



EDITAL DE BOLSAS GRATUITAS Nº 04/2026 SENAC/AL

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE ALAGOAS, SENAC-AL, no uso de suas atribuições regimentais, torna público que estão abertas as inscrições para o processo seletivo destinado à concessão de bolsas gratuitas nos cursos de Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O processo de concessão de bolsas gratuitas dos cursos ofertados é regido por este Edital.
- 1.2. A candidatura a uma das bolsas gratuitas pressupõe a apresentação dos documentos pessoais exigidos neste Edital, bem como o atendimento aos pré-requisitos do curso escolhido e às demais condições estabelecidas neste edital.
- 1.3. Não é permitido a matrícula em dois cursos concomitantes, ou seja, no mesmo dia e horário, mesmo que seja em editais diferentes.
- 1.4. Após o preenchimento das vagas disponibilizadas, os candidatos continuarão realizando inscrições para a composição do **Cadastro de Reserva de até 25 vagas por curso**. Caso ocorram cancelamentos, desistências ou evasões, até três dias, após o início do curso, desde que **não tenha ultrapassado 25% da carga horária da primeira unidade curricular**, os candidatos inscritos nas vagas em espera, respeitando a ordem de inscrição, serão informados para o devido preenchimento.
- 1.5. A documentação será de total responsabilidade do candidato e deverá ser entregue no prazo estabelecido, devendo ser apresentado o original e fotocópia onde havendo qualquer irregularidade nos documentos apresentados, o candidato não poderá seguir no processo de matrícula.
- 1.6. O início das aulas, bem como todo o calendário dos cursos disponibilizados, seguirá o cronograma apresentado nos anexos deste Edital, podendo sofrer alterações conforme itens 5.3 e 5.4 deste edital.

2. DAS VAGAS

- 2.1. As vagas serão preenchidas por ordem de matrícula e quantidade disponível, conforme apresentado nos anexos deste Edital.
- 2.2. A matrícula será efetivada a partir do atendimento aos pré-requisitos relacionados ao curso no qual o candidato concorre, pautados pelos critérios apresentados neste edital. No caso de não atendimento aos pré-requisitos, a vaga será destinada a outro candidato, obedecendo à ordem de inscrição.
- 2.3. A substituição do aluno somente poderá ser feita até o período em que o curso não tenha ultrapassado **25% da carga horária da primeira unidade curricular**. Após esse período, não será possível realizar qualquer substituição e, havendo alguma lista de espera, a mesma, automaticamente, perderá a validade.

3. DOS DOCUMENTOS PARA A EFETIVAÇÃO DA MATRÍCULA

3.1. Para a efetivação da matrícula em um dos cursos ofertados neste edital, o candidato deverá comparecer ao local de matrícula, com toda a documentação e dados especificados abaixo:

a) **RG e CPF** (original e cópia - legíveis);

O Responsável Legal do candidato menor de 18 anos deverá apresentar também a cópia do RG e CPF, entende-se por responsável legal, a pessoa que representa outra nos atos da vida civil. No caso de menores de idade, os representantes são os pais ou quem tiver a guarda legal do menor (documentação/comprovante – original e cópia).



- b) **Comprovante de residência** atualizado;
- c) **Declaração de escolaridade original**¹, com no máximo trinta dias de emitida, ou Histórico escolar (original e cópia), em caso de candidato estrangeiro é obrigatório a tradução juramentada com o objetivo de garantir/confirmar a originalidade dos documentos apresentados;

4. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO E MATRÍCULA

4.1. O presente Edital esclarece que:

- a) **INSCRIÇÃO** - é etapa em que o candidato comparece aos locais pré-definidos para esta fase, e apresenta toda documentação exigida pelo curso pretendido para conferência e análise;
- b) **MATRÍCULA** – concluídas as etapas de conferência e análise dos documentos e confirmado o atendimento às exigências do curso pretendido, e existindo vagas disponíveis, a matrícula do candidato é efetivada no sistema;

4.2. O período estabelecido para os processos de inscrição e matrícula seguirá o cronograma apresentado nos anexos deste Edital;

4.3. O candidato a uma das vagas nos cursos de Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio, deverá comparecer ao local apresentado nos anexos deste Edital, portando a documentação necessária para efetuar a inscrição e, posteriormente, ter a sua matrícula efetivada, o que somente ocorrerá se a documentação solicitada atender às exigências apresentadas neste Edital;

4.4. Para organização e controle do atendimento presencial no dia da matrícula, serão distribuídas até 100 senhas diárias individuais de segunda a sexta, e aos sábados, 12 senhas (apenas uma por pessoa).

