



**PROCESSO SELETIVO PARA
PROFESSORES DO ENSINO SUPERIOR**

Editais nº 032/2016

“ANEXOS”

ANEXO 1

UNIDADE:	Águas de São Pedro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Eventos	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Comunicação e Expressão	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	9:40

DIAS DA SEMANA				
4ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda aspectos linguísticos que promovem o aprimoramento da leitura e produção de textos. Propicia o desenvolvimento de técnicas de redação, de apresentação e postura, visando aprimorar o desempenho linguístico e crítico nas diversas situações de comunicação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEDEIROS, J. B. Redação empresarial. São Paulo: Atlas, 2010.
 NOBREGA, M. H. Como fazer apresentações em eventos acadêmicos e empresariais: linguagem verbal, comunicação corporal e recursos audiovisuais. São Paulo: Atlas, 2010.
 SHIPSIDE, S.; BOTTINI, R. L. Você sabe se comunicar? Aprenda a transmitir uma mensagem e a ouvir. São Paulo: Senac, 2009.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em Letras, Publicidade e Propaganda, Marketing, Comunicação, Jornalismo, Relações Públicas ou Pedagogia. Pós-graduação em qualquer área.
 Experiência Acadêmica e Profissional: Preferencialmente experiência em docência no ensino superior em cursos de Hotelaria e/ou Administração e/ou experiência no mercado.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste (15 minutos): Abordar o conceito de comunicação como ferramenta de divulgação de eventos.
 Poderá utilizar data show, lousa e flip chart.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 2

UNIDADE:	Águas de São Pedro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Eventos	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Produção em Eventos	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	9:40

DIAS DA SEMANA				
5ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta a rotina de profissionais envolvidos na produção de eventos considerando as atribuições inerentes à função, orientando sobre questões burocráticas do setor, a importância da manutenção de rede de relacionamento e auxiliando na elaboração de cronogramas e outros documentos de acompanhamento e controle. Direciona as etapas previstas no planejamento do evento e analisa o processo de pós-evento, e análise, dos resultados alcançados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIACAGLIA, M. C. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.
 MATIAS, M. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. São Paulo: Manole, 2002.
 REIS, J. Sou produtor de eventos. Diário de Bordo para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2013.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em Eventos, Turismo, Hotelaria, Administração, Publicidade e Propaganda, Marketing, Comunicação, Jornalismo, Relações Públicas, Economia Doméstica ou Pedagogia. Pós-graduação completa em qualquer área.
 Experiência Acadêmica e Profissional: Preferencialmente experiência em docência no ensino superior e/ou no mercado.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste (15 minutos): Abordar ferramentas para produção de eventos.
 Poderá utilizar data show, lousa e flip chart.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 3

UNIDADE:	Águas de São Pedro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Eventos	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Projeto Integrador I: Análise de Evento	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	9:40

DIAS DA SEMANA				
6ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Discute os principais conceitos desenvolvidos nas disciplinas do semestre como ferramentas para a compreensão do mercado de eventos, promovendo a análise criteriosa de um segmento específico do setor e de um evento em particular, com o objetivo de proporcionar uma visão abrangente da área.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIACAGLIA, M. C. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
 ZITTA, C. Organização de Eventos. Brasília: Senac, 2012.
 ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos. São Paulo: Atlas, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em Eventos, Turismo, Hotelaria, Administração, Publicidade e Propaganda, Marketing, Comunicação, Jornalismo, Relações Públicas ou Pedagogia. Pós-graduação completa em qualquer área.

Experiência Acadêmica e Profissional: Preferencialmente experiência em docência no ensino superior e/ou no mercado.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste (15 minutos): Abordar ferramentas para produção de eventos.
 Poderá utilizar data show, lousa e flip chart.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 4

UNIDADE:	Águas de São Pedro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Eventos	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Segurança em Eventos	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	9:40

DIAS DA SEMANA				
2ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda a importância da segurança e qualidade em eventos, discute técnicas de controle e prevenção de acidentes, incêndios, furtos e roubos e desenvolve plano de risco e de contingência para eventos considerando ferramentas de qualidade e segurança com análise de casos reais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NAKANE, A. Segurança em eventos. São Paulo: Aleph, 2013.
 PIPOLO, I. de M. Segurança de eventos - novas perspectivas e desafios para produção. São Paulo: Pipolo, 2010.
 ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos. São Paulo: Atlas, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em Eventos, Turismo, Hotelaria, Administração ou Engenharia. Pós-graduação completa em qualquer área.
 Experiência Acadêmica e Profissional: Preferencialmente experiência em docência no ensino superior e/ou no mercado.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste (15 minutos): Abordar ferramentas para segurança em eventos.
 Poderá utilizar data show, lousa e flip chart.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 5

UNIDADE:	Águas de São Pedro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Eventos	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Tipologia em Eventos	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	9:40

DIAS DA SEMANA				
3ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Contextualiza o setor de eventos no mercado, apresentando sua evolução e as macro-tendências e oportunidades de negócios no setor, identificando os principais segmentos e caracterizando os diversos tipos de eventos para reconhecer as fases pré, trans e pós-eventos das diversas tipologias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, R. B. Manual de eventos. Porto Alegre: Educ, 2002.
 ZANELLA, L. C. Manual de organização de eventos. São Paulo: Atlas, 2006.
 ZITTA, C. Organização de Eventos. Brasília: Senac, 2012

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em Eventos, Turismo, Hotelaria ou Administração. Pós-graduação em qualquer área.
 Experiência Acadêmica e Profissional: Preferencialmente experiência em docência no ensino superior e/ou no mercado.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste (15 minutos): Abordar as diferentes tipologias de eventos.
 Poderá utilizar data show, lousa e flip chart.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 6

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

HORÁRIO		
8:00	às	9:40

DIAS DA SEMANA				
4ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta o front Office e sua estrutura organizacional, considerando sua relação entre seus setores e demais subsetores, desde a efetivação de reserva à acomodação. Desenvolve a compreensão dos processos, utilizando-se das técnicas, procedimentos operacionais e documentos em laboratórios pedagógicos. Demonstra a importância da visão sistêmica para a melhoria contínua dos processos e promove a inter-relação com seus pares e clientes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ISMAIL, A. Hospedagem: front Office e governança. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
VALLEN, G. Check-in check-out. Gestão e prestação de serviços em hotelaria. Porto Alegre: Bookman, 2003.
WALKER, J. Introdução à hospitalidade. Barueri: Manole, 2002.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em Hotelaria, Gastronomia ou Administração. Pós-graduação completa em qualquer área de atuação.
Preferencialmente experiência acadêmica como docente do ensino superior em cursos de Hotelaria e/ou Administração e/ou experiência profissional no mercado.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste (15 minutos): Apresentar o front office de um hotel.
Poderá utilizar data show, lousa e flip chart.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 7

