



PROCESSO SELETIVO PARA PROFESSORES DO ENSINO SUPERIOR

Editais nº 049/2014

“ANEXOS”

ANEXO 01

UNIDADE:	Águas de São Pedro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Hotelaria	
DISCIPLINA:	Inovação e criatividade	
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		

DIAS DA SEMANA				

OBSERVAÇÃO
Horário e dia da semanal a definir

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Discute os conceitos de inovação, criatividade e o pensamento criativo na geração de diferenciais competitivos, bem como as ferramentas para o desenvolvimento da criatividade aplicados a produtos e serviços de hospitalidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HBR. Inovação na prática. São Paulo: Campus, 2002
 PEARSON Academia. Criatividade e inovação. São Paulo: Pearson Books, 2011.
 ROCHA, L. C. Criatividade e inovação. São Paulo: LTC, 2009. Bibliografia complementar

PERFIL DO CANDIDATO

Formação em Ensino Superior em Hotelaria, ou Gastronomia, ou Marketing, ou Publicidade e Propaganda, ou Eventos, ou Relações Públicas, ou Administração, ou Economia, ou Direito, ou Logística, ou Comunicação Social, ou Jornalismo, ou Designer, ou Engenharia. Pós graduação em qualquer área. Desejável experiência no Ensino Superior em cursos de Hotelaria, e/ou Eventos, e/ou Administração.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Conceitos de inovação
 Tempo de duração: 20 minutos
 Redação
 Entrevista

OBSERVAÇÃO

O candidato poderá utilizar data show e lousa.

ANEXO 02

UNIDADE:	Águas de São Pedro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Hotelaria	
DISCIPLINA:	Pesquisa de mercado	
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	3º	Para uso do Senac

HORÁRIO		

DIAS DA SEMANA				

OBSERVAÇÃO
Horário e dia da semana a definir

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta os objetivos da pesquisa de mercado, bem como tipos, características e usos da pesquisa de mercado. Descreve o Processo da Pesquisa e aborda Técnicas de Coleta e de Análise de Dados. Aplica a Pesquisa e Sistema de Informação de Marketing (SIM) e Pesquisa Qualitativa e Pesquisa Quantitativa. Aborda Pesquisa de Mercado e Estratégias de Comunicação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, Augusto de; RUTTER, Marina. Pesquisa de mercado. São Paulo: Ática, 2006.
 GRAVES, Philip E. Por dentro da mente do consumidor: mito das pesquisas de mercado, a verdade sobre os consumidores. São Paulo: Elsevier, 2011.
 YASUDA, Aurora; OLIVEIRA, Diva Maria Tammaro de. Pesquisa de marketing: guia para a prática de pesquisa de mercado. São Paulo. Cengage Learning, 2012.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação em Ensino Superior em Informática, Sistemas de Informação, Processamento de dados, Hotelaria, Marketing, Publicidade e Propaganda, Eventos, Relações Públicas, Administração, Economia, Comunicação Social, Jornalismo, Letras ou Pedagogia. Pós graduação em qualquer área. Desejável experiência no Ensino Superior em cursos de Hotelaria, e/ou Eventos, e/ou Administração.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Tipos de pesquisa de mercado
 Tempo de duração: 20 minutos
 Redação
 Entrevista

OBSERVAÇÃO

O candidato poderá utilizar data show e lousa.

ANEXO 03

UNIDADE:	Campos do Jordão	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	
DISCIPLINA:	Cozinhas da Ásia	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	4º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	11:35

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Pesquisa, analisa, desenvolve e executa técnicas e preparações culinárias da Ásia considerando aspectos étnicos, históricos e culturais, considerando o uso racional e consciente dos recursos naturais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAROUSSE DA COZINHA DO MUNDO. Ásia e Oceania. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
 CWIRTKA, Katarzyna J. Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional. São Paulo: Senac, 2008.
 GAYOSO, Ana Carolina. Sushi Leblon. Rio de Janeiro: Senac, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação Superior em Gastronomia, hotelaria e pós graduação em gastronomia, hotelaria, administração, nutrição, ciência alimentos e/ou educação.
 Experiência Acadêmica: Desejável em docência do ensino superior em cursos de gastronomia.
 Experiência Profissional: Desejável atuar ou ter atuado em cozinhas ou restaurantes.