4.5. Se o **candidato for menor de dezoito anos**, no ato da inscrição, deverá estar acompanhado do pai ou da mãe ou outro responsável legal. Nesse caso específico, é indispensável que esse responsável esteja munido de seus documentos pessoais - **CPF e RG** (originais e cópias);

4.6. O candidato que omitir ou prestar informações e/ou apresentar documentação falsa terá a vaga cancelada, mesmo que o fato seja constatado no decorrer do curso;

4.7. O **candidato que não comparecer aos 02 (dois) primeiros dias de aula**, sem que apresente alguma justificativa até o segundo dia, **será substituído pelo próximo candidato da lista de espera** e terá sua vaga cancelada;

4.8. Transcorrido o período de matrícula estabelecido, caso as vagas não tenham sido preenchidas, ou ocorram desistências e/ou cancelamentos, **as matrículas poderão ser realizadas até três dias úteis após o início do curso**; ou até o período em que o curso não tenha ultrapassado **25% da carga horária da primeira unidade curricular**.

5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1. Não serão recebidos processos incompletos, nem fora dos prazos estabelecidos, independentemente da justificativa.

5.2. Não haverá recurso para revisão do processo seletivo ou para ingresso de novos candidatos fora dos prazos definidos.

5.3. A Instituição se reserva ao direito de cancelar, adiar ou remanejar turmas que não alcancem o número mínimo necessário de alunos matriculados para realização do curso ou devido a qualquer outra situação que impossibilite a sua realização.

¹ Para emissão do diploma de Habilitação Técnica é necessário apresentar o certificado/histórico escolar de conclusão do ensino médio.



5.4. A Instituição se reserva ao direito de alterar o cronograma da turma (período de matrícula, dias da semana, período do curso, horário, carga horária e pré-requisitos) devido a qualquer situação, apenas publicando comunicado através do site da instituição.

5.5. Após a confirmação da matrícula do candidato no curso selecionado, caso o mesmo solicite a transferência interna para outra turma, o procedimento poderá ser realizado desde que exista vaga disponível na turma de destino e após análise e parecer favorável da instituição.

5.6. É de inteira responsabilidade do candidato, acompanhar todas as publicações do Senac referentes a este edital, por meio do site: <https://psg.al.senac.br/editais/>.

5.7. Não haverá concessão de qualquer tipo de auxílio financeiro aos alunos matriculados, cabendo-lhes a responsabilidade pelos custos inerentes a transporte, alimentação e demais despesas. Ressalva-se, contudo, que, embora não haja auxílio financeiro, o Senac adota práticas pedagógicas de acolhimento e permanência, alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 4 – Educação de Qualidade, com foco na garantia da permanência e do êxito dos estudantes nos cursos ofertados.

5.8. O SENAC não se responsabilizará por quaisquer erros nos contatos informados pelo candidato ou problemas técnicos que impossibilitem a comunicação.

5.9. Só é permitido a presença em sala de aula do aluno regularmente matriculado.

5.10. A Inscrição e a Matrícula do candidato implicam na aceitação de todas as normas que regem este Edital, não cabendo recurso de qualquer natureza.

5.11. Caso ocorra a necessidade de suspensão das aulas presenciais devido a decreto que impossibilite e/ou em decorrência de qualquer fator justificado pelo Senac, as aulas poderão ser realizadas na modalidade remota, onde a instituição reserva-se ao direito de posteriormente comunicar as diretrizes a serem adotadas.

5.12. Os alunos poderão ser distribuídos, em turmas mistas – Alunos cujos estudos sejam financiados por fontes de recursos diversificadas e alunos com bolsas gratuitas.

5.13. Os casos omissos deste Edital, serão analisados pela Instituição oportunamente.

5.14. Este edital entra em vigor na data de sua publicação.

Maceió, 06 de maio de 2026.

