, as tecnologias vêm se tornando cada vez mais importantes em praticamente todos os cenários, sendo assim os sistemas de informação se destacam por fornecerem as principais ferramentas para a gestão e controle das informações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 14 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> A partir do 9º ano do Ensino Fundamental.</li> </ul>
30	Recepcionista 160h	Aprenda a elaborar, organizar e realizar procedimentos de recepção e atendimento a clientes em empresas de pequeno, médio e grande porte de diversos segmentos, bem como órgãos públicos, e do terceiro setor, seja como empregado ou prestador de serviços.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 15 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental incompleto (cursado até o 6º ano).</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
31	Recepcionista em Meios de Hospedagem 160h	Aprenda com excelência a recepcionar e prestar apoio a clientes, hóspedes, visitantes e passageiros desenvolvendo as técnicas de trabalho de recepção nos diversos meios de hospedagem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto (cursado à partir do 1º ano).</li> </ul>
32	Recepcionista Em Serviços De Saúde 240h	É o profissional que executar as atividades referentes à Recepção em serviços de saúde com qualidade, competência e segurança; focado na importância do atendimento aos clientes em ambientes que oferecem serviços de atenção e promoção à saúde individual e coletiva.	<p><b>Idade Mínima:</b> 17 anos</p> <p><b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo;</p>
33	Recrutamento e Seleção de Pessoas 40h	Aprenda a planejar, organizar e executar os processos de recrutamento e seleção de pessoas, bem como suas técnicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 15 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto;</li> <li>• <b>Requisito/Conhecimento específico:</b> Ter conhecimento na área de Recursos Humanos (Carteira de Trabalho, Declaração ou Carta de Referência).</li> </ul>
34	Salgadeiro 160h	Aprenda a preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental. E a desenvolver habilidades para comercialização.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental I completo (1º ao 5º ano).</li> </ul>
35	Técnicas Avançadas de Word, Excel e Powerpoint 30h	Apesar das opções de programas de código aberto (Open Source), o pacote Office da Microsoft é a suíte mais utilizada em todo mundo. Com destaques para os programas Word, Excel e Powerpoint..	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 14 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental incompleto.</li> <li>• <b>Requisito/Conhecimento Específico:</b> Certificado ou declaração de computador ou Assistente de Tecnologia.</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
36	Técnicas Básicas para Cozinheiro 80h	Aprenda as técnicas básicas utilizadas para alguns preparos clássicos da cozinha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental completo;</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
37	Técnicas de Confeitaria 60h	Especializar profissionais para o preparo, decoração e apresentação de pratos doces, utilizando as mais variadas técnicas de confeitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos .</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo; Declaração de matrícula ativa em cursos de saúde/bem estar e/ou profissionais da área.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
38	Técnicas para Pizzaiolo 40h	Este curso tem como objetivo a preparação de massas, molhos e recheios de pizzas e similares. É destinado a técnicos em Pizzaiolo e pessoas que queiram se capacitar para atender o mercado de trabalho e assim gerar uma renda extra aplicando uma comercialização justa e sustentável.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
39	Técnicas de Produção de Pães Caseiros e Artesanais 40h	Aprenda a preparar pães caseiros e artesanais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Fundamental II Incompleto</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
40	Técnico em Administração 800h	Aprenda a executar atividades administrativas da organização relacionadas aos processos de gestão de pessoas, de operações logísticas, gestão de materiais e patrimônio, de marketing, de vendas e de finanças.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto ( cursando a partir do 2º ano).</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
41	Técnico em Análises Clínicas 1200h	O Técnico em Análises Clínicas atua nos processos pré-analíticos das amostras biológicas, com técnicas e métodos diagnósticos, com uso de tecnologias em análises, em áreas, como: parasitologia, microbiologia médica, imunologia, hematologia, bioquímica, biologia molecular e urinálise. Os campos de atuação são bem variados, desde hospitais, clínicas, postos de saúde e de coleta, laboratórios de análises clínicas, de diagnósticos médicos, até em pesquisas e no controle de qualidade em saúde, entre outros, públicos, privados e organizações sociais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 17 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio (1º ao 3º ano) incompleto</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
42	Técnico em Contabilidade 800h	O profissional Técnico em Contabilidade, sob supervisão de um contador, é responsável pela escrituração de processos contábeis, classificação, conferência e guarda de documentos de origem contábil e financeira, elaboração de guias para o recolhimento de tributos e outras obrigações acessórias, execução de controle financeiro de contratos, rotinas trabalhistas, fiscais e patrimoniais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio cursando ou concluído</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
43	Técnico em Computação Gráfica 1000h	Neste curso, você vai aprender a criar projetos gráficos e maquetes eletrônicas, além de compor imagens, produzir conteúdo de vídeo, animar elementos em 3D e desenhar em 2D. Tudo isso será feito usando diversas ferramentas de computação gráfica, ilustração e edição de vídeo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 14 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Cursando no mínimo, o 1º ano do Ensino Médio.</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