PROVA DIDÁTICA

Apresentação teórica sobre os aspectos étnicos, culturais e históricos da formação da gastronomia asiática.
 Apresentação prática de preparo de sushis.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 04

UNIDADE:	Campos do Jordão	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	
DISCIPLINA:	Habilidade de Confeitaria Básica	
CH (SEMANAL):	40	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
13:30	às	17:55

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Pesquisa, analisa, desenvolve e executa técnicas e preparações clássicas de confeitaria básica. Estuda os principais ingredientes, terminologia e os aspectos históricos, elabora produções em confeitaria com criatividade, considerando o uso racional e consciente dos recursos naturais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PERRELLA, Angelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. História da confeitaria no mundo. Campinas: Livro Pleno, 1999.
 DUCHENE, Laurent; Jones, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2000.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação Superior em Gastronomia, Hotelaria e Pós-graduação em Gastronomia, Hotelaria, Administração, Nutrição, Ciência alimentos e/ou Educação.
 Experiência Acadêmica: Desejável em Docência do Ensino Superior em cursos de Gastronomia.
 Experiência Profissional: Desejável atuar ou ter atuado em cozinhas ou restaurantes.

PROVA DIDÁTICA

Montagem de uma sobremesa utilizando as técnicas de confeitaria - justificando a preparação (teórica).

OBSERVAÇÃO

ANEXO 05

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Radiologia	
DISCIPLINA:	Medicina Nuclear	
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	4º	

HORÁRIO		
19:20	às	22:55
21:15	às	22:55

DIAS DA SEMANA				
2ª				
5ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Relaciona as bases de física com os princípios de formação de imagens com radioisótopos. Aborda as bases tecnológicas (SPECT e PET) e anatomia seccional. Associa os protocolos de aquisição e processamento digital das imagens de Medicina Nuclear com os processos de preparação de radiofármacos, permitindo fundamentar os processos de trabalho com radioisótopos e as normas de segurança.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO JR, A.; ROSSI, G.; DIMENSTEIN, R. Guia prático em medicina nuclear: a instrumentação. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2011.
MORAES, A. F. Manual de medicina nuclear. São Paulo: Atheneu, 2007.
THRALL, J. H.; ZIESSMAN, H. A. Medicina nuclear. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduado em Ciências Biomédicas, Medicina, ou em Tecnologia em Radiologia com pós-graduação lato ou stricto sensu em áreas correlatas. Experiência como docente, preferencialmente, em cursos superiores de Radiologia. Desejável experiência profissional na área.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: exposição dialogada e apresentação em slides. Tema: será informado no momento do agendamento da entrevista. Duração: 10 minutos. Redação com tema definido pela banca.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 06

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Cozinha Brasileira	
DISCIPLINA:	Formação da Cozinha Brasileira	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:15		20:15

DIAS DA SEMANA				
3ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda a historiografia sobre a formação de nação e cultura, os ciclos econômicos e os processos de monocultura e escravidão, etnicidade e corpus de receita com a finalidade de desenhar os contornos da identidade da cozinha brasileira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global 2004.
 FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global Editora, 2006.
 HOLANDA, Sérgio Buarque de. Raízes do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

PERFIL DO CANDIDATO

Preferencialmente com formação em Gastronomia, com especialização (Lato ou Strictu Sensu) em áreas afins. Conhecimento de técnicas gastronômicas e vivência em ambientes acadêmicos, especialmente no ensino superior. Deve ter perfil integrador, possibilitando a convergência dos demais componentes curriculares, materializando a interdisciplinaridade pretendida.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini-aula de 20 minutos abordando o tema: **Contornos da identidade da cozinha brasileira**. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 07

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Cosmetologia Aplicada à Estética	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	AVALIAÇÃO DE PERFORMANCE DE PRODUTOS	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	3º	

HORÁRIO DE AULA		
19:15		20:15

DIAS DA SEMANA				
2ª				

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Estuda as principais técnicas analíticas e de biometrologia cutânea para comprovação de eficácia de produtos para pele e cabelos. Propicia a análise crítica de protocolos e desenhos de estudos para interpretação de resultados de estudo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HARRIS, M. I. N. C. Pele: estrutura, propriedades e envelhecimento. São Paulo: Editora SENAC SP, 2009.
 ROBBINS, C. Chemical and physical behavior of human hair. New York: Spring, 2002.
 WAGGONER, W. Clinical safety and efficacy testing of cosmetics. New York: CRC Press, 1990.