Felipe Dietschi Falcão
**Diretor Regional –
SENAC/AL**

Sandro Soares Diniz
**Diretor de Educação Profissional –
SENAC/AL**

Natália Santos Marques
**Gerente de Programas Sociais –
SENAC/AL**

PERFIL PROFISSIONAL – CURSOS TÉCNICOS

TÍTULOS	SEGMENTO	ÁREA DE ATUAÇÃO	PERFIL PROFISSIONAL
TÉCNICO EM GASTRONOMIA	GASTRONOMIA	Atua nos segmentos de alimentação tais como: restaurantes, bares, eventos, catering, cozinha industrial, meios de hospedagem, refeitórios, cruzeiros marítimos, embarcações e demais estabelecimentos que ofertem refeições, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.	O Técnico em Gastronomia tem como atribuição organizar o ambiente de trabalho da cozinha e estoques, além de controlar as rotinas de entrada, saída e armazenamento de insumos. Supervisiona o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção e realiza o preparo e a finalização de produções gastronômicas. Produz e executa fichas técnicas operacionais contribuindo assim na elaboração e operacionalização de cardápios. Auxilia na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos, trabalhando em equipe e interagindo com os demais profissionais da área, fornecedores e clientes.
TÉCNICO EM RECURSOS HUMANOS	GESTÃO	Atua em organizações de pequeno, médio ou grande porte, públicas, privadas ou do terceiro setor nas áreas responsáveis pela administração de pessoal e gestão de recursos humanos.	O Técnico em Recursos Humanos é o profissional que executa atividades de apoio a processos de recrutamento e seleção, treinamento e desenvolvimento, cargos e salários, avaliação de desempenho e ambiente organizacional. Realiza ainda atividades referentes ao sistema de informações de pessoal, auxiliando no cálculo de folha de pagamento, no controle de benefícios e procedimentos para admissão, movimentação e demissão de empregados, atuando em conformidade com a legislação vigente.
TÉCNICO EM HOSPEDAGEM	HOSPEDAGEM	Este profissional desempenha suas funções em: hotéis, pousadas, flats ou resorts, bem como embarcações (cruzeiros), hospitais, parques temáticos e companhias aéreas. Também pode atuar na hotelaria hospitalar.	O Técnico em Hospedagem é o profissional que atua operacionalizando e coordenando atividades de recepção e atendimento a clientes em meios de hospedagem, serviços de andares (governança), comercialização de produtos turísticos, além da realização de reservas. Planeja e organiza eventos e realiza atividades de lazer e recreação. Acompanha os procedimentos referentes a alimentos e bebidas e controla processos internos sob sua responsabilidade, articulando-se com os demais setores do meio de hospedagem como: restaurante, bar, financeiro, recursos humanos, logística e segurança, além de relacionar-se com profissionais de agências de viagem.
TÉCNICO EM SEGURANÇA DO TRABALHO	SEGURANÇA	Atua em organizações públicas e privadas de qualquer segmento, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários, contrato efetivo ou, ainda, como empregador, podendo integrar equipes multiprofissionais. Desenvolve suas atividades com profissionais de diferentes setores da organização, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e integridade física, mental e psicossocial do trabalhador.	O Técnico em Segurança do Trabalho é responsável pela análise e avaliação do ambiente de trabalho, das instalações e dos processos laborais, visando à prevenção de incidentes, acidentes e doenças ocupacionais. Adota medidas de controle de riscos ocupacionais por meio de ações, programas de saúde e segurança do trabalho.
TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS	SAÚDE	Atua em hospitais, clínicas, postos de saúde e de coleta, laboratórios de análises clínicas, de diagnósticos médicos, de pesquisa e de controle de qualidade em saúde, entre outros, públicos, privados e organizações sociais.	O profissional Técnico em Análises Clínicas é o responsável por executar atividades padronizadas de laboratório necessárias ao diagnóstico, nas áreas de parasitologia, microbiologia médica, imunologia, hematologia, bioquímica, biologia molecular e urinálise, sempre sob supervisão do profissional responsável. Além disso, realiza técnicas e métodos diagnósticos em análises clínicas e colabora na investigação de novas tecnologias biomédicas.

