

**URI**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA
DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**EDITAL URI CÂMPUS DE SANTIAGO Nº 05/2026****EDITAL DE SELEÇÃO PARA PARTICIPANTES DO CURSO ALIMENTOS *FAST FOOD***

A UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES – URI – Câmpus de Santiago/RS, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 96.216.841/0008-86, com sede na Avenida Batista Bonotto Sobrinho, nº 733, Bairro São Vicente, Santiago/RS, neste ato representada por seu Diretor-Geral, no uso de suas atribuições legais, torna público o presente **Edital de seleção para participantes do CURSO ALIMENTOS *FAST FOOD***, nos termos a seguir:

1. DA FINALIDADE

1.1. O curso tem como finalidade geral capacitar os participantes para o preparo, a manipulação e a comercialização de produtos de *fast food*, com domínio das técnicas de produção, das normas de higiene e segurança alimentar, dos procedimentos de atendimento ao cliente e dos princípios de gestão e empreendedorismo aplicados ao setor de alimentação.

2. DO OBJETIVO GERAL E OBJETIVOS ESPECÍFICOS**2.1. Objetivo Geral**

2.1.1. Capacitar os participantes para o preparo, manipulação, montagem e comercialização de alimentos do segmento *fast food*, desenvolvendo conhecimentos sobre boas práticas de fabricação, segurança alimentar, atendimento ao cliente, gestão de custos e empreendedorismo, possibilitando a geração de trabalho e renda.

2.2. Objetivos Específicos

2.2.1. Apresentar o segmento de *fast food* em sua evolução histórica, tendências atuais e perspectivas de mercado, evidenciando oportunidades de trabalho e empreendedorismo;

2.2.2. Promover a aplicação das boas práticas de higiene e segurança alimentar, capacitando o aluno para a manipulação adequada de alimentos, o controle de contaminação e o cumprimento das normas sanitárias vigentes;

2.2.3. Desenvolver competências para a organização e operação de cozinha, abrangendo o uso correto de equipamentos e utensílios, a seleção e o armazenamento de matérias-primas e o controle de validade e de desperdícios;

2.2.4. Habilitar o aluno nas técnicas de preparo, montagem e padronização de lanches, hambúrgueres, pizzas, salgados, porções, molhos, acompanhamentos e bebidas, com foco na qualidade e na apresentação dos produtos;

2.2.5. Capacitar para o atendimento ao cliente e a montagem de pedidos, contemplando o atendimento presencial e o delivery, a organização dos pedidos e as práticas de embalagem e entrega;

2.2.6. Proporcionar fundamentos de custos, precificação e controle da produção, instrumentalizando o aluno para o controle de estoque, a formação de preços e o gerenciamento de perdas;

2.2.7. Fomentar o empreendedorismo e a comercialização, desenvolvendo noções de planejamento de pequenos negócios, *marketing*, divulgação e vendas presenciais e digitais, com vistas à geração de renda no setor de alimentação.

**URI**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA
DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES

3. DO CURSO E DA CARGA HORÁRIA

3.1. O curso será oferecido na **modalidade presencial**, com a seguinte distribuição das atividades:

3.1.1. **Aulas teóricas:** realizadas nas dependências do campus da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI) — URI Campus de Santiago, em ambientes equipados com suporte audiovisual adequados à formação teórica proposta;

3.1.2. **Aulas práticas:** desenvolvidas no estabelecimento comercial Chapa Quente Lanches, em cozinha equipada para o preparo de produtos de *fast food*, garantindo aos alunos a vivência direta em ambiente real de produção.

3.2. A articulação entre os ambientes teórico e prático tem por objetivo proporcionar aos participantes uma formação técnica integrada à experiência real de trabalho, assegurando o desenvolvimento das competências previstas nos módulos do curso em condições que reproduzam, fielmente, as situações cotidianas do segmento de alimentação rápida.

3.3. O curso terá carga horária total de 60 horas por turma.

3.4. Serão ofertadas 02 turmas (T1 e T2) com até 20 alunos cada, totalizando 40 vagas.

3.5. As aulas ocorrerão conforme os seguintes horários:

T1 = TURMA 01:

12 Aulas de 05 horas = 60 horas

QUARTA-FEIRA = Aulas das 18h às 23h

SÁBADO = 08h às 13h

- AULAS (QUARTAS E SÁBADOS) NOS DIAS:

AGOSTO: 05, 08, 12, 15, 19, 22, 26 e 29

SETEMBRO: 02, 05, 09 e 12

Início: 05 de agosto de 2026

Término: 12 de setembro de 2026

T2 = TURMA 02:

12 Aulas de 05 horas = 60 horas

QUINTA-FEIRA = Aulas das 18h às 23h

SÁBADO = Aulas das 14h às 19h

- AULAS (QUINTAS E SÁBADOS) NOS DIAS:

AGOSTO: 06, 08, 13, 15, 20, 22, 27 e 29

SETEMBRO: 03, 05, 10 e 12

Início: 06 de agosto de 2026

Término: 12 de setembro de 2026

3.5. O curso terá duração de 05 de agosto de 2026 a 12 de setembro de 2026, totalizando 12 encontros.

**URI**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA
DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES

4. DO PÚBLICO-ALVO

4.1. O curso básico de móveis é destinado à iniciantes, empreendedores, manipuladores de alimentos, profissionais da área de alimentação e pessoas interessadas em atuar ou abrir um negócio no segmento de *fast food*.