UNIDADE:	Campos do Jordão	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Cozinha Francesa	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	as	13:15

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª		

OBSERVAÇÃO
Disciplina modular

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aprimora e aplica técnicas específicas por meio da utilização de ingredientes regionais, abordando aspectos culturais, históricos e geográficos da cozinha francesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASSOLEIL, E. *Os sabores da Borgonha*. São Paulo: Senac, 2007.
 DONEL, E. *O passaporte do gourmet: um mergulho na gastronomia francesa*. São Paulo: Ediouro, 1999.
 WRIGHT, J., TREUILLE, E. *Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero, 1996.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduação preferencialmente nas áreas de Gastronomia ou Hotelaria e Pós-graduação (lato ou strictu sensu) em Hotelaria, Turismo, Hospitalidade, Administração ou Educação. Preferencialmente experiência em docência no ensino superior.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: Elaboração de um prato de cozinha francesa, bem como sua contextualização histórica e cultural.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 8

UNIDADE:	Campos do Jordão	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Serviços de Sala e Bar	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO			DIAS DA SEMANA					OBSERVAÇÃO
08:00	às	11:35	5ª					Disciplina modular

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda e problematiza conceitos de atendimento em diferentes serviços de alimentos e bebidas. Apresenta utilização de equipamentos, utensílios e insumos específicos. Compreende rotinas de trabalho e técnicas de vendas por meio de atividades práticas em laboratórios, possibilitando o entendimento da importância do serviço como ferramenta para potencializar a rentabilidade dos empreendimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREUND, F. T. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.
 KNIGHT, J. B. Gestão, planejamento e operação de restaurantes. São Paulo: Roca, 2005.
 PACHECO, A. Manual do Maitre d'Hôtel. São Paulo: Senac, 2005.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduação preferencialmente nas áreas de Gastronomia ou Hotelaria e Pós-graduação (lato ou strictu sensu) em Hotelaria, Turismo, Hospitalidade, Administração ou Educação. Preferencialmente experiência em docência no ensino superior.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: Modalidades de serviço de alimentos e bebidas.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 9

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Projeto de Arquitetura: Abrigo	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	11:35

DIAS DA SEMANA				
2ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Busca a aproximação com a ideia do abrigo como forma original de ocupação do espaço e a concepção de espaço construído a partir de uma experiência lúdica. Aborda as possibilidades de materiais e da leitura do sítio. Problematisa a questão da necessidade elementar de constituição da arquitetura. Reflete sobre a capacidade do homem em transformar o ambiente construído a partir das suas necessidades primárias, resultando na proposição de um projeto de abrigo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABALOS, I. A boa vida. Barcelona: Gustavo Gili, 2003.
 ROGERS, R. Cidades para um pequeno planeta. Barcelona: Gustavo Gili, 2001.
 RIKWERT, J. A Casa de Adão no Paraíso. São Paulo: Perspectiva, 2003.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Especialização, preferencialmente com Mestrado e/ou Doutorado em Arquitetura e Urbanismo.
 Experiência Acadêmica: preferencialmente experiência em docência do ensino superior.
 Experiência profissional: preferencialmente atuação profissional na elaboração, desenvolvimento e gestão de projetos de Arquitetura e Urbanismo.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: A Arquitetura como elemento estruturador do espaço habitado.
 Duração: 20 minutos. Recursos necessários: computador e projeto multimídia.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 10

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Bacharelado em Design - Linha de Formação Específica em Design Digital (Interface Digital)	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Metadesign	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	6º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	11:35

DIAS DA SEMANA				
2ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Reflete sobre campos novos e alternativos de atuação em design. Propicia a investigação e a reflexão sobre o desenvolvimento de projetos. Discute modos e possibilidades de invenção no processo projetual. Investiga as relações entre o design e a teoria da complexidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JOHNSON, Steven. Emergência: a vida integrada de formigas, cérebros, cidades e softwares. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.
 LIPOVETSKY, Gilles. Os tempos hipermodernos. São Paulo: Barcarolla, 2004.
 VASSÃO, Caio Adorno. Metadesign. São Paulo: Blucher, 2010.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduação em Design ou Artes Visuais com Especialização. Preferencialmente Mestrado em Artes Visuais.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: Processo e desenvolvimento de projetos em Design, cultura, arte, forma e complexidade. Duração: 20 minutos.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 11

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Bacharelado em Design de Moda - Estilismo	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Atelier de Moda	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	16	
PERÍODO DO CURSO:	7º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	11:35

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Identifica e explora elementos e informações do universo pessoal do aluno. Estimula o seu uso para o desenvolvimento de diário de criação como metodologia de registro do processo criativo pessoal. Promove o desenvolvimento de metodologias criativas próprias e sua prática laboratorial na construção de formas e volumes em suporte tridimensional. Encoraja a descoberta e o desenvolvimento de formas, tecidos, cores e texturas nas peças do vestuário a serem propostas de acordo com os temas selecionados para o Trabalho de Conclusão de Curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OSTROWER, Fayga. Criatividade e processos de criação. Petrópolis: Vozes, 1987. PAREYSON, Luigi. Os problemas da estética. Trad. Maria Helena Nery Garcez, São Paulo, Martins Fontes, 1989.
YAMASHITA, Yaeko. BUORO, Anamelia Bueno. Um olhar sobre a moulage: o processo criativo do estilista contemporâneo - São Paulo: 2009.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Especialização na área de atuação.
Experiência acadêmica como docente em cursos de Moda e como orientador de Trabalhos de Conclusão de Curso em Moda. Ter conhecimento de conceitos de moda contemporânea nacional e internacional, assim como, sua aplicação como educação em escolas de moda. Ter metodologia em processos criativos, comprovada com imagens de trabalhos orientados. Ter experiência em orientação na construção de vestimentas, coleções, pesquisas de materiais e portfólios de moda.