<p>TÉCNICO EM ENFERMAGEM</p>	<p>SAÚDE</p>	<p>No ambiente intra-hospitalar atua na assistência direta e indireta aos clientes das unidades de baixa, média, alta complexidade e de cuidados paliativos; participa de comissões de certificação de serviços de saúde, tais como núcleo de segurança do paciente, serviço de controle de infecção hospitalar, gestão da qualidade, gestão de riscos, comissões de ética de enfermagem, transplantes, óbitos e outros. No ambiente extra-hospitalar atua em diferentes tipos de instituições, tais como ambulatorios de especialidades médicas, centros de parto normal, unidades de pronto atendimento, centros de educação infantil, escolas, instituição de longa permanência e centro de referência de atenção à saúde; atua, ainda, em instituições que prestam atendimento pré-hospitalar e serviços de diagnósticos, de resgate, remoção e transporte de clientes e em programas de saúde pública como Estratégia de Saúde da Família.</p>	<p>O Técnico em Enfermagem presta assistência a indivíduos e grupos sociais, atuando na educação, promoção, prevenção, recuperação e reabilitação dos processos saúde-doença em todo o ciclo vital, nos diferentes graus de complexidade do ambiente e gravidade dos clientes nos diversos serviços de saúde. Compõe e interage com a equipe interdisciplinar e multidisciplinar e exerce suas atividades sob a supervisão do Enfermeiro.</p>
<p>TÉCNICO EM ESTÉTICA</p>	<p>SAÚDE</p>	<p>Atua em organizações privadas, do terceiro setor, em seu próprio negócio e presta serviços tanto domiciliares, como em salões e institutos de beleza, spas, hotéis, cabines de estética, cruzeiros marítimos, academias, condomínios, clínicas médicas, estéticas e outros serviços de saúde, incluindo os que integram ações coletivas e sociais.</p>	<p>O Técnico em Estética é o profissional que realiza avaliação, procedimentos de estética facial e corporal, além de orientar acerca dos cuidados específicos, incluindo a terapia capilar.</p>
<p>TÉCNICO EM FARMÁCIA</p>	<p>SAÚDE</p>	<p>Esse profissional atua, nos setores público e privado, em drogarias (farmácia sem manipulação), unidades básicas de saúde, farmácias com manipulações alopáticas e homeopáticas, hospitais, clínicas, distribuidoras de produtos e insumos farmacêuticos e em indústrias farmacêuticas e cosméticas. Exerce suas atividades em conformidade com a legislação vigente, normas técnicas e regulamentadoras de saúde e com os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) do estabelecimento, colaborando e interagindo com equipes multidisciplinares. Pode atuar como contratado pelo regime celetista, como funcionário público e, autonomamente, como pessoa física ou jurídica.</p>	<p>O Técnico em Farmácia participa, sob a orientação e supervisão do farmacêutico, na dispensação de medicamentos alopáticos, fitoterápicos, homeopáticos e materiais médico-hospitalares, na comercialização de cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes, suplementos alimentares e produtos para saúde, bem como contribui com os procedimentos relacionados aos serviços farmacêuticos. Auxilia nos processos de manipulação, produção, controle de qualidade, armazenamento, distribuição.</p>
<p>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</p>	<p>SAÚDE</p>	<p>Atua em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista, relacionando-se com pequenos produtores de alimentos, fornecedores, pacientes/clientes e equipes da saúde, da indústria, do comércio de alimentos e da cozinha. Executa atividades em extensões rurais, unidades de alimentação e nutrição (UAN), comércio varejista de alimentos</p>	<p>O Técnico em nutrição e dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA). Realiza o monitoramento de dietas,</p>

