

**Cursos ofertados pelo Colégio Agrícola Vidal de Negreiros/UFPB – PRONATEC 2013**

| <b>EIXO: RECURSOS NATURAIS</b>  |                      |                                  |
|---|----------------------|----------------------------------|
| <b>Curso/Ementa</b>   | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>1. Agricultor Familiar:</b> Produz em propriedades rurais de pequeno e médio porte. Envolve a família na produção, produz para a merenda escolar. Analisa as redes sociais e econômicas que garantem a sustentabilidade do pequeno produtor no meio rural.   | 200                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>2. Agricultor Orgânico:</b> Desenvolve a produção de orgânicos com base na legislação vigente.   | 160                  | Ensino Fundamental I Incompleto  |
| <b>3. Apicultor:</b> Executa a implantação e o manejo de apiário para beneficiamento e comercialização de mel e cera.   | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>4. Bovinocultor de Leite:</b> Gerencia a atividade produtiva leiteira (planeja, organiza, controla e avalia a atividade de produção). Seleciona/define e/ou produz insumos (sementes, fertilizantes, defensivos, pastagens, ração, sal mineral, medicamentos, vacinas, etc.). Opera máquinas e equipamentos. Maneja vacas secas e em lactação (reprodução, alimentação, sanidade). Maneja a ordenha. Obedece a legislação convencional e/ou orgânica para produção e comercialização de leite. Observa as normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho. | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>5. Criador de Peixes em Tanque Rede:</b> Atua na criação de peixes em tanque rede, fornecendo a alimentação, monitorando e intervindo na manutenção dos níveis ideais dos parâmetros do ambiente de produção. Opera sistemas de manutenção do nível da água e auxilia na captura dos peixes.   | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>6. Criador de Peixes em Viveiros Escavados:</b> Atua na criação de peixes em viveiros escavados. Calcula e fornece alimentação, monitora e intervém na manutenção dos níveis ideais dos parâmetros do ambiente de produção, opera sistemas de controle de manutenção do nível da água, auxilia na captura dos peixes.  | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>7. Forragicultor:</b> Produz, maneja e conserva plantas forrageiras em propriedades rurais de pequeno, médio e grande porte para alimentação animal.   | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>8. Fruticultor:</b> Gerencia a atividade produtiva de frutas. Maneja a fertilidade do solo. Seleciona e/ou produz insumos (mudas, fertilizantes, defensivos, etc.). Planta e maneja pomares com qualidade. Opera máquinas e implementos agrícolas. Segue a legislação para produção e comercialização das frutas, as normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho.  | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>9. Inseminador Artificial de Animais:</b> Melhora o  | 200                  | Ensino                           |

|  |                      |   |
|--|----------------------|---|
| rebanho, utilizando técnica de reprodução artificial com reprodutores comprovadamente superiores.  |                      | Fundamental Completo                                  |
| <b>10. Operador de Beneficiamento de Pescado:</b> Esteriliza instalações e equipamentos, de forma a evitar a contaminação de alimentos. Seleciona e processa o pescado como matéria-prima, operando processos de defumação, congelamento, embalagem, armazenamento, descongelamento e produção de fishburger. Beneficia recursos pesqueiros, inclusive subprodutos, em diversos graus.   | 200                  | Ensino Médio Completo                                 |
| <b>11. Operador de Máquinas e Implementos Agrícolas:</b> Opera máquinas e equipamentos agrícolas para a otimização da produção e da mão de obra. Atua no manejo dos solos, das sementes, plantio direto, semeadura, colheita, aplicação de adubos e defensivos agrícolas.  | 160                  | Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>12. Operador de Sistemas de Irrigação:</b> Desenvolve práticas de irrigação junto a cultivos, reconhecendo diversos métodos e técnicas de irrigação.  | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto                      |
| <b>13. Preparador de Doces e Conservas:</b> Prepara doces, conservas, compotas de frutas regionais e comerciais, visando o aproveitamento da produção da agricultura família, agregação de valor e comercialização do produto.   | 200                  | Ensino Fundamental II Incompleto                      |
| <b>14. Suinocultor:</b> Gerencia a suinocultura (planeja, organiza, controla e avalia a atividade de produção). Seleciona/define e/ou produz insumos (pastagens, concentrados, medicamentos, vacinas). Opera máquinas e equipamentos. Maneja suínos em todas as fases de criação livre ou confinada (reprodução, alimentação, sanidade). Segue a legislação convencional e/ou orgânica para produção, comercialização, preservação do meio ambiente e bem-estar animal. Observa as normas sanitárias e de segurança no trabalho. | 200                  | Ensino Fundamental Completo                           |
| <b>15. Viveirista de Plantas e Flores:</b> Identifica espécies, variedades e define local de produção de flores e plantas ornamentais. Realiza manejo, trato cultural e tratamentos fitossanitários da produção. Prepara o solo e os substratos para o plantio e colheita. Implanta e comercializa a produção, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.  | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto                      |
| <b>EIXO: DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E SOCIAL</b>  |                      |   |
| <b>Curso/Ementa</b>  | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>                            |
| <b>16. Agente de Projetos Sociais:</b> Atua junto às organizações sociais na elaboração e execução de projetos sociais, desde o levantamento de demandas, estabelecimento de metas, ações e estratégias, à captação de recursos e prestação de contas.   | 160                  | Ensino Fundamental Completo                           |
| <b>17. Agente de Alimentação Escolar:</b> Prepara e serve refeições escolares, segundo orientações de  | 160                  | Ensino Fundamental                                    |

