

PROCESSO SELETIVO
EDITAL Nº 011/2023 - SENAI/RN

COMUNICADO Nº 03 - TEMAS DAS AULAS EXPOSITIVAS (ETAPA 3)

- Abaixo, seguem os temas escolhidos pela Banca Avaliadora para a Etapa 3 – Aula Expositiva;
- Estarão aptos a esta Etapa os candidatos cujos nomes constarem na lista convocatória para a Etapa 3 – Aula Expositiva (a ser divulgada no dia 20/06/2023);
- As avaliações ocorrerão no formato on-line e as datas e horários de avaliação serão divulgados após a publicação do resultado definitivo da Etapa 2;
- As aulas terão duração mínima de 10 minutos e máxima de 15 minutos;
- Os candidatos deverão enviar o seu currículo atualizado e o plano de aula com, até, 24 horas de antecedência do seu horário de avaliação para o e-mail **processoseletivo@rn.iel.org.br**;
- Os links de acesso as salas de avaliação on-line serão enviados para os e-mails dos candidatos com, até, 24 horas de antecedência;
- Para mais informações sobre a Etapa, os candidatos poderão consultar o edital da seleção, disponível no site <https://www.rn.iel.org.br/processos-seletivos/>.

CARGO	UNIDADE	TEMA
INSTRUTOR HORISTA - CONFEÇÃO DO VESTUÁRIO	CETAB – SANTA CRUZ/RN	Demonstração da confecção do traseiro de uma bermuda masculina
INSTRUTOR HORISTA - SOLDAGEM	CTGÁS-ER – NATAL/RN	GTAW – Técnicas e Aplicações
INSTRUTOR HORISTA - CONSTRUÇÃO CIVIL	CETFA – NATAL/RN	Processo de marcação dos principais elementos de um projeto de edificações
INSTRUTOR HORISTA - CONTROLE DE PROCESSOS INDUSTRIAIS (REFRIGERAÇÃO)	CETIB – MOSSORÓ/RN	Circuito básico de refrigeração e seus componentes e medições de superaquecimento em equipamentos Split-System
INSTRUTOR HORISTA - CONTROLE DE PROCESSOS INDUSTRIAIS (ELETROTÉCNICA)		Dimensionamento de condutores em circuitos trifásicos.
INSTRUTOR HORISTA - PRODUÇÃO E ALIMENTOS (BPF, APPCC)		Análises de perigos e determinação do Ponto Crítico de Controle (PCC)
INSTRUTOR HORISTA - PRODUÇÃO E ALIMENTOS (CONFEITEIRO)		Importância e funções tecnológicas dos ingredientes no balanceamento das receitas