

**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:
<https://www2.urisantiago.br/eventos/evento/corso-alimentos-fast-food>

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.

Vendas presenciais e digitais.

Oportunidades de geração de renda no setor de alimentação.

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

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, 13 de julho de 2026.

Júlio César Wincher Soares
Diretor Geral URI Câmpus de Santiago