PERFIL DO CANDIDATO

Profissional graduado em farmácia, química, estética ou áreas afins, especialização em áreas afins e desejável que tenha Mestrado ou Doutorado nas áreas de Química, Farmácia, Cosmetologia, Cosmiatria / Tricologia. Experiência acadêmica e de mercado: Desejável experiência no ensino superior e na pesquisa e desenvolvimento de produtos cosméticos.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Principais técnicas analíticas para comprovação de eficácia de produtos cosméticos.
 Duração: 20 minutos
 Recursos: Data show
 Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 08

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gastronomia: História e Cultura	
DISCIPLINA:	O "Nascimento" da Gastronomia	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
19:15		20:15

DIAS DA SEMANA				
2ª				

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Reflete sobre o papel social e histórico dos mestres cozinheiros; discute o surgimento das noções de "bom gosto" no contexto histórico da modernidade ocidental; apresenta a criação de um aparato gastronômico: livros de cozinha, etiqueta da mesa, utensílios e cardápios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANDRIN, Jean-Louis ; MONTANARI, Massimo (eds.). História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
 MONTANARI, Massimo. A fome e a abundância. História da alimentação na Europa. Bauru: Edusc, 2003.
 STRONG, Roy. Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

PERFIL DO CANDIDATO

Preferencialmente com formação em Gastronomia, com Especialização (Lato ou Strictu Sensu) em "História da Gastronomia" ou em áreas afins. Conhecimento de técnicas gastronômicas e vivência em ambientes acadêmicos, especialmente no ensino superior. Deve ter perfil integrador, possibilitando a convergência dos demais componentes curriculares, materializando a interdisciplinaridade pretendida.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini-aula de 20 minutos abordando o tema: O contexto histórico na modernidade ocidental dos conceitos e noções de "bom gosto". Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 09

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gastronomia: História e Cultura	
DISCIPLINA:	Restaurantes e Outros Espaços de Alimentação	
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:15		20:15

DIAS DA SEMANA				
2ª				

OBSERVAÇÃO
1 hora semanal

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Problematiza a questão do “comer fora” numa perspectiva de necessidade e de prazer; trata historicamente do surgimento das hospedarias, tabernas e vendedores de rua e da formação dos bares e restaurantes modernos; discute os espaços de alimentação como espaço de sociabilidade; apresenta a alimentação como possibilidade de negócio e empreendedorismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SPANG, Rebecca. A invenção do restaurante. Paris e a moderna cultura gastronômica. São Paulo: Record, 2003.
 SLOAN, Donald; BIDUTTE, Sonia Regina de Castro. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. SP: Manole, 2005.
 PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; POULAIN, Jean-Pierre; RIAL, Carmen Silvia; CONTE, Jaimir. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004

PERFIL DO CANDIDATO

Mestrado ou doutorado nas áreas de Nutrição, Gastronomia, História, Sociologia, Meio Ambiente e similares; desenvolvimento de pesquisa com tema relacionado à alimentação conhecimento do cenário gastronômico atual; experiência profissional como docente do ensino superior e/ou pesquisador; produção científica condizente com a formação.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini-aula de 20 minutos abordando o tema: **Os espaços de alimentação como espaço de sociabilidade**. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 10

UNIDADE:	Aclimação	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gastronomia: História e Cultura	
DISCIPLINA:	Lazer e Gastronomia	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:15		20:15

DIAS DA SEMANA				
4ª				

OBSERVAÇÃO
1 hora semanal

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Trata dos circuitos e da emergente literatura gastronômica; contextualiza o surgimento de restaurantes e bares temáticos, e dos restaurantes e bares "com assinatura" na perspectiva da gastronomia como lazer (quem usufrui) e como negócio (quem oferece); aborda o turismo gastronômico a partir do desejo das novas experiências e das rotas gastronômicas; oferece ferramentas para a elaboração de roteiros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LACANAU, Gloria; NORRILD, Juana. Gastronomia y turismo. Cultura al plato. Buenos Aires: CIET, 2003. 2v
HJALAGER, Anne-Mette; RICHARDS, Greg. Tourism and gastronomy. London: Routledge, 2002.
SLOAN, Donald; BIDUTTE, Sonia Regina de Castro. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. SP: Manole, 2005.

PERFIL DO CANDIDATO

Mestrado ou doutorado nas áreas de Gastronomia, História, Sociologia, Meio Ambiente e similares; desenvolvimento de pesquisa com tema relacionado à alimentação conhecimento do cenário gastronômico atual; experiência profissional como docente do ensino superior e/ou pesquisador; produção científica condizente com a formação.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver mini-aula de 20 minutos abordando o tema: **O turismo gastronômico a partir do desejo das novas experiências**. Apresentar plano de trabalho referente a aula ministrada incluindo indicações bibliográficas.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 11

UNIDADE:	Campinas	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Negócios da Moda: Da Concepção da Marca ao Desenvolvimento do Produto	
DISCIPLINA:	Tecnologia de Materiais e da Confeção / Orientação de TCC	
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:30	às	12:05

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta o segmento têxtil por meio da cronologia da evolução tecnológica têxtil, introduz ao conhecimento das principais fibras utilizadas pela indústria têxtil nacional e oferece noções gerais sobre couros e laminados sintéticos. Elucida as estruturas e os processos produtivos da indústria de Moda. Discute a gestão de qualidade, a tecnologia da modelagem e a aplicação de normas e leis que regulamentam as atividades do setor de Moda.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, M. Tecnologia do vestuário. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.
 CHATAIGNIER, G. Fio a fio. Tecidos, moda e linguagem. São Paulo: Estação das Letras, 2006.
 LISBOA, E. M. Controle de qualidade na indústria da confecção. Rio de Janeiro: CNI/DAMPI, 1984.

