



## Capacitação para Mulheres

### ALIMENTAÇÃO

Tipo de curso	EMPRESA	Descrição do CONTEÚDO	Link para Inscrição
Aprenda a descascar frutas	LEARN-CAFE	Você aprenderá a descascar diversas frutas de maneira simples e fácil.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/descascar-frutas">https://www.learncafe.com/cursos/descascar-frutas</a>
Aprenda a fazer fondue doce e salgado	LEARN-CAFE	Você aprenderá a fazer deliciosas receitas de fondue doce e salgado.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/fondue">https://www.learncafe.com/cursos/fondue</a>
Aprimoramento na Cozinha para Empregadas Domésticas	EDUCA	EMBORA SEJA UM CURSO PARA EMPREGADAS DOMÉSTICAS, são ensinados vários assuntos para tornar as suas atividades do lar mais fáceis e aprimoradas, tais como: Boas práticas de manipulação de alimentos. Como comprar alimentos de qualidade? Como armazenar corretamente os Alimentos? Como pesar e medir os alimentos? Conceitos básicos de cortes e cocção em frutas, verduras e legumes. Grãos. Massas e molhos. Cardápios completos 01 - Carnes Bovina e Suína. Cardápios completos 02 – Pescados. Cardápios completos 03 – Aves. Café da Manhã e Lanche da Tarde - Confeitaria e Panificação. Festas.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Aprimoramento-na-Cozinha-para-Empregadas-Dom%E9sticas-%7B47%7D-60--horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Aprimoramento-na-Cozinha-para-Empregadas-Dom%E9sticas-%7B47%7D-60--horas.html</a>
Boas práticas nos serviços de alimentação	SEBRAE	Esta trilha vai ajudar a compreender as questões relacionadas a segurança alimentar no processo de elaboração dos alimentos, nas formas de armazenamento e conservação e em outros importantes conceitos e práticas que aprimorarão seu negócio.	<a href="https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,fa88adfa1bad5710VgnVCM1000004c00210aRCRD">https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,fa88adfa1bad5710VgnVCM1000004c00210aRCRD</a>
Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Distribuição	SENAC	Aperfeiçoar profissionais que atuam na manipulação/distribuição de alimentos em conhecimentos que possibilitem a aplicação de procedimentos como forma de prevenção de malefícios causados por condutas anti-higiênicas, análise das instalações de estabelecimentos e realização de etapas operacionais visando a comercialização de alimentos seguros à saúde dos consumidores.	<a href="https://www.ead.senac.br/gratuito/boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao-e-distribuicao/">https://www.ead.senac.br/gratuito/boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao-e-distribuicao/</a>
Bolo Decorado com Pasta Americana	PRIME-CURSOS	Será ensinado como fazer um bolo decorado com pasta americana; higiene pessoal; higiene da cozinha, utensílios e alimentos; utensílios e materiais básicos; preparar a massa; rechear o bolo; preparar o bolo para receber a pasta americana; decorar o bolo; como colorir a pasta americana.	<a href="https://www.primecursos.com.br/bolo-decorado-com-pasta-americana/">https://www.primecursos.com.br/bolo-decorado-com-pasta-americana/</a>
Bolo de Casamento Decorado com Pasta Americana	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá como fazer um bolo de casamento decorado com pasta americana; como abrir a massa; como fazer a decoração de faixa interior, decoração de rosas e copo de leite, flores miozotes, corações e laços; montagem do bolo e como aplicar a decoração.	<a href="https://www.primecursos.com.br/bolo-de-casamento-decorado-com-pasta-americana/">https://www.primecursos.com.br/bolo-de-casamento-decorado-com-pasta-americana/</a>
Brigadeiros Gourmet	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá passo-a-passo como fazer sete receitas de brigadeiros gourmet: red velvet recheados; prestígio; paçoca; leite em pó; creme de avelã; floresta negra e kit kat.	<a href="https://www.primecursos.com.br/brigadeiros-gourmet/">https://www.primecursos.com.br/brigadeiros-gourmet/</a>

<b>Cervejeiro Artesanal</b>	PRIME-CURSOS	Serão transmitidos os conhecimentos básicos do cervejeiro artesanal; quais os ingredientes básicos da cerveja, os equipamentos para fabricação, o procedimento, a fermentação, o engarrafamento, armazenamento da bebida.	<a href="https://www.primecursos.com.br/cervejeiro-artesanal/">https://www.primecursos.com.br/cervejeiro-artesanal/</a>
<b>Como preparar peixe</b>	LEARN-CAFE	Neste curso você aprenderá diversas receitas de preparo de peixes.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/como-fazer-peixe-frito">https://www.learncafe.com/cursos/como-fazer-peixe-frito</a>
<b>Confeitaria</b>	EDUCA	Curso bem vasto, iniciando-se com a descrição do que seja a Profissão. História da Confeitaria. Cuidados Pessoais. Higiene da Cozinha, Utensílios e Alimentos. Pesos e Medidas. Utensílios e Eletrodomésticos. Tipos de Batedeira. Saco de Confeitar e Bicos de Confeiteiro. Recheios para Bolos, Tortas e Doces. Receitas Clássicas. Folhados. Cupcakes. Merengues. Macaron. Bem-casados. Brigadeiro e Outros Docinhos. Massas de Bolos. Coberturas para Bolos. A importância dos ingredientes na preparação de um bolo. Livros e Filmes de Confeitaria. Dicas Extras.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Confeitaria-%7B47%7D-60-horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Confeitaria-%7B47%7D-60-horas.html</a>
<b>Confeiteiro</b>	EDUCA	A história da ocupação – Açúcar: o ouro branco. Quem é o confeiteiro hoje? O material do confeiteiro. Boas práticas de higiene com alimentos. Conhecendo melhor a cozinha. Açúcar e a confeitaria. A arte do confeito. Massas. Merengues. Cremes. Musses. Chocolate. Preparações geladas. Trabalhando por conta própria.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Confeiteiro-%7B47%7D-60-horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Confeiteiro-%7B47%7D-60-horas.html</a>
<b>Cozinha Vegetariana</b>	SENAC	Neste curso serão apresentados alguns princípios da cozinha vegetariana e vegana, bem como o modo de preparo de pratos desse tipo de culinária. Também será apresentada uma breve história do vegetarianismo, os diversos tipos de vegetarianismo e várias receitas de pratos vegetarianos, além de saladas, sobremesas e lanches!	<a href="https://www.ead.senac.br/gratuito/cozinha-vegetariana-psg/">https://www.ead.senac.br/gratuito/cozinha-vegetariana-psg/</a>
<b>Cozinheiro</b>	EDUCA	O curso será dividido em <b>10 Unidades</b> , a saber: 1-A história da ocupação. 2- Quem é o cozinheiro hoje? 3-O material do cozinheiro. 4-Boas práticas de higiene. 5-Os detalhes da cozinha. 6-Procedimentos Básicos na cozinha. 7-As cores saudáveis dos vegetais. 8-Pasta. 9-Carnes e Aves. 10-Pescados.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Cozinheiro-%7B47%7D-60-horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Cozinheiro-%7B47%7D-60-horas.html</a>
<b>Cozinha Japonesa</b>	SENAC	O objetivo deste curso é apresentar técnicas para o preparo de diversos tipos de pratos da cozinha japonesa, de diversas iguarias tradicionais dessa culinária, que é rica em nutrientes, cores, sabores, aromas, temperos e história.	<a href="https://www.ead.senac.br/gratuito/cozinha-japonesa-psg/">https://www.ead.senac.br/gratuito/cozinha-japonesa-psg/</a>
<b>Curso de Confeitaria Básico</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá as noções fundamentais da confeitaria; a profissão; história da confeitaria; cuidados pessoais; higiene da cozinha, utensílios e alimentos; pesos e medidas; utensílios e eletrodomésticos; tipos de batedeira; saco de confeitar e bico de confeiteiro; recheios para bolos, tortas e doces; receitas clássicas; folhados; receitas com massa folhada; cupcakes; merengue; macarons e bem-casados; brigadeiro e outros docinhos; massas e coberturas para bolos; a importância dos ingredientes na preparação de um bolo; livros e filmes de confeitaria; dicas extras.	<a href="https://www.primecursos.com.br/confeitaria-basico/">https://www.primecursos.com.br/confeitaria-basico/</a>