		(supermercados, delicatessens e padarias, entre outros), indústrias de alimentos, hospitais, clínicas, lactários, bancos de leite humano, instituições de longa permanência e similares, bem como no âmbito de programas institucionais públicos e privados de saúde coletiva.	sob prescrição do nutricionista, além do acompanhamento e da orientação dos processos produtivos de alimentos, refeições e fórmulas. Aplica normas de controle higiênico-sanitário e de segurança do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos. Trabalha também na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos alimentícios e na elaboração de cardápios e documentos técnicos. Além disso, coleta dados e produz estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades.
TÉCNICO EM MANUTENÇÃO E SUPORTE EM INFORMÁTICA	TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	Atua em organizações públicas e privadas de qualquer segmento, tais como da área do comércio, de serviços, da indústria, de consultoria, de ensino e pesquisa, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.	O Técnico em Manutenção e Suporte em Informática é o profissional que realiza a montagem, o diagnóstico, a manutenção e a instalação de computadores. Instala e configura software (sistema operacional e aplicativos) para desktop e servidores, assim como realiza a instalação e manutenção de redes de computadores. Também é responsável por realizar a manutenção preventiva e corretiva de computadores e periféricos.
TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO	TURISMO	Atua em organizações públicas e privadas do segmento do turismo, tais como agências de viagem, operadoras turísticas, museus, centros culturais, parques naturais e temáticos, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.	O Guia de Turismo é o responsável pela recepção, condução, orientação e assistência de pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas e viagens em âmbito local, regional e nacional. Esse profissional informa sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais e geográficos. Apresenta e organiza roteiros de visitas e itinerários turísticos.

ANEXO I – CURSOS OFERTADOS – 2026 – ARAPIRACA

UNIDADE RESPONSÁVEL PELA EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS		Senac – Unidade do Agreste Rua Marinete Francisca Nunes, nº 2853 – Brasiliana – Arapiraca/AL							QUANTIDADE DE TURMAS:	10
PERÍODO E LOCAIS DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA		Período: 14/05/2026 a 16/05/2026 Horário: 9h às 21h Local de Inscrição/Matrícula: Centro de Convenções – Arapiraca Rua Costa Cavalcante, s/n – Zélia Barbosa Arapiraca/AL							TELEFONE:	0800 082 2005/ (82) 2122-7858 (WhatsApp)
		Período: 14/05/2026 a 30/06/2026 Local de Inscrição/Matrícula: Senac – Unidade do Agreste Rua Marinete Francisca Nunes, nº 2853 – Brasiliana – Arapiraca/AL								
LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS CURSOS		Senac – Unidade do Agreste Rua Marinete Francisca Nunes, nº 2853 – Brasiliana – Arapiraca/AL								
MÊS DE INÍCIO	PERÍODO DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA²	SEGMENTO	CURSO	C.H.	PERÍODO DO CURSO	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	VAGAS	MODALIDADE DE ENSINO	PRÉ-REQUISITOS
Maio	14/05/2026 a 19/05/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Saúde	Técnico em Análises Clínicas	1200	20/05/2026 a 02/09/2027	Segunda a Sexta	14h às 18h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Ensino Médio Cursando
Maio	14/05/2026 a 23/05/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Gastronomia	Técnico em Gastronomia	800	25/05/2026 a 15/04/2027	Segunda a Sexta	13h às 17h	20	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio Completo
Maio	14/05/2026 a 23/05/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Segurança	Técnico em Segurança do Trabalho	1200	25/05/2026 a 06/03/2028	Segunda a Sexta	19h às 22h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio
Junho	14/05/2026 a 30/05/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Gastronomia	Técnico em Gastronomia	800	01/06/2026 a 23/04/2027	Segunda a Sexta	18h às 22h	20	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio Completo
Junho	14/05/2026 a 06/06/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Saúde	Técnico em Enfermagem	1600	08/06/2026 a 17/03/2028	Segunda a Sexta	14h às 18h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Obrigatório: Ter 18 Anos para a Realização do Estágio Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio

² Os horários informados referem-se ao período de inscrição e matrícula na Unidade do Agreste, realizados conforme indicado na tabela. Durante a realização da Semana S, no Centro de Convenções, no período de 14 a 16 de maio de 2026, as inscrições e matrículas ocorrerão em horário específico do evento, das 9h às 21h.

Junho	14/05/2026 a 06/06/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Saúde	Técnico em Enfermagem	1600	08/06/2026 a 17/03/2028	Segunda a Sexta	08h às 12h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Obrigatório: Ter 18 Anos para a Realização do Estágio Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio
Junho	14/05/2026 a 06/06/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Saúde	Técnico em Farmácia	1200	08/06/2026 a 21/09/2027	Segunda a Sexta	08h às 12h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio
Junho	14/05/2026 a 15/06/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Tecnologia da Informação (TI)	Técnico em Manutenção e Suporte em Informática	1000	16/06/2026 a 19/11/27	Segunda a Sexta	19h às 22h	25	Presencial	Idade mínima: 15 anos Escolaridade: Cursando o 1º ano do Ensino Médio
Junho	14/05/2026 a 23/06/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Gestão	Técnico em Recursos Humanos	800	25/06/2026 a 20/08/2027	Segunda a Sexta	19h às 22h	25	Presencial	Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Ensino Médio Cursando
Julho	02/06/2026 a 30/06/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Segurança	Técnico em Segurança do Trabalho	1200	01/07/2026 a 14/10/2027	Segunda a Sexta	14h às 18h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio
TOTAL DE VAGAS								240		

