

EDITAL Nº 25/2025

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CADASTRO RESERVA EM FLUXO CONTÍNUO DE PROFESSORES DOS COTECs

A **FUNDAÇÃO RÁDIO E TELEVISÃO EDUCATIVA E CULTURAL – FUNDAÇÃO RTVE**, fundação, inscrita no CNPJ sob o nº 01.517.750/0001-06, estabelecida na Unidade do Prédio da Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Ciências Econômicas, 3º Andar, Campus Samambaia, Goiânia/GO, no uso das suas atribuições, nos termos do Convênio nº 01/2021-SER, torna público que estarão abertas, em Fluxo Contínuo conforme o previsto no Cronograma (Anexo I), as inscrições para o processo seletivo cadastro reserva para os cargos de Professor em Regime Celetista, para Educação Profissional e Tecnológica para atuar nos Colégios Tecnológicos do Estado de Goiás - COTEC, conforme condições e especificações previstas no presente Edital.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Processo Seletivo destina-se a selecionar candidatos para o provimento dos cargos indicados no Anexo IV, do presente edital.

1.2. Constitui-se objeto do presente documento a Seleção de Pessoal para provimento do cargo de Professor para Educação Profissional e Tecnológica para atuar no Colégios Tecnológicos do Estado de Goiás – COTECs.

1.3. O Processo Seletivo Simplificado a que se refere o presente Edital será coordenado e executado pelo Departamento de Recursos Humanos da Fundação RTVE.

1.4. Por Fluxo Contínuo entende-se a seleção dos inscritos e a possibilidade de convocação para início imediato após publicado o resultado de cada seleção de acordo com o Anexo I.

1.5. Os candidatos aprovados e convocados, no presente Processo Seletivo Simplificado serão admitidos em regime jurídico celetista (Decreto-Lei Federal nº 5.452, de 1º/05/43), como professores, sob o regime de hora-aula (Horista), com dedicação de até 40 horas semanais e presença efetiva na escola em que estiver lotado ou à disposição da Fundação

RTVE.

1.6. Os candidatos aprovados e classificados serão admitidos conforme necessidade do COTEC para desempenhar as tarefas funcionais de professor que estão descritas no Anexo IV e presença efetiva no Colégio Tecnológico - COTEC ou à disposição da Fundação RTVE, com possibilidade de trabalho nos três turnos (matutino, vespertino e/ou noturno).

1.7. O candidato selecionado será admitido para desempenhar as tarefas funcionais que estão descritas no **Anexo IV**.

2. ANEXO

2.1. Integram o Edital os anexos do quadro abaixo:

Anexo	Título
I	Cronograma
II	Formulário de Inscrição
III	Formulário da Análise Curricular – Comprovação de Títulos e Experiências
IV	Unidades de ensino, Cidades, Cargo, Perfil da Vaga, Formação, requisitos, Remuneração

3. REQUISITOS

3.1. Para participar do presente Processo Seletivo Simplificado, o candidato deverá atender todos os requisitos a seguir:

- a)** Ser brasileiro nato ou naturalizado;
- b)** Ter idade mínima de 18 anos;
- c)** Estar em dia com as obrigações eleitorais;
- d)** Provar quitação com o serviço militar, se do sexo masculino;
- e)** Possuir diploma de conclusão de escolaridade devidamente registrado pelo MEC, de acordo com os requisitos da vaga pretendida pelo candidato constante no Anexo IV;

f) Ter experiência na função da vaga à qual deseja concorrer. Os documentos comprobatórios da experiência profissional deverão ser expedidos em papel timbrado da empresa, assinados, com a identificação de quem está emitindo, constando a função exercida e a data de início e fim das atividades desempenhadas.

3.2. O candidato deverá comprovar sua experiência profissional por meio da apresentação de um dos seguintes documentos:

a) Exercício da atividade em empresa/instituição privada: apresentação de cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) contendo a parte de identificação do candidato e do registro do empregador (com início e fim, se for o caso) ou declarações (com logomarca da empresa, assinatura e carimbo, data de início e fim do vínculo, se for o caso) com a função desempenhada pelo candidato.

b) Exercício da atividade em empresa/instituição pública (profissional ou estágio): apresentação de declaração assinada ou certidão de tempo de serviço, que informe o período (com início e fim, se for o caso) e/ou recibo de pagamento (contracheque) do mês de admissão e do último mês trabalhado. Todos estes comprovantes devem ter especificadas a função desempenhada e a área de lotação/atuação de acordo com a exigência do cargo.

c) Exercício da atividade/serviço prestado como autônomo: apresentação do contrato de prestação de serviços (com data de início e fim) ou recibo de pagamento autônomo – RPA, neste último caso, com a apresentação do primeiro e do último mês recebido, acrescido de declaração do contratante que informe o período (com início e fim, se for o caso). Todos estes comprovantes devem ter especificado a função desempenhada e a área de lotação/atuação, de acordo com a exigência do cargo.

3.3. O Currículo e os documentos comprobatórios de Títulos e Experiências devem ser enviados em arquivo único no formato “PDF”, exclusivamente após o ato do cadastramento e inscrição, no portal <https://gt-prd-pc.lgcloud.com.br/Vagas/rtve/portaldocandidato>, onde **deverá ser enviado os documentos comprobatórios**, não serão admitidos documentos enviados por qualquer outro meio.

3.4. Os **ex-funcionários** da Fundação RTVE só poderão se inscrever aqueles que **pediram demissão** e para participar se tiverem mais de 90 dias da data do desligamento. Assim serão automaticamente desclassificados os candidatos que não tiverem mais 90 dias da data do desligamento e **que foram desligados pela**

empresa.

4. INSCRIÇÃO

4.1. Antes de se inscrever no Processo de Seleção, o candidato deverá ler atentamente o Edital para certificar-se de que preenche todos os requisitos e atribuições da vaga em aberto.

4.2. Para fazer sua inscrição, o candidato deverá acessar o site <https://gt-prd-pc.lgcloud.com.br/Vagas/rtve/portaldocandidato> no período previsto no cronograma do presente edital.

4.3. O Candidato deverá preencher o currículo atentando-se para as especificidades e informações acerca da vaga para a qual está se candidatando.

4.3.1. O Candidato poderá se inscrever **em apenas uma** vaga e unidade de ensino.

4.4. O Candidato deverá armazenar o login e senha de acesso a plataforma para futuras inscrições e/ou atualização de dados.

4.5. No ato da realização da inscrição, o candidato assume, sob as penas da lei, conhecer as instruções especificadas no Processo de Seleção e possuir os demais documentos comprobatórios conforme edital.

4.6. As informações prestadas no ato da inscrição são de inteira responsabilidade do candidato, dispondo a área de Gestão de Pessoas da Fundação RTVE do direito de excluir do processo àquele que não preencher o currículo de forma correta e/ou fornecer dados comprovadamente inverídicos.

4.7. A Fundação não se responsabiliza por propostas não recebidas em decorrência de eventuais problemas técnicos externos à infraestrutura do sistema da Fundação.

4.8. Após a submissão (envio) da proposta, não será permitido nenhum tipo de alteração por parte do candidato.

5. DA PARTICIPAÇÃO COMO CANDIDATO COM DEFICIÊNCIA

5.1. Às pessoas com deficiência é assegurado o direito de inscrição para o preenchimento de vagas cujas atribuições do cargo sejam compatíveis com a deficiência.

5.2. Consideram-se pessoas com deficiência aquelas que se enquadrarem nas

categorias descritas no art. 4º do Decreto nº 3.298/1999, alterado pelo Decreto nº 5.296/2004.

5.3. As pessoas com deficiência participarão do concurso público em igualdade de condições com os demais candidatos, em todas as fases do certame.

5.4. Para concorrer como pessoa com deficiência, no ato de sua inscrição, o candidato deverá: declarar-se pessoa com deficiência, e enviar, via upload, a imagem legível do Laudo Médico, indicando a sua deficiência e o CID correspondente.

5.5. Os arquivos deverão estar legíveis, no formato PDF e ter tamanho máximo de 50MB. O envio da documentação digitalizada deverá ocorrer durante a inscrição, no prazo previsto no Cronograma do Concurso (Anexo I).

5.6. O candidato que se declarar com deficiência no ato da inscrição e não anexar o Laudo Médico será desconsiderado como pessoa com deficiência.

5.7. O candidato com deficiência, aprovado, será submetido à Junta Médica Oficial da Fundação RTVE, que decidirá: se o candidato se encontra em condições físicas e mentais para o exercício do cargo; se a deficiência indicada no ato da inscrição se enquadra ao disposto no art. 4º do Decreto nº 3.298/1999,

alterado pelo Decreto nº 5.296/2004; e se a deficiência é compatível com a área para a qual prestou o Processo Seletivo Simplificado.

5.8. Caso a Junta Médica da Fundação RTVE reconheça incompatibilidade entre a deficiência apresentada e

a área na qual o candidato deverá atuar, ele não será considerado apto para a contratação.

6. ETAPAS DO PROCESSO DE SELEÇÃO

6.1. O Processo Seletivo Simplificado será realizado em 02 (duas) fases, conforme consta no quadro abaixo:

	Fase	Valor Total	Pontuação Mínima
1ª Fase	Análise do Currículo e dos Documentos e Títulos	10,0	4,0
2ª Fase	Entrevista Técnica	10,0	6,0

6.2 O processo de seleção será realizado de forma online, devendo o candidato realizar

a sua inscrição e o encaminhamento dos documentos exigidos neste edital pelo portal <https://gt-prd-pc.lgcloud.com.br/Vagas/rtve/portaldocandidato>.

6.3.2 A seleção do candidato aprovado será realizada pela comissão indicada no item 6.1, observados os requisitos deste capítulo.

6.4 O(A) Candidato(a) inscrito(a) será avaliado quanto à formação, experiência e habilidades necessárias às atribuições do cargo para qual está concorrendo. Para tanto, este Processo Seletivo Simplificado compõe-se de 2 fases, sendo elas: **(a) análise curricular – eliminatória e classificatória; e, (b) apresentação pessoal e entrevista – eliminatória e classificatória**

6.5 Análise curricular:

6.5.1. Esta etapa, de caráter classificatório e eliminatório, consiste na análise do perfil do(a) candidato(a), quanto à formação acadêmica e complementar, a experiência profissional e às habilidades desejáveis inerentes às atribuições do cargo, conforme o Anexo IV.

6.5.2 Anexar junto aos documentos comprobatórios, o Formulário de Inscrição preenchido corretamente (Anexo II) e o Formulário de Análise curricular (Anexo III) com a coluna “pontuação prevista” preenchida corretamente de acordo com a documentação comprobatória enviada.

6.5.3 Esta fase será composta por análise curricular, por meio da documentação indicada:

- a) cópias do diploma e histórico escolar do ensino médio*, curso técnico ou de graduação;
- b) currículo devidamente atualizado;
- c) cópia legível de documento oficial com foto que conste número de identidade e CPF;
- d) cópia legível de títulos, se for o caso.
- e) comprovante de experiência na função da vaga à qual deseja concorrer, conformedisposto no subitem 3.1 e requisitos do Anexo IV.

6.5.4 A ausência de qualquer documento exigido resultará na eliminação docandidato.

6.5.6 Os itens de avaliação desta fase constam no Anexo III.

6.5.7. Só devem ser adicionados ao currículo os documentos que guardem relação com o quadro de pontuação. Documentos de outras experiências ou cursos diferentes do que constem no quadro de pontuação serão desconsiderados e os currículos não

serão avaliados. Todos os documentos devem ser organizados na ordem do quadro de avaliação. Para a comprovação da formação acadêmica, o(a) candidato(a) deverá apresentar um dos seguintes documentos:

6.5.8. Diploma devidamente registrado, emitido por instituição brasileira ou estrangeira, desde que reconhecido no Brasil nos termos da legislação aplicável;

6.5.9. Certificado de conclusão de curso emitido por instituição brasileira, de curso reconhecido pelo MEC.

6.5.10. Para a comprovação da formação complementar, o(a) candidato(a) deverá apresentar um dos seguintes documentos:

a) Certificado de conclusão do curso, em que conste carga horária, emitido pela Instituição promotora do curso;

b) Declaração de conclusão do curso, em que conste carga horária, emitido pela Instituição promotora do curso, atestando que o certificado se encontra em fase de elaboração;

6.5.11. Para a comprovação da experiência profissional, o(a) candidato(a) deverá apresentar um dos seguintes documentos:

a) Exercício da atividade em empresa/instituição privada: apresentação de cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) contendo a parte de identificação do(a) candidato(a) e do registro do empregador (com início e fim, se for o caso) ou declarações (com logomarca da empresa, assinatura e carimbo, data de início e fim do vínculo, se for o caso) com a função desempenhada pelo(a) candidato(a).

b) Exercício da atividade em empresa/instituição pública (profissional ou estágio): apresentação de declaração assinada ou certidão de tempo de serviço, que informe o período (com início e fim, se for o caso) e/ou recibo de pagamento (contracheque) do mês de admissão e do último mês trabalhado. Todos estes comprovantes devem ter especificadas a função desempenhada e a área de lotação/atuação de acordo com a exigência do cargo.

c) Exercício da atividade/serviço prestado como autônomo: apresentação do contrato de prestação de serviços (com data de início e fim) ou recibo de pagamento autônomo – RPA, neste último caso, com a apresentação do primeiro e do último mês recebido, acrescido de declaração do contratante que informe o período (com início e fim, se for o caso). Todos estes comprovantes devem ter especificado a função

desempenhada e a área de lotação/atuação, de acordo com a exigência do cargo.

6.5.12. Para efeito de experiência profissional, considerar-se-á 01 (um) mês, o período igual ou superior a 30 dias, desprezando-se as frações de dias/meses porventura existentes. As frações desprezadas não serão somadas para computar período de experiência profissional. A experiência tem que ser de no mínimo 6 (seis) meses.

6.5.13. O resultado da 1ª Fase será a soma dos pontos obtidos nos documentos comprobatórios do currículo. Em caso de empate, terá preferência o(a) candidato(a) com maior pontuação no item “Experiência Profissional”. Persistindo o empate, será utilizado o critério de maior idade.

6.5.14. Será **eliminado** do processo seletivo simplificado o(a) candidato(a) que obter **nota inferior a 4,0**.

6.6. Apresentação da candidatura e entrevista:

6.6.1. Esta etapa, de caráter classificatório e eliminatório, consiste na análise do perfil do(a) candidato(a), quanto à experiência e o conhecimento sobre as atribuições específicas e desejáveis do cargo, conforme o Anexo IV.

6.6.2. Serão convocados para a segunda fase aqueles candidatos que seclassificaram na primeira fase.

6.6.3. Esta fase será composta por entrevista técnica de até 15 minutos, cujo link será divulgado no site da Fundação RTVE.

6.6.4. A Banca Examinadora desta fase será composta por responsáveis da Fundação RTVE e/ou profissionais por eles indicados.