<b>Curso de Cozinheiro Básico</b>	PRIME-CURSOS	Curso livre para Qualificação Profissional, você aprenderá sobre: introdução, aguce os sentidos para aprender a cozinhar, 5 dicas para quem pretende chegar a ser chef de cozinha, equipamentos necessários para uma cozinha de restaurante, as facas certas para uma cozinha de restaurante, utensílios auxiliares da cozinha de restaurante, as panelas ideais para uma cozinha de restaurante, higiene e roupas, como ocorre a contaminação de alimentos, cuidados com a higiene no preparo dos alimentos na cozinha, veja 10 passos para se tornar um cozinheiro de sucesso, introdução aos temperos e condimentos utilizados, introdução aos tipos de cortes de carnes bovinas, cortes nobres de carnes bovinas, tipos de cortes de carnes suínas, tipos de cortes de carnes ovinas, tipos de cortes de frango, cortes padrões usados na cozinha, molhos mais utilizados na cozinha, cuidados nos pratos veganos e vegetarianos, receitas de pratos vegetarianos, receitas de pratos veganos carpaccio: veja como montar e os cuidados a tomar, dicas de montagens de pratos, sobremesas e alta gastronomia.	<a href="https://www.primecursos.com.br/cozinheiro-basico/">https://www.primecursos.com.br/cozinheiro-basico/</a>
<b>Decoração de Bolo com Pasta Americana</b>	EDUCA	Será feita uma Introdução sobre o assunto. Tratarão sobre a Higiene Pessoal, Higiene da Cozinha, Utensílios e Alimentos. Utensílios e Materiais Básicos. Preparando a massa. Recheando o bolo. Preparando o bolo para receber a Pasta Americana. Decorando o bolo. Pasta Americana e seus Segredos. Colorindo a Pasta Americana. Bibliografia/Links Recomendados.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Decora%E7%E3o-de-Bolo-com-Pasta-Americana-%7B47%7D-35-horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Decora%E7%E3o-de-Bolo-com-Pasta-Americana-%7B47%7D-35-horas.html</a>
<b>Doces e Sobremesas</b>	LEARN-CAFE	Sobremesas e doces para ocasiões especiais. É possível aprender e empreender com essas receitas. O passo a passo das receitas. Dicas de produtos. Dicas de preparação.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/docesesobremesas">https://www.learncafe.com/cursos/docesesobremesas</a>
<b>Gastronomia</b>	EDUCA	Curso será iniciado com uma introdução. Falará dos Móveis, Equipamentos e Utensílios da Cozinha. A Cozinha Profissional. Hierarquia da Cozinha Profissional. Higiene. Técnicas Culinárias. Bases da Cozinha. Ervas e Agentes Aromáticos. Molhos. Ovos. Grãos e Cereais. Legumes. Massas. Carne Bovina. Carne Suína. Outras Carnes. Aves. Peixes e Frutos do Mar. Bibliografia/Links Recomendados.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Gastronomia-%7B47%7D-55-horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Gastronomia-%7B47%7D-55-horas.html</a>
<b>Higiene e Armazenamento de Alimentos em sua Cozinha</b>	ESKADA	Este curso oportuniza o aprendizado sobre higiene e armazenamento de alimentos em sua cozinha, ressaltando os cuidados com a higiene do ambiente, com a forma de armazenamento e, também, com o preparo dos alimentos.	<a href="https://eskadauema.com/course/view.php?id=59">https://eskadauema.com/course/view.php?id=59</a>
<b>Higiene e Segurança Alimentar</b>	SEST-SENAT	Aprenderá sobre os cuidados necessários para garantir a higiene adequada dos alimentos a fim de evitar contaminações e doenças.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/higiene-e-seguranca-alimentar/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/higiene-e-seguranca-alimentar/</a>
<b>Moqueca</b>	LEARN-CAFE	Nesta playlist você aprenderá diversas receitas de moqueca baiana.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/moqueca">https://www.learncafe.com/cursos/moqueca</a>
<b>Padeiro</b>	EDUCA	Temas tratados no Curso: Quem é o Padeiro hoje? O material do Padeiro. Boas práticas de higiene com os alimentos. Conhecendo melhor a Padaria. Farinha: a matéria-prima da panificação. Ingredientes para a panificação. O segredo da panificação: o Fermento. Processo de produção do pão. A matemática nos pães. O pãozinho do café da manhã. Pães de Fôrma, integral, de massa leve e doces. A volta ao mundo em vários pães.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Padeiro-%7B47%7D-60-horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Padeiro-%7B47%7D-60-horas.html</a>
<b>Panificação Básica</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os conceitos básicos da panificação, os principais ingredientes utilizados, os aditivos, higiene pessoal e dos utensílios, modo correto de armazenagem de alimentos, cálculos de balanceamento das massas, preparo de massas fermentadas, dicas e recomendações úteis, receitas de pães básicos.	<a href="https://www.primecursos.com.br/panificacao-basica/">https://www.primecursos.com.br/panificacao-basica/</a>

<b>Panificação</b>	EDUCA	TEMAS: Os principais ingredientes da panificação. Aditivos para panificação. Higiene e Profissionalismo. Cálculos de Balanceamento. Preparo de Massas Fermentadas. Dicas Úteis. Receitas: Pão de Massa Semi-Doce, Pão de Massa Doce, Pão de Massa Salgada, Pães de Mestre, Recheios e Coberturas.	<a href="https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Panifica%E7%E3o-%7B47%7D-50-horas.html">https://www.cursosonlineeduca.com.br/item/Curso-Panifica%E7%E3o-%7B47%7D-50-horas.html</a>
<b>Pizzaiolo Básico</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá o básico para exercer a prática do pizzaiolo; história da pizza; segurança alimentar; higiene e roupas; boas práticas na cozinha; cuidados ao manipular os alimentos; utensílios e equipamentos; temperos e especiarias; regras essenciais para se tornar um bom pizzaiolo; dicas práticas; receitas de massas para pizzas; abertura da massa; receitas de molhos e pizzas; calzone; multimídia.	<a href="https://www.primecursos.com.br/pizzaiolo-basico/">https://www.primecursos.com.br/pizzaiolo-basico/</a>
<b>Receita de sucesso: cardápio, cozinha e alimentos</b>	SEBRAE	Curso sobre as estratégias e técnicas sobre a elaboração, o planejamento e a atratividade dos cardápios. além de ensinar sobre o fluxo de trabalho e os controles necessários para o monitoramento da gestão operacional na produção e manipulação de comidas.	<a href="https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/receita-de-sucesso-cardapio-cozinha-e-alimentos_08b0b8a6a28bb610VgnVCM1000004c00210aRCRD">https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/receita-de-sucesso-cardapio-cozinha-e-alimentos_08b0b8a6a28bb610VgnVCM1000004c00210aRCRD</a>
<b>Receitas práticas de almoço nutritivo</b>	LEARN-CAFE	Curso composto por receitas práticas e saudáveis para você arrasar nos seus pratos e ter sabor e nutrição com bastante praticidade. Também será dado várias dicas de como ganhar mais tempo na cozinha, economizar gás entre outras dicas para deixar sua cozinha mais legal. Tb será falado sobre os benefícios de alguns ingredientes e a importância dos mesmos em sua alimentação.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/receitas-praticas-de-almoco-nutritivo">https://www.learncafe.com/cursos/receitas-praticas-de-almoco-nutritivo</a>
<b>Sushiman Básico</b>	PRIME-CURSOS	Você aprenderá as noções básicas do trabalho do sushiman; segurança alimentar; higiene e roupas; regras da etiqueta japonesa; tipos de sushis e pratos da culinária japonesa; utensílios; temperos; preparo do peixe e frutos do mar, do arroz, do uramaki, do hossomaki, do hot roll, do nigirizushi, do norimaki, do temaki, do negui-toro, do gunkan maki, do tempurá, do harumaki, do yakissoba tradicional, do teppan-yaki; forma correta de servir; outras receitas; como montar um cardápio; a arte de usar os hashis; glossário.	<a href="https://www.primecursos.com.br/sushiman-basico/">https://www.primecursos.com.br/sushiman-basico/</a>

### AUTOCONHECIMENTO

<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
<b>Administração do Tempo</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os principais conceitos de organização pessoal, os princípios gerenciais clássicos, como priorizar assuntos, planejamento, delegação de tarefas, organização da agenda, ordem.	<a href="https://www.primecursos.com.br/administracao-do-tempo/">https://www.primecursos.com.br/administracao-do-tempo/</a>
<b>Como Melhorar o Foco</b>	LinkedIn	Neste curso, o especialista em produtividade e autor de um best-seller, Dave Crenshaw, ajuda você a desenvolver habilidades críticas que evitarão as distrações diárias e manterão seu foco no que é mais valioso. Organize seu espaço digital e físico para fortalecer a concentração, descobrir maneiras de manter sua mente na tarefa e proteger suas relações — tanto no trabalho quanto em casa —, colocando o foco no que é mais importante.	<a href="https://br.linkedin.com/learning/como-melhorar-o-foco?trk=learning-path&amp;upsellOrderOrigin=default_guest_learning">https://br.linkedin.com/learning/como-melhorar-o-foco?trk=learning-path&amp;upsellOrderOrigin=default_guest_learning</a>
<b>Como Vencer a Procrastinação</b>	LinkedIn	Descubra, em apenas 20 minutos, como se preparar para vencer a procrastinação no futuro, pois se demonstra como diferenciar a procrastinação de outros comportamentos, identificar os motivos e usar estratégias que ajudarão você a lidar com a procrastinação e aumentar sua produtividade.	<a href="https://br.linkedin.com/learning/como-vencer-a-procrastinacao?trk=learning-path&amp;upsellOrderOrigin=default_guest_learning">https://br.linkedin.com/learning/como-vencer-a-procrastinacao?trk=learning-path&amp;upsellOrderOrigin=default_guest_learning</a>