PERFIL DO CANDIDATO

- 1) Possuir pós-graduação, mestrado ou doutorado na área de moda como: estilismo, modelagem, processos e produtos têxteis, design de produto e negócios da moda.
- 2) Experiência anterior como professor e grande conhecimento da área de formação acadêmica.
- 3) Postura ética, didática, capacidade de gestão, fluência verbal, bom relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, despertar o interesse no aluno, preocupação com qualidade total.

PROVA DIDÁTICA

- 1) Tema:
- 2) Duração: 15 minutos
- 3) Recursos Necessários: datashow

OBSERVAÇÃO

ANEXO 12

UNIDADE:	Campinas	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Negócios da Moda: Da Concepção da Marca ao Desenvolvimento do Produto	
DISCIPLINA:	Gestão de Coleções / Coordenação e Orientação de TCC	
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
13:05	às	16:40

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)
<p>Apresenta os conceitos e princípios de inovação, as etapas de lançamento, o ciclo de vida e a análise do portfólio de produtos. Analisa o mix dos produtos dentro de coleções: produto sinalizador; classificação de produto; níveis de produtos; linhas de produtos; desenvolvimento técnico do produto; qualidade dos produtos; e posicionamento do produto. Aborda as capacitações e funções necessárias para a gestão do desenvolvimento de produtos no segmento da Moda e o relacionamento com as outras administrações, com a finalidade de preparar o especialista em Gestão de Negócios da Moda para a gestão do planejamento e desenvolvimento de coleções de produtos de Moda.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>KOTLER, P.; KELLER, Kevin L. Administração de marketing: a bíblia do marketing. São Paulo: Pearson, 2006. LIGER, I. Moda em 360 graus. Design, matéria-prima e produção para o mercado global. São Paulo: Senac São Paulo, 2012. MATTAR, F. N.; SANTOS, D. G. Gerência de produtos: como tornar seu produto um sucesso. São Paulo: Atlas, 2003.</p>

PERFIL DO CANDIDATO
<p>1) Possuir pós-graduação, mestrado ou doutorado na área de moda como: estilismo, modelagem, design de produto e negócios da moda. 2) Experiência anterior como professor e grande conhecimento da área de criação, planejamento e desenvolvimento de coleções e produtos de moda. 3) Postura ética, didática, capacidade de gestão, fluência verbal, bom relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, despertar o interesse no aluno, preocupação com qualidade total.</p>

PROVA DIDÁTICA
<p>1) Tema: 2) Duração: 15 minutos 3) Recursos Necessários: datashow</p>

OBSERVAÇÃO

ANEXO 13

UNIDADE:	Jabaquara	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Engenharia de Segurança do Trabalho	
DISCIPLINA:	Higiene do Trabalho	
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	21:00

DIAS DA SEMANA				
6ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta as técnicas para identificar, analisar, avaliar e controlar riscos nos ambientes de trabalho, por conta da geração de agentes de riscos ambientais (físicos, químicos e biológicos) que potencialmente possam colocar em risco a integridade física dos trabalhadores dentro dos ambientes de trabalho, determinando as avaliações qualitativas e quantitativas, bem como, das ações de controle.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BREVIOLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson. Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos. 3. ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
 ACGIH – American Conference of Governmental Industrial Hygienists. Limites de Exposição (TLVs) para Substâncias Químicas e Agentes Físicos e Índices Biológicos (BEIs). Tradução ABHO. Campinas, 2008.
 GERGES, S. Y. Ruído, Fundamentos e Controle. Florianópolis: SOBRAC/ Universidade Federal de Santa Catarina, 2000.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Médico, Engenheiro, Arquiteto ou Agrônomo Especialista em Medicina ou Engenharia de Segurança do Trabalho, com especialização e experiência em Higiene Ocupacional com registro nos respectivos conselhos de classe. Experiência Acadêmica: Docência em cursos superiores de Engenharia de Segurança do Trabalho ou Medicina do Trabalho e Higiene Ocupacional. Experiência Profissional: Profissional com experiência e atuação em Engenharia Segurança ou Medicina do Trabalho, com experiência em higiene ocupacional e com especialização na disciplina.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Aponte e descreva os principais fatores dos agentes de riscos ambientais para preservar a integridade física dos trabalhadores. Tempo: 20 minutos Recurso disponível: Data Show