6.6.5. A entrevista ocorrerá de forma remota, por meio de web conferência, sendo de responsabilidade do(a) candidato(a) providenciar todos os meios e recursos necessários para participar da entrevista na data e horário designado. Não haverá, sob hipótese alguma, segunda chamada, nem realização de entrevistas fora da data, do horário ou do local determinados na convocação.

6.6.6. O procedimento e os dados de acesso à sala virtual para realização da fase de Apresentação Pessoal e Entrevista serão divulgados por ocasião do resultado final da etapa anterior, conforme o Cronograma, sendo de responsabilidade do(a) candidato(a) tomar conhecimento a respeito dos procedimentos, não podendo este, alegar desconhecimento.

6.6.7. Após ingresso na sala virtual, só será permitido ao candidato(a) participar da

fase de Apresentação da Candidatura e Entrevista se este apresentar o original de um dos seguintes documentos de identificação: documento expedido pelas secretarias de Segurança Pública, pela Diretoria Geral da Polícia Civil, pelas Forças Armadas, pela Polícia Militar e pela Polícia Federal, o Passaporte, a Carteira Nacional de Habilitação (modelo impresso e com foto) e as carteiras expedidas por Ordens, Conselhos ou Ministérios que, por Lei Federal, são consideradas documentos de identidade. O documento deverá ser apresentado em perfeito estado de conservação e dentro do período de validade, mediante fixação do mesmo diante da câmera de vídeo utilizada pelo candidato(a). Serão automaticamente eliminados deste certame os(as) candidatos(as) que não apresentaram o documento dentro das especificações ou que por eventuais problemas de vídeo não posicionarem o documento à câmera quando solicitado.

7. COMISSÃO DE SELEÇÃO

7.1 A comissão de seleção será composta por:

Pela Direção do CETT/UFG e/ou representantes indicados e representantes da Fundação RTVE.

8. DA VALIDADE DO PROCESSO SELETIVO

8.1 O prazo de validade do Processo Seletivo será de 01 (um) ano, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período.

9. DA CONTRATAÇÃO

9.1 O(a) candidato(a) selecionado pela comissão de seleção será convocado por intermédio dos meios de contato indicados no ato da inscrição para preenchimento da vaga ofertada) neste edital.

9.2 O candidato selecionado no presente Processo Seletivo Simplificado será contratado em regime jurídico celetista (Decreto-Lei Federal nº 5.452, de 1º/05/43), com dedicação de até 44 horas semanais e presença efetiva nos Colégios Tecnológicos do Estado de Goiás - COTEC ou à disposição da Fundação RTVE, com possibilidade de

trabalho nos três turnos (matutino, vespertino e/ou noturno).

9.2.1. O candidato poderá ter sua jornada de trabalho alterada conforme a necessidade, oportunidade, conveniência, disponibilidade financeira e contratual da Fundação RTVE.

9.2.2 O candidato selecionado receberá a remuneração conforme indicado no Anexo I, possuindo seus direitos resguardados de acordo com a legislação trabalhista.

9.3 A contratação do candidato selecionado será feita conforme as necessidades da Fundação RTVE.

9.4 Para a admissão no quadro de empregados da Fundação RTVE, o candidato selecionado nesta seleção deverá:

- a)** Ter sido aprovado nas etapas do presente edital e pela Comissão de Seleção indicada no item 6.1 deste Processo Seletivo Simplificado;
- b)** Entregar a documentação admissional no prazo estabelecido pelo Departamento de Recursos Humanos da Fundação RTVE;
- c)** Ser considerado apto nos Exames Pré-Admissionais (exames médico e clínico) solicitados pelo Serviço Médico da Fundação RTVE;
- d)** Atender a todas as convocações realizadas pela Fundação RTVE durante o processo admissional.

9.5 O contrato de trabalho do candidato selecionado neste Processo Seletivo Simplificado será celebrado pelo período de experiência de 45 (quarenta e cinco) dias, prorrogável automaticamente uma vez por igual período, caso não haja manifestação em contrário por nenhuma das partes. Na hipótese de continuidade do contrato, após a data final do período de experiência, o contrato vigorará por prazo indeterminado.

10. TERMO DE CONSENTIMENTO PARA O TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS NO RECEBIMENTO DE CURRÍCULOS

10.1 Em conformidade com a Lei nº 13.709/18 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), com a finalidade de proteger os direitos fundamentais de liberdade, de intimidade, de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, o candidato que se inscrever ao presente processo seletivo declara o seu CONSENTIMENTO LIVRE E INEQUÍVOCO, para que seus dados pessoais sejam

tratados pela **FUNDAÇÃO RÁDIO E TELEVISÃO EDUCATIVA E CULTURAL – FUNDAÇÃO RTVE**, sendo ela a CONTROLADORA dos dados informados pelo candidato.

10.2 O candidato (titular de dados pessoais) ao enviar seu currículo por meio do e-mail DECLARA, expressamente, o seu CONSENTIMENTO, tendo plena ciência dos direitos e obrigações decorrentes deste instrumento, CONCORDANDO que seus dados pessoais sejam tratados para a finalidade única e exclusiva de realizar as ações relacionadas ao recebimento de currículo, sua avaliação e seleção em processo seletivo e para a contratação, caso seja selecionado, declarando ainda ter conhecimento da Lei nº 13.709/18 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

10.3 Os membros da comissão de seleção indicada no item 4, declararam ter ciência da Lei nº 13.709/18 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e se comprometeram a cumprir integralmente o seu conteúdo usando os dados dos candidatos somente para os fins deste processo seletivo, estando cientes da possibilidade de sanções de ordem cível, criminal e trabalhista em caso de descumprimento da aludida Lei.

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 A inscrição no presente processo seletivo implicará na aceitação do candidato às normas para o Processo de Seleção Pública, contidas neste Edital e em outros meios que vierem a ser publicados, sem direito algum à compensação decorrente da anulação ou do cancelamento de sua inscrição, da eliminação no processo ou, ainda, do seu não aproveitamento por falta de vagas ou por inobservância dos ditames e dos prazos fixados.

11.2 A inexatidão de informações, declarações falsas ou irregulares em quaisquer documentos, ainda que verificada posteriormente, eliminará o candidato do processo, anulando-se todos os atos, sem prejuízo das demais medidas de ordem administrativa, cível e/ou penal.

11.3 Não serão fornecidas cópias de documentos, atestados, certificados ou certidões relativas às avaliações dos candidatos.

11.4 Qualquer irregularidade cometida por pessoa envolvida no processo, constatada antes, durante ou depois de sua realização, será objeto de inquérito administrativo e/ou

policial nos termos da legislação pertinente, estando a pessoa sujeita às penalidades previstas na respectiva legislação.

11.5 Sempre que necessário, o Departamento de Recursos Humanos da Fundação RTVE divulgará normas complementares sobre o processo seletivo no **(site: <https://rtve.org.br/processosseletivos/>)**.

11.6 Os casos omissos neste Edital, referentes a este processo seletivo, serão resolvidos pelo Departamento de Recursos Humanos da Fundação RTVE, de acordo com as suas atribuições.

11.7 Informações complementares poderão ser obtidas no Departamento de Recursos Humanos da Fundação RTVE ou no site.

Goiânia – GO, 15 de julho de 2025.



Assinatura do Responsável

ANEXO I

DATA	EVENTO
15/07/2025	Publicação do Edital de abertura
18/07/2025 a 21/09/2025	Período de Inscrição
18/07/2025 – 30/07/2025	Inscrições - 1º Seleção
31/07/2025 – 24/08/2025	Inscrições - 2º Seleção
25/08/2025 – 21/09/2025	Inscrições - 3º Seleção
03/10/2025	Encerramento do Edital

1º Seleção	
01/08/2025 – 05/08/2025	Análise Curricular
06/08/2025	Resultado da Análise Curricular
06/08/2025	Convocação para entrevista técnica
07/08/2025 – 08/08/2025	Entrevistas
12/08/2025	Resultado da 1º Seleção

2º Seleção	
25/08/2025 – 27/08/2025	Análise Curricular
29/08/2025	Resultado da Análise Curricular
29/08/2025	Convocação para entrevista técnica
01/09/2025 – 03/09/2025	Entrevistas
05/09/2025	Resultado da 2º Seleção

3º Seleção	
22/09/2025 – 24/09/2025	Análise Curricular
26/09/2025	Resultado da Análise Curricular
26/09/2025	Convocação para entrevista técnica
29/09/2025 – 01/10/2025	Entrevistas
03/10/2025	Resultado da 3º Seleção

ANEXO II

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO	
NOME COMPLETO	
DATA DE NASCIMENTO	
CPF	
TELEFONE	
E-MAIL	
ENDEREÇO	
CIDADE - UF	
EDITAL	
CARGO	
CÓDIGO DA VAGA	
COTEC /CIDADE	

ANEXO III

FORMULÁRIO DA ANÁLISE CURRICULAR – COMPROVAÇÃO DE TÍTULOS E EXPERIÊNCIAS				
CARGO: PROFESSOR				
CANDIDATO:				
Nº. DA VAGA:				
COTEC/CIDADE:				
* Requisitos: Conforme descrito no ANEXO IV ** O candidato que não apresentar comprovante que atenda aos requisitos estará eliminado. *** Pontuação não cumulativa				
CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DO PROFESSOR	Pontos por Título	Pontuação Máxima	<u>Pontuação Prevista</u>	Pontuação Obtida
1. FORMAÇÃO ACADÊMICA*** -				
Doutorado.....	34	34		
Mestrado.....	30			
Especialização.....	28			
Graduação.....	25			
Técnico de Nível Médio..... Ensino Médio	20 15			
2. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL NA DOCÊNCIA , ocorrida nos últimos 3 anos – 0,5 ponto. A pontuação é contada por mês de experiência comprovada, por: a. CONTRATO DE TRABALHO , acompanhada da declaração original ou cópia autenticada e em papel timbrado, com assinatura e carimbo do empregador, atestando a função desempenhada com data de início e fim do vínculo; b. CTPS (cópia autenticada das páginas da identificação frente/ verso e das experiências que nela constam) ou; c. DECLARAÇÃO DE TRABALHO , original ou cópia autenticada e em papel timbrado, com assinatura e carimbo do empregador, atestando a função desempenhada, com data de início e fim da atividade. No caso de órgão público, deverá ser assinada pelo secretário ou diretor da pasta, ou responsável legal nomeado. d. Não serão consideradas, para fins de pontuação, as atividades de estágio, menor aprendiz ou aquelas de caráter voluntário. e . Para efeito de experiência profissional, considerar-se-á 01 (um) mês, o período igual ou superior a 15 dias, desprezando-se as frações de dias/meses porventura existentes. As frações desprezadas não serão somadas para computar período de experiência profissional.	0,5	18		
3. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL EXTRA DOCÊNCIA , ocorrida nos últimos 4 anos – 0,5 ponto. A experiência extra docência corresponde a experiências profissionais na área de atuação que não seja como docente. A pontuação é contada	0,5	24		

por mês de experiência comprovada, por: a. CONTRATO DE TRABALHO, acompanhada da declaração original ou cópia autenticada e em papel timbrado, com assinatura e carimbo do empregador, atestando a função desempenhada com data de início e fim do vínculo; b. CTPS (cópia autenticada das páginas da identificação frente/ verso e das experiências que nela constam) ou; c. DECLARAÇÃO DE TRABALHO, original ou cópia autenticada e em papel timbrado, com assinatura e carimbo do empregador, atestando a função desempenhada, com data de início e fim da atividade. No caso de órgão público, deverá ser assinada pelo secretário ou diretor da pasta, ou responsável legal nomeado. d. Não serão consideradas, para fins de pontuação, as atividades de estágio, menor aprendiz ou aquelas de caráter voluntário. e . NÃO SERÁ CONSIDERADA A SOBREPOSIÇÃO DE PERÍODOS RELATIVOS À EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL DESTE MESMO ITEM. Para efeito de experiência profissional, considerar-se-á 01 (um) mês, o período igual ou superior a 15 dias, desprezando-se as frações de dias/meses porventura existentes. As frações desprezadas não serão somadas para computar período de experiência profissional.				
Cursos de capacitação ou qualificação profissional na área em que deseja atuar (docência ou profissional), obtidos nos últimos cinco anos, a contar, da data de publicação deste edital. (Máximo seis (6) cursos com carga horária mínima de 40h).	4	24		
TOTAL		100		
Comissão do Processo de Seleção de Pessoas:				

[illegible]