<b>Conhecendo o Yoga</b>	LEARN-CAFÉ	O Yoga é uma filosofia que trabalha o corpo e a mente, através de disciplinas tradicionais. Muitos a consideram como a transformação da consciência humana em consciência divina.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/conhecendo-o-yoga">https://www.learncafe.com/cursos/conhecendo-o-yoga</a>
<b>Noções Básicas de PNL</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá as noções básicas da Programação Neurolinguística, os pressupostos básicos, modelagem, espelhamento, rapport, falar em público, modificar crenças e condicionamentos, elevar a autoestima, PNL nas relações de trabalho, na educação.	<a href="https://www.primecursos.com.br/nocoes-basicas-de-pnl/">https://www.primecursos.com.br/nocoes-basicas-de-pnl/</a>
<b>Pequena Iniciação à meditação</b>	LEARN-CAFÉ	Neste curso você vai aprender um pouco da história sobre a meditação, os benefícios que ela pode proporcionar a sua saúde, harmonia e uma vida melhor de um modo geral. Este curso é bem pratico onde eu ensino algumas técnicas e exercícios de relaxamento e concentração.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/pequena-iniciacao-a-meditacao">https://www.learncafe.com/cursos/pequena-iniciacao-a-meditacao</a>
<b>PNL Aplicada à Educação</b>	PRIME-CURSOS	Você aprenderá as noções básicas da Programação Neurolinguística voltadas para o ensino e aprendizagem, os pressupostos básicos, rapport, pnl na educação, os estilos de aprendizagem, os sistemas representacionais, múltiplas inteligências e desenvolvimento de aptidões, memória, linguagem, técnicas para melhorar as aulas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/pnl-aplicada-a-educacao/">https://www.primecursos.com.br/pnl-aplicada-a-educacao/</a>
<b>PROGRAMAÇÃO NEURO LINGÜÍSTICA-PNL</b>	Omie	Neste curso, através da apresentação de técnicas de programação neuro linguísticas, será possível identificar os perfis dos consumidores, escolher as melhores estratégias para cada um e aplicar as técnicas de PNL que garantirão o sucesso de sua venda.	<a href="https://academy.omie.com.br/app/vendas-e-fidelizacao/pnl-programacao-neurolinguistica1">https://academy.omie.com.br/app/vendas-e-fidelizacao/pnl-programacao-neurolinguistica1</a>
<b>Raciocínio Lógico</b>	PRIME-CURSOS	Este curso aborda os principais conceitos de raciocínio lógico, como conjunção, lógica matemática, relações binárias, e muito mais.	<a href="https://www.primecursos.com.br/raciocinio-logico-basico/">https://www.primecursos.com.br/raciocinio-logico-basico/</a>
<b>Regulação da Preocupação e da Ansiedade</b>	ESCOLA-VIRTUAL	No curso são apresentadas estratégias efetivas, baseadas em evidências científicas, para compreender os estados do medo e regular a preocupação e a ansiedade improdutivas. O conteúdo é composto por 4 aulas, contendo vídeos.	<a href="https://www.ev.org.br/cursos/regulacao-da-preocupacao-e-da-ansiedade">https://www.ev.org.br/cursos/regulacao-da-preocupacao-e-da-ansiedade</a>

## EDUCAÇÃO INFANTIL

Tipo de curso	EMPRESA	Descrição do CONTEÚDO	Link para Inscrição
<b>Berçarista</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os conhecimentos e rotinas essenciais de um berçarista; a história e legislação da profissão no Brasil; as habilidades e competências requeridas; as características de um bom berçarista; os cuidados com recém-nascidos; banho; sono; alimentação; leitura; atividades e brincadeiras; organização do espaço; o choro da criança; a diferença entre cuidar e educar; primeiros socorros.	<a href="https://www.primecursos.com.br/bercarista/">https://www.primecursos.com.br/bercarista/</a>
<b>Brinquedoteca e Aprendizagem Infantil</b>	PRIME-CURSOS	Aluno aprenderá os fundamentos de brinquedoteca e aprendizagem infantil; o brinquedo e a brincadeira no desenvolvimento infantil; o que é brinquedoteca; contexto histórico; as funções da brinquedoteca; como montar uma brinquedoteca; ensinando com a brinquedoteca; 8 fases da inteligência e como estimulá-la; melhores brinquedos e jogos para alfabetização e memória; o lúdico na aprendizagem; formação do educador para atuar na brinquedoteca.	<a href="https://www.primecursos.com.br/brinquedoteca-e-aprendizagem-infantil/">https://www.primecursos.com.br/brinquedoteca-e-aprendizagem-infantil/</a>

<b>Contação de Histórias</b>	PRIME-CURSOS	Será ensinado para a aluna os fundamentos da contação de histórias; a origem da literatura infantil; histórias infantis e desenvolvimento das crianças; contos de fada e o universo infantil; características de uma boa obra para crianças; as dificuldades de ser criança; transmissão de valores através das histórias; tirando maior proveito das histórias; contação de histórias e interação social; a teoria sócio-histórica de Vygotsky; estudo da história infantil; processo comunicativo e oralidade; contos: o patinho feio, a pequena vendedora de fósforos e o soldadinho de chumbo.	<a href="https://www.primecursos.com.br/contacao-de-historias/">https://www.primecursos.com.br/contacao-de-historias/</a>
<b>Curso de Cuidador Infantil</b>	PRIME-CURSOS	Curso ensinará os conceitos e conhecimentos básicos da profissão de cuidador infantil; crescimento e desenvolvimento infantil; as doenças mais comuns da criança e a imunização; jogos e brincadeiras infantis; técnicas recreativas por faixas etárias; brinquedos indicados para cada idade; contação de histórias; noções de nutrição e dietética infantil; problemas na alimentação infantil; princípios de higiene, profilaxia e biossegurança; patologias comuns na infância; necessidades infantis.	<a href="https://www.primecursos.com.br/cuidador-infantil/">https://www.primecursos.com.br/cuidador-infantil/</a>
<b>O Desafio de Cuidar dos Filhos</b>	SEST-SENAT	Aprenda sobre como lidar com o desafio de cuidar e educar os filhos, considerando a complexidade dos relacionamentos e as características de cada fase, especialmente da adolescência.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/o-desafio-de-cuidar-dos-filhos/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/o-desafio-de-cuidar-dos-filhos/</a>

<b>EMPREENDEDORISMO E VENDAS</b>			
<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
<b>Abrindo um negócio - O que preciso saber</b>	Omie	Neste curso, as pessoas serão convidadas a pensar sobre seu propósito, seus motivos para empreender e, é claro, serão desmistificadas as questões de senso comum do Empreendedorismo.	<a href="https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/abrindo-um-negocio-o-que-preciso-saber">https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/abrindo-um-negocio-o-que-preciso-saber</a>
<b>Alinhamento entre vendas e marketing</b>	FGV	O curso apresenta a venda alinhada à estratégia de marketing, a evolução das abordagens de venda e a nova realidade de compras. Serão analisados todos os elementos que possam vir a causar impactos no processo de venda, como os avanços na área de Tecnologia da informação e as mudanças constantes no comportamento dos clientes.	<a href="https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/alinhamento-entre-vendas-e-marketing">https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/alinhamento-entre-vendas-e-marketing</a>
<b>Aprender a empreender</b>	SEBRAE	Conheça as principais características que um empreendedor deve ter e aprenda os conceitos básicos sobre empreendedorismo, marketing e finanças. Se você está querendo abrir um negócio ou se acabou de abrir este curso é para você!	<a href="https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/aprender-a-empreender,b070b8a6a28bb610VgnVCM1000004c00210aRCRD">https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/aprender-a-empreender,b070b8a6a28bb610VgnVCM1000004c00210aRCRD</a>
<b>Atendimento ao cliente</b>	SEBRAE	O curso ensinará sobre os procedimentos de atendimento em uma empresa e como estas ações provocam um impacto positivo nos resultados de um negócio.	<a href="https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/empreendedorismo-para-o-mercado-financeiro">https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/empreendedorismo-para-o-mercado-financeiro</a>
<b>Base do empreendedor</b>	Omie	Curso para quem deseja dar os primeiros passos no seu negócio ou, até mesmo, que deseja recomençar seus negócios e mudar os horizontes de sua empresa.	<a href="https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/base-do-empreendedorismo">https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/base-do-empreendedorismo</a>
<b>Como Ganhar Dinheiro na Internet</b>	PRIME-CURSOS	Aluna aprenderá as principais formas de ganhar dinheiro pela internet; quais as principais maneiras de ganhar dinheiro online; de onde vem a receita de um blog; como conseguir anunciantes para um blog; como monetizar artigos; produção de conteúdo; produção de vídeos para o Youtube; ganhando dinheiro com franquias virtuais; vendendo infoprodutos; ganhando dinheiro com lojas virtuais; marketplace; como usar o Facebook para vender mais; atendimento é tudo; conduta de um empreendedor; guerra de preços.	<a href="https://www.primecursos.com.br/como-ganhar-dinheiro-na-internet/">https://www.primecursos.com.br/como-ganhar-dinheiro-na-internet/</a>