|   |                      |                                  |
|---|----------------------|----------------------------------|
| nutricionista ou cardápio. Higieniza os ingredientes, utensílios e ambientes de serviço. Pratica normas de segurança alimentar, observando controle de higiene, saúde e proteção ambiental, fundamentando-se nas concepções educacionais de atendimento ao educando.  |                      | Completo                         |
| <b>18. Auxiliar de Secretaria Escolar:</b> Desenvolve atividades administrativas nas instituições de ensino com sistematizações e procedimentos voltados para os serviços de apoio a secretaria em consonância a legislação pertinente.   | 180                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>19. Espanhol Básico:</b> Compreende e usa expressões familiares e cotidianas, assim como enunciados muito simples, que visam satisfazer necessidades concretas. Apresenta-se e apresenta a outros. Faz perguntas e dá respostas sobre aspectos pessoais como, por exemplo, o local onde vive, as pessoas que conhece e as coisas que tem. Comunica-se na língua espanhola de modo simples, se o interlocutor falar lenta e distintamente e se mostrar cooperante.  | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>20. Espanhol Intermediário:</b> Compreende frases isoladas e expressões frequentes relacionadas com áreas de prioridade imediata como informações pessoais e familiares simples, compras, meio circundante. Comunica-se em tarefas simples e em rotinas que exigem apenas uma troca de informação direta sobre assuntos que lhe são familiares e habituais. Descreve sua formação, o meio circundante e, ainda, refere-se a assuntos relacionados com necessidades imediatas.  | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>21. Inglês Aplicado a Serviços Turísticos:</b> Compreende e produz mensagens orais e escritas em língua inglesa em nível básico, no setor turístico, com vistas a atender às demandas e expectativas dos clientes de forma a atendê-lo com objetividade e cordialidade. Esclarece dúvidas usuais no setor turístico e apresenta as principais informações referentes à região em que atua. Compreende e produz gêneros textuais básicos do setor turístico. Reconhece variações culturais e linguísticas do universo em inglês. Usa estruturas da língua inglesa em situações comunicativas reais. | 180                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>22. Recreador:</b> Executa e promove atividades recreativas, promove atividades lúdicas, administra equipamentos e materiais para recreação.   | 160                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>EIXO: GESTÃO E NEGÓCIO</b>   |                      |                                  |
| <b>Curso/Ementa</b>   | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>23. Auxiliar Administrativo:</b> Atua nos processos administrativos de empresas urbanas e rurais, executando atividades de apoio nas áreas de recursos humanos, finanças, produção, logística e vendas, observando os procedimentos operacionais e a legislação.   | 160                  | Ensino Médio Incompleto          |
| <b>24. Auxiliar de Contabilidade:</b> Organiza documentos e   | 160                  | Ensino                           |