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC RUTH VILACA CORREIA LITE CARDOSO	Lagoa Santa-GO	Professor História	RVCL-35	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos dos eixos tecnológicos ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)
			RVCL-36	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Cabeleireiro e/ou Escultora Barbear e/ou Maquiagem Profissional; Técnicas Avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alongamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)
			RVCL-37	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológica em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiro: Bolo e Torta; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Doce para festa; Confeiteiro: Bolo e Torta; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Preparo e Decoração de Bolo e Torta; Confeiteiro: Doces Simples para Festas; Confeiteiro: Quindim; Confeiteiro: Panetone e Chocolate; Confeiteiro: Bolo Casero; Panificação Básica; Pão; Panificação Básica; Panificação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)
			RVCL-38	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológica em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: corte, fundido e molho; Conhecimento a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet; Técnicas de coação; Plantas alimentícias do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de doce; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para o dia e à noite; Culinária Salgaço; Culinária: Massa e Molho; Culinária: Manteiga Fitosa; Culinária: Torte Salgado; Culinária: Pão; Culinária: Comida Tipica; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)
			RVCL-39	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informática e Comunicação.	Graduação em Ciências da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrônica;Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Blockchain e aplicações correlatas; Fundamentos de Informática: Instalação e Manutenção de Software e Aplicações; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com ITIL e COBIT;Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)
Pires do Rio-GO	Professor História	RVCL-40	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou costuras, ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução de risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na indústria Têxtil; Matéria-prima e acabamentos; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção da base de modelagem adulta e infantil; P&D da Modelagem (plata) de peças do vestuário infantil-juvenil; P&D da Modelagem (plata) de peças do vestuário masculino; P&D da Modelagem (plata) de peças do vestuário feminino; Modelagem costura; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças: piloto); Fundamentos técnicos e científicos à análise de moda e mercado e à representação do vestuário;Ficha técnica de peças do vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças do vestuário e Modelagem digital – o pacote Autodesk; Modelagem 2D no AutoCAD; Sistema CAD na concepção/vermelho de Moda; Consultor de Estilo; Moda e comércio; Costura em Malha; Técnicas de Sapating; Corte e Costura - Básico; Corte e Costura - Intermediária; Corte e Costura - Avançado; Gerenciamento da Confecção de Moda; Modelagem Computadorizada em Sistemas Auxiliares; Máquina de Costura; Tipos e Funções; Computador de Moda; Elaboração de desenhos; Corte e Costura da Lingerie; Acabamento do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tecidos e Malhas; Costura Industrial; Processos têxteis; Técnicas de Costura em Tecido pesado; Introdução à Modelagem de peças de Costura Industrial; Saúde e Segurança do Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura industriais; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, características técnicas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	
		RVCL-41	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Administrativos e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Graduação em Ciências Contábeis, ou Superior Tecnológica em Gestão Comercial ou em Recursos humanos ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração, Contabilidade ou Recursos Humanos com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Títulos de Crédito; Elaboração da Política de Cobrança; Análises de Risco e Crédito - Score;Técnicas de Negociação; Economia Doméstica; Matemática Financeira; Contabilidade Geral; Controle de Fluxo de Caixa; Gestão de Capital de Giro; Controle de compras; Controle de vendas; Controle de Estoque; Faturamento de Produtos e Emissão de Notas; Matemática comercial e financeira; Legislação Trabalhista e Previdenciária; Retornos Administrativos; Relacionamento Interpessoal; Gestão de Arquivos; Técnicas de Negociação; Princípios da Educação Financeira; Produtos Financeiros; Comportamento de Investimento; Análise de Financiamento; Análise de Investimento; Elaboração do Orçamento Empresarial; Inteligência de Negócios (BI); Segmentação de mercado e Posicionamento; Funil de Vendas; Redação Empresarial; Formação de Preço de Venda; Neurovendas;Técnicas de Negociação em Vendas; Planejamento de Compras; Planejamento de Venda e Análise de Indicadores Operacionais; Elaboração e Implantação de Projetos Comunitários; Gestão de Projetos; Empreendedorismo; Gestão Integrada da Organização; Estratégias de Resolução de Problemas: Identificação, Diagnóstico e Negociação;	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	
Pires do Rio-GO	Professor História	ACN-17	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Cabeleireiro e/ou Escultora Barbear e/ou Maquiagem Profissional; Técnicas Avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alongamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	
		ACN-18	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do Eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilidades/cursos em Libras ou Nível Médio** com habilidades/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Formação e experiência profissional na área de Língua: Repertórios para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias e/ou Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências e/ou Redação e Produção de Texto: Eixo Temático e Repertórios para o ENEM e/ou Português Instrumental e/ou Espanhol Básico e/ou Espanhol Intermediário I e/ou Espanhol Intermediário II e/ou Espanhol Avançado I e/ou Espanhol Avançado II e/ou Inglês Instrumental e/ou Inglês Básico e/ou Inglês Intermediário I e/ou Inglês Intermediário II e/ou Inglês Avançado I e/ou Inglês Avançado II e/ou Libras Básico e/ou Libras Intermediário I e/ou Libras Intermediário II e/ou Libras Avançado I e/ou Libras Avançado II e/ou Orelaria e/ou Orelaria e Comunicação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	
		ACN-19	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Administrativos e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Graduação em Ciências Contábeis, ou Superior Tecnológica em Gestão Comercial ou em Recursos humanos ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração, Contabilidade ou Recursos Humanos com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Títulos de Crédito; Elaboração da Política de Cobrança; Análises de Risco e Crédito - Score;Técnicas de Negociação; Economia Doméstica; Matemática Financeira; Contabilidade Geral; Controle de Fluxo de Caixa; Gestão de Capital de Giro; Controle de compras; Controle de vendas; Controle de Estoque; Faturamento de Produtos e Emissão de Notas; Matemática comercial e financeira; Legislação Trabalhista e Previdenciária; Retornos Administrativos; Relacionamento Interpessoal; Gestão de Arquivos; Técnicas de Negociação; Princípios da educação financeira; Produtos Financeiros; Comportamento de Investimento; Análise de Financiamento; Análise de Investimento; Elaboração do Orçamento Empresarial; Inteligência de Negócios (BI); Segmentação de mercado e Posicionamento; Funil de Vendas; Redação Empresarial; Formação de Preço de Venda; Neurovendas;Técnicas de Negociação em Vendas; Planejamento de Compras; Planejamento de Venda e Análise de Indicadores Operacionais; Elaboração e Implantação de Projetos Comunitários; Gestão de Projetos; Empreendedorismo; Gestão Integrada da Organização; Estratégias de Resolução de Problemas: Identificação, Diagnóstico e Negociação;	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	
		ACN-20	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Estética Facial e Corporal e nos demais cursos FIC correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Limpeza de Pele; Massagem: Reflexologia Podal; Massagem: Shiatsu; Massagem; Estética Corporal; Estética Facial.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	
		ACN-21	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Administrativos e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Graduação em Ciências Contábeis, ou Superior Tecnológica em Gestão Comercial ou em Recursos humanos ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração, Contabilidade ou Recursos Humanos com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Títulos de Crédito; Elaboração da Política de Cobrança; Análises de Risco e Crédito - Score;Técnicas de Negociação; Economia Doméstica; Matemática Financeira; Contabilidade Geral; Controle de Fluxo de Caixa; Gestão de Capital de Giro; Controle de compras; Controle de vendas; Controle de Estoque; Faturamento de Produtos e Emissão de Notas; Matemática comercial e financeira; Legislação Trabalhista e Previdenciária; Retornos Administrativos; Relacionamento Interpessoal; Gestão de Arquivos; Técnicas de Negociação; Princípios da educação financeira; Produtos Financeiros; Comportamento de Investimento; Análise de Financiamento; Análise de Investimento; Elaboração do Orçamento Empresarial; Inteligência de Negócios (BI); Segmentação de mercado e Posicionamento; Funil de Vendas; Redação Empresarial; Formação de Preço de Venda; Neurovendas;Técnicas de Negociação em Vendas; Planejamento de Compras; Planejamento de Venda e Análise de Indicadores Operacionais; Elaboração e Implantação de Projetos Comunitários; Gestão de Projetos; Empreendedorismo; Gestão Integrada da Organização; Estratégias de Resolução de Problemas: Identificação, Diagnóstico e Negociação;	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	
Pires do Rio-GO	Professor História	ACN-22	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo de Informática e Comunicação.	Graduação em Ciências da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrônica;Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Blockchain e aplicações correlatas; Fundamentos de Informática: Instalação e Manutenção de Software e Aplicações; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com ITIL e COBIT;Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSE)	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	RS Salário Base Mensal
COTEC GENEVIVO EVANGELISTA DA FONSECA	Cristalina-GO	Professor Horista	GEF-01	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos alunos com deficiências tecnológicas afetadas na utilização de recursos.	Educação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
			GEF-02	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Cosmetologia e/ou Cabeleireiro e/ou Esteticista e/ou Barbear e/ou Manicure Profissional; Técnicas Avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alargamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
			GEF-03	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Meio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Doces para festas; Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Preparo e Decoração de Bolos e Tortas; Confeiteiro: Doces Simples para Festas; Confeiteiro: Quindim; Confeiteiro: Panetones e Chocochips; Confeiteiro: Bolos Casuais; Panificação Básica; Pastéis; Panificação Básica; Panificação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
			GEF-04	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
			GEF-05	Ministrar aulas nos cursos de Serviços em manutenção elétrica predial e nos demais cursos correlacionados do eixo de Centros e Processos Industriais.	Educação em Engenharia Elétrica ou áreas afins com especialização na área, ou Técnico de Nível Médio em Elétrica ou Eletrônica com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Graduação em Engenharia Elétrica ou áreas afins com especialização na área, ou Técnico de Nível Médio em Elétrica ou Eletrônica com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
			GEF-06	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Meio Ambiente e nos demais cursos correlacionados do eixo de Recursos Naturais.	Educação em Ciências Biológicas ou Engenharia Ambiental ou Agronomia ou Engenharia Agrícola ou Agricultura ou Agropecuária ou Técnico de Nível Médio em Meio Ambiente ou Engenharia Agrícola ou Agropecuária ou Agropecuária. Comprovar experiência profissional.	Horticultura; Técnicas de Venda de Produtos Rurais; Adubação Orgânica; Classificação de Grãos; Agricultura básica; Elaboração de projetos Agrícolas; Gestão Ambiental; Gestão rural e extensão rural; Manejo do solo e da água; Fertilidade do solo; Instalação de plantas; Adubação orgânica; Climatologia agrícola; Plataforma digital de desenho e topografia; Irrigação e drenagem; Construção e instalações rurais; Mecanização Agrícola; Manejo de pragas em plantas; Manejo de doenças em plantas; Manejo de pragas daninhas; Técnicas de aplicação de defensivos; Olericultura; Fruticultura; Produção de mudas e sementes; Grandes culturas; Silvicultura; Sardinagem e pastagem; Colheita, pós colheita e agroindústria; Elaboração de projetos Agrícolas; Gestão Ambiental; Gestão rural, extensão rural e técnicas de comunicação; Manejo do solo e da água; Fertilidade do solo; Climatologia agrícola; Manejo de pragas e pastagens; Plataforma digital de desenho e topografia; Irrigação e drenagem; Construção e instalações rurais; Mecanização agrícola; Técnicas em produção agropecuária; Produção de mudas e sementes; Métodos de emalvação e controle de pragas; Olericultura e fruticultura; Educação Ambiental; Nutrição e alimentação infantil; Saúde Sanitária Animal; Tecnologia de Produção Agropecuária animal; Bovinocultura de leite; Bovinocultura de corte; Anticruza e Saneamento; Silvicultura; Gestão Ambiental; Gestão rural, extensão rural e técnicas de comunicação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
			GEF-07	Ministrar aulas nos cursos de Saúde e Segurança do Trabalho e nos demais cursos correlacionados do eixo de Segurança e Ambiente e Saúde.	Educação em Enfermagem ou Engenharia de Segurança do Trabalho ou áreas afins com especialização em Segurança do Trabalho ou Técnico de Nível Médio em Enfermagem. Comprovar experiência profissional.	Medicina do Trabalho; Epidemiologia; Toxicologia; Programas de Saúde e Segurança do Trabalho; Ações Educativas em Saúde e Segurança do Trabalho; E. Ações educativas em saúde e segurança do trabalho; Ações de Saúde e Segurança do Trabalho; Saúde e Segurança do Trabalho;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
			GEF-08	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Educacionais e nos demais cursos correlacionados do eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Educação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de atuação. Comprovar experiência profissional em educação.	Matemática Básica; História de Goiás; Auxiliar Pedagógico; Educação Infantil; Psicologia da Aprendizagem; I; Metodologias Ativas; Tecnologias para a Educação; Reportório para a INEM em Ciências da Natureza e suas tecnologias; Reportório para a INEM em Ciências da Terra e suas tecnologias; Reportório para a INEM em Matemática e suas tecnologias;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 hora atividade + DSE)
COTEC GENEVIVO EVANGELISTA DA FONSECA	Luziânia-GO	Professor Horista	GEF-09	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informática e Comunicação.	Graduação em Ciências da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrônica;Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança de Informações; Segurança em Redes de Computadores; Segurança em computadores; Suporte e configuração de segurança em computadores; Bioética e aplicações correlatas; Fundamentos de Internet; Instalação e Manutenção de Software Aplicativos; Sistema de grade e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Comunicação em Redes; Gestão de Serviços de TI e Serviço Técnico com TIL e COMET;Tecnologia de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (CDA's); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária 1; Informática Intermediária 2; Informática Avançada 1; Informática Avançada 2; Informática Intermediária 3; Informática Intermediária 4; Informática Intermediária 5; Informática Intermediária 6; Informática Intermediária 7; Informática Intermediária 8; Informática Intermediária 9; Informática Intermediária 10; Informática Intermediária 11; Informática Intermediária 12; Informática Intermediária 13; Informática Intermediária 14; Informática Intermediária 15; Informática Intermediária 16; Informática Intermediária 17; Informática Intermediária 18; Informática Intermediária 19; Informática Intermediária 20; Informática Intermediária 21; Informática Intermediária 22; Informática Intermediária 23; Informática Intermediária 24; Informática Intermediária 25; Informática Intermediária 26; Informática Intermediária 27; Informática Intermediária 28; Informática Intermediária 29; Informática Intermediária 30; Informática Intermediária 31; Informática Intermediária 32; Informática Intermediária 33; Informática Intermediária 34; Informática Intermediária 35; Informática Intermediária 36; Informática Intermediária 37; Informática Intermediária 38; Informática Intermediária 39; Informática Intermediária 40; Informática Intermediária 41; Informática Intermediária 42; Informática Intermediária 43; Informática Intermediária 44; Informática Intermediária 45; Informática Intermediária 46; Informática Intermediária 47; Informática Intermediária 48; Informática Intermediária 49; Informática Intermediária 50; Informática Intermediária 51; Informática Intermediária 52; Informática Intermediária 53; Informática Intermediária 54; Informática Intermediária 55; Informática Intermediária 56; Informática Intermediária 57; Informática Intermediária 58; Informática Intermediária 59; Informática Intermediária 60; Informática Intermediária 61; Informática Intermediária 62; Informática Intermediária 63; Informática Intermediária 64; Informática Intermediária 65; Informática Intermediária 66; Informática Intermediária 67; Informática Intermediária 68; Informática Intermediária 69; Informática Intermediária 70; Informática Intermediária 71; Informática Intermediária 72; Informática Intermediária 73; Informática Intermediária 74; Informática Intermediária 75; Informática Intermediária 76; Informática Intermediária 77; Informática Intermediária 78; Informática Intermediária 79; Informática Intermediária 80; Informática Intermediária 81; Informática Intermediária 82; Informática Intermediária 83; Informática Intermediária 84; Informática Intermediária 85; Informática Intermediária 86; Informática Intermediária 87; Informática Intermediária 88; Informática Intermediária 89; Informática Intermediária 90; Informática Intermediária 91; Informática Intermediária 92; Informática Intermediária 93; Informática Intermediária 94; Informática Intermediária 95; Informática Intermediária 96; Informática Intermediária 97; Informática Intermediária 98; Informática Intermediária 99; Informática Intermediária 100; Informática Intermediária 101; Informática Intermediária 102; Informática Intermediária 103; Informática Intermediária 104; Informática Intermediária 105; Informática Intermediária 106; Informática Intermediária 107; Informática Intermediária 108; Informática Intermediária 109; Informática Intermediária 110; Informática Intermediária 111; Informática Intermediária 112; Informática Intermediária 113; Informática Intermediária 114; Informática Intermediária 115; Informática Intermediária 116; Informática Intermediária 117; Informática Intermediária 118; Informática Intermediária 119; Informática Intermediária 120; Informática Intermediária 121; Informática Intermediária 122; Informática Intermediária 123; Informática Intermediária 124; Informática Intermediária 125; Informática Intermediária 126; Informática Intermediária 127; Informática Intermediária 128; Informática Intermediária 129; Informática Intermediária 130; Informática Intermediária 131; Informática Intermediária 132; Informática Intermediária 133; Informática Intermediária 134; Informática Intermediária 135; Informática Intermediária 136; Informática Intermediária 137; Informática Intermediária 138; Informática Intermediária 139; Informática Intermediária 140; Informática Intermediária 141; Informática Intermediária 142; Informática Intermediária 143; Informática Intermediária 144; Informática Intermediária 145; Informática Intermediária 146; Informática Intermediária 147; Informática Intermediária 148; Informática Intermediária 149; Informática Intermediária 150; Informática Intermediária 151; Informática Intermediária 152; Informática Intermediária 153; Informática Intermediária 154; Informática Intermediária 155; Informática Intermediária 156; Informática Intermediária 157; Informática Intermediária 158; Informática Intermediária 159; Informática Intermediária 160; Informática Intermediária 161; Informática Intermediária 162; Informática Intermediária 163; Informática Intermediária 164; Informática Intermediária 165; Informática Intermediária 166; Informática Intermediária 167; Informática Intermediária 168; Informática Intermediária 169; Informática Intermediária 170; Informática Intermediária 171; Informática Intermediária 172; Informática Intermediária 173; Informática Intermediária 174; Informática Intermediária 175; Informática Intermediária 176; Informática Intermediária 177; Informática Intermediária 178; Informática Intermediária 179; Informática Intermediária 180; Informática Intermediária 181; Informática Intermediária 182; Informática Intermediária 183; Informática Intermediária 184; Informática Intermediária 185; Informática Intermediária 186; Informática Intermediária 187; Informática Intermediária 188; Informática Intermediária 189; Informática Intermediária 190; Informática Intermediária 191; Informática Intermediária 192; Informática Intermediária 193; Informática Intermediária 194; Informática Intermediária 195; Informática Intermediária 196; Informática Intermediária 197; Informática Intermediária 198; Informática Intermediária 199; Informática Intermediária 200; Informática Intermediária 201; Informática Intermediária 202; Informática Intermediária 203; Informática Intermediária 204; Informática Intermediária 205; Informática Intermediária 206; Informática Intermediária 207; Informática Intermediária 208; Informática Intermediária 209; Informática Intermediária 210; Informática Intermediária 211; Informática Intermediária 212; Informática Intermediária 213; Informática Intermediária 214; Informática Intermediária 215; Informática Intermediária 216; Informática Intermediária 217; Informática Intermediária 218; Informática Intermediária 219; Informática Intermediária 220; Informática Intermediária 221; Informática Intermediária 222; Informática Intermediária 223; Informática Intermediária 224; Informática Intermediária 225; Informática Intermediária 226; Informática Intermediária 227; Informática Intermediária 228; Informática Intermediária 229; Informática Intermediária 230; Informática Intermediária 231; Informática Intermediária 232; Informática Intermediária 233; Informática Intermediária 234; Informática Intermediária 235; Informática Intermediária 236; Informática Intermediária 237; Informática Intermediária 238; Informática Intermediária 239; Informática Intermediária 240; Informática Intermediária 241; Informática Intermediária 242; Informática Intermediária 243; Informática Intermediária 244; Informática Intermediária 245; Informática Intermediária 246; Informática Intermediária 247; Informática Intermediária 248; Informática Intermediária 249; Informática Intermediária 250; Informática Intermediária 251; Informática Intermediária 252; Informática Intermediária 253; Informática Intermediária 254; Informática Intermediária 255; Informática Intermediária 256; Informática Intermediária 257; Informática Intermediária 258; Informática Intermediária 259; Informática Intermediária 260; Informática Intermediária 261; Informática Intermediária 262; Informática Intermediária 263; Informática Intermediária 264; Informática Intermediária 265; Informática Intermediária 266; Informática Intermediária 267; Informática Intermediária 268; Informática Intermediária 269; Informática Intermediária 270; Informática Intermediária 271; Informática Intermediária 272; Informática Intermediária 273; Informática Intermediária 274; Informática Intermediária 275; Informática Intermediária 276; Informática Intermediária 277; Informática Intermediária 278; Informática Intermediária 279; Informática Intermediária 280; Informática Intermediária 281; Informática Intermediária 282; Informática Intermediária 283; Informática Intermediária 284; Informática Intermediária 285; Informática Intermediária 286; Informática Intermediária 287; Informática Intermediária 288; Informática Intermediária 289; Informática Intermediária 290; Informática Intermediária 291; Informática Intermediária 292; Informática Intermediária 293; Informática Intermediária 294; Informática Intermediária 295; Informática Intermediária 