Como Montar Uma Loja Virtual	Omie	Neste curso será desmistificado o e-commerce e diversas barreiras que se acredita ser um impeditivo para começar as vendas on-line.	<a href="https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/como-montar-uma-loja-virtual">https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/como-montar-uma-loja-virtual</a>
Consultora de vendas	LEARN-CAFÉ	Técnicas para aprender a vender qualquer coisa. Vários tipos de venda. Oratória. Tudo o que um Vendedor precisa saber para poder vender. Liderar sua própria equipe de vendas e empreender	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/consultor-de-vendas">https://www.learncafe.com/cursos/consultor-de-vendas</a>
Criação de Novos Produtos	FGV	O curso apresenta os fundamentos gerais dos produtos. O foco é entender como esses fundamentos diferenciam-se daqueles referentes ao serviço, como se dá o ciclo de vida dos produtos e quais são as possíveis estratégias de embalagem e de rotulagem.	<a href="https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/criacao-de-novos-produtos">https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/criacao-de-novos-produtos</a>
Curso de fidelização de clientes com técnicas do modelo Disney (CUSTOMER SUCCESS)	Omie	Usando o modelo de sucesso de Walt Disney, o curso possibilitará o acesso a ferramentas para segmentar seu público-alvo e conhecer seu cliente profundamente, baseando-se em suas irritações. As aulas desse curso se baseiam em ações para transformar um cliente em um promotor de sua empresa e de seu produto/serviço!	<a href="https://academy.omie.com.br/app/vendas-e-fidelizacao/fidelizacao-de-clientes-com-tecnicas-de-customer-success1">https://academy.omie.com.br/app/vendas-e-fidelizacao/fidelizacao-de-clientes-com-tecnicas-de-customer-success1</a>
Empreendedor de sucesso	Omie	Desenhada essa trilha para quem deseja aprimorar os seus conhecimentos e conquistar o sucesso do seu negócio por meio das boas práticas em várias frentes necessárias para a gestão da sua empresa.	<a href="https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/empreendedor-de-sucesso">https://academy.omie.com.br/app/gestao-e-negocios/empreendedor-de-sucesso</a>
Empreendedorismo	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá os principais conceitos do empreendedorismo; o que caracteriza um empreendedor, como criar um plano de negócios, a pesquisa de mercado, como criar uma marca, como identificar um mercado, os principais conhecimentos financeiros, o que é uma empresa.	<a href="https://www.primecursos.com.br/empreendedorismo/">https://www.primecursos.com.br/empreendedorismo/</a>
Empreendedorismo 1: Empreender com propósito	TIM-TEC	O objetivo do curso é apresentar um novo conceito chamado Empreendedorismo. Vamos entender como descobrir nossos talentos, valores, propósito de vida e claro entender como é possível empreender um negócio ligado as suas paixões.	<a href="https://cursos.timtec.com.br/course/empreender-com-proposito/intro">https://cursos.timtec.com.br/course/empreender-com-proposito/intro</a>
Empreendedorismo 2: Como planejar seu negócio	TIM-TEC	O objetivo do curso é apresentar ferramentas para quem deseja ou já empreende um negócio. Vamos passar pelos principais aspectos de um negócio, desde a concepção da ideia, análise de mercado, pesquisa, criação do nome da sua empresa, questões financeiras e contábeis.	<a href="https://cursos.timtec.com.br/course/como-planejar-seu-negocio/intro">https://cursos.timtec.com.br/course/como-planejar-seu-negocio/intro</a>
Empreendedorismo Social	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá o que é um empreendedor social, o papel da empresa e das organizações no progresso social, novos modelos de negócios, os negócios sociais e suas principais características, o Grameen Bank, a pirâmide de distribuição de renda, casos de empreendedorismo social, o papel da internet no empreendedorismo social, os desafios dos negócios sociais no Brasil, modelos de negócio, como planejar um negócio social.	<a href="https://www.primecursos.com.br/empreendedorismo-social/">https://www.primecursos.com.br/empreendedorismo-social/</a>
Iniciando um pequeno grande negócio	SEBRAE	Conheça princípios, fundamentos e práticas de empreendedorismo que auxiliam na preparação para a abertura de negócios.	<a href="https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/iniciando-um-pequeno-grande-negocio,5f60b8a6a28bb610vgnVCM1000004c00210aRCRD">https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/iniciando-um-pequeno-grande-negocio,5f60b8a6a28bb610vgnVCM1000004c00210aRCRD</a>

## ESTÉTICA

Tipo de curso	EMPRESA	Descrição do CONTEÚDO	Link para Inscrição
---------------	---------	-----------------------	---------------------

<b>Automaquiagem</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá as noções básicas da automaquiagem; história da maquiagem; como limpar a pele; pincéis; preparação da pele; primer; base; corretivo; pó facial; blush; olhos; batom; cílios postiços; importância de remover a maquiagem; maneiras da maquiagem durar mais; maquiagem para o trabalho; maquiagem nos dias atuais; importância do filtro solar; passo a passo de diversas maquiagens.	<a href="https://www.primecursos.com.br/automaquiagem/">https://www.primecursos.com.br/automaquiagem/</a>
<b>Cabeleireiro Básico</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os principais conhecimentos e técnicas para cuidado e tratamento dos cabelos; os tipos e cores de cabelos; composição, ciclo biológico, crescimento dos fios; o modo correto de lavar, hidratar, cauterizar, descongionar; como fazer escova, babyliiss; os principais cortes de cabelo feminino e masculino, penteados básicos, noções de coloração.	<a href="https://www.primecursos.com.br/cabeleireiro-basico/">https://www.primecursos.com.br/cabeleireiro-basico/</a>
<b>Design de Sobrancelhas</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os conhecimentos básicos do design de sobrancelhas; pele; anatomia e fisiologia do pelo; biossegurança e higiene pessoal; noções de atendimento ao cliente; história das sobrancelhas; materiais utilizados para o design; tipos de sobrancelha; técnica de design para modelar sobrancelha; uso do paquímetro para o design; modelagem com pinça, com cera e com linha; como corrigir sobrancelhas; dicas básicas de visagismo; dicas e curiosidades.	<a href="https://www.primecursos.com.br/design-de-sobrancelhas/">https://www.primecursos.com.br/design-de-sobrancelhas/</a>
<b>Estética Corporal Básico</b>	PRIME-CURSOS	Serão transmitidos os conhecimentos básicos da estética corporal; pele e tecido adiposo; atribuições da profissão; biossegurança e higiene pessoal; a história da estética corporal; a importância dos tratamentos estéticos; ficha de anamnese; avaliação corporal; materiais utilizados; gordura localizada, celulite, flacidez e estrias; como realizar um bom atendimento; princípios ativos.; banho de lua; depilação; esfoliação e hidratação; massagem relaxante e modeladora; drenagem linfática; o que é endermoterapia, gessoterapia, argiloterapia, termoterapia e crioterapia, corrente russa, ultrassom, terapias combinadas, radiofrequência; nutrição e atividade física, dicas básicas e cuidados com o corpo.	<a href="https://www.primecursos.com.br/estetica-corporal-basico/">https://www.primecursos.com.br/estetica-corporal-basico/</a>
<b>Estética Facial Básico</b>	PRIME-CURSOS	A aluna verá os conceitos básicos da estética facial; a profissão esteticista; pele; atendimento ao cliente; biossegurança e higiene pessoal; avaliação facial e ficha de anamnese; materiais utilizados; acne; envelhecimento; discromias; princípios ativos; importância da fotoproteção; cosméticos faciais; limpeza de pele; peeling de diamante, de cristal, químico; massofilaxia; drenagem linfática facial; corrente russa; radiofrequência; correntes elétricas; dicas importantes.	<a href="https://www.primecursos.com.br/estetica-facial-basico/">https://www.primecursos.com.br/estetica-facial-basico/</a>
<b>Gestão em Salão de Beleza</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os conhecimentos fundamentais para a abertura e administração de um salão de beleza, as principais características deste ramo de negócio, como identificar diferenciais, os atributos do empreendedor, como elaborar um plano de negócio, definir investimento inicial, despesas, preço de venda, cálculo de lucro, ponto de equilíbrio, como atrair clientes, como fazer fluxo de caixa, como se tornar um empreendedor individual.	<a href="https://www.primecursos.com.br/gestao-em-salao-de-beleza/">https://www.primecursos.com.br/gestao-em-salao-de-beleza/</a>
<b>Limpeza de Pele Básico</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os conceitos básicos da limpeza de pele; tipos de pele, ossos e músculos da face, envelhecimento, acne, manchas e discromias, materiais utilizados na limpeza de pele, ficha de anamnese, avaliação facial, lâmpada de wood; lupa, vapor de ozônio, alta frequência, limpeza de pele passo-a-passo, indicações e contra-indicações, tipos de máscara facial, dicas básicas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/limpeza-de-pele-basico/">https://www.primecursos.com.br/limpeza-de-pele-basico/</a>