PROVA DIDÁTICA

A prova consiste em uma aula expositiva com duração de 20 minutos, a qual o professor candidato deverá mostrar seu conhecimento sobre a linguagem da moda nos últimos anos, traçando um paralelo com os atuais movimentos da moda contemporânea. Deverá mostrar seu portfólio (contendo imagens de trabalhos orientados) enquanto docente em moda referente aos últimos 5 anos, afim de justificar seu entendimento no que se refere a linguagem, forma, tecnologia e materialidade. Finalizando, apresentar uma breve análise referente aos estilistas atuais e qual a influência da moda no contexto social.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 12

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Bacharelado e Licenciatura em Educação Física	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Gestão Esportiva	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	8º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:10	às	20:55

DIAS DA SEMANA				
6ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Estuda os elementos básicos da administração e sua aplicação na gestão de instituições e clubes esportivos, academias, entre outros. Discute os aspectos econômicos, administrativos e mercadológicos. Aborda os elementos de marketing, marketing esportivo, planejamento estratégico e gestão de recursos humanos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARMSTRONG, G.; KOTLER, P. Princípios de marketing. Rio de Janeiro: PHB, 1993.
 PITTS, B. G.; STOTLAR, D. K. Fundamentos do marketing esportivo. São Paulo: Phorte, 2002.
 SABA, F. Liderança e gestão: para academias e clubes esportivos. São Paulo: Phorte, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Graduação em Educação Física, com diploma de Pós-graduação stricto sensu (mestrado/doutorado).
 Experiência Acadêmica: atuação docente no ensino superior, no componente curricular ou em componente afim.
 Experiência Profissional: experiência profissional relacionada a gestão esportiva.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste sobre o tema: Marketing esportivo e o profissional de Educação Física.
 Duração: 20 (vinte) minutos.
 Recursos: quadro branco, microcomputador e data-show.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 13

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Bacharelado em Engenharia de Produção	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Termodinâmica Aplicada	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	6º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:10	às	22:45

DIAS DA SEMANA				
6ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda, conceitua e discute mudanças de estado e de fase, ciclos e energia, propriedades termodinâmicas, calor, trabalho e entalpia, Leis da Termodinâmica, entropia, eficiência termodinâmica, ciclo de Carnot, ciclos básicos das turbinas a vapor e a gás, motores de combustão interna, caldeiras, eficiência energética e energias alternativas no contexto da Engenharia e da Sustentabilidade, objetivando a compreensão de processos termodinâmicos no funcionamento de equipamentos, seus respectivos impactos sobre a sustentabilidade econômica social e ambiental e aplicações inovadoras menos impactantes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGNACKE, C.; SONNTAG, R. E. Fundamentos da termodinâmica. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. v. Básico e Complementar.
 MORAN, M. J.; SHAPIRO, H. N. Princípios de termodinâmica para engenharia. São Paulo: LTC, 2009.
 OLIVEIRA, P. P. Fundamentos da termodinâmica aplicada. [S. l.]: Lidel, 2012.

PERFIL DO CANDIDATO

Engenheiro de Produção com especialização. Preferencialmente Mestre ou Doutor;
 Experiência de ensino em Termodinâmica Aplicada;
 Experiência profissional e de ensino na utilização dos conceitos de Lean Manufacturing;
 Experiência de trabalho em oficina tipo SENAI;
 Possuir preferencialmente conhecimento de programação e utilização da plataforma Arduino e conhecimento e experiência de ensino em Mecânica dos Sólidos, Engenharia dos Materiais e Automação.

PROVA DIDÁTICA

Apresentação do Plano de Ensino do componente curricular utilizando-se de problemas reais para desenvolver o conteúdo.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 14

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Banco de Dados	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Banco de Dados para Tomada de Decisão	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	4º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:10	às	22:45

DIAS DA SEMANA				
2ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta e discute as tecnologias utilizadas e que fazem uso intensivo das bases de dados, com o objetivo de se gerar informações para a tomada de decisão. Ou seja, visa estudar as tecnologias que viabilizam gerar informações estratégicas (de inteligência), produzidas através da integração de diversos dados utilizando processamento massivo e analítico: Data Warehouse (armazém de dados), Data Mining (mineração de dados), Business Intelligence (inteligência de negócios) e outras em uso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBIERI, Carlos: BI - Business Intelligence - Modelagem e Qualidade. São Paulo: Campus, 2012.
 GONÇALVES, Rodrigo R. Integração de Dados na Prática - Técnicas de ETL para Business Intelligence com Microsoft Integration Services 2012. São Paulo: Érica, 2012.
 MACHADO, Felipe N. R. Tecnologia e Projeto de Data Warehouse. São Paulo: Érica, 2010.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduação e Pós-graduação em Ciência da Computação ou correlatos da área de Tecnologia.
 Conhecimentos em modelagem de dados multidimensionais, conceitos de datawarehouse, business intelligence e ETL, e na utilização de bancos de dados no SQL.
 Experiência profissional com Modelagem de dados para BI.

PROVA DIDÁTICA

Tema da apresentação: Soluções modernas de BI
 A apresentação deverá ser feita em não menos do que 15 minutos e em não mais do que 20 minutos.
 O candidato deverá trazer uma apresentação em formato digital para projeção.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 15

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Fotografia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Fotografia Digital e Edição	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:10	às	22:45

DIAS DA SEMANA				
		4ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta os conceitos de fluxo de trabalho da imagem digital, desde a captura e sua operacionalização até a guarda destas imagens, visando ao entendimento dos processos envolvidos na produção e pós-produção. Estuda e propõe a experimentação de técnicas para o tratamento de imagens fotográficas com ênfase nas questões relativas ao controle da qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, M. S. de. Adobe Photoshop CC. São Paulo: Senac, 2014.
 EVENING, M. Adobe Photoshop CS6 para fotógrafos. Rio de Janeiro: Campus, 2013.
 MARTINS, N. Fotografia: da analógica à digital. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
COMPLEMENTAR
 ANG, T.; SZLAK, C. Fotografia digital: uma introdução. São Paulo: Senac, 2007.
 BAVISTER, S. Guia de fotografia digital. São Paulo: Senac, 2008.
 EISMANN, K.; GREY, T.; DUGGAN, S. Real world digital photography. Berkeley: Peachpit, 2004.
 HEDGECOE, J. O novo manual de fotografia: guia completo para todos os formatos. São Paulo: Senac, 2005.
 KASAI, A.; SPARKMAN, R. Essentials of digital photography. Indianapolis: New Riders Publishing, 1997.

