

**URI**UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA
DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES**EDITAL URI CÂMPUS DE SANTIAGO Nº 08/2026****EDITAL DE SELEÇÃO PARA PARTICIPANTES DO CURSO
CORTES ESPECIAIS PARA CARNE OVINA E AÇOUGUE**

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 CORTES ESPECIAIS PARA CARNE OVINA E AÇOUGUE**, nos termos a seguir:

1. DA FINALIDADE

1.1. Capacitar profissionais para atuar na área de cortes especiais de carne ovina e técnicas de açougue, desenvolvendo competências práticas e teóricas relacionadas ao recebimento, desossa, identificação dos principais cortes comerciais, manipulação, higiene, conservação, armazenamento e apresentação dos produtos, preparando o participante para atuar no mercado de frigoríficos, supermercados, açougues, agroindústrias e empreendimentos próprios.

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

2.1.1. Proporcionar ao aluno conhecimentos técnicos e práticos sobre o processamento da carne ovina, técnicas de desossa, cortes especiais, padronização, boas práticas de manipulação, segurança alimentar e comercialização, qualificando-o para inserção ou aperfeiçoamento profissional no setor.

2.2. Objetivos Específicos

2.2.1. Capacitar o participante para realizar corretamente a identificação anatômica da carcaça ovina e executar os principais cortes comerciais e especiais.

2.2.2. Desenvolver habilidades na utilização segura de facas, chairas, serras e demais equipamentos utilizados em açougues.

2.2.3. Ensinar procedimentos de higiene, manipulação, armazenamento, conservação e acondicionamento das carnes conforme as normas sanitárias.

2.2.4. Preparar o participante para atuar no atendimento ao consumidor, agregação de valor aos produtos e aproveitamento integral da matéria-prima.

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 Supermercado Bazana (matriz) garantindo aos alunos a vivência direta em ambiente real da atividade.

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

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 no conteúdo programático do curso em condições que reproduzam, fielmente, as situações cotidianas do segmento.

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:

15 Aulas de 04 horas = 60 horas.

QUARTA-FEIRA = Aulas das 19h às 23h.

SÁBADO = 08h às 12h.

- AULAS (QUARTAS E SÁBADOS) NOS DIAS:

AGOSTO: 22, 26 e 29.

SETEMBRO: 02, 05, 09, 12, 16, 19, 23, 26 e 30.

OUTUBRO: 03, 07 e 10.

T2 = TURMA 02:

15 Aulas de 04 horas = 60 horas.

QUINTA-FEIRA = Aulas das 19h às 23h.

SÁBADO = Aulas das 08h às 12h.

- AULAS (QUINTAS E SÁBADOS) NOS DIAS:

AGOSTO: 22, 27 e 29.

SETEMBRO: 03, 05, 10, 12, 17, 19, 24 e 26.

OUTUBRO: 01, 03, 08 e 10.

3.5. O curso terá duração de 22 de agosto de 2026 a 10 de outubro de 2026, totalizando 15 encontros.

3.6. O primeiro dia de aula (22/08/2026) será realizado no Campus da URI Santiago, com início às 08h.

4. DO PÚBLICO-ALVO

4.1. O curso destina-se a jovens e adultos interessados em qualificação profissional na área de açougue, frigorífico, supermercados, agroindústrias, produtores rurais, empreendedores e trabalhadores que desejam ingressar ou se aperfeiçoar no setor da carne ovina e açougue.

5. DOS REQUISITOS

5.1. São requisitos para matrícula:

5.1.1. Ter idade mínima de 18 anos;

5.1.2. Residir no município de Santiago/RS;

5.1.3. Ter interesse em qualificação profissional, geração de renda ou atuação na área do curso ofertado.

5.1.4. Possuir disponibilidade para frequentar as aulas teóricas e práticas nos dias e horários

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

estabelecidos pelo curso;

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

5.1.6. 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/cursos-especiais-para-carne-ovina-e-a-ouque---santiago>

6.2. Período de inscrição: A partir da publicação do edital encerrando-se no primeiro dia de aula (22/08/2026).

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 22 de agosto de 2026.

9. DO CRONOGRAMA

9.1. As aulas ocorrerão nas seguintes datas:

9.1.1. **AGOSTO:** 22, 26, 27 e 29.

9.1.2. **SETEMBRO:** 02, 03, 05, 09, 10, 12, 16, 17, 19, 23, 24, 26 e 30.

9.1.3. **OUTUBRO:** 01, 03, 07, 08 e 10.

9.2. O curso terá o seguinte conteúdo programático:

- Introdução à cadeia produtiva da carne;
- Fluxograma de Abate de bovinos, bem-estar animal e qualidade da carne;
- Fluxograma de Abate de ovinos, bem-estar animal e qualidade da carne
- Introdução à microbiologia dos alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos cárneos;
- Processamento e conservação dos produtos cárneos;
- Técnicas de desossa;
- Cortes tradicionais e cortes especiais;
- Aproveitamento integral da carcaça;
- Embalagem, conservação e armazenagem;
- Processo de fabricação de produtos derivados cárneos frescos e embutidos;
- Normas de higiene e segurança alimentar;
- Higienização e desinfecção de equipamentos e utensílios;
- Atividades práticas de manipulação de carnes e produtos derivados;
- Atividades práticas supervisionadas;
- Avaliação final e encerramento do curso.

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

10. METODOLOGIA

10.1. O curso será ministrado na modalidade presencial, articulando teoria e prática de forma integrada e progressiva, partindo dos conteúdos introdutórios até as técnicas específicas do segmento.

10.2. **Aulas teóricas** — realizadas no Campus da URI Santiago, com aulas expositivas dialogadas, materiais audiovisuais e estudo de caso, abordando a cadeia produtiva da carne, microbiologia, boas práticas de manipulação, segurança alimentar, desossa e processamento de derivados cárneos.

10.3. **Aulas práticas** — desenvolvidas no Supermercado Bazana (matriz), em ambiente real de trabalho, com demonstração das técnicas pelo instrutor e execução supervisionada pelo participante, abrangendo recebimento, desossa, cortes tradicionais e especiais, aproveitamento integral da carcaça, embalagem, conservação e apresentação dos produtos.

10.4. As atividades práticas contarão com equipamentos, utensílios e EPIs adequados, sob supervisão direta e correção imediata de procedimentos, conforme as normas sanitárias vigentes.

10.5. O aproveitamento será aferido de forma contínua, por meio da observação da execução prática, da participação e das atividades propostas, conforme critérios do item 11 deste edital.

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, 04 de agosto de 2026.

Júlio César Wincher Soares
Diretor Geral URI Câmpus de Santiago