<b>Manicure &amp; Pedicure</b>	PRIME-CURSOS	O curso ensinará o básico de como fazer as unhas dos pés e das mãos, os instrumentos utilizados, a higienização do ambiente e material de trabalho, como atender ao cliente, composição das unhas, principais doenças e problemas que surgem ou aparecem nas unhas, manicure, pedicure e cutilagem à seco passo-a-passo.	<a href="https://www.primecursos.com.br/manicure-amp-pedicure/">https://www.primecursos.com.br/manicure-amp-pedicure/</a>
<b>Maquiagem Básico</b>	PRIME-CURSOS	O curso ensinará os conhecimentos básicos da Maquiagem, os principais produtos utilizados, os tipos de pinceis disponíveis, como preparar a pele, a utilização correta dos diferentes produtos encontrados no mercado, maquiagens passo-a-passo.	<a href="https://www.primecursos.com.br/maquiagem-basico/">https://www.primecursos.com.br/maquiagem-basico/</a>
<b>Maquiagem para Festas e Noivas</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinadas as técnicas básicas da maquiagem profissional para festas e noivas; história da maquiagem; profissão maquiador; como limpar a pele; pinceis de maquiagem; itens de maquiagem: pele, olhos, boca, acessórios; preparação da pele, tipos de pele, debutantes; formandas; maquiagens para noivas dia/noite; outras maquiagens para festas; maneiras para a maquiagem durar mais.	<a href="https://www.primecursos.com.br/maquiagem-para-festas-e-noivas/">https://www.primecursos.com.br/maquiagem-para-festas-e-noivas/</a>
<b>Massoterapia Básico</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá as noções fundamentais da massoterapia; a pele; história da massagem; biossegurança e higiene pessoal; atendimento ao cliente e princípios éticos; a profissão massoterapeuta; a massagem como tratamento; tuiná; massagem com pedras quentes; massagem relaxante corporal e facial; do-in; massagem modeladora; quick massage; shiatsu; massagem desportiva; reflexologia podal; massagem com velas; shantala; drenagem linfática corporal; óleos essenciais e princípios ativos	<a href="https://www.primecursos.com.br/massoterapia-basico/">https://www.primecursos.com.br/massoterapia-basico/</a>
<b>Penteados para Festas e Noivas</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinadas as técnicas e conhecimentos básicos de penteados para festas e noivas; profissão cabeleireiro; composição do cabelo; tipos de cabelo; cor de cabelo; acessórios; como utilizar a prancha, babyliss; como fazer o penteado durar; como fazer escova; penteados para cabelos lisos, crespos; coques e tranças; penteados em cabelos curtos, para debutantes, para formandas, para noivas - casamento diurno e noturno; outros penteados para festas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/penteados-para-festas-e-noivas/">https://www.primecursos.com.br/penteados-para-festas-e-noivas/</a>
<b>Reflexologia Podal</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os fundamentos da Reflexologia e Reflexoterapia, a história desta prática, legislação brasileira relacionada às terapias holísticas, código de ética do terapeuta, as principais zonas ou áreas de reflexologia, zonoterapia, exercícios práticos, básico em anatomia dos pés.	<a href="https://www.primecursos.com.br/reflexologia-podal/">https://www.primecursos.com.br/reflexologia-podal/</a>
<b>Spatterapia</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá as noções básicas da spaterapia; o conceito de spa; história; óleos essenciais na estética; terapia com pedras quentes; massagem com conchas; bambuterapia; quick massage; shiatsu; reflexologia podal; ayurveda; banhos terapêuticos; massagem relaxante; massagem com velas; cromoterapia; princípios ativos.	<a href="https://www.primecursos.com.br/spaterapia/">https://www.primecursos.com.br/spaterapia/</a>
<b>Unhas Decoradas</b>	PRIME-CURSOS	O curso ensinará os conhecimentos básicos de unhas decoradas; a ética profissional da manicure; como atender o cliente; higiene e biossegurança; composição das unhas; como deixas as unhas bonitas; como fazer as cutículas; como fazer unhas decoradas, tutoriais diversos de decorações básicas para unhas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/unhas-decoradas/">https://www.primecursos.com.br/unhas-decoradas/</a>

## EVENTOS

Tipo de curso	EMPRESA	Descrição do CONTEÚDO	Link para Inscrição
---------------	---------	-----------------------	---------------------

<b>Barista Básico</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os conhecimentos fundamentais da profissão de barista; a história do café; a produção de café no Brasil; os tipos, classificação e características do café; as organizações brasileiras; a produção do café em detalhes; o profissional barista; o café espresso; os equipamentos e acessórios do barista; a máquina de café espresso; como preparar um espresso passo-a-passo; a crema; como avaliar um bom café espresso; a vaporização do leite; a limpeza e manutenção da máquina de espresso; dicas para coffee shops e cafeterias; glossário; receitas básicas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/barista-basico/">https://www.primecursos.com.br/barista-basico/</a>
<b>Bartender</b>	PRIME-CURSOS	Serão transmitidos os conhecimentos básicos da profissão de bartender; a postura profissional, o ambiente do bar, organização, atender o cliente, como preparar e criar bebidas; avaliar a satisfação do cliente; técnicas de servir profissionalmente, dicas para agilizar e padronizar coquetéis; receitas; glossário; procedimentos complementares.	<a href="https://www.primecursos.com.br/bartender/">https://www.primecursos.com.br/bartender/</a>
<b>Decoração de Festas</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá o básico de decoração de festas; a importância da decoração; estilos de decoração; festas de aniversário; convites de aniversário; festa de 15 anos; festa de casamento; convites de casamento; chá de bebê e chá de panela; decoração com balões; decoração com flores; decoração com velas; acessórios na decoração; decoração e sustentabilidade.	<a href="https://www.primecursos.com.br/decoracao-de-festas/">https://www.primecursos.com.br/decoracao-de-festas/</a>
<b>Enologia</b>	PRIME-CURSOS	Você aprenderá os conhecimentos fundamentais da enologia; a história do vinho; uvas brancas e tintas; o solo; o clima; plantio e colheita; vinhos tintos, brancos e rosados; espumantes; o vinho e o tempo; a degustação; como escolher o vinho ideal; armazenamento; servindo o vinho; pratos e vinhos; tabela de temperaturas; vocabulário básico; glossário do vinho; tipos de adegas e principais acessórios para vinho.	<a href="https://www.primecursos.com.br/enologia/">https://www.primecursos.com.br/enologia/</a>
<b>Garçom</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinadas as principais funções do garçom; apresentação pessoal, postura profissional, comunicação; os cuidados e organização do restaurante; como receber e acomodar os clientes; como servir os clientes; lidar com reclamações; como finalizar os serviços; higiene pessoal, segurança no local de trabalho, responsabilidade ambiental.	<a href="https://www.primecursos.com.br/garcom/">https://www.primecursos.com.br/garcom/</a>
<b>Turismo de Eventos</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os fundamentos do turismo; história dos eventos; classificação, tipos e finalidade de eventos; turismo de eventos; eventos de turismo; sazonalidade; mercado de eventos; captação e planejamento de eventos.	<a href="https://www.primecursos.com.br/turismo-de-eventos/">https://www.primecursos.com.br/turismo-de-eventos/</a>

## FINANÇAS

<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
<b>Como gastar conscientemente</b>	FGV	O curso orienta você para que consuma de maneira consciente de forma a conquistar seus objetivos de vida.	<a href="https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/como-gastar-conscientemente">https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/como-gastar-conscientemente</a>
<b>Como organizar o orçamento familiar</b>	FGV	O curso proporciona o conhecimento necessário para o planejamento da vida financeira e organização do orçamento.	<a href="https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/como-organizar-o-orcamento-familiar">https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/como-organizar-o-orcamento-familiar</a>
<b>Empreendedorismo para o Mercado Financeiro</b>	SEBRAE	O curso analisa as competências e características mais importantes de um empreendedor, revelando como desenvolvê-las de forma eficaz. O curso apresenta, de forma abrangente, os passos recomendados para a consecução de empreendimentos bem-sucedidos, indo desde a caracterização do empreendedor e dos modelos de negócios até a avaliação de perfis de clientes e a construção de fidelização.	<a href="https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/empreendedorismo-para-o-mercado-financeiro">https://educacao-executiva.fgv.br/cursos/online/curta-media-duracao-online/empreendedorismo-para-o-mercado-financeiro</a>