PERFIL DO CANDIDATO

O candidato deverá ter Graduação em qualquer uma das carreiras das Ciências Humanas ou das Ciências Humanas Aplicadas; deverá ter Pós-graduação (lato ou stricto sensu) em qualquer uma das linhas de pesquisa dentro das Ciências Humanas ou das Ciências Humanas Aplicadas; Possuir experiência de trabalho comprovada, com fotografia de estúdio (conhecimentos de técnicas de iluminação em estúdio, trabalho com Still Life, com Fotografia Publicitária, com Fotografia Editorial). Conhecimento de software de edição de imagem (Photoshop) e experiência em tratamento fotográfico. Deverá, também, conhecer o workflow da fotografia digital. Além disso, é necessário possuir experiência no ensino de Fotografia, em nível Técnico ou Superior.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste, de caráter teórico-prático, com tema a ser definido no dia da seleção.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 16

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Controles Gerenciais	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	3º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	11:35

DIAS DA SEMANA				
4ª	e	5ª		

OBSERVAÇÃO
Disciplina modular

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta e discute os controles envolvidos nos processos operacionais de um serviço de alimentação, destacando a relação entre a efetividade destes controles e a lucratividade do negócio. Analisa os principais gastos envolvidos na operação do negócio e apresenta ferramentas para a formação de preços, possibilitando a projeção orçamentária. Possibilita a utilização de indicadores para auxílio no processo de tomada de decisões operacionais, visando a otimização na utilização dos recursos disponíveis e a melhoria dos resultados do empreendimento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia. São Paulo: Senac, 2008.
 LUNDBERG, D. E.; WALKER, J; R. O restaurante: conceito e operação. Porto Alegre: Bookman, 2003.
 MARTINS, E. Contabilidade de custos. São Paulo: Atlas, 2003.

PERFIL DO CANDIDATO

Pós-graduação em Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação ou nas áreas de Hotelaria ou Gastronomia.

PROVA DIDÁTICA

Prova teórica (banca) com 20 minutos de duração.
 Arguição pela banca (20 minutos).

ANEXO 17

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Habilidades de Cozinha I	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	3º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	12:25

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª	e	Sáb

OBSERVAÇÃO
Disciplina modular

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aplica técnicas fundamentais de cozinha para ressaltar as características organolépticas da produção culinária, por meio de ingredientes, utensílios e equipamentos, considerando a correta manipulação dos alimentos e a utilização da terminologia específica. Utiliza os controles operacionais com o objetivo do uso racional e consciente dos recursos disponíveis.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. di P. Carne & cia. Brasília: Senac, 2007.
 INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: Senac, 2009.
 TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: Educs, 2000.

PERFIL DO CANDIDATO

Formado em Tecnologia em Gastronomia, com pós-graduação em Gastronomia (ou áreas correlatas à Gastronomia, ou Docência, Eventos, Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação).

PROVA DIDÁTICA

Prova teórica (banca) com 20 minutos de duração
 Arguição pela banca (20 minutos)

ANEXO 18

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Graduação	
CURSO:	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Panificação	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	1	
PERÍODO DO CURSO:	3º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
13:30	às	17:55
19:10	às	22:45
09:55	às	13:30

DIAS DA SEMANA				
3ª	a	6ª		
3ª	a	6ª		
Sáb				

OBSERVAÇÃO
Disciplina modular

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aplica técnicas de preparo de pães básicos doces e salgados, identificando os ingredientes, equipamentos e utensílios específicos, abordando a terminologia e aspectos teóricos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Senac, 2005.
 JACOB, E. H. Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.
 SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

PERFIL DO CANDIDATO

Formado em Tecnologia em Gastronomia, com pós-graduação em Gastronomia (Panificação ou áreas correlatas à Gastronomia, Docência, Eventos, Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação).

PROVA DIDÁTICA

Prova teórica (banca) com 20 minutos de duração;
 Arguição pela banca (20 minutos)

ANEXO 19

UNIDADE:	Jabaquara	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Gestão Estratégica de Pessoas	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Desempenho, Remuneração e Competência	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	21:00

DIAS DA SEMANA				
4ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Explora as relações entre desempenho individual e organizacional, avaliando estratégias para alinhá-los. Discute a gestão por competências e relaciona competência e desempenho. Descreve diferentes métodos de avaliação e modelos de gestão de desempenho. Compara abordagens em remuneração e discute a composição do modelo de compensação. Analisa tendências em remuneração e discute as particularidades do contexto brasileiro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SOUZA, Maria Zélia de Almeida; BITTENCOURT, Francisco Rage; PEREIRA FILHO, Joao Lins. Cargos, carreiras e remuneração. 2 ed. Rio de Janeiro: FGV, 2011.
 WOOD Jr, Thomaz; PICARELLI Filho. Remuneração e carreira por habilidades e competências. 3. ed. S. l. : s.n. , 2004.
 SILVERSTEIN, Barry. Avaliação de desempenho: aprenda a avaliar, promover e demitir. São Paulo-SP: Senac Rio, 2011.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: Administrador com especialização em Gestão de Pessoas. Experiência Acadêmica: Docência em cursos superiores e cursos de pós-graduação na área de Gestão de Pessoas e Gestão de Negócios. Experiência Profissional: Profissional com experiência e atuação em Administração de Salários / Remuneração ou Avaliação e Desempenho ou ainda Gestão por Competências.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Apresente e descreva os principais métodos de avaliação e modelos de gestão de desempenho com enfoque em gestão de competências.
 Tempo: 20 minutos. Recurso Disponível: data show

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 20

UNIDADE:	Lapa Tito	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Marketing Digital e E-commerce	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Fundamentos do Ambiente Digital	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	22:35

DIAS DA SEMANA				
3ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Fundamenta o marketing digital e o comércio eletrônico num contexto de negócio, a partir do panorama geral do setor e sua evolução, considerando as novas tecnologias de informação e comunicação (NTICs) como plataformas e canais de marketing e de promoção de negócios. Discute os processos da comunicação mercadológica na perspectiva de novos consumidores (prosumers), de empreendedores, de tecnologias interativas e móveis e da relação com as mídias sociais, embasados pela apresentação de cases.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTIN, A. L. Comércio eletrônico. São Paulo: Atlas, 2010.
 KOTLER, P. Marketing para o século XXI. São Paulo: Futura, 2009.
 SALVADOR, M. Gerente de E-commerce. São Paulo: Ecommerce School, 2013.

