



## EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

### OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

#### DAS VAGAS:

Ofertas das turmas que iniciam a partir de janeiro, fevereiro e março de 2026. Mais informações sobre as inscrições, acesse o **site do Senac-DF**:

<https://www.df.senac.br/programa-de-bolsas/>

#### CRONOGRAMA:

Inscrições das Bolsas	11 de novembro a 7 de dezembro de 2025
Análise e Ajuste de Documentação	11 de novembro a 7 de dezembro de 2025
Resultado das Bolsas no Sistema	9 de dezembro 2025, às 12h
Período de Matrículas	9 a 11 de dezembro de 2025
Vagas Remanescentes	15 de dezembro de 2025

## BRAZLÂNDIA

**CEP Responsável:** Jó Rufino e Carlos Aguiar - Taguatinga

**Endereço:** Av. Veredinha S/N Área Especial nº 6 - Ao lado da Emater. CEP: 72720-660

**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800

**E-mail:** [atendentaguatinga@df.senac.br](mailto:atendentaguatinga@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Pizzaiolo	160	15	09/02/2026	08/04/2026	Matutino
Cozinheiro	500	15	09/02/2026	05/08/2026	Vespertino
Assistente Administrativo	160	22	09/02/2026	08/04/2026	Matutino



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## CEILÂNDIA

**CEP Responsável:** Talal Abu-Allan - Ceilândia  
**Endereço:** QNN 01 Conjunto D Lotes 04/06. CEP – 72225-014  
**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800  
**E-mail:** [atendentesceilandia@df.senac.br](mailto:atendentesceilandia@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Assistente Administrativo	160	20	09/02/2026	08/04/2026	Matutino
Manicure e Pedicure	160	12	09/02/2026	03/04/2026	Matutino
Maquiador	160	12	09/02/2026	03/04/2026	Matutino
Barbeiro	172	10	09/02/2026	04/05/2026	Noturno
Cabeleireiro	400	12	09/02/2026	26/06/2026	Matutino
Costureiro	212	10	09/02/2026	27/04/2026	Matutino
Maquiagem Profissional Avançada	60	12	09/02/2026	27/02/2026	Vespertino
Informática Windows e Office Fundamental	100	15	09/02/2026	18/03/2026	Vespertino
Depilador	160	12	09/02/2026	30/04/2026	Noturno
Assistente de Tecnologias da Informação	200	15	09/02/2026	15/05/2026	Noturno
Manicure e Pedicure	160	12	02/03/2026	28/04/2026	Vespertino
Cabeleireiro	400	12	02/03/2026	23/07/2026	Vespertino
Costureiro	212	10	02/03/2026	08/06/2026	Noturno
Modelista	210	12	02/03/2026	13/05/2026	Vespertino
Técnico em Administração	800	22	02/03/2026	16/12/2026	Vespertino
Maquiador	160	12	02/03/2026	14/05/2027	Noturno
Técnico em Desenvolvimento de Sistemas	1200	18	02/03/2026	08/10/2027	Noturno
Técnico em Qualidade	800	22	02/03/2026	16/12/2026	Noturno



## EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

### GAMA

**CEP Responsável:** Joaquim Loiola – Gama  
**Endereço:** Quadra 05 Conjunto F Lote 07 – Setor Sul. CEP-72410-306  
**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800  
**E-mail:** [atendentesgama@df.senac.br](mailto:atendentesgama@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Barbeiro	172	12	09/02/2026	08/06/2026	Noturno
Costureiro	212	10	09/02/2026	12/06/2026	Noturno
Enfermagem em Unidade de Terapia Intensiva	300	19	09/02/2026	30/06/2026	Vespertino
Maquiador	160	15	09/02/2026	08/04/2026	Vespertino
Vendedor	160	20	09/02/2026	28/04/2026	Noturno
Modelista	210	12	09/02/2026	22/04/2026	Vespertino
Cuidador de Idoso	160	19	02/03/2026	14/05/2026	Noturno
Técnico em Administração	800	22	02/03/2026	09/03/2027	Noturno
Técnico em Informática para Internet	1000	20	02/03/2026	12/02/2027	Vespertino
Técnico em Contabilidade	800	22	02/03/2026	09/03/2027	Noturno
Técnico em Secretariado	800	22	02/03/2026	04/12/2026	Matutino
Técnico em Enfermagem	1800	10	23/03/2026	05/05/2028	Noturno
Modelista	210	12	16/03/2026	27/05/2026	Matutino