<b>Finanças Pessoais</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá a importância do planejamento financeiro pessoal; identificar a sua relação com o dinheiro; iniciar a educação financeira; como criar saúde financeira; como se relacionar com bancos e financeiras; perfil consumidor; como realizar o planejamento financeiro; como economizar; orçamento doméstico; como fazer uma tabela de controle financeiro; aprender a poupar; ferramentas úteis.	<a href="https://www.primecursos.com.br/financas-pessoais/">https://www.primecursos.com.br/financas-pessoais/</a>
--------------------------	--------------	--	---

## IDIOMAS

Tipo de curso	EMPRESA	Descrição do CONTEÚDO	Link para Inscrição
<b>Alemão Básico</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os conhecimentos fundamentais da língua alemã; regras básicas, vocabulários mais utilizados; cores; números, horas; meses, dias; substantivos, verbos, placas, principais conversações básicas; dicionários de apoio.	<a href="https://www.primecursos.com.br/alemao-basico/">https://www.primecursos.com.br/alemao-basico/</a>
<b>Aprender Espanhol</b>	KULTIVI	O Espanhol é língua oficial de 21 países e vários desses estão na América. Número que reforça a importância do idioma nos negócios, na culinária, nas artes e para as relações internacionais. Outro ponto motivador para começar o curso de Espanhol é o fato de o Brasil fazer divisa com vários países que falam a língua, o que gera diversas oportunidades de comunicação.	<a href="https://kultivi.com/cursos/idiomas/espanhol">https://kultivi.com/cursos/idiomas/espanhol</a>
<b>Aprender Francês</b>	KULTIVI	O idioma considerado belo e romântico por muitos, pode ser aprendido de forma leve e focado na comunicação, desde as primeiras aulas. Descubra as belezas e macetes do Francês de forma contextualizada e alcance a fluência mais rápido.	<a href="https://kultivi.com/cursos/idiomas/frances">https://kultivi.com/cursos/idiomas/frances</a>
<b>Aprender Inglês</b>	KULTIVI	Aprender Inglês pode ser leve e divertido. Com metodologia diferenciada e professor preocupado com seu aprendizado, você vai entender o funcionamento de tópicos gramaticais de forma natural, em frases, exercícios e exemplos contextualizados, acelerando sua fluência. Assim, desde as primeiras aulas você consegue sair do zero e formar algumas frases, além de muitas aulas de conversação para prática e aprendizado sem decoreba e atividades engessadas.	<a href="https://kultivi.com/cursos/idiomas/ingles">https://kultivi.com/cursos/idiomas/ingles</a>
<b>Aprender Italiano</b>	KULTIVI	O Italiano, idioma apaixonante e de movimento. Língua rica em expressões, cultura, arte e história. Aprenda o básico para a comunicação em Italiano, com aulas práticas e exemplos de uso no dia a dia.	<a href="https://kultivi.com/cursos/idiomas/italiano-basico/">https://kultivi.com/cursos/idiomas/italiano-basico/</a>
<b>Espanhol Básico</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá o básico da gramática espanhola, os números ordinais e cardinais, o alfabeto, a pronúncia correta do idioma, o vocabulário fundamental de uso cotidiano, as horas, os principais verbos regulares e irregulares.	<a href="https://www.primecursos.com.br/espanhol-basico/">https://www.primecursos.com.br/espanhol-basico/</a>
<b>Espanhol Intermediário</b>	PRIME-CURSOS	O aluno irá se aprofundar na gramática do idioma, adjetivos, pronomes, preposições, advérbios, verbos, conjunções, enriquecer seu vocabulário, acentuação gráfica, ver filmes para estudo e prática do idioma.	<a href="https://www.primecursos.com.br/espanhol-intermediario/">https://www.primecursos.com.br/espanhol-intermediario/</a>
<b>Gramática Básica de Inglês</b>	PRIME-CURSOS	O curso ensinará o básico da gramática inglesa, as classes gramaticais, o uso de letras maiúsculas, principais substantivos, pronomes, adjetivos e advérbios, comparativos e superlativos.	<a href="https://www.primecursos.com.br/gramatica-basica-de-ingles/">https://www.primecursos.com.br/gramatica-basica-de-ingles/</a>
<b>Inglês Básico</b>	PRIME-CURSOS	aluno aprenderá o vocabulário e pronúncia básicas da língua inglesa; dias da semana; meses; números; cores; verbos mais usados; datas; como dizer as horas; placas; frases indispensáveis; conversação; procurar por uma pessoa; condições de tempo; situações do cotidiano; transportes; leitura de mapas; hotel; dinheiro; praia; comida; bebidas; restaurantes e bares; compras; futebol; polícia e trânsito; vocabulários básicos; exercícios.	<a href="https://www.primecursos.com.br/ingles-basico/">https://www.primecursos.com.br/ingles-basico/</a>

<b>Inglês Intermediário</b>	PRIME-CURSOS	O curso ensinará os conceitos intermediários de vocabulário e gramática da língua inglesa; técnicas de leitura; pronomes pessoais e possessivos; artigos, there to be; presente simples e contínuo; leitura e compreensão de textos; passado simples e contínuo; plural do substantivo; grau dos adjetivos; preposições; presente e passado perfeito; verbos modais; pronomes reflexivos; prefixo e sufixo; pronomes interrogativos e indefinidos; voz passiva; discurso direto e indireto; sentenças condicionais; indicação de filmes e exercícios.	<a href="https://www.primecursos.com.br/ingles-intermediario/">https://www.primecursos.com.br/ingles-intermediario/</a>
<b>Inglês Instrumental - Hospedagem</b>	ESKADA	Curso para que se compreenda as formas linguísticas do idioma inglês para lidar com situações corriqueiras no setor de hospedagem. Ideal para quem está iniciando os estudos nesse idioma, onde serão apresentadas formas básicas comumente utilizadas em interações comunicativas, orais e escritas, em três situações: apresentação pessoal no ambiente de trabalho, check in e check out em hotéis.	<a href="https://eskadauema.com/course/view.php?id=47">https://eskadauema.com/course/view.php?id=47</a>
<b>Língua inglesa</b>	British Council	Neste curso está disponibilizado um grande conteúdo para melhorar o aprendizado do Inglês com atividades de escuta, de escrita, de gramática, histórias, podcasts, etc.	<a href="http://www.brasilmaisdigital.org.br/index.php/pt-br/cursos-online/2017-05-23-17-40-54/45-lingua-inglesa/preview">http://www.brasilmaisdigital.org.br/index.php/pt-br/cursos-online/2017-05-23-17-40-54/45-lingua-inglesa/preview</a>
<b>Língua Inglesa: Basic Review</b>	ESCOLA-VIRTUAL	O objetivo deste curso é retomar alguns conhecimentos linguísticos essenciais da língua inglesa, assim que se terá a oportunidade de rever informações que auxiliarão na apropriação de conteúdos mais complexos.	<a href="https://www.ev.org.br/cursos/lingua-inglesa-basic-review">https://www.ev.org.br/cursos/lingua-inglesa-basic-review</a>
<b>Oficina de Língua Portuguesa (Gramática)</b>	Fundação Bradesco	Neste curso introdutório de gramática da língua portuguesa, será ensinado a sintaxe desse idioma, com o estudo de temas, como frase, sujeito, predicado, complemento do verbo, entre outros. Também serão abordados tópicos mais avançados, como apostro, vocativo, orações subordinadas substantivas e paralelismo sintático e semântico.	<a href="https://www.ev.org.br/cursos/oficina-de-lingua-portuguesa-gramatica">https://www.ev.org.br/cursos/oficina-de-lingua-portuguesa-gramatica</a>

## ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA

<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
<b>Decoração de Ambientes</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá os conceitos básicos da decoração de ambientes; a história da decoração; o profissional; por onde começar a decorar; distribuição dos móveis; cores; estilos; como distribuir estampas; decoração de paredes; sala de estar e sala de tv; sala de jantar; cozinha; quartos; banheiros e lavabos; escritório; o closet perfeito; decorando varandas; decoração natalina; decoração de páscoa; dicas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/decoracao-de-ambientes/">https://www.primecursos.com.br/decoracao-de-ambientes/</a>
<b>Paisagismo e Plantas Ornamentais</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá os conceitos e definições básicos do Paisagismo, como elaborar um projeto paisagístico, como implementá-lo, como fazer a manutenção do jardim; os estilos clássicos de jardins, o que são plantas ornamentais e como melhor utilizá-las, como trabalhar com trepadeiras e suculentas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/paisagismo-e-plantas-ornamentais/">https://www.primecursos.com.br/paisagismo-e-plantas-ornamentais/</a>
<b>Feng Shui</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os conhecimentos fundamentais do feng shui; o que é feng shui; importância do local; importância e influência da forma; animais sagrados; cinco fases de transformação do Qi; três ciclos de transformação da energia; o I ching e o Ba-guá; elementos da paisagem e elementos geradores; estudo do feng shui; portas e caminhos; procedimentos para avaliação de feng shui.	<a href="https://www.primecursos.com.br/feng-shui/">https://www.primecursos.com.br/feng-shui/</a>