OBSERVAÇÃO

ANEXO 14

UNIDADE:	Jabaquara	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão Ambiental	
DISCIPLINA:	Gestão de Recursos Hídricos	
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	20:40

DIAS DA SEMANA				
2ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta os usos dos recursos hídricos e aborda a caracterização das águas de abastecimento público e dos efluentes líquidos, discutindo os parâmetros e respectivos padrões de qualidade e de lançamento previstos na legislação ambiental. Aborda as principais tecnologias de tratamento de água e efluentes utilizando processos físicos, químicos e biológicos, incluindo o reúso de água. Apresenta a rede de monitoramento de quantidade e qualidade das águas do Estado de São Paulo. Discute os instrumentos da gestão de recursos hídricos: Outorga de Direito de Uso, Enquadramento dos corpos d'água, cobrança pelo uso da água.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOWBOR, Ladislau e TAGNIN, Renato Arnaldo (org.). Administrando a Água como se ela fosse importante: Gestão Ambiental e Sustentabilidade: Senac, 2005.
 JORDÃO, E.P. e PESSOA, C.A. Tratamento de Esgotos Domésticos. 4ª ed. Rio de Janeiro, 2005.
 SPERLING, M. V. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos – volume 1. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008. 452p.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em áreas afins, com Pós-graduação na área ambiental e, relacionado ao conhecimento do componente curricular pertinente a disciplina. Experiência Acadêmica: Atuação na docência no ensino superior de conteúdo de Gestão Ambiental e pleno conhecimento do componente curricular Experiência Profissional: Atuação na área de Gestão Ambiental e experiência prática no componente curricular.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Organização do Sistema de Gestão de Recursos Hídricos

OBSERVAÇÃO

ANEXO 15

UNIDADE:	Piracicaba	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gerenciamento de Projetos - Práticas do PMI	
DISCIPLINA:	Tópicos Especiais em Gerenciamento de Projetos	
CH (SEMANAL):	8	
PERÍODO DO CURSO:	1º	
		Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	17:00

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)
<p>Apresenta outros padrões do PMI® complementares ao Guia PMBOK® (Gerenciamento de Portfólios, Programas, PMBOK® Guide Extensions e OPM3®). Aborda outros modelos de mercado como PRINCE2® e também os propostos pelo IPMA®, destacando assuntos complementares como Escritório de Gerenciamento de Projetos (PMO) e Governança de Projetos. Apresenta técnicas e ferramentas em destaque no mercado para Gerenciamento de Projetos, Programas e Portfólios.</p>

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>PMI – PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. The Standard for Portfolio Management — Third Edition. Pennsylvania: PMI, 2013 PMI – PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. The Standard for Program Management — Third Edition. Pennsylvania: PMI, 2013 PMI - PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. Organizational Project Management Maturity Model (OPM3®). Pennsylvania, USA: Project Management Institute, 2008.</p>

PERFIL DO CANDIDATO
<p>Titulação: Especialização. Desejável mestrado stricto sensu, preferencialmente na área de administração de empresas, engenharia ou TI.</p> <p>Experiência Acadêmica: Desejável experiência anterior como docente em disciplinas de cursos de pós lato sensu ou extensão, preferencialmente na área de gerenciamento de projetos e .</p> <p>Experiência profissional: Obrigatória a experiência por no mínimo 3 anos como gerente de projeto, preferencialmente com certificação PMP (Project Management Professional) do PMI (Project Management Intitute).</p>

PROVA DIDÁTICA
<ul style="list-style-type: none"> • Tema: Tópicos Especiais em Gerenciamento de Projetos • Aula teste: 15 min. • Redação • Recursos necessários: datashow

OBSERVAÇÃO

ANEXO 16

UNIDADE:	Ribeirão Preto	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Ergonomia	
DISCIPLINA:	Coordenação de Curso e Análise Ergonômica do Trabalho	
CH (SEMANAL):	8	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	12:00
13:00	às	17:00

DIAS DA SEMANA				
Sáb				
Sáb				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Caracteriza a intervenção ergonômica e define passos para sua realização por meio da análise do sistema produtivo e do contexto, organização da produção e do trabalho, caracterização da população de trabalhadores, análise da tarefa prescrita e das tarefas reais, e indicadores de saúde, segurança, produção e produtividade, para determinar a demanda e a tarefa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUÉRIN, F.; LAVILLE, A.; DANIELLOU, F.; DURANFFOURG, J.; KERGUÉLLEN, A. Comprendre le travail pour le transformer – la pratique de l'ergonomie. Paris: Editions de L' ANACT, 1997.
 WISNER, A. A inteligência no trabalho – textos selecionados de ergonomia. São Paulo: UNESP-FUNDACENTRO, 1994.
 WISNER, A. Por dentro do trabalho: ergonomia, método e técnica. Tradução: Flora Maria Gomide Vezzà. São Paulo: FTD-Oboré, 1997.

