

# RETIFICAÇÃO 1 - EDITAL Nº 04 de janeiro de 2018

## Processo Seletivo Simplificado para contratação de PROFESSOR para atender ao Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Rede e-Tec Brasil

O DIRETOR GERAL DO CAMPUS MUZAMBINHO E A COORDENAÇÃO ADJUNTA DA REDE E-TEC BRASIL CAMPUS MUZAMBINHO do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS - torna pública a retificação do Edital Nº 04/2018

No ANEXO I, onde está escrito:

<b>CURSO TÉCNICO EM AGENCIAMENTO DE VIAGENS</b>				
<b>MÓDULO I</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Teoria e Técnica do Turismo e Hospitalidade</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>75 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01
<b>Relações Interpessoais / Ética e Cidadania Organizacional</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Graduação completa concluída em qualquer área desde que tenha a disciplina de Ética na matriz curricular com diploma fornecido por Instituição de Ensino reconhecida pelo MEC e que tenha experiência na área específica comprovada.	01
<b>Linguagem, Trabalho e Tecnologia</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Letras e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01
<b>Agência de Viagens e Turismo e Técnica Operacional de Agência de Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01
<b>Organização de Atividades Recreativas e Turismo Cultural</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo ou em Educação Física e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01

**CURSO TÉCNICO EM AGENCIAMENTO DE VIAGENS****MÓDULO II**

<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Primeiros Socorros no Turismo</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Graduação em Biomedicina e/ou Farmácia/Bioquímica e/ou Farmácia e/ou Fisioterapia e/ou Enfermagem ou qualquer Graduação completa na área de saúde desde que tenha a disciplina Primeiros Socorros na matriz curricular e que tenha experiência na área específica.	01
<b>Aspectos Históricos e Formatação do Produto Turístico</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo ou Geografia e História e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina	01
<b>Marketing</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Propaganda e Publicidade e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01
<b>Gestão de Empresas Turísticas</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01
<b>Aspectos Geográficos e Formatação de Produtos Turísticos</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo ou Geografia e História e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01
<b>Planejamento de Cotizações de Roteiros Turísticos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência – EAD na referida disciplina.	01

<b>CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA</b>				
<b>MÓDULO I</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Introdução a Confeitaria</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Alimentos e Nutrição</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos Utensílios e Segurança no Trabalho em Confeitaria</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Higiene na Indústria de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Fabricação de Bolos de Confeitaria e Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios, Coberturas</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Bioquímica para Confeitaria</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou	01

			Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	
<b>CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA</b>				
<b>MÓDULO II</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Análise Sensorial</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Fabricação de Tortas, Pavês, Mousses, Sobremesas e Doces Finos</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Embalagem e Armazenamento de Produtos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Fabricação de Biscoitos, Massas, Salgadinhos e Produtos de Massa Folhada</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Conservação dos Alimentos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01

<b>Alimentos para Fins Especiais</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01
<b>Gestão de Pessoas, Materiais, Ingredientes e Custos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>50 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina.	01

### **CURSO TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**

#### **MÓDULO I**

<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>História da Arte Geral Aplicada ao Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>75 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de história e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Fundamentos e Técnica Profissional para Guia de Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>85 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de turismo e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Segurança e Primeiros Socorros</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>70 hrs.</b>	Curso superior concluído na área da saúde e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Inglês Aplicado ao Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de letras e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Geografia e Recursos Ambientais</b>	EaD Com Aula	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de geografia e ou graduação concluída em qualquer área desde que o	01

<b>Aplicados ao Turismo</b>	Presencial		candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	
-----------------------------	------------	--	--	--

**CURSO TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**

**MÓDULO II**

<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Patrimônio Cultural e Legislação Aplicada ao Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de direito e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Fundamentos de Hospitalidade</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de turismo e ou hospedagem e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Empreendedorismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de administração e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Linguagem e Comunicação</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de letras e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01
<b>Prática Profissional para Guia de Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de guia de turismo e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato comprove experiência de docência EaD na referida disciplina por no mínimo 6 meses.	01