<b>Empregada Doméstica Básico</b>	PRIME-CURSOS	Embora seja um Curso nominado para EMPREGADA DOMÉSTICA, também traz valiosos ensinamentos para as mulheres que realizam trabalhos no lar, pois serão ensinados conhecimentos e rotinas básicos de uma Empregada Doméstica, as tarefas realizadas diariamente e uma vez por semana; como fazer uma limpeza eficiente, recomendações gerais importantes, exemplo de rotina diária em uma residência; mantendo a geladeira sempre organizada; como lavar roupa corretamente; lavar o terno em casa; simbologia universal nas etiquetas das roupas; limpeza de pisos, porcelanatos e granitos; limpeza e organização do guarda-roupas; limpeza e cuidados do banheiro; como limpar janelas; como passar os diferentes tipos de roupas; limpeza e organização da cozinha e seus utensílios; como tirar manchas diversas; como limpar tapetes e carpetes; o básico do direito trabalhista referente a profissão.	<a href="https://www.primecursos.com.br/empregada-domestica-basico/">https://www.primecursos.com.br/empregada-domestica-basico/</a>
-----------------------------------	--------------	--	---

<b>SAÚDE</b>			
<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
<b>Alimentação Saudável e Obesidade</b>	SEST-SENAT	Aprenda a cuidar da saúde por meio de uma alimentação balanceada e adequada à sua idade, combatendo, em especial, a obesidade.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/alimentacao-saudavel-e-obesidade/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/alimentacao-saudavel-e-obesidade/</a>
<b>Alimentação Saudável e Seus Benefícios</b>	LEARN-CAFÉ	Os benefícios de uma alimentação saudável para a saúde. Quais os alimentos que você deve adotar para iniciar uma vida de alimentação saudável. Como baixar os níveis de colesterol. Alimentação equilibrada. Os benefícios de vários alimentos para a saúde.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/alimentacao-saudaveleseusbeneficios">https://www.learncafe.com/cursos/alimentacao-saudaveleseusbeneficios</a>
<b>Cuidados Básicos com a Pele</b>	UAITEC	Apresentar os principais aspectos da anatomia da pele, os tratamentos e cuidados indicados para a manutenção de uma pele saudável.	<a href="https://www.uaitec.mg.gov.br/inicio/cursos/curso/213/cuidados-basicos-com-a-pele">https://www.uaitec.mg.gov.br/inicio/cursos/curso/213/cuidados-basicos-com-a-pele</a>
<b>Curso de Cuidador de Idosos</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá os principais conceitos da área de cuidador de idosos, a alimentação ideal, higiene pessoal, nutrição de idosos, medicamentos e envelhecimento, atividade física, transtornos mentais em idosos, segurança do idoso.	<a href="https://www.primecursos.com.br/cuidador-de-idosos/">https://www.primecursos.com.br/cuidador-de-idosos/</a>
<b>Diabetes – O Que É e Como Tratar</b>	SEST-SENAT	Aprenda como identificar a diabetes, as causas dessa doença, sua relação com a alimentação e as formas de tratamento.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/diabetes-o-que-e-e-como-tratar/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/diabetes-o-que-e-e-como-tratar/</a>
<b>Dicas de Alongamento e Relaxamento</b>	SEST-SENAT	Aprenda sobre os benefícios do alongamento e a importância do relaxamento para combater a ansiedade, o estresse e as tensões do dia a dia.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/dicas-de-alongamento-e-relaxamento/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/dicas-de-alongamento-e-relaxamento/</a>
<b>Distúrbios do Sono</b>	SEST-SENAT	Aprenda sobre os benefícios de um boa noite de sono e o que fazer para ter um sono de qualidade. Veja, ainda, sobre o que é insônia – causas e formas de tratamento.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/disturbios-do-sono/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/disturbios-do-sono/</a>
<b>Drogas – Previna sua Família</b>	SEST-SENAT	Aprenda como combater o uso de drogas dentro e fora de casa, a partir de uma compreensão clara sobre o que é droga e os tipos mais comuns; o que fazer para proteger a família diante desse problema social; e quais as possibilidades de tratamento aos usuários.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/drogas-previna-sua-familia/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/drogas-previna-sua-familia/</a>
<b>Entendendo Medos e Fobias</b>	SEST-SENAT	Aprenda sobre a diferença entre o medo e a fobia; os principais tipos de fobia; a necessidade de tratamento adequado; e mitos e verdades sobre esse tema.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/entendendo-medos-e-fobias/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/entendendo-medos-e-fobias/</a>
<b>Hábitos de Vida Saudáveis</b>	SEST-SENAT	Aprenda como hábitos saudáveis promovem qualidade de vida e desenvolvimento pessoal, beneficiando sua vida e a vida da sua família.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/habitos-de-vida-saudaveis/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/habitos-de-vida-saudaveis/</a>

<b>Por que seguir um Programa de Treinamento Físico?</b>	UDEMY	Entenda a estrutura básica e importância de seguir um programa de treinamento físico.	<a href="https://www.udemy.com/course/por-que-seguir-um-programa-de-treinamento-fisico/">https://www.udemy.com/course/por-que-seguir-um-programa-de-treinamento-fisico/</a>
<b>Saúde da Criança</b>	SEST-SENAT	Aprenda que uma criança feliz e saudável precisa de cuidados especiais desde o período da gestação e que, para crescer de forma saudável, ela deve alimentar-se adequadamente, brincar, estudar e se sentir segura.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-da-crianca/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-da-crianca/</a>
<b>Saúde da Mulher</b>	SEST-SENAT	Aprenda sobre os principais aspectos relacionados à saúde da mulher do ponto de vista físico, emocional e psicológico, e a importância do acompanhamento médico para a prevenção de doenças.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-da-mulher/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-da-mulher/</a>
<b>Saúde do Idoso</b>	SEST-SENAT	Aprender como cuidar de pessoas idosas, respeitando suas características físicas e emocionais a fim de proporcionar-lhes segurança e qualidade de vida.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-do-idoso/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-do-idoso/</a>
<b>Saúde do Homem</b>	SEST-SENAT	Aprenda que a saúde do homem depende, a princípio, do próprio homem e deve receber atenção especial ao longo de sua vida, em especial na fase adulta. Serão abordados diferentes aspectos, como a importância da prevenção a doenças e como vivenciar uma sexualidade segura e responsável.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-do-homem/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-do-homem/</a>
<b>Saúde Mental</b>	SEST-SENAT	Aprender sobre saúde mental: o que é, sua importância, principais transtornos e quando procurar auxílio médico, além de ter orientações sobre prevenção, tratamento e reabilitação psicossocial.	<a href="https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-mental/">https://ead.sestsenat.org.br/cursos/saude-mental/</a>

## TECNOLOGIA

<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
A Internet, os serviços de nuvem e a World Wide Web	Microsoft	Este curso mostra como se conectar à Internet, procurar páginas da Web, navegar pelos sites da Internet, usar mecanismos de pesquisa e trocar mensagens de email com outras pessoas.	<a href="http://www.brasilmaisdigital.org.br/index.php/pt-br/cursos-online/2017-05-23-17-40-54/71-microsoft-a-internet-os-servicos-de-nuvem-e-a-world-wide-web/preview">http://www.brasilmaisdigital.org.br/index.php/pt-br/cursos-online/2017-05-23-17-40-54/71-microsoft-a-internet-os-servicos-de-nuvem-e-a-world-wide-web/preview</a>
Excel 2010 Básico	PRIME-CURSOS	Aluno aprenderá as principais noções e conhecimentos básicos da última versão do gerador de planilhas Excel 2010, as funções, formatações de células, inserção de dados, criação de gráficos.	<a href="https://www.primecursos.com.br/excel-2010-basico/">https://www.primecursos.com.br/excel-2010-basico/</a>
Informática Básica	PRIME-CURSOS	O curso ensinará as principais noções e conhecimentos de informática básica, como organizar a área de trabalho, navegar e pesquisar na internet, fazer downloads, enviar emails, utilizar editores de textos, criar planilhas, slides, instalar e utilizar programas e equipamentos.	<a href="https://www.primecursos.com.br/informatica-basica/">https://www.primecursos.com.br/informatica-basica/</a>
Noções Básicas de Computadores	Microsoft	Este curso apresenta as noções básicas sobre computação, explica os componentes de um computador, explora os princípios básicos do sistema operacional e mostra como usar o mouse e o teclado.	<a href="http://www.brasilmaisdigital.org.br/index.php/pt-br/cursos-online/2017-05-23-17-40-54/70-microsoft-noc-es-basicas-de-computadores/preview">http://www.brasilmaisdigital.org.br/index.php/pt-br/cursos-online/2017-05-23-17-40-54/70-microsoft-noc-es-basicas-de-computadores/preview</a>

## TURISMO

<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
<b>Administração de Hotéis</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os conhecimentos fundamentais da administração hoteleira; a estrutura e organização de um hotel; a função do gerente; estratégias de planejamento hoteleiro; operações fundamentais de um hotel; recursos humanos; hospedagem e recepção de hóspedes; alimentos e bebidas; organização de eventos e lazer; gestão de financeira; sistema de compras e gerenciamento de estoques.	<a href="https://www.primecursos.com.br/administracao-de-hotéis/">https://www.primecursos.com.br/administracao-de-hotéis/</a>