ANEXO II – CURSOS OFERTADOS – 2026 – MACEIÓ

UNIDADE RESPONSÁVEL PELA EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL							QUANTIDADE DE TURMAS:	06
PERÍODO DE EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			01/07/2026 a 21/08/2026							TELEFONE:	0800 082 2005/ (82) 2122-7858 (WhatsApp)
LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS CURSOS			Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL								
MÊS DE INÍCIO	LOCAL DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA	PERÍODO DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA	SEGMENTO	CURSO	C.H.	PERÍODO DO CURSO	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	VAGAS	MODALIDADE DE ENSINO	PRÉ-REQUISITOS
Julho	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	01/07/2026 a 10/07/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Análises Clínicas	1200	13/07/2026 a 28/09/2027	Segunda a Sexta	14h às 18h	30	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Ensino Médio Cursando
Agosto	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	20/07/2026 a 07/07/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Estética	1200	10/08/2026 a 22/10/2027	Segunda a Sexta	13h às 17h	25	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio
Agosto	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	20/07/2026 a 07/07/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Enfermagem	1600	10/08/2026 a 14/03/2028	Segunda a Sexta	08h às 12h	35	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio Requisito específico: Obrigatório ter 18 anos para realização do estágio.
Agosto	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	20/07/2026 a 14/07/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	1200	17/08/2026 a 21/03/2028	Segunda a Sexta	19h às 22h	35	Presencial	Idade mínima: 16 anos Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio
Agosto	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	10/08/2026 a 21/08/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Estética	1200	24/08/2026 a 03/11/2027	Segunda a Sexta	08h às 12h	25	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio

Agosto	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	10/08/2026 a 21/08/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Análises Clínicas	1200	24/08/2026 a 09/11/2027	Segunda a Sexta	08h às 12h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Ensino Médio Cursando
TOTAL DE VAGAS									175		

ANEXO III – CURSOS OFERTADOS – 2026 – MACEIÓ

UNIDADE RESPONSÁVEL PELA EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL						QUANTIDADE DE TURMAS:	03	
PERÍODO DE EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			24/08/2026 a 30/09/2026						TELEFONE:	0800 082 2005/ (82) 2122-7858 (WhatsApp)	
LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS CURSOS			Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL								
MÊS DE INÍCIO	LOCAL DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA	PERÍODO DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA	SEGMENTO	CURSO	C.H.	PERÍODO DO CURSO	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	VAGAS	MODALIDADE DE ENSINO	PRÉ-REQUISITOS
Setembro	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	24/08/2026 a 04/09/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Enfermagem	1600	08/09/2026 a 13/10/2028	Segunda a Sexta	19h às 22h	35	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio Requisito específico: Obrigatório ter 18 anos para realização do estágio
Outubro	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	24/08/2026 a 04/09/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Enfermagem	1600	19/10/2026 a 17/05/2028	Segunda a Sexta	19h às 22h	35	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio Requisito específico: Obrigatório ter 18 anos para realização do estágio
Outubro	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	14/09/2026 a 30/09/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Saúde	Técnico em Análises Clínicas	1200	19/10/2026 a 17/05/2028	Segunda a Sexta	19h às 22h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Ensino Médio Cursando
TOTAL DE VAGAS									95		