296; Informática Intermediária 297; Informática Intermediária 298; Informática Intermediária 299; Informática Intermediária 300; Informática Intermediária 301; Informática Intermediária 302; Informática Intermediária 303; Informática Intermediária 304; Informática Intermediária 305; Informática Intermediária 306; Informática Intermediária 307; Informática Intermediária 308; Informática Intermediária 309; Informática Intermediária 310; Informática Intermediária 311; Informática Intermediária 312; Informática Intermediária 313; Informática Intermediária 314; Informática Intermediária 315; Informática Intermediária 316; Informática Intermediária 317; Informática Intermediária 318; Informática Intermediária 319; Informática Intermediária 320; Informática Intermediária 321; Informática Intermediária 322; Informática Intermediária 323; Informática Intermediária 324; Informática Intermediária 325; Informática Intermediária 326; Informática Intermediária 327; Informática Intermediária 328; Informática Intermediária 329; Informática Intermediária 330; Informática Intermediária 331; Informática Intermediária 332; Informática Intermediária 333; Informática Intermediária 334; Informática Intermediária 335; Informática Intermediária 336; Informática Intermediária 337; Informática Intermediária 338; Informática Intermediária 339; Informática Intermediária 340; Informática Intermediária 341; Informática Intermediária 342; Informática Intermediária 343; Informática Intermediária 344; Informática Intermediária 345; Informática Intermediária 346; Informática Intermediária 347; Informática Intermediária 348; Informática Intermediária 349; Informática Intermediária 350; Informática Intermediária 351; Informática Intermediária 352; Informática Intermediária 353; Informática Intermediária 354; Informática Intermediária 355; Informática Intermediária 356; Informática Intermediária 357; Informática Intermediária 358; Informática Intermediária 359; Informática Intermediária 360; Informática Intermediária 361; Informática Intermediária 362; Informática Intermediária 363; Informática Intermediária 364; Informática Intermediária 365; Informática Intermediária 366; Informática Intermediária 367; Informática Intermediária 368; Informática Intermediária 369; Informática Intermediária 370; Informática Intermediária 371; Informática Intermediária 372; Informática Intermediária 373; Informática Intermediária 374; Informática Intermediária 375; Informática Intermediária 376; Informática Intermediária 377; Informática Intermediária 378; Informática Intermediária 379; Informática Intermediária 380; Informática Intermediária 381; Informática Intermediária 382; Informática Intermediária 383; Informática Intermediária 384; Informática Intermediária 385; Informática Intermediária 386; Informática Intermediária 387; Informática Intermediária 388; Informática Intermediária 389; Informática Intermediária 390; Informática Intermediária 391; Informática Intermediária 392; Informática Intermediária 393; Informática Intermediária 394; Informática Intermediária 395; Informática Intermediária 396; Informática Intermediária 397; Informática Intermediária 398; Informática Intermediária 399; Informática Intermediária 400; Informática Intermediária 401; Informática Intermediária 402; Informática Intermediária 403; Informática Intermediária 404; Informática Intermediária 405; Informática Intermediária 406; Informática Intermediária 407; Informática Intermediária 408; Informática Intermediária 409; Informática Intermediária 410; Informática Intermediária 411; Informática Intermediária 412; Informática Intermediária 413; Informática Intermediária 414; Informática Intermediária 415; Informática Intermediária 416; Informática Intermediária 417; Informática Intermediária 418; Informática Intermediária 419; Informática Intermediária 420; Informática Intermediária 421; Informática Intermediária 422; Informática Intermediária 423; Informática Intermediária 424; Informática Intermediária 425; Informática Intermediária 426; Informática Intermediária 427; Informática Intermediária 428; Informática Intermediária 429; Informática Intermediária 430; Informática Intermediária 431; Informática Intermediária 432; Informática Intermediária 433; Informática Intermediária 434; Informática Intermediária 435; Informática Intermediária 436; Informática Intermediária 437; Informática Intermediária 438; Informática Intermediária 439; Informática Intermediária 440; Informática Intermediária 441; Informática Intermediária 442; Informática Intermediária 443; Informática Intermediária 444; Informática Intermediária 445; Informática Intermediária 446; Informática Intermediária 447; Informática Intermediária 448; Informática Intermediária 449; Informática Intermediária 450; Informática Intermediária 451; Informática Intermediária 452; Informática Intermediária 453; Informática Intermediária 454; Informática Intermediária 455; Informática Intermediária 456; Informática Intermediária 457; Informática Intermediária 458; Informática Intermediária 459; Informática Intermediária 460; Informática Intermediária 461; Informática Intermediária 462; Informática Intermediária 463; Informática Intermediária 464; Informática Intermediária 465; Informática Intermediária 466; Informática Intermediária 467; Informática Intermediária 468; Informática Intermediária 469; Informática Intermediária 470; Informática Intermediária 471; Informática Intermediária 472; Informática Intermediária 473; Informática Intermediária 474; Informática Intermediária 475; Informática Intermediária 476; Informática Intermediária 477; Informática Intermediária 478; Informática Intermediária 479; Informática Intermediária 480; Informática Intermediária 481; Informática Intermediária 482; Informática Intermediária 483; Informática Intermediária 484; Informática Intermediária 485; Informática Intermediária 486; Informática Intermediária 487; Informática Intermediária 488; Informática Intermediária 489; Informática Intermediária 490; Informática Intermediária 491; Informática Intermediária 492; Informática Intermediária 493; Informática Intermediária 494; Informática Intermediária 495; Informática Intermediária 496; Informática Intermediária 497; Informática Intermediária 498; Informática Intermediária 499; Informática Intermediária 500; Informática Intermediária 501; Informática Intermediária 502; Informática Intermediária 503; Informática Intermediária 504; Informática Intermediária 505; Informática Intermediária 506; Informática Intermediária 507; Informática Intermediária 508; Informática Intermediária 509; Informática Intermediária 510; Informática Intermediária 511; Informática Intermediária 512; Informática Intermediária 513; Informática Intermediária 514; Informática Intermediária 515; Informática Intermediária 516; Informática Intermediária 517; Informática Intermediária 518; Informática Intermediária 519; Informática Intermediária 520; Informática Intermediária 521; Informática Intermediária 522; Informática Intermediária 523; Informática Intermediária 524; Informática Intermediária 525; Informática Intermediária 526; Informática Intermediária 527; Informática Intermediária 528; Informática Intermediária 529; Informática Intermediária 530; Informática Intermediária 531; Informática Intermediária 532; Informática Intermediária 533; Informática Intermediária 534; Informática Intermediária 535; Informática Intermediária 536; Informática Intermediária 537; Informática Intermediária 538; Informática Intermediária 539; Informática Intermediária 540; Informática Intermediária 541; Informática Intermediária 542; Informática Intermediária 543; Informática Intermediária 544; Informática Intermediária 545; Informática Intermediária 546; Informática Intermediária 547; Informática Intermediária 548; Informática Intermediária 549; Informática Intermediária 550; Informática Intermediária 551; Informática Intermediária 552; Informática Intermediária 553; Informática Intermediária 554; Informática Intermediária 555; Informática Intermediária 556; Informática Intermediária 557; Informática Intermediária 558; Informática Intermediária 559; Informática Intermediária 560; Informática Intermediária 561; Informática Intermediária 562; Informática Intermediária 563; Informática Intermediária 564; Informática Intermediária 565; Informática Intermediária 566; Informática Intermediária 567; Informática Intermediária 568; Informática Intermediária 569; Informática Intermediária 570; Informática Intermediária 571; Informática Intermediária 572; Informática Intermediária 573; Informática Intermediária 574; Informática Intermediária 575; Informática Intermediária 576; Informática Intermediária 577; Informática Intermediária 578; Informática Intermediária 579; Informática Intermediária 580; Informática Intermediária 581; Informática Intermediária 582; Informática Intermediária 583; Informática Intermediária 584; Informática Intermediária 585; Informática Intermediária 586; Informática Intermediária 587; Informática Intermediária 588; Informática Intermediária 589; Informática Intermediária 590; Informática Intermediária 591; Informática Intermediária 592; Informática Intermediária 593; Informática Intermediária 594; Informática Intermediária 595; Informática Intermediária 596; Informática Intermediária 597; Informática Intermediária 598; Informática Intermediária 599; Informática Intermediária 600; Informática Intermediária 601; Informática Intermediária 602; Informática Intermediária 603; Informática Intermediária 604; Informática Intermediária 605; Informática Intermediária 606; Informática Intermediária 607; Informática Intermediária 608; Informática Intermediária 609; Informática Intermediária 610; Informática Intermediária 611; Informática Intermediária 612; Informática Intermediária 613; Informática Intermediária 614; Informática Intermediária 615; Informática Intermediária 616; Informática Intermediária 617; Informática Intermediária 618; Informática Intermediária 619; Informática Intermediária 620; Informática Intermediária 621; Informática Intermediária 622; Informática Intermediária 623; Informática Intermediária 624; Informática Intermediária 625; Informática Intermediária 626; Informática Intermediária 627; Informática Intermediária 628; Informática Intermediária 629; Informática Intermediária 630; Informática Intermediária 631; Informática Intermediária 632; Informática Intermediária 633; Informática Intermediária 634; Informática Intermediária 635; Informática Intermediária 636; Informática Intermediária 637; Informática Intermediária 638; Informática Intermediária 639; Informática Intermediária 640; Informática Intermediária 641; Informática Intermediária 642; Informática Intermediária 643; Informática Intermediária 644; Informática Intermediária 645; Informática Intermediária 646; Informática Intermediária 647; Informática Intermediária 648; Informática Intermediária 649; Informática Intermediária 650; Informática Intermediária 651; Informática Intermediária 652; Informática Intermediária 653; Informática Intermediária 654; Informática Intermediária 655; Informática Intermediária 656; Informática Intermediária 657; Informática Intermediária 658; Informática Intermediária 659; Informática Intermediária 660; Informática Intermediária 661; Informática Intermediária 662; Informática Intermediária 663; Informática Intermediária 664; Informática Intermediária 665; Informática Intermediária 666; Informática Intermediária 667; Informática Intermediária 668; Informática Intermediária 669; Informática Intermediária 670; Informática Intermediária 671; Informática Intermediária 672; Informática Intermediária 673; Informática Intermediária 674; Informática Intermediária 675; Informática Intermediária 676; Informática Intermediária 677; Informática Intermediária 678; Informática Intermediária 679; Informática Intermediária 680; Informática Intermediária 681; Informática Intermediária 682; Informática Intermediária 683; Informática Intermediária 684; Informática Intermediária 685; Informática Intermediária 686; Informática Intermediária 687; Informática Intermediária 688; Informática Intermediária 689; Informática Intermediária 690; Informática Intermediária 691; Informática Intermediária 692; Informática Intermediária 693; Informática Intermediária 694; Informática Intermediária 695; Informática Intermediária 696; Informática Intermediária 697; Informática Intermediária 698; Informática Intermediária 699; Informática Intermediária 700; Informática Intermediária 701; Informática Intermediária 702; Informática Intermediária 703; Informática Intermediária 704; Informática Intermediária 705; Informática Intermediária 706; Informática Intermediária 707; Informática Intermediária 708; Informática Intermediária 709; Informática Intermediária 710; Informática Intermediária 711; Informática Intermediária 712; Informática Intermediária 713; Informática Intermediária 714; Informática Intermediária 715; Informática Intermediária 716; Informática Intermediária 717; Informática Intermediária 718; Informática Intermediária 719; Informática Intermediária 720; Informática Intermediária 721; Informática Intermediária 722; Informática Intermediária 723; Informática Intermediária 724; Informática Intermediária 725; Informática Intermediária 726; Informática Intermediária 727; Informática Intermediária 728; Informática Intermediária 729; Informática Intermediária 730; Informática Intermediária 731; Informática Intermediária 732; Informática Intermediária 733; Informática Intermediária 734; Informática Intermediária 735; Informática Intermediária 736; Informática Intermediária 737; Informática Intermediária 738; Informática Intermediária 739; Informática Intermediária 740; Informática Intermediária 741; Informática Intermediária 742; Informática Intermediária 743; Informática Intermediária 744; Informática Intermediária 745; Informática Intermediária 746; Informática Intermediária 747; Informática Intermediária 748; Informática Intermediária 749; Informática Intermediária 750; Informática Intermediária 751; Informática Intermediária 752; Informática Intermediária 753; Informática Intermediária 754; Informática Intermediária 755; Informática Intermediária 756; Informática Intermediária 757; Informática Intermediária 758; Informática Intermediária 759; Informática Intermediária 760; Informática Intermediária 761; Informática Intermediária 762; Informática Intermediária 763; Informática Intermediária 764; Informática Intermediária 765; Informática Intermediária 766; Informática Intermediária 767; Informática Intermediária 768; Informática Intermediária 769; Informática Intermediária 770; Informática Intermediária 771; Informática Intermediária 772; Informática Intermediária 773; Informática Intermediária 774; Informática Intermediária 775; Informática Intermediária 776; Informática Intermediária 777; Informática Intermediária 778; Informática Intermediária 779; Informática Intermediária 780; Informática Intermediária 781; Informática Intermediária 782; Informática Intermediária 783; Informática Intermediária 784; Informática Intermediária 785; Informática Intermediária 786; Informática Intermediária 787; Informática Intermediária 788; Informática Intermediária 789; Informática Intermediária 790; Informática Intermediária 791; Informática Intermediária 792; Informática Intermediária 793; Informática Intermediária 794; Informática Intermediária 795; Informática Intermediária 796; Informática Intermediária 797; Informática Intermediária 798; Informática Intermediária 799; Informática Intermediária 800; Informática Intermediária 801; Informática Intermediária 802; Informática Intermediária 803; Informática Intermediária 804; Informática Intermediária 805; Informática Intermediária 806; Informática Intermediária 807; Informática Intermediária 808; Informática Intermediária 809; Informática Intermediária 810; Informática Intermediária 811; Informática Intermediária 812; Informática Intermediária 813; Informática Intermediária 814; Informática Intermediária 815; Informática Intermediária 816; Informática Intermediária 817; Informática Intermediária 818; Informática Intermediária 819; Informática Intermediária 820; Informática Intermediária 821; Informática Intermediária 822; Informática Intermediária 823; Informática Intermediária 824; Informática Intermediária 825; Informática Intermediária 826; Informática Intermediária 827; Informática Intermediária 828; Informática Intermediária 829; Informática Intermediária 830; Informática Intermediária 831; Informática Intermediária 832; Informática Intermediária 833; Informática Intermediária 834; Informática Intermediária 835; Informática Intermediária 836; Informática Intermediária 837; Informática Intermediária 838; Informática Intermediária 839; Informática Intermediária 840; Informática Intermediária 841; Informática Intermediária 842; Informática Intermediária 843; Informática Intermediária 844; Informática Intermediária 845; Informática Intermediária 846; Informática Intermediária 847; Informática Intermediária 848; Informática Intermediária 849; Informática Intermediária 850; Informática Intermediária 851; Informática Intermediária 852; Informática Intermediária 853; Informática Intermediária 854; Informática Intermediária 855; Informática Intermediária 856; Informática Intermediária 857; Informática Intermediária 858; Informática Intermediária 859; Informática Intermediária 860; Informática Intermediária 861; Informática Intermediária 862; Informática Intermediária 863; Informática Intermediária 864; Informática Intermediária 865; Informática Intermediária 866; Informática Intermediária 867; Informática Intermediária 868; Informática Intermediária 869; Informática Intermediária 870; Informática Intermediária 871; Informática Intermediária 872; Informática Intermediária 873; Informática Intermediária 874; Informática Intermediária 875; Informática Intermediária 876; Informática Intermediária 877; Informática Intermediária 878; Informática Intermediária 879; Informática Intermediária 880; Informática Intermediária 881; Informática Intermediária 882; Informática Intermediária 883; Informática Intermediária 884; Informática Intermediária 885; Informática Intermediária 886; Informática Intermediária 887; Informática Intermediária 888; Informática Intermediária 889; Informática Intermediária 890; Informática Intermediária 891; Informática Intermediária 892; Informática Intermediária 893; Informática Intermediária 894; Informática Intermediária 895; Informática Intermediária 896; Informática Intermediária 897; Informática Intermediária 898; Informática Intermediária 899; Informática Intermediária 900; Informática Intermediária 901; Informática Intermediária 902; Informática Intermediária 903; Informática Intermediária 904; Informática Intermediária 905; Informática Intermediária 906; Informática Intermediária 907; Informática Intermediária 908; Informática Intermediária 909; Informática Intermediária 910; Informática Intermediária 911; Informática Intermediária 912; Informática Intermediária 913; Informática Intermediária 914; Informática Intermediária 915; Informática Intermediária 916; Informática Intermediária 917; Informática Intermediária 918; Informática Intermediária 919; Informática Intermediária 920; Informática Intermediária 921; Informática Intermediária 922; Informática Intermediária 923; Informática Intermediária 924; Informática Intermediária 925; Informática Intermediária 926; Informática Intermediária 927; Informática Intermediária 928; Informática Intermediária 929; Informática Intermediária 930; Informática Intermediária 931; Informática Intermediária 932; Informática Intermediária 933; Informática Intermediária 934; Informática Intermediária 935; Informática Intermediária 936; Informática Intermediária 937; Informática Intermediária 938; Informática Intermediária 939; Informática Intermediária 940; Informática Intermediária 941; Informática Intermediária 942; Informática Intermediária 943; Informática Intermediária 944; Informática Intermediária 945; Informática Intermediária 946; Informática Intermediária 947; Informática Intermediária 948; Informática Intermediária 949; Informática Intermediária 950; Informática Intermediária 951; Informática Intermediária 952; Informática Intermediária 953; Informática Intermediária 954; Informática Intermediária 955; Informática Intermediária 956; Informática Intermediária 957; Informática Intermediária 958; Informática Intermediária 959; Informática Intermediária 960; Informática Intermediária 961; Informática Intermediária 962; Informática Intermediária 963; Informática Intermediária 964; Informática Intermediária 965; Informática Intermediária 966; Informática Intermediária 967; Informática Intermediária 968; Informática Intermediária 969; Informática Intermediária 970; Informática Intermediária 971; Informática Intermediária 972; Informática Intermediária 973; Informática Intermediária 974; Informática Intermediária 975; Informática Intermediária 976; Informática Intermediária 977; Informática Intermediária 978; Informática Intermediária 979; Informática Intermediária 980; Informática Intermediária 981; Informática Intermediária 982; Informática Intermediária 983; Informática Intermediária 984; Informática Intermediária 985; Informática Intermediária 986; Informática Intermediária 987; Informática Intermediária 988; Informática Intermediária 989; Informática Intermediária 990; Informática Intermediária 991; Informática Intermediária 992; Informática Intermediária 993; Informática Intermediária 994; Informática Intermediária 995; Informática Intermediária 996; Informática Intermediária 997; Informática Intermediária 998; Informática Intermediária 999; Informática Intermediária 1000; Informática Intermediária 1001; Informática Intermediária 1002; Informática Intermediária 1003; Informática Intermediária 1004; Informática Intermediária 1005; Informática Intermediária 1006; Informática Intermediária 1007; Informática Intermediária 1008; Informática Intermediária 1009; Informática Intermediária 1010; Informática Intermediária 1011; Informática Intermediária 1012; Informática Intermediária 1013; Informática Intermediária 1014; Informática Intermediária 1015; Informática Intermediária 1016; Informática Intermediária 1017; Informática Intermediária 1018; Informática Intermediária 1019; Informática Intermediária 1020; Informática Intermediária 1021; Informática Intermediária 1022; Informática Intermediária 1023; Informática Intermediária 1024; Informática Intermediária 1025; Informática Intermediária 1026; Informática Intermediária 1027; Informática Intermediária 1028; Informática Intermediária 1029; Informática Intermediária 1030; Informática Intermediária 1031; Informática Intermediária 1032; Informática Intermediária 1033; Informática Intermediária 1034; Informática Intermediária 1035; Informática Intermediária 1036; Informática Intermediária 1037; Informática Intermediária 1038; Informática Intermediária 1039; Informática Intermediária 1040; Informática Intermediária 1041; Informática Intermediária 1042; Informática Intermediária 1043; Informática Intermediária 1044; Informática Intermediária 1045; Informática Intermediária 1046; Informática Intermediária 1047; Informática Intermediária 1048; Informática Intermediária 1049; Informática Intermediária 1050; Informática Intermediária 1051; Informática Intermediária 1052; Informática Intermediária 1053; Informática Intermediária 1054; Informática Intermediária 1055; Informática Intermediária 1056; Informática Intermediária 1057; Informática Intermediária 1058; Informática Intermediária 1059; Informática Intermediária 1060; Informática Intermediária 1061; Informática Intermediária 1062; Informática Intermediária 1063; Informática Intermediária 1064; Informática Intermediária 1065; Informática Intermediária 1066; Informática Intermediária 1067; Informática Intermediária 1068; Informática Intermediária 1069; Informática Intermediária 1070; Informática Intermediária 1071; Informática Intermediária 1072; Informática Intermediária 1073; Informática Intermediária 1074; Informática Intermediária 1075; Informática Intermediária 1076; Informática Intermediária 1077; Informática Intermediária 1078; Informática Intermediária 1079; Informática Intermediária 1080; Informática Intermediária 1081; Informática Intermediária 1082; Informática Intermediária 1083; Informática Intermediária 1084; Informática Intermediária 1085; Informática Intermediária 1086; Informática Intermediária 1087; Informática Intermediária 1088; Informática Intermediária 1089; Informática Intermediária 1090; Informática Intermediária 1091; Informática Intermediária 1092; Informática Intermediária 1093; Informática Intermediária 1094; Informática Intermediária 1095; Informática Intermediária 1096; Informática Intermediária 1097; Informática Intermediária 1098; Informática Intermediária 1099; Informática Intermediária 1100; Informática Intermediária 1101; Informática Intermediária 1102; Informática Intermediária 1103; Informática Intermediária 1104; Informática Intermediária 1105; Informática Intermediária 1106; Informática Intermediária 1107; Informática Intermediária 1108; Informática Intermediária 1109; Informática Intermediária 1110; Informática Intermediária 1111; Informática Intermediária 1112; Informática Intermediária 1113; Informática Intermediária 1114; Informática Intermediária 1115; Informática Intermediária 1116; Informática Intermediária 1117; Informática Intermediária 1118; Informática Intermediária 1119; Informática Intermediária 1120; Informática Intermediária 1121; Informática Intermediária	