44	Técnico em Desenvolvimento de Sistemas 1200h	Aprenda a desenvolver sistemas Web, Mobile e desktop, e a realizar a análise de requisitos, desenvolvendo, testando e publicando as aplicações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio Incompleto.</li> <li>• <b>Requisito Específico:</b> Conhecimentos básico em informática (Declaração ou certificado).</li> </ul>
45	Técnico em Enfermagem 1800	Capacitar profissionais para prestar assistência de qualidade em saúde. Promovendo, prevenindo e auxiliando a recuperação de pacientes em vários ambientes, como hospitais, clínicas e unidades de saúde. Agindo de maneira dedicada e eficaz no cuidado com pacientes em diferentes fases da vida e condições de saúde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 17 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Cursando no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</li> </ul>
46	Técnico em Estética 1200h	Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Cursando no mínimo o 2º ano do Ensino Médio o (Ensino Médio incompleto)</li> </ul>
47	Técnico em Eventos 800h	Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 14 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Cursando no mínimo, o 1º ano do Ensino Médio.</li> </ul>
48	Técnico em Finanças 800h	O curso tem como objetivo capacitar profissionais para atuar na gestão financeira de empresas, desenvolvendo habilidades em áreas como contabilidade, análise de investimentos, controle orçamentário e demais aspectos relacionados à administração financeira. Preparar para desempenhar funções práticas e estratégicas no ambiente financeiro de diversos setores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Cursando o 2º ano do Ensino Médio.</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
49	Técnico em Gastronomia 800h	O curso tem como objetivo capacitar profissionais para cozinhar, oferecendo conhecimento prático e teórico nas atividades de cozinha proporcionando condições para que o estudante desenvolva as competências e habilidade para atuar em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 18 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino médio incompleto.</li> </ul>
50	Técnico em Hemoterapia 1200h	O técnico em hemoterapia tem como atribuição a realização de captação e pré-triagem de doadores, coleta e processamento do sangue, controle e armazenamento de hemocomponentes, realização de provas sorológicas e imunohematológicas, além de trabalhar na área industrial e desenvolver atividades de planejamento e organização.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 17 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino médio incompleto</li> </ul>
51	Técnico em Massoterapia 1200h	O Técnico em Massoterapia é o profissional que realiza práticas massoterapêuticas baseadas em técnicas ocidentais e orientais, visando a promoção e manutenção da saúde, com foco no equilíbrio físico, emocional e energético do ser humano. Elabora e executa planos de trabalho sob uma perspectiva integral e com base na utilização de técnicas manuais.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Estar cursando o 2º ano do Ensino Médio.</li> </ul>
52	Técnico em Nutrição e Dietética 1200h	Aprenda a promover a manutenção e a recuperação da saúde humana por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto (a partir do 2º ano).</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
53	Técnico em Podologia 1200h	O curso visa capacitar profissionais para identificar, prevenir e tratar alterações nos pés, promovendo a saúde podal e contribuindo para o bem-estar geral dos pacientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Cursando o 2º ano do Ensino Médio.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
54	Técnico em Prevenção e Combate a Incêndio 1200h	Formar profissionais responsáveis pela execução de atividades de prevenção e controle de incêndios, além de atendimentos de emergências, de resgate técnico, manipulação de produtos perigosos e ambientais, e atendimento pré-hospitalar de emergências médicas. Para tanto, requer-se uma formação técnica que atenda à perspectiva das normatizações de políticas de Segurança Contra Incêndio e Pânico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto (Cursando no mínimo, o 2º ano)</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
55	Técnico em Recursos Humanos 800h	Esse profissional atua em organizações de pequeno, médio ou grande porte, sendo estas públicas, privadas ou do terceiro setor, atuando nas áreas responsáveis pela administração de pessoal e gestão de recursos humanos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade Mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
Nº	Técnico em Secretariado 800h	É o profissional responsável pelo assessoramento aos gestores de organizações nos processos administrativos gerais e de apoio a eventos corporativos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 17 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Ensino Médio incompleto (a partir do 2º ano).</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
57	Técnico em Segurança do Trabalho 1200h	O Técnico em Segurança do Trabalho é responsável pela análise e avaliação do ambiente de trabalho, das instalações e dos processos laborais, visando à prevenção de incidentes, acidentes e doenças ocupacionais. Adota medidas de controle de riscos ocupacionais por meio de ações, programas de saúde e segurança do trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Idade mínima:</b> 16 anos;</li> <li>• <b>Escolaridade:</b> Estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</li> </ul>





**EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF**  
**OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2025**

**Vitor de Abreu Corrêa**  
**Diretor Regional**  
**Senac – DF**

Brasília, 18 de Novembro de 2024.