ANEXO IV – CURSOS OFERTADOS – 2026 – MACEIÓ

UNIDADE RESPONSÁVEL PELA EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			Senac – Centro Integrado de Hotelaria e Turismo Rua Pedro Paulino, nº 137 – Poço – Maceió/AL							QUANTIDADE DE TURMAS:	05	
PERÍODO DE EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			11/05/2026 a 13/08/2026							TELEFONE:	0800 082 2005/ (82) 2122-7858 (WhatsApp)	
LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS CURSOS			Senac – Centro Integrado de Hotelaria e Turismo Rua Pedro Paulino, nº 77 e 137 – Poço – Maceió/AL									
MÊS DE INÍCIO	LOCAL DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA	PERÍODO DE INSCRIÇÃO / MATRÍCULA	SEGMENTO	CURSO	C.H.	PERÍODO DO CURSO	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	VAGAS	MODALIDADE DE ENSINO	PRÉ-REQUISITOS	
Junho	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	11/05/2026 a 28/05/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Gastronomia	Técnico em Gastronomia	800	01/06/2026 a 19/03/2027	Segunda a sexta	8h às 12h	30	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio Completo	
Junho	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	11/05/2026 a 28/05/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Turismo	Técnico em Guia de Turismo	800	22/06/2026 a 07/04/2027	Segunda a sexta	13h às 17h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Estar cursando no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio	
Julho	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	01/06/2026 a 29/06/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Gastronomia	Técnico em Gastronomia	800	01/07/2026 a 23/04/2027	Segunda a sexta	18h às 22h	30	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio Completo	
Agosto	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	08/06/2026 a 06/08/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Turismo	Técnico em Guia de Turismo	800	10/08/2026 a 26/05/2027	Segunda a sexta	18h às 22h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Estar cursando no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio	
Agosto	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	08/06/2026 a 13/08/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Hospedagem	Técnico em Hospedagem	880	18/08/2026 a 30/06/2027	Segunda a sexta	13h às 17h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio	
TOTAL DE VAGAS									135			

Protocolo de assinaturas

Documento

Nome do envelope: Edital de Bolsas Gratuitas 04 2026

Autor: Jorge Vilmar dos Santos Netto - jorge.santos@al.senac.br

Status: Finalizado

HASH TOTVS: 88-8D-0F-1A-5B-F8-F0-D1-33-5B-EB-EB-A1-A9-F5-F7-CE-EC-75-D9

SHA256: 52548ef431a0f85f8a92760d1e283386145e27bad0e8af496b2d175d4ad46c4d

Assinaturas

Nome: Natália Santos - **CPF/CNPJ:** ***.046.194-**- **Cargo:** Gerente

E-mail: natalia.marques@al.senac.br - **Data:** 06/05/2026 14:33:39

Status: Assinado eletronicamente

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

Tipo de Autenticação: Utilizando login e senha, pessoal e intransferível

Visualizado em: 06/05/2026 14:33:27 - **Leitura completa em:** 06/05/2026 14:33:32

IP: 200.165.74.106

Geolocalização: -9.665, -35.7278

Nome: Sandro Soares Diniz - **CPF/CNPJ:** ***.412.904-**- **Cargo:** Diretor

E-mail: sandro.diniz@al.senac.br - **Data:** 06/05/2026 14:49:43

Status: Assinado eletronicamente

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

Tipo de Autenticação: Utilizando login e senha, pessoal e intransferível

Visualizado em: 06/05/2026 14:49:31 - **Leitura completa em:** 06/05/2026 14:49:39

IP: 189.94.176.36 - **IPV6:** 2804:388:506b:d36f:7589:8b0:f56d:f3d8

Geolocalização: -9.2623804, -37.935917

Nome: Felipe Dietschi Falcão - **CPF/CNPJ:** ***.186.554-**- **Cargo:** Diretor Regional

E-mail: felipe.falcao@al.senac.br - **Data:** 06/05/2026 15:02:37

Status: Assinado eletronicamente

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

Tipo de Autenticação: Utilizando login e senha, pessoal e intransferível

IP: 181.77.227.169

Geolocalização: -22,907832824531685,-43,168566831088064

Autenticidade

Para verificar a autenticidade do documento, escaneie o QR Code ou acesse o link abaixo:

<http://totvssign.totvs.app/webapptotvssign/#/verify/search?codigo=88-8D-0F-1A-5B-F8-F0-D1-33-5B-EB-EB-A1-A9-F5-F7-CE-EC-75-D9>

HASH TOTVS: 88-8D-0F-1A-5B-F8-F0-D1-33-5B-EB-EB-A1-A9-F5-F7-CE-EC-75-D9