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC GENÉRIVIO EVANGELISTA DA FONSECA	Valparaíso de Goiás-GO	Professor Horista	GEF-17	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Cabeleireiro e/ou Escovista e/ou Barbeiro e/ou Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alargamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-18	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Doces para festa; Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Preparo e Decoração de Bolos e Tortas; Confeiteiro: Doces Simples para Festas; Confeiteiro: Quindim; Confeiteiro: Panetones e Chocotes; Confeiteiro: Bolos Caseiros; Panificação Básica; Padeiro; Panificação Básica; Panificação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-19	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informação e Comunicação.	Graduação em Ciências da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletroeletrônica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em Computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Bioschaves e aplicativos remotos; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Softwares e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com TLE e COBIT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-20	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlato, ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias-primas e acabamentos; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças- piloto); Fundamentos técnicos e científicos à análise de moda e mercado e à representação do vestuário; Fichas técnicas de peças de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem digital – – ponto Áureo; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração/Desenho de Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Splicing; Corte e Costura – Básico; Corte e Costura – Intermediário; Corte e Costura – Avançado; Gerenciamento da Configuração de Moda; Modelagem Computarizada em Sistemas Auxiliares; Máquinas de Costura: Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Aplicações e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tipos e Métodos; Costura Industrial; Processos Manuais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquina de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura Industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC GENÉRIVIO EVANGELISTA DA FONSECA	Nova Gama-GO	Professor Horista	GEF-21	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlato, ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias-primas e acabamentos; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças- piloto); Fundamentos técnicos e científicos à análise de moda e mercado e à representação do vestuário; Fichas técnicas de peças de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem digital – – ponto Áureo; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração/Desenho de Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Splicing; Corte e Costura – Básico; Corte e Costura – Intermediário; Corte e Costura – Avançado; Gerenciamento da Configuração de Moda; Modelagem Computarizada em Sistemas Auxiliares; Máquinas de Costura: Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Aplicações e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tipos e Métodos; Costura Industrial; Processos Manuais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquina de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura Industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-22	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Cabeleireiro e/ou Escovista e/ou Barbeiro e/ou Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alargamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC GENÉRIVIO EVANGELISTA DA FONSECA	São João del-Rei-GO	Professor Horista	GEF-23	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Cabeleireiro e/ou Escovista e/ou Barbeiro e/ou Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alargamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-24	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Doces para festa; Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Preparo e Decoração de Bolos e Tortas; Confeiteiro: Doces Simples para Festas; Confeiteiro: Quindim; Confeiteiro: Panetones e Chocotes; Confeiteiro: Bolos Caseiros; Panificação Básica; Padeiro; Panificação Básica; Panificação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-25	Ministrar aulas nos cursos de Serviços em manutenção elétrica predial, e nos demais cursos correlacionados do eixo de Controle e Processos Industriais.	Eletricista básico, intermediário e avançado; Eletricista predial; Eletricista Industrial.	Graduação em Engenharia Elétrica ou áreas afins com especialização na área, ou Técnico de Nível Médio em Elétrica ou Eletrônica com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC GENÉRIVIO EVANGELISTA DA FONSECA	Ipameri-GO	Professor Horista	GEF-26	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Cabeleireiro e/ou Escovista e/ou Barbeiro e/ou Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alargamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-27	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informação e Comunicação.	Graduação em Ciências da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletroeletrônica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em Computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Bioschaves e aplicativos remotos; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Softwares e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com TLE e COBIT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			GEF-28	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlato, ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias-primas e acabamentos; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças- piloto); Fundamentos técnicos e científicos à análise de moda e mercado e à representação do vestuário; Fichas técnicas de peças de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem digital – – ponto Áureo; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração/Desenho de Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Splicing; Corte e Costura – Básico; Corte e Costura – Intermediário; Corte e Costura – Avançado; Gerenciamento da Configuração de Moda; Modelagem Computarizada em Sistemas Auxiliares; Máquinas de Costura: Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Aplicações e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tipos e Métodos; Costura Industrial; Processos Manuais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquina de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura Industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código de Vaga	Perfil de vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC CARREIM DUTRA DE ARAÚJO	Formosa-GO	Professor Horista	CDA-01	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos dos eixos tecnológicos ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
			CDA-02	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com curso e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiros: Bolos e Tortas; Confeiteiros: Chocolates e Bombons; Confeiteiros: Doces para festa; Confeiteiros: Bolos e Tortas; Confeiteiros: Chocolates e Bombons; Confeiteiros: Preparo e Decoração de Bolos e Tortas; Confeiteiros: Doces Simples para Festas; Confeiteiros: Quindins; Confeiteiros: Pastas e Chocolates; Confeiteiros: Bolos Casuais; Panificação Básica; Pão-de-fermento; Panificação Básica; Panificação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
			CDA-03	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com curso e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de Ficha técnica para preparações; Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; habilidades básicas: cortes, fendas e molhos; Conhecendo a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em regiões; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet. Técnicas de coação; Plantas alimentícias do cerrado; sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de casa; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para a vida e a; Culinária: Salgadinhos; Culinária: Massas e Molhos;Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código de Vaga	Perfil de vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC CARREIM DUTRA DE ARAÚJO	Planaltina-GO	Professor Horista	CDA-04	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Colorimetria e/ou Escultura e/ou Barbear e/ou Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alargamento de Unhas e/ou Manicure e/ou Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
			CDA-05	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução de risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Máquinas-primas e acessórios; Desempenho de Máquinas Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulta e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Moulage cravata; Modelagem de peças do vestuário de alfarratado; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (papel-plot); Fundamentos técnicos e identificação a análise de moda e mercado e a representação do vestuário;Ficha técnica de peça de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem e/ou Tailor -papel-plot; Audição; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração/automação da Moda; Consultor de Estilo; Moda e comércio; Costura em Malha; Técnicas de Quilting; Corte e Costura - Básica; Corte e Costura - Intermediária; Corte e Costura - Avançada; Gerenciamento da Configuração de Moda; Modelagem Computacional em Sistemas Auxiliares; Máquinas de Costura; Tipos e Finalidades; Computar de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Ajustes e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tempo e Métodos; Costura Industrial; Processos Industriais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de Máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança do Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura Industrial; Máquinas de costura Industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura Industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código de Vaga	Perfil de vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC CARREIM DUTRA DE ARAÚJO	Águas Lindas-GO	Professor Horista	CDA-06	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Colorimetria e/ou Escultura e/ou Barbear e/ou Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alargamento de Unhas e/ou Manicure e/ou Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
			CDA-07	Ministrar aulas nos cursos de Linguagens e nos demais cursos correlacionados do Eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilitação/cursos em Libras ou Nível Médio** com habilitação/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Formação e experiência profissional na área de Linguagem: Referências para o ENEM em Linguagens, códigos e suas tecnologias e/ou Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências e/ou Redação e Produção de Texto: Essência Teórica e Referências para o ENEM e/ou Português Instrumental e/ou Espanhol Básico e/ou Espanhol Intermediário I e/ou Espanhol Intermediário II e/ou Espanhol Avançado I e/ou Espanhol Avançado II e/ou Espanhol Instrumental e/ou Inglês Básico e/ou Inglês Intermediário I e/ou Inglês Intermediário II e/ou Inglês Avançado I e/ou Inglês Avançado II e/ou Inglês Instrumental e/ou Libras Básico e/ou Libras Intermediária e/ou Libras Intermediária II e/ou Libras Avançado I e/ou Libras Avançado II e/ou Orelaria e/ou Orelaria e Comunicação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
			CDA-08	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informação e nos demais cursos correlacionados do eixo Informático e Comunicação.	Graduação em Ciência da Computação ou Sistema de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletroeletrônica;Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Propriedade de Redes de Computadores; Configuração do Protocolo de Redes; Cabamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes locais; Políticas de Segurança de Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Bloqueios e aplicações corporativas; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Sistemas e Aplicativos; Sistemas de Gestão e gerenciamento de serviços TI; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Servidores e Suporte Técnico com TIL e CQRT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico - e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada; Informática Básica; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código de Vaga	Perfil de vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC CARREIM DUTRA DE ARAÚJO	Cavalcante-GO	Professor Horista	CDA-09	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com curso e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de Ficha técnica para preparações; Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; habilidades básicas: cortes, fendas e molhos; Conhecendo a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em regiões; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet. Técnicas de coação; Plantas alimentícias do cerrado; sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de casa; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para a vida e a; Culinária: Salgadinhos; Culinária: Massas e Molhos;Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
			CDA-10	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com curso e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiros: Bolos e Tortas; Confeiteiros: Chocolates e Bombons; Confeiteiros: Doces para festa; Confeiteiros: Bolos e Tortas; Confeiteiros: Chocolates e Bombons; Confeiteiros: Preparo e Decoração de Bolos e Tortas; Confeiteiros: Doces Simples para Festas; Confeiteiros: Quindins; Confeiteiros: Pastas e Chocolates; Confeiteiros: Bolos Casuais; Panificação Básica; Pão-de-fermento; Panificação Básica; Panificação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)
			CDA-11	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área do de Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução de risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Máquinas-primas e acessórios; Desempenho de Máquinas Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulta e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Moulage cravata; Modelagem de peças do vestuário de alfarratado; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (papel-plot); Fundamentos técnicos e identificação a análise de moda e mercado e a representação do vestuário;Ficha técnica de peça de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem e/ou Tailor -papel-plot; Audição; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração/automação da Moda; Consultor de Estilo; Moda e comércio; Costura em Malha; Técnicas de Quilting; Corte e Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança do Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura Industrial; Máquinas de costura Industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura Industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 hora atividade + OSR)