|  |                      |                                  |
|--|----------------------|----------------------------------|
| efetua sua classificação contábil. Gera lançamentos contábeis, auxilia na apuração dos impostos, concilia contas e preenchimento de guias de recolhimento e de solicitações, junto a órgãos do governo. Emite notas de venda e de transferência entre outras. Realiza o arquivo de documentos.   |                      | Fundamental Completo             |
| <b>25. Auxiliar Financeiro:</b> Auxilia no processo de planejamento e controle de finanças. Apoia o processo decisório com base em indicadores financeiros. Opera os instrumentos para análise de riscos e crédito e de operações bancárias.   | 160                  | Ensino Médio Completo            |
| <b>26. Operador de Caixa:</b> Registra mercadorias vendidas. Operacionaliza valores monetários. Domina os equipamentos eletrônicos de pagamento e os terminais de caixa. Confere o fundo de caixa. Abre e encerra o caixa. Manuseia mercadorias e apoia o setor de entregas. Efetua estorno.   | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>27. Vendedor:</b> Apresenta os produtos e serviços da empresa, os quais conhecem em profundidade. Identifica os tipos de cliente. Negocia e argumenta com o cliente. Prepara mercadorias para venda. Apoia e presta serviços ao cliente. Demonstra produtos. Executa a venda e a pós-venda. Expõe mercadorias no ponto de venda. Registra a entrada e a saída de mercadorias. | 160                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>EIXO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER</b>  |                      |                                  |
| <b>Curso/Ementa</b>  | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>28. Churrasqueiro:</b> Corta, pré-prepara e prepara carnes, aves, peixes e embutidos grelhados e assados na brasa e/ou em churrasqueiras, observando as normas de segurança e higiene.  | 160                  | Ensino Fundamental I Incompleto  |
| <b>29. Manipulador de Alimentos:</b> Atua na manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo em serviços de alimentação respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação, Legislações específicas e Normas de Saúde e Segurança do Trabalho.                                 | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>EIXO: INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO</b>  |                      |                                  |
| <b>Curso/Ementa</b>  | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>30. Instalador e Reparador de Redes de Computadores:</b> Instala e realiza manutenção em infraestrutura física, sistemas operacionais cliente e equipamentos ativos de rede. Trabalha sob supervisão técnica, seguindo normas e procedimentos de qualidade, segurança, saúde e preservação ambiental.   | 200                  | Ensino Fundamental Incompleto    |
| <b>31. Montador e Reparador de Computadores:</b> Realiza manutenção em computadores. Monta, instala e configura dispositivos de hardware. Instala e configura sistemas operacionais e software aplicativos. Monta, instala e repara microcomputadores, identificando e   | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |

|  |                      |                                  |
|--|----------------------|----------------------------------|
| instalando sistemas operacionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.   |                      |                                  |
| <b>32. Operador de Computador:</b> Instala, configura e opera sistemas operacionais cliente, aplicativos de escritório e periféricos. Organiza entrada e saída de dados em sistemas de informação, conforme procedimentos técnicos de qualidade e atento às normas e políticas de segurança da informação e de respeito à propriedade intelectual.                               | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>33. Programador de Dispositivos Móveis:</b> Codifica, desenvolve e realiza manutenção de programas para dispositivos móveis. Implementa rotinas especificadas em projetos e documenta as etapas do processo. Trabalha sob supervisão técnica, seguindo normas e políticas de segurança, qualidade e de respeito à propriedade intelectual.                                    | 200                  | Ensino Médio Incompleto          |
| <b>34. Programador de Sistemas:</b> Desenvolve e realiza a manutenção de sistemas, codificando programas e modelando banco de dados, segundo procedimentos técnicos de qualidade e atento às normas e políticas de segurança da informação e de respeito à propriedade intelectual. Faz consultas, segundo as especificações do projeto e documenta todas as etapas do processo. | 200                  | Ensino Médio Incompleto          |
| <b>35. Programador Web:</b> Desenvolve, testa e realiza manutenção em sistemas, respeitando os padrões técnicos de qualidade e atento às normas e políticas de segurança da informação e de respeito à propriedade intelectual. Faz consultas ao sistema, segundo as especificações do projeto, documentando todas as etapas do processo.  | 200                  | Ensino Médio Incompleto          |
| <b>EIXO: INFRAESTRUTURA</b>  |                      |                                  |
| <b>Curso/Ementa</b>  | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>36. Desenhista de Topografia:</b> Elabora desenhos de arquitetura e engenharia civil e apoia o planejamento de projetos topográficos, trabalhando sob a supervisão técnica, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.  | 160                  | Ensino Médio Incompleto          |
| <b>37. Jardineiro:</b> Cria e mantém jardins internos e externos, harmonizando diferentes espécies de plantas. Utiliza equipamentos, materiais e produtos específicos. Seleciona sementes e mudas. Prepara o solo para o plantio. Realiza tratos culturais, corte de gramas e podas, de acordo com condições locais e climáticas.  | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>38. Marceneiro:</b> Projeta, confecciona e restaura produtos de madeira e derivados. Interpreta projetos, desenhos e especificações. Produz artefatos ou móveis de madeira, desde o desenho, passando pela preparação da madeira, cortes, encaixes, polimento e acabamento. Elabora orlamentos. Entrega e monta produtos confeccionados sob medida ou restaurados. Observa    | 280                  | Ensino Fundamental II Incompleto |