PERFIL DO CANDIDATO

Possuir experiência profissional em uma das áreas de marketing, mídias digitais, comércio eletrônico. Possuir conhecimentos sobre a prática educacional e visão multidisciplinar da educação. É imprescindível demonstrar atitude ética e capacidade de mediação em trabalhos de equipe e competência para a gestão participativa de processos.
 Titulação: Mestre ou Doutor em Marketing, Engenharia de Computação ou Ciência da Computação.
 Experiência acadêmica: em docência nas áreas de marketing, e-commerce, negócios digitais, de graduação ou de pós-graduação.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver uma aula sobre o seguinte tema: "Os desafios dos profissionais de marketing digital e e-commerce, na aplicação das novas tecnologias de TI para alavancar os negócios de empresas de pequeno e médio porte".
 Recursos Disponíveis: Projetor, Computador e Lousa.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 21

UNIDADE:	Osasco	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Cozinha Brasileira	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Métodos e Técnicas Culinárias Portuguesas e do Brasil	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	8	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	22:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	e	4ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Identifica as práticas autóctones de cozinha e as relaciona com as técnicas universais com destaque para as técnicas ocidentais herdadas (Portugal) e indígenas, investigando sua influência e adaptação na formação dos métodos nacionais de preparo, cocção e conservação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRUNO, Ernani da Silva. Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira. Museu da Casa Brasileira/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2000.
 SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2007.
 KÖVESI, Betty et al 400 g - Técnicas de Cozinha. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 2007.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação Acadêmica: Especialista. Preferencialmente, com titulação de Mestre/ Doutor.
 Experiência acadêmica e profissional: Historiador, antropólogo, sociólogo, chef de cozinha com bom conhecimento em gastronomia de vanguarda e técnicas tradicionais de cozinha.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver uma aula teórica sobre adaptação na formação dos métodos nacionais de preparo, cocção e conservação dos alimentos.
 Recursos disponíveis: Projetor, lousa e computador.

OBSERVAÇÃO

--

ANEXO 22

UNIDADE:	Osasco	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Marketing Digital e E-commerce	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Planejamento de Marketing Digital	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	8	
PERÍODO DO CURSO:	2º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	22:40

DIAS DA SEMANA				
3ª	e	5ª		

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda os conceitos tradicionais de marketing, contextualizando os impactos gerados pelas novas mídias, pelo branding e pelo marketing 3.0. Discute o método para apoiar o planejamento de ações do marketing com ênfase em comércio eletrônico. Discute Web 2.0 do ponto de vista de canais (multicanal, omni-channel, mídias sociais), de plataformas (dispositivos móveis), de recursos (links patrocinados), de ferramentas de publicidade (Google, Facebook) e de busca (SEM - Search Engine Marketing e SEO - Search Engine Optimization), orientando sobre a segmentação de mercado (behavioral target).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOTLER, P. Marketing 3.0. São Paulo: Campus, 2010.
 LAS CASAS, A. L. Administração de marketing. São Paulo: Atlas, 2006.
 TURCHI, S. R. Estratégias de marketing digital para e-commerce. São Paulo: Atlas, 2011.

PERFIL DO CANDIDATO

Deve possuir experiência profissional em uma das áreas de marketing, mídias digitais, comércio eletrônico. É imprescindível demonstrar atitude ética e capacidade de mediação em trabalhos de equipe e competência para a gestão participativa de processos.
 Formação: Especialista em Marketing, Negócios, Comunicação Social, Administração ou áreas afins. Preferencialmente, Mestre ou Doutor.
 Experiência acadêmica: preferencialmente experiência em docência nas áreas de marketing, mídias e negócios digitais, em cursos livres, de graduação ou de pós-graduação.

PROVA DIDÁTICA

Desenvolver uma aula sobre os conceitos tradicionais de marketing, contextualizando os impactos gerados pelas novas mídias, pelo branding e pelo marketing 3.0, discutindo o método para apoiar o planejamento de ações do marketing com ênfase em comércio eletrônico.
 Recursos Disponíveis: Projetor, Computador e Lousa.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 23

UNIDADE:	Piracicaba	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Design de Interiores	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Materiais e Tecnologia	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	4	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:00	às	11:35

DIAS DA SEMANA				
Sáb				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda repertório técnico, conceitual e habilidades projetuais, considerando aspectos ligados à especificação e ao emprego de materiais e componentes construtivos, visando à sua utilização prática, eficiente e sustentável, para a realização da ambiência desejada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ADDIS, B. Reuso de materiais e elementos de construção. São Paulo: Oficina de Textos, 2010.
 KULA, D.; TERNAUX, E. Materiologia: o guia criativo de materiais e tecnologias. São Paulo: Senac, 2012.
 SOUZA, R. de; TAMAKI, M. R. Gestão de materiais de construção. São Paulo: O Nome da Rosa, 2005.

PERFIL DO CANDIDATO

Possuir Especialização completa nas áreas do curso. Preferencialmente formação Stricto Sensu (mestrado ou doutorado) em Arquitetura e Design. Possuir experiência profissional e acadêmica nas áreas do curso e em cursos de graduação ou de pós-graduação. Será um diferencial possuir experiência na coordenação de cursos de graduação ou pós-graduação lato sensu.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste de 15 minutos referente ao tema da disciplina; Entrevista e Redação.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 24

UNIDADE:	Ribeirão Preto	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Ergonomia	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Coordenação de Curso e Análise Ergonômica do Trabalho	Código Orçamentário
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)

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

Mestre ou Doutor em Ergonomia. Possuir preferencialmente 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 25