[illegible]

[illegible]

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC JERÔNIMO CARLOS DO PRADO	Mominhos-GO	Professor horista - Apoio educacional	JCP-17	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos dos eixos tecnológicos ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
		Professor Horista	JCP-18	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nivel Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria, Cabeleireiro; Escovista; Barbear; Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alongamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-19	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nivel em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Núcleos básicos de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecimento a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoques e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet. Técnicas de coque; Plantas alimentícias do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de doce; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para a dia e a noite; Culinária: Salgadoiro, Culinária Massas e Molhos; Culinária: Menta Fritada; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-20	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilidades/cursos em Libras ou nível Médio** com habilidades/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Repertórios para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias; Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências; Redação e Produção de Texto: Eixos Temáticos e Repertórios para o ENEM; Português Instrumental; Espanhol Básico; Espanhol Intermediário I; Espanhol Intermediário II; Espanhol Avançado I; Espanhol Avançado II; Espanhol Instrumental; Inglês Básico; Inglês Intermediário I; Inglês Intermediário II; Inglês Avançado I; Inglês Avançado II; Inglês Instrumental; Libras Básico; Libras Intermediário I; Libras Intermediário II; Libras Avançado I; Libras Avançado II; Oratória; Oratória e Comunicação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-21	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informação e Comunicação.	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nivel Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrotécnica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Blochman e aplicações correlatas; Fundamentos da Informática; Instalação e Manutenção de Software e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico em TI e CDB; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-22	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de costura, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nivel Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área ou nível Médio** com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, costura e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e avaliação do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias-primas e acabamentos; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças-protótipos); Fundamentos técnicos e conceitos e análise de moda e mercado e a representação do vestuário; Ficha técnica de peças de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem digital – pacote Autodesk; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração de Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Upcycling; Corte e Costura – Básico; Corte e Costura – Intermediário; Corte e Costura – Avançado; Gerenciamento de Configuração de Moda; Modelagem Computacional em Sistema Autômatas; Máquinas de Costura; Tipos e Finalidades; Compressor de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Ajustes e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tempos e Métodos; Costura Industrial; Processos Manuais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura Industrial; Máquinas de costura Industrial; Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura Industrial; Diferenças entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC JERÔNIMO CARLOS DO PRADO	Bon Jesus- GO	Professor horista - Apoio educacional	JCP-23	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos dos eixos tecnológicos ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
		Professor Horista	JCP-24	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nivel Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria, Cabeleireiro; Escovista; Barbear; Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alongamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-25	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nivel em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Núcleos básicos de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecimento a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoques e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet. Técnicas de coque; Plantas alimentícias do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de doce; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para a dia e a noite; Culinária: Salgadoiro; Culinária: Massas e Molhos; Culinária: Menta Fritada; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-26	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilidades/cursos em Libras ou nível Médio** com habilidades/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Repertórios para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias; Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências; Redação e Produção de Texto: Eixos Temáticos e Repertórios para o ENEM; Português Instrumental; Espanhol Básico; Espanhol Intermediário I; Espanhol Intermediário II; Espanhol Avançado I; Espanhol Avançado II; Espanhol Instrumental; Inglês Básico; Inglês Intermediário I; Inglês Intermediário II; Inglês Avançado I; Inglês Avançado II; Inglês Instrumental; Libras Básico; Libras Intermediário I; Libras Intermediário II; Libras Avançado I; Libras Avançado II; Oratória; Oratória e Comunicação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-27	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informação e Comunicação.	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nivel Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrotécnica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Blochman e aplicações correlatas; Fundamentos da Informática; Instalação e Manutenção de Software e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico em TI e CDB; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-28	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de costura, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nivel Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área ou nível Médio** com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, costura e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e avaliação do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias-primas e acabamentos; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças-protótipos); Fundamentos técnicos e conceitos e análise de moda e mercado e a representação do vestuário; Ficha técnica de peças de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem digital – pacote Autodesk; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração de Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Upcycling; Corte e Costura – Básico; Corte e Costura – Intermediário; Corte e Costura – Avançado; Gerenciamento de Configuração de Moda; Modelagem Computacional em Sistema Autômatas; Máquinas de Costura; Tipos e Finalidades; Compressor de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Ajustes e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tempos e Métodos; Costura Industrial; Processos Manuais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura Industrial; Máquinas de costura Industrial; Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura Industrial; Diferenças entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC IRÔNIMO CARLOS DO PRADO	Portaltina-GO	Professor horista - Apoio educacional	JCP-29	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos de ensino tecnológico ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-30	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria, Cabeleireiro, Escovação, Barbeario; Maquiagem Profissional: Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional: Alongamento das Unhas, Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas, Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-31	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Núcleos básicos de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparação; Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fendas e molhos; Conhecendo a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoques e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de Água e Eixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet; Técnicas de recepção; Portas alimentares do cliente; Sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de bico; Culinária goiana: comida de sal; Culinária para o dia a dia; Culinária: Salgadinhos; Culinária: Massas e Molhos; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-32	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do Eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilidades/cursos em Libras ou Nível Médio** com habilidades/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Repertórios para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias; Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências; Redação e Produção de Texto: Exos Temáticos e Repertórios para o ENEM: Português Instrumental; Espanhol Básico; Espanhol Intermediário I; Espanhol Intermediário II; Espanhol Avançado I; Espanhol Avançado II; Inglês Instrumental; Inglês Básico; Inglês Intermediário I; Inglês Intermediário II; Inglês Avançado I; Inglês Avançado II; Inglês Instrumental; Libras Básico; Libras Intermediário I; Libras Intermediário II; Libras Avançado I; Libras Avançado II; Oratória; Oratória e Comunicação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-33	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informação e Comunicação.	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrotécnica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditorias em Computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Blochchain e aplicações correlatas; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Software e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com TIL e COBIT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC IRÔNIMO CARLOS DO PRADO	Pirajuba-GO	Professor horista	JCP-34	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou ornato, ou Graduação em qualquer área de Nível Médio** com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do corte e costura de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias-primas e acessórios; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional - Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PSD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PSD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PSD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças- piloto); Fundamentos técnicos e científicos e análise de moda e mercado e a interpretação do vestuário/ficha técnica de peças de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças do vestuário e Modelagem digital – pacote Audacity; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração do vestuário; Modelagem de Estro; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Upcycling; Corte e Costura - Básico; Corte e Costura - Intermediário; Corte e Costura - Avançado; Gerenciamento de Confecção de Moda; Modelagem Computadorizada em Sistemas Auxiliares. Máquinas de Costura: Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Aplicações e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tempos e Métodos; Costura Industrial; Processos Industriais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança do Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de costura fabricantes.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-35	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos de ensino tecnológico ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-36	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria, Cabeleireiro, Escovação, Barbeario; Maquiagem Profissional: Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional: Alongamento das Unhas, Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas, Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-37	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Núcleos básicos de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparação; Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fendas e molhos; Conhecendo a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoques e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de Água e Eixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet; Técnicas de recepção; Portas alimentares do cliente; Sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de bico; Culinária goiana: comida de sal; Culinária para o dia a dia; Culinária: Salgadinhos; Culinária: Massas e Molhos; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-38	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do Eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilidades/cursos em Libras ou Nível Médio** com habilidades/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Repertórios para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias; Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências; Redação e Produção de Texto: Exos Temáticos e Repertórios para o ENEM: Português Instrumental; Espanhol Básico; Espanhol Intermediário I; Espanhol Intermediário II; Espanhol Avançado I; Espanhol Avançado II; Inglês Instrumental; Inglês Básico; Inglês Intermediário I; Inglês Intermediário II; Inglês Avançado I; Inglês Avançado II; Inglês Instrumental; Libras Básico; Libras Intermediário I; Libras Intermediário II; Libras Avançado I; Libras Avançado II; Oratória; Oratória e Comunicação.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC IRÔNIMO CARLOS DO PRADO	Pirajuba-GO	Professor horista	JCP-39	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informação e Comunicação.	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrotécnica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditorias em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Blochchain e aplicações correlatas; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Software e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com TIL e COBIT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			JCP-40	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou ornato, ou Graduação em qualquer área de Nível Médio** com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do corte e costura de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias-primas e acessórios; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional - Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PSD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PSD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PSD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças- piloto); Fundamentos técnicos e científicos e análise de moda e mercado e a interpretação do vestuário/ficha técnica de peças de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças do vestuário e Modelagem digital – pacote Audacity; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração do vestuário; Modelagem de Estro; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Upcycling; Corte e Costura - Básico; Corte e Costura - Intermediário; Corte e Costura - Avançado; Gerenciamento de Confecção de Moda; Modelagem Computadorizada em Sistemas Auxiliares. Máquinas de Costura: Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Aplicações e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tempos e Métodos; Costura Industrial; Processos Industriais; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança do Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de costura fabricantes.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)

[illegible]

