



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA**

**EDITAL CEE N° 006/2025**

**EDITAL DE SELEÇÃO PARA INGRESSO EM CURSO DE EXTENSÃO DE  
PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS**

Abre inscrições para o curso de PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS no IFC - Campus Videira, em parceria com o Sindicato dos Produtores Rurais de Videira.

A Coordenação de Extensão, Estágios e Egressos do IFC - Campus Videira, Angela Maria Crotti da Rosa, no uso de suas atribuições legais, torna de conhecimento público a abertura de inscrições, no período de **24 de Janeiro a 05 de Fevereiro**, e as normas que regem o Processo de Ingresso por sorteio, para participação no curso de **PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS**.

**1. Calendário**

DATAS	EVENTO
<b>24/01 a 05/02/2025</b>	Período de inscrições no curso de PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS
<b>07/02/2025</b>	Divulgação dos candidatos selecionados, a partir das 8h
<b>10, 11 e 12 de Fevereiro</b>	Realização do curso



## **2. Do curso e Vagas**

2.1 O curso de PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS terá a duração de três dias (10, 11 e 12 de Fevereiro). O início das aulas está previsto para as 8h00 do dia 10/02, encerrando-se às 17h00, com uma hora de intervalo para almoço. Nos dias 11 e 12/02 o curso reinicia às 8h00 e se encerra às 17h00, também com uma hora de intervalo para almoço, totalizando carga horária de 24 horas.

2.2 Público-alvo é a comunidade externa, sendo que 60% das vagas devem ser destinadas a candidatos que atuem na área rural. Serão ofertadas 12 vagas.

2.3 **NÃO** será oferecido almoço aos participantes.

**2.4 Cada participante deverá trazer: 2 panos de pratos, 1 pote com tampa.**

2.4 Os conteúdos trabalhados neste curso são:

- Higiene e saúde na manipulação de alimentos;
- Cuidados com o ambiente, segurança e saúde no trabalho;
- Informação sobre técnicas de processamento e qualidade alimentar;
- Utilização de ingredientes básicos, complementares e alternativos da fabricação de pães e biscoitos artesanais;
- Fabricação de pães doces e salgados e cucas;
- Fabricação de biscoitos doces e salgados;
- Técnicas de armazenamento e validade;
- Receitas: pão integral, pão de hambúrguer, pão de cachorro quente, pão recheado, cuca, croissant, sonho, pão de leite, enroladinho de salsicha, pão de milho verde, bolacha confeitada, biscoito de aveia, bolacha mimosas, dedinhos, bolacha de mel, alfajor, bolacha de nata, bolacha de melado, bolacha top de nata, amanteigado de laranja, bolacha xadrez, bolacha de polvilho, bolacha de queijo.

## **3. Das Condições para efetuar a inscrição**

- 3.1. Ter idade mínima de 18 anos;
- 3.2. Atender os pré-requisitos de ingresso no curso;
- 3.3. Preencher a ficha de inscrição;



- 3.4. Entregar fotocópia do documento de identidade (RG);
- 3.5. Entregar fotocópia do cadastro de pessoa física (CPF);
- 3.6. Entregar documento que comprove atuação em área rural (preferencialmente).

#### **4. Do Processo de Inscrição**

4.1 **As inscrições e os cursos são gratuitos.** As inscrições deverão ser realizadas no **Setor de Extensão** do IFC – Campus Videira, na Rodovia SC 135, km 125 – Campo Experimental.

4.2 As inscrições estarão abertas no período de **24 de janeiro a 05 de fevereiro de 2025, das 8h às 19h.**

4.3 No ato da inscrição será entregue um comprovante de inscrição para o aluno, o que garante estar inscrito.

4.4 O correto preenchimento dos dados solicitados no ato da inscrição é de exclusiva responsabilidade do candidato.

4.5 Não serão aceitas inscrições fora dos dias e horários previstos neste edital.

#### **5. Da Seleção dos Candidatos**

5.1 Caso o número de candidatos seja superior ao do número de vagas será utilizado o seguinte critério:

**Primeiro critério:** Não ter realizado esse curso, ou similares ofertado pelo SENAR.

**Segundo critério:** Sorteio dos demais candidatos, com prioridade aos residentes na área rural.

5.2 O resultado da seleção será publicado, no dia **07 de Fevereiro**, a partir das 09 horas, no endereço eletrônico [videira.ifc.edu.br](http://videira.ifc.edu.br).

5.3 O candidato procedente de outros países deverá apresentar, ainda, a fotocópia da carteira de permanência no país ou do ato de naturalização dos pais e certidão de nascimento com o visto do Consulado Brasileiro,



acompanhados do original. Os documentos deverão ser traduzidos, quando necessário, por tradutor juramentado, conforme a legislação vigente.

## **6.Do Certificado**

6.1 O certificado dos candidatos será emitido pela instituição parceira do curso, o SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), mediante à verificação da presença regular do candidato no curso e também conforme as informações prestadas pelo candidato em ficha de cadastro realizado por esta instituição no primeiro dia do curso.

## **7.Das Disposições Gerais e Finais**

7.1 Se a qualquer tempo for constatado por meio eletrônico, estatístico, visual ou grafológico ou por investigação policial, ter o candidato omitido informações e/ou às tornado inverídicas, fraudado e/ou falsificado documentos, o mesmo será eliminado do processo seletivo, ou terá sua inscrição cancelada.

7.2 A inscrição do candidato implica a tácita aceitação pelo mesmo das condições estabelecidas neste Edital, nos comunicados oficiais, ou em outros documentos que vierem a ser publicados, como também das decisões que possam ser tomadas pelo IFC, das quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

7.3 É de responsabilidade exclusiva do candidato acompanhar a publicação e a divulgação na imprensa, no endereço eletrônico [videira.ifc.edu.br](http://videira.ifc.edu.br).

7.4 Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação Geral de Estágios e Extensão.

Videira, 23 de janeiro de 2025.

**ANGELA MARIA CROTTI DA ROSA**  
Coordenadora de extensão, Estágios e Egressos  
IFC - Campus Videira



## ANEXO I

### FICHA DE INSCRIÇÃO – PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS

Eu, \_\_\_\_\_ solicito a Coordenação Geral de Estágios e Extensão do IFC Campus Videira a inscrição do Curso de PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS, correspondente ao Edital CEE 006/2025.

Número do RG: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_-\_\_\_\_

Data de nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

Telefones para contato: ( ) \_\_\_\_\_ / ( ) \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Declaro estar ciente do teor do Edital CEE 006/2025 para o qual solicito minha inscrição para o seguinte curso:

Curso de PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS

Assinatura do(a) Candidato(a): \_\_\_\_\_



#### Comprovante de Inscrição

#### CURSO DE PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS

Afirmo ter recebido a inscrição do candidato(a) \_\_\_\_\_ para o curso de PRODUÇÃO CASEIRA DE PÃES E BISCOITOS, conforme edital 006/2025, em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

Lembramos ao candidato que é **obrigatório** trazer para o curso os seguintes materiais: **2 panos de pratos, 1 pote com tampa.**

**Data do Curso: 10, 11 e 12/02**

Ass.: \_\_\_\_\_

**Das 8h às 17h**