PERFIL DO CANDIDATO

Ser Mestre ou doutor em Ergonomia ou ter defendido tese/dissertação com tema em ergonomia e ter sido orientado por um Doutor em Ergonomia. Desejável experiência acadêmica em Ergonomia e ser membro da ABERGO.

PROVA DIDÁTICA

Tema da aula teste: Análise Ergonômica do trabalho. Duração de 20 minutos de apresentação - tempo máximo. Recurso Datashow. Entrevista no mesmo dia da aula teste.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 17

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Design Instrucional	
DISCIPLINA:	Design Instrucional: Conceitos e Competências	
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO		

DIAS DA SEMANA				

OBSERVAÇÃO
Disciplina EAD

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)
Contextualiza o Design Instrucional na mediação entre educação, tecnologias, comunicação, produção criativa e gestão. Define os conceitos e a evolução histórica da atuação do Design Instrucional em projetos educacionais, identificando suas competências, sobretudo em cursos online. Apresenta o conhecimento das bases e dos fundamentos do Design Instrucional e dos desafios postos à função para o desenvolvimento de cursos online para formação, capacitação e treinamento em instituições de ensino ou corporações. Proporciona ao aluno a imersão no universo do Design Instrucional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FILATRO, A. Design Instrucional Contextualizado. São Paulo: Ed. SENAC/São Paulo, 2004. ROMISZOWSKI, H. P. Referenciais de qualidade no Design Instrucional. Disponível em: http://www.abed.org.br/congresso2011/cd/288.pdf Acesso em 03/2012. FILATRO, A. Design Instrucional na prática. São Paulo: Pearson, 2007.

PERFIL DO CANDIDATO
Graduado com título de especialista obtido em curso de pós-graduação lato sensu, desejável título de mestre e/ou doutor em Educação, Tecnologia e/ou Design Instrucional. Experiência como docente ou responsável pelo Design Instrucional de cursos superiores a distância • Experiência como Designer Instrucional em cursos online.

PROVA DIDÁTICA
Entrevista, redação e aula teste de 15 minutos. Dissertação sobre a importância do conhecimento das competências essenciais e avançadas no desenvolvimento de ações profissionais em Design Instrucional.

OBSERVAÇÃO
É imprescindível que o professor desta disciplina tenha formação em Design Instrucional, preferencialmente em nível de pós-graduação e possua experiência na área de Design Instrucional.

ANEXO 19

UNIDADE:	Santo André	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão Integrada da Qualidade, Meio Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho e Responsabilidade Social	
DISCIPLINA:	Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho	
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
13:05	às	16:15

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

OBSERVAÇÃO
Disponibilidade para ministrar aulas às quintas-feiras, das 19 às 22h30 no 1º semestre de 2015.

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Problematiza a interação entre o Homem e o seu meio, como um ser inserido em um determinado estrato sócio-econômico e profissional, o processo de produção, as questões que envolvem as doenças ocupacionais e os acidentes de trabalho, a partir do conceito prevencionista, das diretrizes de organismos nacionais e internacionais e da legislação vigente. Aborda o gerenciamento de incidentes. Discute os perigos e riscos associados aos ambientes de trabalho para análise e controle dos riscos ocupacionais (físicos, químicos, biológicos e outros) para a saúde do trabalhador. Analisa os modelos de Gestão da Segurança e Saúde Ocupacionais, incluindo a norma OHSAS 18001.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Normas Regulamentadoras Comentadas. 8ª. ed. Rio de Janeiro: Giovanni Moraes de Araújo, 2011.
 ESTON, S. M. (Org.); IRAMINA, W. S. (Org.); ALMEIDA, I. T. (Org.). Gestão de segurança do trabalho e de saúde ocupacional. 4ªed. São Paulo: Reichman e Autores Editores, 2005.
 Ministério da Saúde. Representação no Brasil da OPAS/ OMS. Doenças Relacionadas ao Trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Série A. Normas e Manuais Técnicos. 2001.