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	RS Sólida Bem-Horizada
COTEC IRITES ALVES DE CASTRO RIBEIRO	Rubiataba-GO	Professor Horista	IACR-23	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecimento a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet. Técnicas de coação; Portas alimentares do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de doco; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para dia a dia; Culinária: Salgadinhos; Culinária: Massas e Molhos; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			IACR-24	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barbeiro; Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alargamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
COTEC IRITES ALVES DE CASTRO RIBEIRO	Colinas do Sul-GO	Professor Horista	IACR-25	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecimento a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet. Técnicas de coação; Portas alimentares do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de doco; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para dia a dia; Culinária: Salgadinhos; Culinária: Massas e Molhos; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			IACR-26	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barbeiro; Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alargamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
COTEC IRITES ALVES DE CASTRO RIBEIRO	Ipiranga de Goiás-GO	Professor Horista	IACR-27	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barbeiro; Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alargamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			IACR-28	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design da Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou costuraria, ou Graduação em qualquer área do Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias primas e acabamentos; Desenvolvimento de Matérias Têxteis; Modelagem Bilateral; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Montagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças-piloto); Fundamentos técnicos e científicos à análise de moda e mercado à representação do vestuário/ficha técnica de peças do vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças do vestuário e Modelagem digital – pacote Autodesk; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração/Desenho da Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Cultura em Malha; Técnicas de Upcycling; Corte e Costura – Básico; Corte e Costura – Intermediário; Corte e Costura – Avançado; Gerenciamento da Configuração de Moda; Modelagem Computadorizada em Sistema Auxiliares; Máquinas de Costura: Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Exatimaria; Corte e Costura de Linharia; Ajustes e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tipos e Métodos; Costura Industrial; Processo Técnico; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
COTEC PADRE ANTÔNIO VERMEY	Palmeiras de Goiás-GO	Professor horista - Apoio educacional	PAV-01	Auxiliar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos dos eixos tecnológicos ofertados na unidade de ensino.	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área e do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
		Professor Horista	PAV-02	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo de Informática e Comunicação.	Graduação em Ciências da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrotécnica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção da Computadores; Montagem de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Roteadores; Políticas de Segurança da Informação; Segurança TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Blochista e aplicações corporativas; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Softwares e Aplicativos; Sistemas de arde e armazenamento de arquivos TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com ITIL e COBIT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros de Dados; Aplicações à Internet; Informática; Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica: Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Intermediária; Informática Aplicada.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-03	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Saúde e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Graduação em Enfermagem ou áreas afins com Especialização na área ou Técnico de Nível Médio em Enfermagem. Comprovar experiência profissional.	Ética, bioética e legislação em Enfermagem; Semiologia e Semioclínica em Enfermagem I; Fundamentos da Farmacologia aplicada à Enfermagem; Nutrição e Dietoterapia; Saúde Cefálica e Promoção da Saúde I; Semiologia e Semioclínica em Enfermagem II; Saúde Cefálica e Promoção da Saúde II; Enfermagem em Saúde do Adulto e da Idade; Enfermagem em Urgência e Emergência; Enfermagem em Terapia Intensiva; Enfermagem em Saúde Mental; Enfermagem Perinatal; Enfermagem em Controle de Infecção; Epidemiologia; Noções Básicas de Instrumentação Cirúrgica; Enfermagem em Materno Infantil I e Saúde do Adolescente; Biosegurança em Saúde Animal e Fisiologia Humana; Microbiologia e Parasitologia; Epidemiologia; Cuidado do Idoso – Nível I; Cuidado do Idoso – Nível 2; Noções Básicas de Cuidado Hospitalar; Responsabilidades em Serviços de Saúde; Atendimento da Farmácia; Noções de Farmácia Hospitalar;	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-04	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FIC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barbeiro; Maquiagem Profissional. Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alargamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alargamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-05	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Estética Facial e Corporal e nos demais cursos FIC correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Limpeza de Pele; Massagem; Reflexologia Podal; Massagem Shiatsu; Massagem; Estética Corporal; Estética Facial.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-06	Ministrar aulas nos cursos de Serviços em manutenção elétrica predial e nos demais cursos correlacionados do eixo de Controle e Processos Industriais.	Graduação em Engenharia Elétrica ou áreas afins com especialização na área, ou Técnico de Nível Médio em Elétrica ou Eletrônica com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Eletrônica básica; Intermediária e avançada; Eletrônica predial; Eletrônica Industrial.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-07	Ministrar aulas nos cursos de Serviços em Segurança do Trabalho e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Segurança.	Graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho ou áreas afins com Especialização em Segurança do Trabalho ou Técnico de Nível Médio em Segurança do Trabalho. Comprovar experiência profissional.	Legislação e Normas Técnicas em Segurança do Trabalho; Gestão Integrada da Organização; Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos – NR12; Segurança no Trabalho na Construção Civil; Segurança do Trabalho nos Industriais; Segurança em Instalações e Serviços de Eletricidade – NR10; Segurança Agrícola Rural; Riscos Físicos, Químicos e Biológicos; Elaboração de Planos de Emergência; Elaboração de PPRA, PCMSO; Higiene Ocupacional; Problemas: Identificação, Diagnóstico e Negação; Prevenção de Combustão e Incêndios; Investigação de Riscos Ocupacionais; Monitoramento de Riscos Ocupacionais; Controle de Riscos Ergonômicos e Treinamento; Controle de Incidentes e Acidentes de Trabalho.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-08	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design da Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou costuraria, ou Graduação em qualquer área do Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias primas e acabamentos; Desenvolvimento de Matérias Têxteis; Modelagem Bilateral; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; PBD da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Montagem criativa; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças-piloto); Fundamentos técnicos e científicos à análise de moda e mercado à representação do vestuário/ficha técnica de peças do vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças do vestuário e Modelagem digital – pacote Autodesk; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração/Desenho da Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Cultura em Malha; Técnicas de Upcycling; Corte e Costura – Básico; Corte e Costura – Intermediário; Corte e Costura – Avançado; Gerenciamento da Configuração de Moda; Modelagem Computadorizada em Sistema Auxiliares; Máquinas de Costura: Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Exatimaria; Corte e Costura de Linharia; Ajustes e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura: Tipos e Métodos; Costura Industrial; Processo Técnico; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquinas de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, caracte rísticas, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferença entre máquinas de cada fabricante.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-09	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecimento a cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet. Técnicas de coação; Portas alimentares do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de doco; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para dia a dia; Culinária: Salgadinhos; Culinária: Massas e Molhos; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)
			PAV-10	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeitaria e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentar.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área do Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeitaria: Bolos e Tortas; Confeitaria: Chocolates e Bombons; Confeitaria: Doces para Festa; Confeitaria: Bolos e Tortas; Confeitaria: Chocolates e Bombons; Confeitaria: Pães e Doces de Bolos e Tortas; Confeitaria: Doces Simples para Festas; Confeitaria: Quindins; Confeitaria: Panetones e Choclates; Confeitaria: Bolos Cremos; Panificação Básica; Pães; Panificação Básica; Panificação.	RS 20,70/h (1 x 1/3 Hora atividade + 05R)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC FERNANDO CUNHA JÚNIOR	Dorami- GO	Professor Horista	FCJ-60	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do Eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação em Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilitações/cursos em Libras ou Nível Médio** com habilitações/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Reportório para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias; Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências; Redação e Produção de Texto: Essas Tensões e Reportório para o ENEM; Português Instrumental; Espanhol Básico; Espanhol Intermediário I; Espanhol Intermediário II; Espanhol Avançado I; Espanhol Avançado II; Espanhol Instrumental; Inglês Básico; Inglês Intermediário I; Inglês Intermediário II; Inglês Avançado I; Inglês Avançado II; Inglês Instrumental; Libras Básico; Libras Intermediária I; Libras Intermediária II; Libras Avançado I; Libras Avançado II; Oratória; Oratória e Comunicação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			FCJ-61	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Farmácia e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Graduação em Farmácia ou Superior Tecnológico em Processos Químicos. Também será considerado Graduação em qualquer área de saúde com experiência ou especialização na área farmacêutica ou Técnico de Nível Médio em Química ou Farmácia com cursos complementares e experiência na área. É necessário comprovar experiência profissional.	Saúde Coletiva; Noções de Farmacologia; Primeiros Socorros; Atendimento a organização da farmácia e drogaria; Química Geral; Bioquímica; Balística da Farmácia; Atendimento de Farmácia; Noções de Farmácia Hospitalar.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			FCJ-62	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barbeiro; Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alongamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			FCJ-63	Ministrar aulas nos cursos de Serviços em manutenção elétrica predial, nos demais cursos correlacionados do eixo de Controle e Processos Industriais.	Graduação em Engenharia Elétrica ou áreas afins com especialização na área, ou Técnico de Nível Médio em Elétrica ou Eletrônica com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Eletricista básico, intermediário e avançado; Eletricista predial; Eletricista Industrial.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			FCJ-64	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeitaria e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeitaria: Bolos e Tortas; Confeitaria: Chocolates e Bombons; Confeitaria: Doces para festa; Confeitaria: Bolos e Tortas; Confeitaria: Choclates e Bombons; Confeitaria: Preparo e Decoração de Bolos e Tortas; Confeitaria: Doces Simples para Festa; Confeitaria: Quindim; Confeitaria: Pastéis e Cheesecakes; Confeitaria: Bolos Casuais; Panificação Básica; Pães; Panificação Básica; Panificação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			FCJ-65	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de Ficha técnica para preparações; Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecendo a cozinha brasileira: Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet; Técnicas de coque; Plantas alimentícias do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de bone; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para o dia a dia; Culinária: Salgado; Culinária: Massa e Molho; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			FCJ-66	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Administrativos e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Graduação em Ciências Contábeis, ou Superior Tecnológico em Gestão Comercial ou em Recursos humanos ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração, Contabilidade ou Recursos Humanos com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Títulos de Crédito; Elaboração da Política de Cobrança; Análises de Risco e Crédito - Score; Técnicas de Negociação; Economia Doméstica; Matemática Financeira; Contabilidade Geral; Controle de Fluxo de Caixa; Gestão de Capital de Giro; Controle de compras; Controle de vendas; Controle de Estoque; Faturamento de Produtos e Emissão de Notas; Matemática comercial e financeira; Legislação Trabalhista e Previdenciária; Rotinas Administrativas; Relacionamento Interpessoal; Gestão de Arquivos; Técnicas de Negociação; Princípios da educação financeira; Produtos Financeiros; Comportamento do Investimento; Análises de Financiamento; Análises de Investimento; Elaboração do Orçamento Empresarial; Inteligência de Negócios (IN); Segmentação de mercado e Posicionamento; Funil de Vendas; Redação Empresarial; Formação de Preço de Venda; Novos modelos; Técnicas de Negociação em Vendas; Planejamento da Compra; Planejamento de Venda e Análises de Indicadores Operacionais; Elaboração e implementação de Projetos Comunitários; Gestão de Projetos; Empreendedorismo; Gestão Integrada da Organização; Estratégias de Resolução de Problemas; Identificação, Diagnóstico e Negociação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC MARIA SEBASTIANA DA SILVA	Minaçu- GO	Professor Horista	MSJ-14	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo de Informática e Comunicação.	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrônica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configuração de segurança em computadores; Blockchain e aplicações correlatas; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Softwares e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com TIL e COBIT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Políticos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico - e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			MSJ-15	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecendo a cozinha brasileira: Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet; Técnicas de coque; Plantas alimentícias do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de bone; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para o dia a dia; Culinária: Salgado; Culinária: Massa e Molho; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			MSJ-16	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barbeiro; Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alongamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			MSJ-17	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Administrativos e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Graduação em Ciências Contábeis, ou Superior Tecnológico em Gestão Comercial ou em Recursos humanos ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração, Contabilidade ou Recursos Humanos com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Títulos de Crédito; Elaboração da Política de Cobrança; Análises de Risco e Crédito - Score; Técnicas de Negociação; Economia Doméstica; Matemática Financeira; Contabilidade Geral; Controle de Fluxo de Caixa; Gestão de Capital de Giro; Controle de compras; Controle de vendas; Controle de Estoque; Faturamento de Produtos e Emissão de Notas; Matemática comercial e financeira; Legislação Trabalhista e Previdenciária; Rotinas Administrativas; Relacionamento Interpessoal; Gestão de Arquivos; Técnicas de Negociação; Princípios da educação financeira; Produtos Financeiros; Comportamento do Investimento; Análises de Financiamento; Análises de Investimento; Elaboração do Orçamento Empresarial; Inteligência de Negócios (IN); Segmentação de mercado e Posicionamento; Funil de Vendas; Redação Empresarial; Formação de Preço de Venda; Novos modelos; Técnicas de Negociação em Vendas; Planejamento da Compra; Planejamento de Venda e Análises de Indicadores Operacionais; Elaboração e implementação de Projetos Comunitários; Gestão de Projetos; Empreendedorismo; Gestão Integrada da Organização; Estratégias de Resolução de Problemas; Identificação, Diagnóstico e Negociação.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			MSJ-18	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barbeiro; Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alongamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
COTEC MARIA SEBASTIANA DA SILVA	Carmineira- GO	Professor Horista	MSJ-19	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo de Informática e Comunicação.	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrônica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção de Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configuração de segurança em computadores; Blockchain e aplicações correlatas; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Softwares e Aplicativos; Sistemas de gestão e monitoramento de serviços TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com TIL e COBIT; Tecnologias de Informação e Comunicação; Gestão de Centros Políticos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico - e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			MSJ-20	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas de planejamento de cardápio e elaboração de ficha técnica para preparações; Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conhecendo a cozinha brasileira: Boas práticas de produção; Transformando ideias em negócios; Plano de negócios; Gestão de equipe em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet; Técnicas de coque; Plantas alimentícias do cerrado: sabores e aromas; Culinária gaúcha: comida de bone; Culinária gaúcha: comida de sal; Culinária para o dia a dia; Culinária: Salgado; Culinária: Massa e Molho; Culinária: Marmitta Fitnes; Culinária: Tortas Salgadas; Culinária: Pizzas; Culinária: Comidas Típicas; Culinária: Petiscos.	R\$ 20,70/h (+ 1/3 Hora atividade + DSR)