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu - EAD	
CURSO:	Gestão da Segurança de Alimentos - EAD	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Perigos no Alimentos	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
13:00	às	14:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	,	4ª	e	6ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Reconhece os perigos biológicos, químicos e físicos capazes de contaminar os alimentos e agentes responsáveis por doenças ou danos à saúde do consumidor, identificando as características das doenças transmitidas por alimentos. Aplica medidas de controle adequadas à prevenção de perigos biológicos, químicos e físicos.
 Analisa as principais características morfológicas e fisiológicas de microrganismos envolvidos na contaminação de alimentos. Relaciona fatores intrínsecos e extrínsecos na produção de alimentos com o objetivo de promover sua segurança.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSIS, Luana. Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.
 FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2013.
 FRANCO, Bernadette D. G. de M. Microbiologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação: graduado em nutrição, medicina veterinária, biologia, engenharia de alimentos, tecnologia de alimentos, engenharia química, gastronomia, ou áreas afins; especialista, mestre ou doutor em gestão da segurança de alimentos, qualidade de alimentos, vigilância sanitária ou áreas afins.
 Experiência profissional: área de segurança de alimentos, necessariamente na implantação e/ou gestão das Boas Práticas, ou Sistema APPCC; Preferencialmente formação pelo Programa Alimentos Seguros (PAS). Experiência acadêmica: docência no ensino superior em áreas afins; mediação pedagógica em ambientes virtuais.

PROVA DIDÁTICA

Realização de entrevista, redação e aula DEMO (15 minutos) com o tema: "A identificação de perigos nos alimentos no consumo de refeições fora de casa".

OBSERVAÇÃO

ANEXO 26

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu - EAD	
CURSO:	Gestão do Varejo – EAD	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Gestão de Operações no Varejo	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	3º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
10:00	às	11:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	,	4ª	e	6ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda os conceitos fundamentais da gestão das operações que interferem diretamente no varejo (gestão de filas, estoque, demanda, etc.) e como utilizá-los para a gestão do ponto de venda. Discute a gestão da cadeia de valor e os princípios de logística envolvidos na gestão do varejo junto aos fornecedores e clientes, assim como tecnologias e práticas mais comuns.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHOPRA, Sunil; MEINDL, Peter. Gerenciamento da cadeia de suprimentos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.
 KRAJEWSKI, Lee; RITZMAN, Larry; MALHOTRA, Manoj. Administração de produção e operações. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.
 TAYLOR, David A. Logística na cadeia de suprimentos. São Paulo: Pearson, 2005.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduados com Especialização. Preferencialmente Mestre em Administração, Economia ou Engenharia da Produção. Apresentar experiência empresarial, com comprovação em empresas varejistas, fabricantes ou processadoras de produtos para consumidores pessoa física, distribuidores ou empresas prestadoras de serviços, em áreas de operações, comercial ou marketing. Será um diferencial possuir experiência docente no lato sensu e em ensino a distância (EAD).

PROVA DIDÁTICA

Entrevista, redação e aula teste de 15 minutos.
 Tema da aula teste: A gestão das operações de empresas varejistas no Brasil, em um ambiente de negócios complexo e dinâmico.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 27

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu - EAD	
CURSO:	Gestão Empresarial – EAD	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Gestão de Vendas e Negociação	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
10:00	às	11:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	,	4ª	e	6ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda a evolução do conceito de gestão de vendas na empresa, o planejamento de todas as etapas de venda, avaliando desde o potencial de mercado até a distribuição de uma equipe no território, com o intuito de maximizar resultados de vendas. Fundamenta e discute os principais conceitos relacionados ao processo de negociação. Analisa o processo de negociação em situações reais e cotidianas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, H. S. G. da. Negociando para o sucesso. Curitiba: IBPEX, 2008.
 SPIRO, R. L. Gestão da força de vendas. 12. ed. Porto Alegre: AMGH, 2010.
 NAGLE, T. T.; HOGAN, J. E. Estratégia e táticas de preço: um guia para crescer com lucratividade. São Paulo: Pearson, 2007.
 ROMEO, R. Vendas B2B: como negociar e vender em mercados complexos e competitivos. São Paulo: Pearson, 2008.

PERFIL DO CANDIDATO

Mestre em Administração, Economia ou Engenharia da Produção.
 Apresentar experiência empresarial, com comprovação nas áreas comercial ou de marketing.
 Será um diferencial possuir experiência docente no lato sensu e em ensino a distância (EAD).

PROVA DIDÁTICA

Entrevista, redação e aula teste de 15 minutos.
 Tema da aula teste: A gestão da força de vendas em um ambiente de negócios complexo e dinâmico.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 28

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu - EAD	
CURSO:	Projetos Sociais e Políticas Públicas - EAD	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Projetos Sociais: Concepção, Abrangência e Inovação	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
10:00	às	11:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	,	4ª	e	6ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Propõe a compreensão contemporânea de projetos sociais como intervenções planejadas no âmbito da política pública, sua inserção em dado contexto e compromisso com resultados efetivos. Problematisa os determinantes da relevância do projeto (intencionalidade, pertinência e viabilidade político-financeira), com a finalidade de compreender e apreender as novas concepções, abrangência e inovações em projetos sociais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOUTINET, J. Antropologia do projeto. Porto Alegre: Artmed, 2002.
 MACEDO, L.; MACHADO, N. J. Jogo e projeto: pontos e contrapontos. São Paulo: Summus, 2006.
 RUGGERI, R. G. Gerenciamento de projetos no Terceiro Setor. Rio de Janeiro: Brasport, 2011. E-book.

PERFIL DO CANDIDATO

Titulação acadêmica: graduação em Administração, Economia, Educação, Serviço Social, Ciências Sociais ou Direito, com Pós-graduação, preferencialmente, stricto sensu, nas áreas de Ciências Sociais Aplicadas, e Ciências Humanas.
 Experiência Acadêmica: Atuação como docente no ensino superior, preferencialmente, na gestão social.
 Experiência profissional: em áreas correlatas a políticas públicas e projetos sociais. Domínio no uso de ambientes virtuais.