5. DOS REQUISITOS

5.1. São requisitos para matrícula:

5.1.1. Ter idade mínima de 18 anos;

5.1.2. Ter interesse em qualificação profissional, geração de renda ou atuação na área de alimentos *fast food*.

5.1.3. Possuir disponibilidade para frequentar as aulas teóricas e práticas nos dias e horários estabelecidos pelo curso;

5.1.4. Preencher integralmente a ficha de inscrição online disponibilizada pela instituição promotora;

5.1.5. Em caso de vagas remanescentes, poderão ser aceitos demais interessados.

6. DAS INSCRIÇÕES

6.1. As inscrições serão realizadas no seguinte link: [XXXXXX](#)

6.2. Período de inscrição: A partir da publicação do edital encerrando-se no primeiro dia de aula (05/08/2026).

7. DOCUMENTOS PARA MATRÍCULA

7.1. Cópia do RG e CPF;

7.2. Comprovante de residência;

7.3. Outros documentos que venham a ser solicitados.

8. DA MATRÍCULA

8.1. A matrícula será realizada após homologação das inscrições, em data a ser divulgada.

8.2. O início das aulas está previsto para 05 de agosto de 2026.

9. DO CRONOGRAMA

9.1. As aulas ocorrerão nas seguintes datas:

9.1.1. **AGOSTO:** 05, 06, 08, 12, 13, 15, 19, 20, 22, 26, 27 e 29.

9.1.2. **SETEMBRO:** 02, 03, 05, 09, 10 e 12

9.2. O conteúdo programático será dividido em módulos, abrangendo:

MÓDULO 1: Introdução ao Segmento Fast Food

Histórico e evolução do mercado de fast food.

Principais tendências do setor.

Oportunidades de trabalho e empreendedorismo.

Perfil do profissional da área.

**URI**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA
DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**MÓDULO 2: Higiene e Segurança Alimentar**

Boas práticas de manipulação de alimentos.

Higiene pessoal e do ambiente.

Controle de contaminação.

Normas sanitárias e uso de EPIs.

MÓDULO 3: Equipamentos, Utensílios e Organização da Cozinha

Equipamentos utilizados no preparo de fast food.

Utensílios e sua utilização correta.

Organização da cozinha.

Limpeza e conservação dos equipamentos.

MÓDULO 4: Matérias-Primas e Armazenamento

Seleção de ingredientes.

Conservação e armazenamento.

Controle de validade.

Aproveitamento dos alimentos e redução de desperdícios.

MÓDULO 5: Preparo de Lanches e Hambúrgueres

Técnicas de preparo.

Montagem de hambúrgueres.

Sanduíches e lanches variados.

Padronização dos produtos.

MÓDULO 6: Produção de Pizzas, Salgados e Porções

Preparação de massas básicas.

Produção de salgados.

Batatas fritas e porções.

Organização da produção.

MÓDULO 7: Molhos, Acompanhamentos e Bebidas

Preparo de molhos.

Acompanhamentos tradicionais.

Montagem de combos.

Apresentação dos produtos.

MÓDULO 8: Atendimento ao Cliente e Montagem de Pedidos

Atendimento de excelência.

Organização dos pedidos.

Embalagem e entrega.

Atendimento presencial e delivery.

MÓDULO 9: Custos, Precificação e Controle da Produção

Controle de estoque.

Formação do custo dos produtos.

Precificação.

Controle de perdas e desperdícios.

MÓDULO 10: Empreendedorismo e Comercialização

Planejamento de pequenos negócios.

Marketing e divulgação.

**URI**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA
DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES

Vendas presenciais e digitais.

Oportunidades de geração de renda no setor de alimentação.

10. METODOLOGIA

10.1. Aulas teóricas expositivas com suporte audiovisual.

10.2. Aulas práticas em cozinha equipada para preparo de produtos de fast food.

10.3. Demonstração e execução das técnicas de manipulação, preparo, montagem e apresentação dos alimentos.

10.4. Desenvolvimento de atividades práticas individuais e em grupo, simulando situações reais de produção, atendimento e comercialização.

11. AVALIAÇÃO E FREQUÊNCIA

11.1. Será considerado aprovado o aluno(a) que:

a) Obter frequência mínima de 75%;

b) Demonstrar aproveitamento satisfatório nas atividades propostas.

12. DOS VALORES E FORMAS DE PAGAMENTO

12.1. O curso será financiado por recursos públicos e institucionais tendo a inscrição gratuita para os interessados.

13. DA CERTIFICAÇÃO

13.1. Será emitido certificado ao(à) participante que cumprir os requisitos de frequência e aproveitamento mínimo de 75%.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. É responsabilidade do(a) candidato(a) acompanhar as publicações referentes a este edital;

14.2. O edital poderá ser alterado, revogado ou anulado por interesse institucional;

14.3. O curso poderá ser cancelado caso não atinja o número mínimo de inscritos;

14.4. Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do projeto.

Santiago, RS, 10 de julho de 2026.

Júlio César Wincher Soares
Diretor Geral URI Câmpus de Santiago