| normas de qualidade, saúde e segurança.   |                      |                                  |
|---|----------------------|----------------------------------|
| <b>EIXO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA</b>   |                      |                                  |
| <b>Curso/Ementa</b>   | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>39. Confeiteiro:</b> Elabora produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios. Conhece os princípios de armazenamento e acondicionamento de matéria-prima e aditivos.   | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>40. Masseur:</b> Produz massas, pão, macarrão e similares, de acordo com as tendências das empresas no que diz respeito a utilização de matérias-primas e equipamentos. Trabalha em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.                           | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>41. Padeiro:</b> Elabora produtos de panificação, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.  | 200                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>42. Produtor de Cachaça:</b> Atua na elaboração de cachaça, respeitando as normas de Boas Práticas de Elaboração, Legislações específicas, Normas de Segurança e Saúde do Trabalho e Preservação Ambiental.  | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>43. Produtor de Derivados do Leite:</b> Recebe a matéria-prima, beneficia o leite, executa processos de industrialização dos derivados, em suas diversas etapas, respeitando procedimentos e normas técnicas de conservação e controle de qualidade, saúde, segurança e meio ambiente.   | 280                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>44. Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas com Uso do Frio:</b> Atua na elaboração de produtos a base de frutas e hortaliças minimamente processadas e polpas congeladas, respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação e Legislações Específicas, Normas de Saúde e Segurança do Trabalho.                              | 200                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>EIXO: AMBIENTE E SAÚDE</b>   |                      |                                  |
| <b>Curso/Ementa</b>   | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>45. Agente de Gestão de Resíduos Sólidos:</b> Executa serviços no âmbito da gestão de resíduos sólidos, com foco na sua redução, reutilização e reciclagem, fazendo inspeções e campanhas de conscientização para orientar na gestão adequada. Busca e realiza parcerias com empresas para a coleta dos resíduos recicláveis.        | 240                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>46. Atendente de Nutrição:</b> Exerce atividades junto ao Serviço de Nutrição e Dietética, em instituições de saúde, comerciais e educacionais. Atua em cozinhas, em unidades de internação hospitalar e em todo o processo produtivo da dieta, auxiliando na distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários. | 240                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>47. Cabeleireiro:</b> Atua no segmento de beleza, realizando higienização, hidratação, escovação, cortes   | 400                  | Ensino Fundamental               |

|  |                      |                                  |
|--|----------------------|----------------------------------|
| em linhas e ângulos, coloração, descoloração e desondulação dos cabelos. Utiliza produtos e equipamentos adequados às técnicas de embelezamento, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.  |                      | Completo                         |
| <b>48. Cabeleireiro Assistente:</b> Auxilia o cabeleireiro na higienização, escovação, cortes de linhas simples e na hidratação e coloração dos cabelos. Utiliza produtos e equipamentos adequados às técnicas de embelezamento, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.  | 200                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>49. Depiladora:</b> Atua no segmento de beleza, realizando remoção dos pelos do corpo. Utiliza diferentes técnicas, procedimentos de biossegurança, materiais e produtos, conforme as necessidades e características do cliente, respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.  | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>50. Maquiador:</b> Atua no segmento de beleza, realizando maquiagens para diferentes ocasiões, utilizando técnicas e produtos cosméticos de maquiagem, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.   | 160                  | Ensino Fundamental II Incompleto |
| <b>51. Massagista:</b> Identifica, seleciona e aplica manobras massoterapêuticas manuais, visando ao bem-estar físico, ao relaxamento de tensões e ao alívio da dor do cliente. Atua de forma autônoma ou sob a supervisão de profissional técnico ou graduado.  | 240                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>52. Agente de Desenvolvimento Socioambiental:</b> Atua na mediação entre os cidadãos e os diversos segmentos da sociedade no planejamento e na implementação de projetos socioambientais.   | 160                  | Ensino Fundamental Completo      |
| <b>EIXO: SEGURANÇA</b>   |                      |                                  |
| <b>Curso/Ementa</b>  | <b>Carga Horária</b> | <b>Escolaridade Mínima</b>       |
| <b>53. Agente de Observação de Segurança:</b> Desenvolve atividades em áreas confinadas. Acompanha serviços como liberação de entrada e saída de trabalhadores. Reconhece, avalia e controla riscos. Manuseia equipamentos e produtos. Realiza medições por meio de procedimentos estabelecidos, visando à prevenção de acidentes de trabalho, bem como à qualidade de vida, principalmente em empresas dos ramos químico, petroquímico, metalúrgico e alimentício, de forma a garantir o cumprimento das normas NR-1 e NR-33. | 240                  | Ensino Fundamental Completo      |