PERFIL DO CANDIDATO

Pós-Graduação completa em Segurança do Trabalho, Higiene Ocupacional ou outra área relacionada à área de Saúde e Segurança no Trabalho. Desejável Mestrado completo. Ter ministrado aulas em cursos de Graduação, Pós-Graduação ou Educação em Empresas.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Gestão da Segurança e Saúde Ocupacionais, conforme requisitos da norma OHSAS 18001.
 Duração: 15 minutos
 Recursos disponíveis: computador e projetor multimídia

OBSERVAÇÃO

ANEXO 20

UNIDADE:	Lapa Scipião	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	TV Digital: Conteúdo, Tecnologia e Operações	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Fundamentos de Tecnologia de TV Digital	
CH (SEMANAL):	5	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		
19:00	às	21:30

DIAS DA SEMANA				
3ª	e	5ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
5

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta e explora as principais características da tecnologia utilizada no SBTVD, incluindo a análise, a elaboração e o desenvolvimento de projetos desde a pré-produção, produção e exibição de conteúdos.
 Discute os principais recursos relativos à interatividade e convergência das mídias, com o intuito de desenvolver uma visão analítica de toda a cadeia de produção, buscando uma sistematização do conhecimento, abordando tendências de tecnologia como Ultra High Definition.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALENCAR, M. S. Televisão Digital. São Paulo: Editora Erica, 2012.
 BARBOSA FILHO, A.; CASTRO, C.; TAKASHI, T. Mídias digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.
 KERBAUY, M. C. G.; MICEL, M. T. Televisão Digital: Informação e Conhecimento. São Paulo: Editora UNESP, 2012.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Especialista ou Mestre em qualquer área de conhecimento.
 Experiência Acadêmica: Desejável ter atuado ou atuar em docência na Educação Superior, com conhecimento em tecnologia de TV Digital.
 Experiência Profissional: Experiência no mercado profissional de TV.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Os impactos gerados no mercado audiovisual com a tecnologia digital e as necessidades de mudanças na produção de conteúdo.
 Duração: 20 minutos
 Recursos necessários: computador e projetor multimídia.

OBSERVAÇÃO

Coordenação do curso - Disponibilidade para 3a. e 5a. Horário: 19h às 22h 35 - Terça e quinta - disciplina desenvolvida em caráter modular - Carga horária semestral: 24h

ANEXO 21

UNIDADE:	Lapa Scipião	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Tipografia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Tipografia: Mídias Digitais	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	3º	

HORÁRIO DE AULA		

DIAS DA SEMANA				

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)
Aborda questões conceituais e técnicas relativas à webfonts e à aplicação de tipografia em mídias digitais, considerando o uso dos tipos em movimento, propiciando habilidades de aplicação em projetos gráficos digitais para diferentes suportes, como tablets, celulares, vídeo, cinema, dentre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
KUNZ, W. Tipografia: macro e microestética. Barcelona: Gustavo Gilli, 2003. MIDDENDORP, J. Type Navigator. Alemanha, DIE GESTALTEN VERLAG, 2011. ROCHA, C. Projeto tipográfico: análise e produção de fontes digitais. São Paulo: Edições Rosari, 2003.

PERFIL DO CANDIDATO
Titulação: Especialista em cursos das áreas de Arquitetura, Design com pós-graduação, preferencialmente stricto sensu, nas áreas citadas. Experiência Acadêmica: Desejável experiência em docência em cursos das áreas de Comunicação, Design ou áreas afins nas modalidades graduação ou pós-graduação. Experiência Profissional: Ter atuado na coordenação de projetos na área de Design Editorial ou no desenvolvimento de fontes digitais.

PROVA DIDÁTICA
Tema: Elaboração de webfonts. Duração: 20 minutos Recursos necessários: computador e projetor multimídia.

OBSERVAÇÃO
Horário: 08:30h às 12h 05 ou 13h 05 às 16h 40 - Sábado - disciplina desenvolvida em caracter modular - Carga horária semestral: 56h

ANEXO 22

UNIDADE:	Lapa Scipião	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Tipografia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Type Design III: Família Tipográfica	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	3º	

HORÁRIO DE AULA		

DIAS DA SEMANA				

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Subsídia, estimula e acompanha a concepção e o desenvolvimento, de forma criativa, de uma nova família tipográfica, a partir do levantamento de necessidades e situações específicas de comunicação e contexto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LUPTON, ELLEN. Pensar com Tipos. São Paulo, Cosac Naify, 2009.
 MUNARI, BRUNO. Das coisas nascem coisas. São Paulo, Martins Fontes, 2008.
 SALTZ, INA. Design e Tipografia - 100 Fundamentos do Design com Tipos. São Paulo, Blucher, 2010

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Especialista em cursos das áreas de Arquitetura, Design com pós-graduação, preferencialmente stricto sensu, nas áreas citadas.
 Experiência Acadêmica: Desejável experiência em docência em cursos das áreas de Comunicação, Design ou áreas afins nas modalidades graduação ou pós-graduação. Experiência Profissional: Ter atuado na coordenação de projetos na área de Design Editorial ou no desenvolvimento de famílias tipográficas.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Elaboração de uma família tipográfica.
 Duração: 20 minutos
 Recursos necessários: computador e projetor multimídia.