PROVA DIDÁTICA

Avaliação teórico-prática: elaboração do plano disciplinar e aula teste;
 Entrevista com coordenação de curso e redação.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 29

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu - EAD	
CURSO:	Tecnologias e Inovação Web - EAD	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Aplicativos Web	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	20:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	,	4ª	e	6ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta o conceito de Aplicativos baseados na WEB, utilizando-a como plataforma de desenvolvimento, assim como algumas das tecnologias envolvidas, como Design de Usabilidade, JavaScript, XML e WEB Services, o que permite a inclusão de uma camada de comportamento, a fim de ampliar a experiência dos usuários de suas peças para WEB.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FLANAGAN, D. JavaScript: o guia definitivo. Porto Alegre: Bookman, 2013.
 GOMES, A. L.; MARTELLI, R. HTML5/CSS3. São Paulo: Senac, 2015.
 KRUG, S. Não me faça pensar. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação acadêmica: Graduação e Especialização em Webdesign, Design, Comunicação, Tecnologia da Informação ou áreas afins, preferencialmente com titulação de Mestre ou Doutor.
 Experiência profissional: Preferencialmente experiência na área de criação e produção de Front-end para Websites e utilização de Sistemas de Gerenciamento de Conteúdos (CMS).
 Experiência acadêmica: Preferencialmente em docência em Design e Webdesign.

PROVA DIDÁTICA

Entrevista, redação e aula teste de 15 minutos.
 Tema da aula teste: "O fenômeno da educação a distância no ensino superior, seus potenciais, seus limites e o que, efetivamente, essa modalidade de educação pode propiciar se bem utilizada na sua área de atuação".

OBSERVAÇÃO

ANEXO 30

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu - EAD	
CURSO:	Tecnologias e Inovação Web	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Dispositivos Web	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00	às	20:40

DIAS DA SEMANA				
3ª	,	5ª	e	6ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta a evolução e inovações do HTML, com relação a semântica de seus elementos e documentos, utilizando conceitos e ferramentas como seções semânticas, microformatos e WAI-Aria e sua colaboração para a evolução da WEB, o que permite a construção de peças com maior significância semântica para WEB. Demonstra as principais peculiaridades ao produzir uma peça para uma WEB de multidispositivos e quais as principais diferenças entre os navegadores de cada tipo de dispositivo, estimulando a tomada de decisão por modelos de conteúdo mais adequados a esta realidade. Introduce o conceito de responsividade e tiny first, em que a arquitetura dos projetos e sua produção no design das peças para WEB têm o impacto tratado e trabalhado do ponto de vista gráfico e de desenvolvimento, permitindo a implementação de um design adequado a múltiplos dispositivos em todos os seus formatos e tamanhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRAIG, J.; COOPER, M. Accessible rich internet applications (WAI-ARIA) 1.0. Disponível em: <<http://www.w3.org/TR/wai-aria>>. Acesso em: 27 fev. 2015.
 FERREIRA, E.; EIS, D. HTML5: curso W3C escritório Brasil. Disponível em: <<http://www.w3c.br/pub/Cursos/CursoHTML5/html5-web.pdf>>. Acessado em: 9 dez. 2014.
 SAMPAIO, A. I. Responsive web design. Disponível em: <http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/27902/1/eeum_di_dissertacao_pg20190.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2015.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação acadêmica: Graduação e Especialização em Webdesign, Design, Comunicação, Tecnologia da Informação ou áreas afins, preferencialmente com titulação de mestre ou doutor.
 Experiência profissional: Preferencialmente experiência na área de criação e produção de Front-end para Websites e utilização de Sistemas de Gerenciamento de Conteúdos (CMS). Experiência acadêmica: Preferencialmente experiência em docência em Design e Webdesign.

PROVA DIDÁTICA

Entrevista, redação e aula teste de 15 minutos.
 Tema da aula teste: "O fenômeno da educação a distância no ensino superior, seus potenciais, seus limites e o que, efetivamente, essa modalidade de educação pode propiciar se bem utilizada na sua área de atuação".

OBSERVAÇÃO

ANEXO 31

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Tecnologias e Inovação Web	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Trabalho de conclusão de curso: Inovação na Web	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
20:00	às	21:40

DIAS DA SEMANA				
2ª	,	3ª	e	5ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Desenvolve um pré-projeto que indica qual será a sua linha de estudo no Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), incluindo a descrição da metodologia sugerida, os objetivos deste e o cronograma de trabalho. Define qual o problema a ser abordado na pesquisa e identifica as respectivas hipóteses. Apresenta qual será o percurso a ser seguido na elaboração do trabalho, devendo apontar características bem definidas de inovação e criatividade na Web.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDERSON, C. A cauda longa. Rio de Janeiro: Campus/ Elsevier, 2006.
 LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos da metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2010.
 OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business model generation. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação acadêmica: Graduação e especialização em Pedagogia e Ensino superior, Comunicação, Tecnologia da Informação, Redes de Comunicação ou áreas afins, preferencialmente com titulação de mestre ou doutor.
 Experiência profissional: Preferencialmente experiência na área de gestão de conhecimento via Web. Experiência acadêmica: Preferencialmente em docência no ensino superior, em Metodologias de Pesquisa.

PROVA DIDÁTICA

Entrevista, redação e aula teste de 15 minutos.
 Tema da aula teste: "O fenômeno da educação a distância no ensino superior, seus potenciais, seus limites e o que, efetivamente, essa modalidade de educação pode propiciar se bem utilizada na sua área de atuação".

OBSERVAÇÃO

ANEXO 32

UNIDADE:	Santo Amaro	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu – EAD	
CURSO:	Tecnologias e Inovação Web - EAD	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Web Design	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
18:00	às	19:40

DIAS DA SEMANA				
3ª	,	4ª	e	5ª

OBSERVAÇÃO
Disciplina 100% EAD - mediação presencial no Centro Universitário Santo Amaro

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Apresenta os fundamentos da produção de peças para WEB, desde elementos de Design, como gestalt, grids, teoria das cores entre outros, permitindo a construção de wireframes, mockups e protótipos de produtos gráficos para WEB. Demonstra a implementação básica do HTML e CSS em suas versões mais atuais e em conformidade com os Padrões WEB de qualidade de Código e Acessibilidade permitindo a efetiva construção de peças para a WEB. Apresenta a arquitetura básica da WEB, seus protocolos de transferência e consulta de arquivos, assim como ferramentas para manuseá-los, permitindo assim a efetiva publicação de peças na WEB. Objetiva discutir a função e importância dos navegadores para a evolução e inovação na WEB, assim como o impacto da comunidade de desenvolvedores na evolução dos mesmos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CSS: curso W3C escritório Brasil. Disponível em: <<http://www.w3c.br/pub/Cursos/CursoCSS3/css-web.pdf>>. Acessado em: 09 dez. 2014.
 HICKSON, I. et al. HTML5: a vocabulary and associated APIs for HTML and XHTML. Disponível em: <<http://www.w3.org/TR/html5/>>. Acesso em: 9 dez. 2014.
 PILGRIM, M. Dive into HTML5. Disponível em: <<http://www.diveintohtml5.info/>>. Acesso em: 23 mar. 2014.

