



EDITAL DE BOLSAS GRATUITAS Nº 16/2026 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, 02 de setembro 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 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 CONFEITARIA	PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	Atua nos segmentos de alimentação tais como: restaurantes, bares, eventos, catering, cozinha industrial, meios de hospedagem, refeitórios, cruzeiros marítimos, embarcações e demais estabelecimentos que ofereçam sobremesas, bolos e/ou doces, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.	O Técnico em Confeitaria tem como atribuição organizar o ambiente de trabalho para produções de confeitaria, além de controlar as rotinas de entrada, saída e armazenamento de insumos em ambientes de manipulação de alimentos; Supervisiona a aplicação de Técnicas de confeitaria e alquimia dos insumos realizando o preparo e a finalização de produções gastronômicas de confeitaria básica, avançada, inclusiva e produções de gelados e chocolates; Aplica técnicas básicas de cake design, criando bolos para eventos: corporativos, aniversários, casamentos e festas; Produz e executa fichas técnicas operacionais para produção de confeitaria, contribuindo assim na elaboração e operacionalização de cardápios; Auxilia na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos de confeitaria, trabalhando em equipe e interagindo com os demais profissionais da área, fornecedores e clientes;
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 ofereçam 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
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.



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:	01
PERÍODO DE EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			03/09/2026 a 19/09/2026							TELEFONE:	0800 082 2005/ (82) 2122-7858 (WhatsApp)
LOCAL DE REALIZAÇÃO DOS CURSOS			Senac – Unidade do Agreste Rua Marinete Francisca Nunes, nº 2853 – Brasiliana – Arapiraca/AL								
MUNICÍPIO			Arapiraca/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 – Unidade do Agreste Rua Marinete Francisca Nunes, nº 2853 – Brasiliana – Arapiraca/AL	03/09/2026 a 19/09/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 20h – Sábado, das 08h às 11h)	Segurança	Técnico em Segurança do Trabalho	1200	21/09/2026 a 31/01/2028	Segunda a Sexta	14h às 18h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio
TOTAL DE VAGAS									25		



ANEXO II – 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:	04
PERÍODO DE EFETIVAÇÃO DAS MATRÍCULAS			03/09/2026 a 06/11/2026							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								
MUNICÍPIO			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	03/09/2026 a 10/09/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Gastronomia	Técnico em Gastronomia	800	14/09/2026 a 18/06/2027	Segunda a sexta	13h às 17h	30	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio Completo
Outubro	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	08/09/2026 a 14/10/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Hospedagem	Técnico em Hospedagem	880	19/10/2026 a 20/08/2027	Segunda a sexta	13h às 17h	25	Presencial	Idade mínima: 17 anos Escolaridade: Cursando no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio
Novembro	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	01/10/2026 a 06/11/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Gastronomia	Técnico em Gastronomia	800	16/11/2026 a 20/08/2027	Segunda a sexta	18h às 22h	30	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Ensino Médio Completo
Novembro	Senac – Centro de Educação Profissional Carlos Milito Rua Pedro Paulino, nº 77 – Poço – Maceió/AL	01/10/2026 a 06/11/2026 (Segunda a sexta, das 08h às 18h)	Produção de Alimentos	Técnico em Confeitaria	800	16/11/2026 a 20/08/2027	Segunda a sexta	8h às 12h	25	Presencial	Idade mínima: 18 anos Escolaridade: Estar cursando no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio
TOTAL DE VAGAS									110		

Protocolo de assinaturas

Documento

Nome do envelope: Edital de Bolsas Gratuitas 16 2026

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

Status: Finalizado

HASH TOTVS: 31-19-4A-11-61-00-33-7E-8A-C1-46-E0-75-0A-9D-5B-38-96-33-1C

SHA256: a238eeeea3dede732fef02989c8b98a621198198979b302b32b6708700b6ef65d

Assinaturas

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

E-mail: natalia.marques@al.senac.br - **Data:** 02/09/2026 11:51:35

Status: Assinado eletronicamente

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

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

Visualizado em: 02/09/2026 11:51:14 - **Leitura completa em:** 02/09/2026 11:51:31

IP: 177.12.231.82

Geolocalização: Indisponível ou compartilhamento não autorizado pelo assinante

Certificado Digital:

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

E-mail: sandro.diniz@al.senac.br - **Data:** 02/09/2026 12:01:23

Status: Assinado eletronicamente

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

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

Visualizado em: 02/09/2026 12:01:16 - **Leitura completa em:** 02/09/2026 12:01:21

IP: 179.97.40.242

Geolocalização: Indisponível ou compartilhamento não autorizado pelo assinante

Certificado Digital:

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

E-mail: felipe.falcao@al.senac.br - **Data:** 02/09/2026 14:04:46

Status: Assinado eletronicamente

Tipo de Envio: Documento enviado por E-mail

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

IP: 181.77.47.108

Geolocalização: -9,73508586713327,-36,65493936173521

Certificado Digital:

Autenticidade

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

<http://totvssign.totvs.app/webapp/totvssign//verify/search?codigo=31-19-4A-11-61-00-33-7E-8A-C1-46-E0-75-0A-9D-5B-38-96-33-1C>

HASH TOTVS: 31-19-4A-11-61-00-33-7E-8A-C1-46-E0-75-0A-9D-5B-38-96-33-1C