OBSERVAÇÃO

Horário: 08:30h às 12h 05 ou 13h 05 às 16h 40 - Sábado - disciplina desenvolvida em caracter modular - Carga horária semestral: 56h

ANEXO 23

UNIDADE:	Lapa Scipião	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão Cultural: cultura, desenvolvimento e mercado	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Planejamento estratégico de projetos e programas culturais	
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	1º	

HORÁRIO DE AULA		

DIAS DA SEMANA				

CH SEMANAL (CONTRATO)
1

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Analisa o papel do gestor cultural e a importância do planejamento na gestão cultural, diferenciando projetos, programas e políticas culturais. Discute exemplos de projetos que têm a cultura como fim e outros que tomam atividades artístico-culturais como meios para atingir outros objetivos. Apresenta e exercita ferramentas básicas de planejamento e gestão aplicadas ao setor cultural.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTELHO, I. As dimensões da cultura e o lugar das políticas públicas. São Paulo em Perspectiva, 15 (2) 2001. Disponível em: <http://www.centrodametropole.org.br/pdf/Isaura.pdf>.
 ITAÚ CULTURAL. Revista Observatório Itaú Cultural/OIC n. 6 (jul./set 2008). São Paulo: Itaú Cultural, 2008. Disponível em: www.itaucultural.org.br/bcodemidias/000991.pdf.
 THIERRY-CHERQUES, H. R. Projetos culturais: técnicas de modelagem. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em cursos da área de Ciências Humanas ou Ciências Sociais Aplicadas, com especialização. Desejável título de Mestre ou Doutor em Artes, Sociologia, Comunicação, entre outras.
 Experiência Acadêmica: Desejável experiência em docência em cursos de planejamento, elaboração, captação e prestação de contas de projetos culturais e produção executiva nas modalidades livres, extensão, graduação ou pós-graduação.
 Experiência Profissional: é desejável a atuação em elaboração, captação, realização e prestação de contas de projetos culturais, bem como experiência com produção executiva e contato com os principais mecanismos de financiamento à cultura.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Estratégias para desenvolvimento de projetos culturais.
 Duração: 20 minutos
 Recursos necessários: computador e projetor multimídia.

OBSERVAÇÃO

Horário: 19h às 22h 35 - Segunda e Quarta - disciplina desenvolvida em caracter modular - Carga horária semestral: 32h

ANEXO 24

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP: Para uso do Senac
MODALIDADE:	Pós-graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão da Saúde	
DISCIPLINA:	Administração Financeira e Custos em Saúde	
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	2º	

HORÁRIO DE AULA		
19:20	às	22:55

DIAS DA SEMANA				
		4ª		

CH SEMANAL (CONTRATO)
4

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Fornecer conhecimentos relativos aos aspectos contábeis e financeiros das organizações de Saúde, promovendo leitura e compreensão de relatórios contábeis, análise de custos, planejamento e controle financeiro e análise de riscos. Discute a importância da análise econômico-financeira como instrumento de gestão estratégica e operacional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEULKE, Rolando; BERTÓ, Dalvio José. Gestão de Custos e Resultado na Saúde. São Paulo: Saraiva, 2005;
 ROSS, A. A.; WESTERFIELD, R. W.; JAFFE, J. F. Administração financeira. São Paulo: Atlas, 2002. 776 p.
 CHING, Hong Yug. Manual de custos de instituições de saúde. São Paulo: Atlas, 2001;

PERFIL DO CANDIDATO

Escolaridade desejável: Preferencialmente Mestre ou Doutor na área de Gestão de Saúde ou em áreas diretamente relacionadas, tais como Administração em Saúde; Administração Hospitalar; Sistemas de Saúde; Gestão de Serviços de Saúde, ou equivalente. Experiência Acadêmica comprovada na docência no respectivo componente curricular, ou equivalente.
 Experiência Profissional comprovada na atuação em Gestão de Saúde em organização pública, privada ou do terceiro setor.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: exposição dialogada e apresentação em slides. Tema: será informado no momento do agendamento da entrevista. Duração: 10 minutos. Redação com tema definido pela banca.

OBSERVAÇÃO