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC MARIA SEBASTIANA DA SILVA	Novo Planalto-GO	Professor Horista	MSS-28	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Educacionais e nos demais cursos correlacionados do eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de atuação. Comprovar experiência profissional em educação.	Matemática Básica; História de Goiás; Auxiliar Pedagógico; Educação Inclusiva; Psicologia da Aprendizagem; I; Metodologia Ativa; Tecnologia para a Educação; Científico para a ENEM; Ciências da Natureza e suas Tecnologias; Repertórios para o ENEM em Ciências Humanas e suas Tecnologias; Repertórios para o ENEM em Matemática e suas Tecnologias;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			MSS-29	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do Eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilitação/cursos em Libras ou Nível Médio** com habilitação/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Repertórios para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias; Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências; Redação e Produção de Texto: Exos Temáticos e Repertórios para o ENEM; Português Instrumental; Espanhol Básico; Espanhol Intermediário I; Espanhol Intermediário II; Espanhol Avançado I; Espanhol Avançado II; Espanhol Instrumental; Inglês Básico; Inglês Intermediário I; Inglês Intermediário II; Inglês Avançado I; Inglês Avançado II; Inglês Instrumental; Libras Básico; Libras Intermediário I; Libras Intermediário II; Libras Avançado I; Libras Avançado II; Oratória; Oratória e Comunicação;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			MSS-30	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Venda e Marketing e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Superior Tecnológico em Gestão Comercial ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Design Thinking; Mídias Sociais; Produção de Conteúdo Digital; Vendas Digitais; Merchandising e vitrinismo; Marketing de Conteúdo; Plano de Marketing; Mídias Digitais; Fotografia com Celular; Estratégias de divulgação de produtos nas redes sociais.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC LUZ HAMBERTO DE NUNES	Santa Helena de Goiás-GO	Professor horista - Apoio educacional	LHM-01	Atuar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos de ensino tecnológico ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de atuação. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-02	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Administrativos e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Graduação em Ciências Contábeis, ou Superior Tecnológico em Gestão Comercial ou em Recursos humanos ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração, Contabilidade ou Recursos Humanos com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Teorias de Créditos; Elaboração da Política de Cobrança; Análises de Risco e Crédito - Score; Técnicas de Negociação; Economia; Desenvolvimento Financeiro; Contabilidade Geral; Controle de Fluxo de Caixa; Gestão de Capital de Giro; Controle de compras; Controle de vendas; Controle de Estoques; Faturamento de Produtos e Emissão de Notas; Matemática comercial e Financeira; Legislação Trabalhista e Previdenciária; Notas Administrativas - Relações Interempresariais; Gestão de Arquivos; Técnicas de Negociação; Princípios de educação financeira; Produtos Financeiros; Comportamento do Investimento; Análise de Financiamento; Análise de Investimento; Técnicas de comunicação; Plano de vendas e ações; Ferramentas de vendas; Supervisão de mercado e posicionamento; Funil de Vendas; Redação Empresarial; Formação de Preço de Venda; Neurovendas; Técnicas de Negociação em Vendas; Planejamento de Compra; Planejamento de Venda e Análises de Indicadores Operacionais; Elaboração e implementação de Projetos Comunitários; Gestão de Projetos; Empreendedorismo; Gestão Integrada da Organização; Estratégias de Resolução de Problemas; Identificação, Diagnóstico e Negociação;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-03	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Meio ambiente e nos demais cursos correlacionados do eixo de Recursos Naturais.	Graduação em Ciências Biológicas ou Engenharia Ambiental ou Agronomia ou Engenharia Agrícola ou Agricultura ou Agroecologia ou Técnico de Nível Médio em Meio Ambiente ou Meio Ambiente ou Agricultura ou Agroecologia ou Agropecuária. Comprovar experiência profissional.	Horticultura; Técnicas de Vendas de Produtos Rurais; Afluência Orgânica; Classificador de Grãos; Agricultura básica; Elaboração de projetos Agrícolas; Gestão Ambiental; Gestão rural e extensão rural; Manejo do solo e da água; Fertilidade do solo; Nutrição da planta; Adaptação orgânica; Climatologia agrícola; Transmissão digital de desenho e topografia; Irrigação e drenagem; Construções e instalações rurais; Mecanização agrícola; Manejo de pragas em plantas; Manejo de doenças em plantas; Manejo de plantas daninhas; Tecnologia de aplicação de defensivos; Olericultura e Fruticultura; Produção de mudas e sementes; Gêndes culturais; Estruturas; Landscaping e paisagismo; Cultura, pós colheita e agroindústria; Elaboração de projetos Agrícolas; Gestão Ambiental; Gestão rural, extensão rural e técnicas de comunicação; Manejo do solo e água; Fertilidade do solo; Climatologia agrícola; Manejo de pragas e pragas; Plataforma digital de desenho e topografia; Irrigação e drenagem; Estruturas e instalações rurais; Mecanização agrícola; Técnicas em produção agropecuária; Produção de mudas e sementes; Métodos de emalidação e controle de pragas; Olericultura e Fruticultura; Educação Ambiental. Nutrição e alimentação Animal; Defesa Sanitária Animal; Tecnologia de Produtos de origem animal e vegetal; Biotecnologia de leite; Biotecnologia de carne; Agricultura e Saneamento; Silvicultura; Gestão Ambiental; Gestão rural, extensão rural e técnicas de comunicação;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-04	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Cultura e nos demais cursos correlacionados do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Noções básicas do planejamento de cardápio e elaboração da ficha técnica para preparações; Segurança e fluxo de alimentos na cozinha; Utensílios, equipamentos e implementos na cozinha profissional; Habilidades básicas: cortes, fundos e molhos; Conferência e cozinha brasileira; Boas práticas de produção; Transformando ideias em realidade; Plano de negócios; Gestão de estoque em restaurante; Gestão de compras, estoque e custos; Sustentabilidade na cozinha; Gestão sustentável de água e lixo; Elaboração do projeto gastronômico. Eventos e Buffet; Técnicas de coque; Planta alimentar do cerrado sazonais e aromas; Cultura gastronômica: comida de Deus; Cultura gastronômica: comida de São; Cultura para a vida e a cultura; Salgamos; Cultura; Mousse e Molhos; Cultura; Manteiga Fritada; Cultura; Tortas Salgadas; Cultura; Pizzas; Cultura; Comidas Típicas; Cultura; Petiscos.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-05	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeitaria e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeitaria: Bolos e Tortas; Confeitaria: Choclates e Bombons; Confeitaria: Doces para festas; Pãoificação Básica	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-06	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Informática e nos demais cursos correlacionados do eixo Informação e Comunicação.	Graduação em Ciências da Computação ou Sistema de Informação ou Redes de Computadores ou Análise de Sistemas ou Informática ou Tecnologia da Informação ou Técnico de Nível Médio em Informática ou Graduação em qualquer área com cursos complementares e experiência profissional. Comprovar experiência profissional.	Fundamentos de Eletrônica; Arquitetura de Computadores; Montagem e Manutenção da Computadores; Manutenção de Periféricos e Dispositivos Móveis; Fundamentos de Sistemas Operacionais; Projeto de Redes de Computadores; Configuração de Protocolos de Redes; Cabeamento Estruturado; Instalação e configuração de Redes Locais; Políticas de Segurança da Informação; Segurança em TI; Fundamentos de Auditoria em computadores; Suporte e configurações de segurança em computadores; Biochips e aplicações correlatas; Fundamentos de Informática; Instalação e Manutenção de Software e Aplicativos; Sistemas de gestão e armazenamento de arquivos TIC; Fundamentos sobre IoT e Computação em Nuvem; Gestão de Serviços de TI e Suporte Técnico com ITIL e COBIT; Tecnologias da Informação e Comunicação; Gestão de Centros Públicos de Acesso à Internet (Telecentros); Plataformas de Governo Eletrônico – e-Gov; Informática Básica; Informática Intermediária I; Informática Intermediária II; Informática Avançada I; Informática Avançada II; Informática Aplicada.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-07	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Colorimetria; Cabeleireiro; Escovista; Barberie; Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas; Maquiagem Profissional; Alongamento de Unhas; Manicure e Pedicure; Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas; Design de Sobrancelhas.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-08	Ministrar aulas nos cursos de Línguas e nos demais cursos correlacionados do Eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação com Licenciatura em Letras com habilitação em Português ou Inglês ou Espanhol ou Libras ou Licenciatura em qualquer área com habilitação/cursos em Libras ou Nível Médio** com habilitação/cursos e com experiência profissional na linguagem de atuação. Comprovar experiência profissional na área.	Repertórios para o ENEM em Línguas, códigos e suas tecnologias; Redação e Produção de Texto: Estrutura Textual e Competências; Redação e Produção de Texto: Exos Temáticos e Repertórios para o ENEM; Português Instrumental; Espanhol Básico; Espanhol Intermediário I; Espanhol Intermediário II; Espanhol Avançado I; Espanhol Avançado II; Espanhol Instrumental; Inglês Básico; Inglês Intermediário I; Inglês Intermediário II; Inglês Avançado I; Inglês Avançado II; Inglês Instrumental; Libras Básico; Libras Intermediário I; Libras Intermediário II; Libras Avançado I; Libras Avançado II; Oratória; Oratória e Comunicação;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-09	Ministrar aulas nos cursos de Serviços Educacionais e nos demais cursos correlacionados do eixo Desenvolvimento Educacional e Social.	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de atuação. Comprovar experiência profissional em educação.	Matemática Básica; História de Goiás; Auxiliar Pedagógico; Educação Inclusiva; Psicologia da Aprendizagem; I; Metodologia Ativa; Tecnologia para a Educação; Repertórios para o ENEM em Ciências da Natureza e suas Tecnologias; Repertórios para o ENEM em Ciências Humanas e suas Tecnologias; Repertórios para o ENEM em Matemática e suas Tecnologias;	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-10	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio** com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e inovação do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na Indústria Têxtil; Matérias primas e acessórios; Desempenho de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulto e infantil; PBD da Modelagem (plano de peças do vestuário infantil- juvenil); PBD da Modelagem (plano de peças do vestuário masculino); PBD da Modelagem (plano de peças do vestuário feminino); Montagem crítica; Modelagem de peças do vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças do vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peça- piloto); Fundamentos técnicos e científicos à análise de moda e mercado e à representação do vestuário; Ficha técnica de peça de vestuário; Modelagem e Protótipos digitais de peças do vestuário e Modelagem digital - pacote Autocad; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na configuração do vestuário de Moda; Conselho de Estilo; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Labeling; Corte e Costura - Básico; Corte e Costura - Intermediário; Corte e Costura - Avançado; Gerenciamento de Confecção de Moda; Modelagem Computacionalizada em Sistemas Auxiliares; Mídias de Costura; Tipos e Finalidades; Computador de Moda; Estampagem; Corte e Costura de Linharia; Ajuste e reforma do vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura; Têxteis e Métodos; Costura Industrial; Processos Têxteis; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquina de Costura Industrial, Saúde e Segurança de Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura industriais; Máquina de costura industrial; Tipos, modelos, canteiro têxtil; máquinas de costura industrial; Diferenças entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-11	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Farmácia e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Graduação em Farmácia ou Superior Tecnológico em Processos Químicos. Também será considerado Graduação em qualquer área da saúde com experiência e/ou especialização na área Farmácia ou Técnico de Nível Médio em Química ou Farmácia com cursos complementares e experiência na área. É necessário comprovar experiência profissional.	Saúde Coletiva; Noções de Farmacologia; Primeiros Socorros; Atendimento e organização da farmácia e drogaria; Química Geral; Bioquímica; Biotecnologia de Farmácia; Atendimento de Farmácia; Noções de Farmácia Hospitalar	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			LHM-12	Ministrar aulas nos cursos de Serviços em Departamento Pessoal e nos demais cursos correlacionados do eixo de Gestão e Negócios.	Graduação em Administração ou Graduação em Economia ou Graduação em Ciências Contábeis, ou Superior Tecnológico em Gestão Comercial ou em Recursos humanos ou Graduação em qualquer área com experiência e/ou especialização em Gestão e Negócios ou Técnico de Nível Médio em Administração, Contabilidade ou Recursos Humanos com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Rotinas de Departamento de Pessoal na Contratação; Elaboração da Folha de Pagamento; Rotinas de Departamento de Pessoal no Desenvolvimento; Gestão de Cargos, Salários e Benefícios; Gestão de Planos de Cargos; Planejamento em RH; Comunicação Empresarial; Gestão de Equipes de Alta Performance; Análise, seleção, retenção de talentos; Diversidade Organizacional; Fundamentos de Estrutura Organizacional; Liderança; Psicologia Aplicada ao RH - Liderança Organizacional; Cultura Organizacional; Gestão de Desenvolvimento	R\$ 20,70/h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC CELSO MONTEIRO FURTADO	Uruana-GO	Professor horista - Apoio educacional	CMF-01	Auxiliar como Professor de Atendimento Educacional Especializado junto aos cursos dos eixos tecnológicos ofertados na unidade de ensino	Graduação em Pedagogia ou Licenciatura em qualquer área do conhecimento com experiência e/ou especialização na área de inclusão. Comprovar experiência profissional em educação inclusiva.	Formação técnica e experiência profissional em educação inclusiva.	R\$ 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
		Professor Horista	CMF-02	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Docas para festa; Panificação Básica.	R\$ 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			CMF-03	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de corte, costura e modelagem e nos demais cursos correlacionados do eixo de Produção Cultural e Design.	Curso Superior de Tecnologia em Design de Moda, ou Técnico de Nível Médio em Vestuário ou correlatos, ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio* com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área de modelagem, corte e costura. Comprovar experiência profissional.	Planejamento e execução do risco e corte de tecidos; Sustentabilidade na indústria Têxtil; Matérias-primas e acabamentos; Desenvolvimento de Materiais Têxteis; Modelagem Bidimensional; Modelagem Tridimensional; Construção de bases de modelagem adulta e infantil; P&D da Modelagem (plano) de peças do vestuário infantil-juvenil; P&D da Modelagem (plano) de peças do vestuário masculino; P&D da Modelagem (plano) de peças do vestuário feminino; Modelagem estrutural; Modelagem de peças de vestuário de alfaiataria; Modelagem de peças de vestuário em malha; Elaboração de protótipos de vestuário (peças- piloto); Fundamentos técnicos e científicos a análise de moda e mensuro e a representação do vestuário; Ficha técnica de peça de vestuário; Modelagens e Protótipos digitais de peças de vestuário e Modelagem digital – pacote Autodesk; Modelagem Zero Waste na Moda; Sistema CAD na confecção/Desenho de Moda; Consultor de Estilo; Moda e e-commerce; Costura em Malha; Técnicas de Upcycling; Corte e Costura - Básico Corte e Costura - Intermediário Corte e Costura - Avançado; Gerenciamento da Confecção de Moda; Modelagem Computadorizada em Sistemas Auxiliares; Máquinas de Costura; Tipos e Perfilados; Compilador de Modelo; Estamparia; Corte e Costura de Linharia; Ajuste e reforma de vestuário; Modelagem masculina, infantil e feminina; Costura; Tipos e Métodos; Costura Industrial; Processos têxteis; Técnicas de Costura em Tecidos pesados; Introdução à Manutenção de máquina de Costura Industrial; Saúde e Segurança no Trabalho; Tipos de Manutenção; Práticas de Manutenção em máquinas de costura industrial; Máquinas de costura industrial: Tipos, modelos, características, regulagens das máquinas de costura industrial; Diferenças entre máquinas de cada fabricante.	R\$ 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da vaga	Formação	Requisitos	R\$ Salário Base Mensal
COTEC CELSO MONTEIRO FURTADO	Itapuranga-GO	Professor Horista	CMF-04	Ministrar aulas nos cursos de Serviços em manutenção elétrica predial, e nos demais cursos correlacionados do eixo de Controle e Processos Industriais.	Graduação em Engenharia Elétrica ou áreas afins com especialização na área, ou Técnico de Nível Médio em Elétrica ou Eletécnica com cursos complementares de qualificação profissional e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Eletricista básico, intermediário e avançado; Eletécnica predial; Eletécnica Industrial.	R\$ 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)