PERFIL DO CANDIDATO

Formação acadêmica: Graduação e especialização em Webdesign, Design, Comunicação, Tecnologia da Informação ou áreas afins, preferencialmente com titulação de mestre ou doutor. Experiência profissional: Preferencialmente experiência na área de criação e produção de Front-end para Websites e utilização de Sistemas de Gerenciamento de Conteúdos (CMS). Experiência acadêmica: Preferencialmente experiência em docência em Design e Webdesign.

PROVA DIDÁTICA

Entrevista, redação e aula teste de 15 minutos.
 Tema da aula teste: "O fenômeno da educação a distância no ensino superior, seus potenciais, seus limites e o que, efetivamente, essa modalidade de educação pode propiciar se bem utilizada na sua área de atuação".

OBSERVAÇÃO

ANEXO 33

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Odontopediatria	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Clínica Infantil Integrada	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:30	às	17:10

DIAS DA SEMANA				
5ª				

OBSERVAÇÃO
Disciplina modular.

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Contempla os procedimentos clínicos para o tratamento odontopediátrico, com abordagem psicológica da infância à adolescência, as lesões dos tecidos moles e duros, traumatismos dento-alveolares, alterações na odontogênese, maloclusões e malformações congênitas e/ou hereditárias seguindo os preceitos da biossegurança, visando o atendimento global do paciente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CORREA, M. S. N. P. Odontopediatria na primeira infância. São Paulo: Santos, 2010.
 GUEDES-PINTO, A. C. Odontopediatria. São Paulo: Santos, 2010.
 TOLEDO, O. A. Odontopediatria: fundamentos para a prática clínica. São Paulo: Premier, 2005.

PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais graduados em Odontologia com pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu na área preferencialmente. Experiência em docência em instituições de ensino superior e que exerça atividade clínica.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: Exposição dialogada e apresentação em data show (duração de 10 minutos). Tema escolhido pela banca examinadora.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 34

UNIDADE:	Tiradentes	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Odontopediatria	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Clinica Infantil Integrada	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	2	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
8:30	às	17:10

DIAS DA SEMANA				
5ª				

OBSERVAÇÃO
Disciplina modular.

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Contempla os procedimentos clínicos para o tratamento odontopediátrico, com abordagem psicológica da infância à adolescência, as lesões dos tecidos moles e duros, traumatismos dento-alveolares, alterações na odontogênese, maloclusões e malformações congênitas e/ou hereditárias seguindo os preceitos da biossegurança, visando o atendimento global do paciente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CORREA, M. S. N. P. Odontopediatria na primeira infância. São Paulo: Santos, 2010.
 GUEDES-PINTO, A. C. Odontopediatria. São Paulo: Santos, 2010.
 TOLEDO, O. A. Odontopediatria: fundamentos para a prática clínica. São Paulo: Premier, 2005.

PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais graduados em Odontologia com pós-graduação lato sensu e/ou stricto sensu na área preferencialmente. Experiência em docência em instituições de ensino superior e que exerça atividade clínica.

PROVA DIDÁTICA

Aula teste: Exposição dialogada e apresentação em data show (duração de 10 minutos). Tema escolhido pela banca examinadora.

OBSERVAÇÃO

ANEXO 35

UNIDADE:	Sorocaba	Nº RP:
MODALIDADE:	Pós-Graduação - Lato Sensu	
CURSO:	Controladoria e Finanças	Para uso do Senac
DISCIPLINA:	Gestão Estratégica de Custos	Código Orçamentário
CH (SEMANAL):	6	
PERÍODO DO CURSO:	1º	Para uso do Senac

HORÁRIO		
19:00		22:00
19:00		22:00

DIAS DA SEMANA				
3ª				
5ª				

OBSERVAÇÃO

EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda os conceitos básicos de custos voltados para a gestão contábil e estratégica. Apresenta os principais instrumentos de gestão estratégica de custos e avalia os indicadores de desempenho e formação de preços para a otimização do processo decisório.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BRUNI, A.L.; FAMA, R. Gestão de Custos e Formação de Preços. São Paulo: Atlas, 2008. HANSEN, D. R.; MOWEN, M. M. Gestão de Custos: Contabilidade e Controle. São Paulo: Cengage Learning, 2012. COSTA, Rodrigo Simões da. Práticas e Contabilidade Gerencial. São Paulo: SENAC, 2010. DUTRA, René Gomes. Custos: uma abordagem prática. São Paulo: Atlas, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: BACIC, Miguel Juan. Gestão de Custos: uma abordagem sob o enfoque de processo competitivo e da Estratégia Empresarial. Curitiba: Juruá, 2011. BEULKE, Rolando; BERTÓ, Dalvío José. Gestão de custos. São Paulo: Saraiva, 2009. LEONE, George Sebastião. Curso de contabilidade de custos: (livro-texto). São Paulo: Atlas, 2009. SHANK, J.K.; GOVINDARAJAN, V. A Revolução dos Custos. Rio de Janeiro: Campus, 1997. WERNKE, Rodney. Análise de Custos e Preços de Vendas - Ênfase em Aplicações e Casos Nacionais. São Paulo: Saraiva, 2006.

PERFIL DO CANDIDATO

Graduação em Ciências Contábeis e Pós-Graduação Strictu Sensu em Ciências Contábeis, Finanças, Controladoria ou Ciências Sociais Aplicadas. Experiência Acadêmica em docência em cursos de graduação e pós-graduação. Experiência Profissional nas áreas de Finanças, Contábil ou Controladoria. Competências: dinâmico, empreendedor e comprometido com seu auto desenvolvimento, ótima comunicação e relacionamento interpessoal, determinado e pró-ativo.

PROVA DIDÁTICA

Tema: Gestão Estratégica de Custos.
 Duração Máxima: 30 (trinta) minutos.
 Recursos Disponíveis: Computador, Quadro Branco com Canetões, Data Show, Sistema de Som Ambiente.

OBSERVAÇÃO

Possuir registro ativo no Conselho Regional de Contabilidade.