<b>Elaboração de Roteiros Turísticos Receptivos</b>	SENAC	Aperfeiçoar profissionais do turismo no planejamento, execução e avaliação de roteiros turísticos receptivos considerando os atrativos e serviços turísticos da sua região.	<a href="https://www.ead.senac.br/gratuito/elaboracao-de-roteiros-turisticos-receptivos/">https://www.ead.senac.br/gratuito/elaboracao-de-roteiros-turisticos-receptivos/</a>
<b>Turismo Cultural</b>	PRIME-CURSOS	Você aprenderá os conceitos fundamentais do turismo cultural; a relação turismo e cultura; conceituação e características; turismo cívico, religioso, místico e esotérico, étnico; o turista cultural; a viabilidade para o turismo cultural; aspectos legais; identificação de agentes e parceiros; tematização; aspectos gerais de estruturação do segmento; turismo cultural e mercado.	<a href="https://www.primecursos.com.br/turismo-cultural/">https://www.primecursos.com.br/turismo-cultural/</a>

### TEMAS DIVERSOS

<b>Tipo de curso</b>	<b>EMPRESA</b>	<b>Descrição do CONTEÚDO</b>	<b>Link para Inscrição</b>
<b>Adestramento Canino</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá as noções básicas do adestramento canino; como é a vida social de um cão; as fases de desenvolvimento canino; entender e praticar a linguagem canina; como iniciar a educação do cão; quando aplicar a recompensa e a punição; os brinquedos para distração, divertimento e redução do estresse; como prepara o treinamento; treinamento sem traumas; aplicação da lei da atenção; ensinar a fazer as necessidades fisiológicas no lugar certo; a linguagem para se comunicar com o cão; utilização do clicker no adestramento; comandos básicos e avançados no adestramento.	<a href="https://www.primecursos.com.br/adestramento-canino-basico/">https://www.primecursos.com.br/adestramento-canino-basico/</a>
<b>Como Ganhar Dinheiro com Fotografia</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá as recomendações básicas para atuar como fotógrafo profissional; a profissão; kit essencial do fotógrafo; buscando o sucesso profissional; marketing pessoal; o poder da internet; fotografia: retratos e estúdio, casamento, ar livre; ideias lucrativas; direito autoral.	<a href="https://www.primecursos.com.br/como-ganhar-dinheiro-com-fotografia/">https://www.primecursos.com.br/como-ganhar-dinheiro-com-fotografia/</a>
<b>Costura para iniciantes</b>	LEARN-CAFÉ	Vamos te ensinar a costurar. Nesse curso, iremos começar realmente do básico e teremos um projeto final bem fácil.	<a href="https://www.learncafe.com/cursos/curso-de-costura-para-iniciantes-2020">https://www.learncafe.com/cursos/curso-de-costura-para-iniciantes-2020</a>
<b>Cromoterapia</b>	PRIME-CURSOS	Será ensinado o que é Cromoterapia, o histórico desta terapia e das terapias holísticas, ética profissional, o significados e usos de cada cor, os efeitos e principais aplicações, os princípios fundamentais, os chakras.	<a href="https://www.primecursos.com.br/cromoterapia/">https://www.primecursos.com.br/cromoterapia/</a>
<b>Curso de Agricultura Orgânica</b>	PRIME-CURSOS	O aluno aprenderá os conhecimentos fundamentais da agricultura orgânica; a evolução dos sistemas agrícolas; o que é agricultura orgânica; conceitos básicos; o que é compostagem; como produzir compostos orgânicos; criação de minhocas para obtenção de húmus; adubação verde; produtos permitidos na agricultura orgânica; legislação aplicada a produção de alimentos orgânicos; obtenção de certificação orgânica; planejamento de uma propriedade orgânica	<a href="https://www.primecursos.com.br/agricultura-organica/">https://www.primecursos.com.br/agricultura-organica/</a>
<b>Customização de Roupas e Acessórios</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os conhecimentos básicos da customização; história; formas de customizar; costura; materiais; tendências de moda; tecidos e cores; técnicas de tingimento; tie dye, dip dye; bordado; pintura; aplicação; customização de acessórios, calçados; customização masculina e infantil; dicas de estilo.	<a href="https://www.primecursos.com.br/customizacao-de-roupas-e-acessorios/">https://www.primecursos.com.br/customizacao-de-roupas-e-acessorios/</a>

<b>Detetive Particular</b>	PRIME-CURSOS	Serão transmitidos os conhecimentos fundamentais da profissão de detetive particular; o reconhecimento e base legal da profissão; requisitos básicos para ser um detetive particular; as atribuições profissionais; diferença entre detetive particular e investigador de polícia; o campo de atuação; os principais mandamentos do detetive particular; instruções reservadas; como realizar uma investigação; os tipos de espionagem e a tática de contrainformação; os princípios básicos de uma observação; levantamentos confidenciais; objetivos, classificação e tipos de campanhas; observação urbana e atividades com câmeras; técnicas de despistamento; infiltração e penetração em ambientes; o atendimento e tipos de clientes; generalidades cotidianas da profissão; noções obrigatórias de direito penal.	<a href="https://www.primecursos.com.br/detetive-particular-basico/">https://www.primecursos.com.br/detetive-particular-basico/</a>
<b>Estilo e Imagem Pessoal</b>	SENAC	Vestimos para nós e para os outros. O objetivo principal é compreender diferentes estilos de se vestir. Este curso traz o autoconhecimento como ferramenta indispensável na arte do bem vestir e promove reflexões sobre o estilo pessoal e do ambiente.	<a href="https://www.ead.senac.br/gratuito/estilo-e-imagem-pessoal-psg/">https://www.ead.senac.br/gratuito/estilo-e-imagem-pessoal-psg/</a>
<b>Etiqueta Social</b>	PRIME-CURSOS	Curso ensinará as práticas e conceitos básicos da etiqueta social; história; importância da etiqueta; apresentação pessoal; cumprimentos; como convidar para eventos; pontualidade; etiqueta à mesa; talheres, pratos e copos na mesa; etiqueta em diferentes comemorações; vestimentas; postura adequada; etiqueta em viagens; etiqueta na academia; etiqueta nas redes sociais; dicas de etiqueta para homens e mulheres; outras dicas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/etiqueta-social/">https://www.primecursos.com.br/etiqueta-social/</a>
<b>Jornalismo Digital</b>	PRIME-CURSOS	Serão ensinados os fundamentos do jornalismo digital; o que é jornalismo, surgimento da internet, cibercultura, televisão brasileira, televisão digital, webjornalismo, pirâmide invertida, perfil do jornalista de web, redes sociais, blogs, microblogging, jornalismo no twitter, jornalismo videogame, geolocalização, comunicação e mobilidades, aplicativos para jornalistas, leituras indicadas.	<a href="https://www.primecursos.com.br/jornalismo-digital/">https://www.primecursos.com.br/jornalismo-digital/</a>
<b>Pintor</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os conhecimentos básicos da profissão de pintor; função e composição das tintas; os tipos mais comuns de tintas; ferramentas e equipamentos necessários; áreas externas – preparação de superfícies; o que é a tinta para exteriores; aplicação da tinta para exteriores; detectando defeitos na pintura externa; o que são tintas para interiores; propriedades e demais características das tintas para interiores; tintas para interiores e os tipos de acabamento; os fundos preparadores e seladores; solventes e diluentes usados nas tintas; vernizes, onde e como aplicar; ferramentas e técnicas de pintura; preparando e pintando madeira; cuidados com a segurança ao pintar; cuidados especiais com produtos químicos; dicas para cálculo do orçamento; dicionário do pintor.	<a href="https://www.primecursos.com.br/pintor/">https://www.primecursos.com.br/pintor/</a>
<b>Postura e Imagem Profissional</b>	Fundação Bradesco	Curso desenvolvido com o objetivo de mostrar a importância de uma postura e imagem profissionais apropriadas como fator de diferenciação no mercado de trabalho, serão três capítulos que passam por diversos temas: a importância da comunicação (oral, escrita ou não verbal), competências socioemocionais, além de dicas para falar em público com tranquilidade e desenvoltura.	<a href="https://www.ev.org.br/cursos/postura-e-imagem-profissional">https://www.ev.org.br/cursos/postura-e-imagem-profissional</a>
<b>Recolocação Profissional</b>	PRIME-CURSOS	A aluna aprenderá os principais conhecimentos necessários à Recolocação Profissional, como ocorre o processo de contratação, como conseguir e se portar em entrevistas de emprego, a melhor maneira de montar e apresentar um currículo, o que fazer em dinâmicas de grupo, dicas para lidar com o período do desemprego, como se manter em aprimoramento contínuo.	<a href="https://www.primecursos.com.br/recolocacao-profissional/">https://www.primecursos.com.br/recolocacao-profissional/</a>