**Lê-se:**

<b>CURSO TÉCNICO EM AGENCIAMENTO DE VIAGENS</b>				
<b>MÓDULO I</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Teoria e Técnica do Turismo e Hospitalidade</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>75 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Relações Interpessoais / Ética e Cidadania Organizacional</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Graduação completa concluída em qualquer área desde que tenha a disciplina de Ética na matriz curricular com diploma fornecido por Instituição de Ensino reconhecida pelo MEC e que tenha experiência na área específica comprovada.	01
<b>Linguagem, Trabalho e Tecnologia</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Letras e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Agência de Viagens e Turismo e Técnica Operacional de Agência de Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Organização de Atividades Recreativas e Turismo Cultural</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo ou em Educação Física e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01

<b>CURSO TÉCNICO EM AGENCIAMENTO DE VIAGENS</b>				
<b>MÓDULO II</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Primeiros Socorros no Turismo</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Graduação em Biomedicina e/ou Farmácia/Bioquímica e/ou Farmácia e/ou Fisioterapia e/ou Enfermagem ou qualquer Graduação completa na área de saúde desde que tenha a disciplina Primeiros Socorros na matriz curricular e que tenha experiência na área específica.	01
<b>Aspectos Históricos e Formatação do Produto</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo ou Geografia e História e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato</u></b>	01

<b>Turístico</b>			<b><u>comprove experiência em docência.</u></b>	
<b>Marketing</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Propaganda e Publicidade e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Gestão de Empresas Turísticas</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Aspectos Geográficos e Formatação de Produtos Turísticos</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo ou Geografia e História e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Planejamento de Cotizações de Roteiros Turísticos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Hotelaria e Turismo e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01



<b>CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA</b>				
<b>MÓDULO I</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Introdução a Confeitaria</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Alimentos e Nutrição</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos Utensílios e Segurança no Trabalho em Confeitaria</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Higiene na Indústria de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>60 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Fabricação de Bolos de Confeitaria e Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios, Coberturas</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou o <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Bioquímica para Confeitaria</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de Alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou	01

			Panificação, ou Agroindústria, e ou o <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	
<b>CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA</b>				
<b>MÓDULO II</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Análise Sensorial</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Fabricação de Tortas, Pavês, Mousses, Sobremesas e Doces Finos</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Embalagem e Armazenamento de Produtos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Fabricação de Biscoitos, Massas, Salgadinhos e Produtos de Massa Folhada</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Conservação dos Alimentos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01

<b>Alimentos para Fins Especiais</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>45 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Gestão de Pessoas, Materiais, Ingredientes e Custos</b>	EaD Sem Aula Presencial	<b>50 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de alimentos e ou graduação concluída em qualquer área desde que o candidato possua o Curso Técnico em Alimentos, ou Confeitaria, ou Panificação, ou Agroindústria, e ou <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01

### CURSO TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO

#### MÓDULO I

<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>História da Arte Geral Aplicada ao Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>75 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de história e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Fundamentos e Técnica Profissional para Guia de Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>85 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de turismo e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Segurança e Primeiros Socorros</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>70 hrs.</b>	Curso superior concluído na área da saúde e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Inglês Aplicado ao Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de letras e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Geografia e Recursos Ambientais Aplicados ao Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>90 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de geografia e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01

<b>CURSO TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO</b>				
<b>MÓDULO II</b>				
<b>Disciplina</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Nº de vagas</b>
<b>Patrimônio Cultural e Legislação Aplicada ao Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de direito e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Fundamentos de Hospitalidade</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de turismo e ou hospedagem e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Empreendedorismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de administração e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Linguagem e Comunicação</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de letras e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01
<b>Prática Profissional para Guia de Turismo</b>	EaD Com Aula Presencial	<b>80 hrs.</b>	Curso superior concluído na área de guia de turismo e ou graduação concluída em qualquer área <b><u>desde que o candidato comprove experiência em docência.</u></b>	01