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## PLANALTINA

**CEP Responsável:** CEP - Sobradinho

**Endereço:** Setor Habitacional Mestre D Armas; Km: 19

**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800

**E-mail:** [atendentessobradinho@df.senac.br](mailto:atendentessobradinho@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Cabeleireiro	400	15	09/02/2026	26/06/2026	Matutino
Informática Windows e Office Fundamental	100	20	09/02/2026	13/03/2026	Vespertino
Maquiador	160	15	09/02/2026	03/04/2026	Vespertino
Pizzaiolo	160	15	09/02/2026	03/04/2026	Matutino

## PLANO PILOTO

### Ennius Muniz

**CEP Responsável:** Ennius Muniz

**Endereço:** Bloco A, Setor Comercial Sul - Edifício Jessé Freire - Asa Sul, Brasília - DF, 70306-908

**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800

**E-mail:** [atendentesjesse@df.senac.br](mailto:atendentesjesse@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Assistente Administrativo	160	20	09/02/2026	24/04/2026	Noturno
Fotografia de Gastronomia	32	25	02/03/2026	25/03/2026	Noturno
Games 2d – Criando Seu Primeiro Jogo	40	17	02/03/2026	19/03/2026	Noturno
Técnico em desenvolvimento de Sistemas	1200	19	02/03/2026	20/04/2027	Vespertino
Técnico em Design de Interiores	1200	18	02/03/2026	10/09/2027	Noturno
Técnico em Informática	1200	15	02/03/2026	10/09/2027	Noturno
Técnico em Segurança Cibernética	1000	20	02/03/2026	03/03/2027	Matutino
Tráfego Pago Anunciar no Instagram e Facebook	24	5	02/03/2026	10/03/2026	Noturno
Técnico em Transações Imobiliárias	800	20	10/03/2026	28/12/2026	Noturno
ChatGPT na Prática	36	5	16/03/2026	31/03/2026	Noturno
Games 2d – Jogos Para Dispositivos Móveis	40	17	23/03/2026	10/04/2026	Noturno



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## PLANO PILOTO – Miguel Setembrino Gastronomia

**CEP Responsável:** Unidade Miguel Setembrino.  
**Endereço:** SCS Q.04 Bloco A Edifício Centro Oeste Lojas 106 a 136.  
**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800  
**E-mail:** [atendentesth@df.senac.br](mailto:atendentesth@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Açougueiro	160	15	09/02/2026	30/04/2026	Noturno
Bartender	200	14	09/02/2026	20/05/2026	Noturno
Camareira(O) em Serviços de Hospedagem	160	16	09/02/2026	30/04/2026	Noturno
Garçom	240	14	09/02/2026	12/05/2026	Matutino
Padeiro	260	15	09/02/2026	19/05/2026	Matutino
Recepcionista em Meios de Hospedagem	160	21	09/02/2026	10/04/2026	Vespertino
Salgadeiro	160	13	09/02/2026	10/04/2026	Vespertino
Sushiman	160	13	09/02/2026	30/04/2026	Noturno
Recepcionista em Eventos	160	22	09/02/2026	28/04/2026	Noturno
Açougueiro	160	15	02/03/2026	30/04/2026	Matutino
Técnico em Gastronomia	800	12	02/03/2026	16/12/2026	Matutino



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## PLANO PILOTO – Miguel Setembrino Saúde

**CEP Responsável:** Unidade Miguel Setembrino.  
**Endereço:** SCS Q.04 Bloco A Edifício Centro Oeste Lojas 106 a 136.  
**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800  
**E-mail:** [atendentes.ms.saude@df.senac.br](mailto:atendentes.ms.saude@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Atendimento Podológico ao Paciente com Diabetes	300	8	09/02/2026	07/07/2026	Matutino
Instrumentação Cirúrgica	360	3	09/02/2026	24/07/2026	Noturno
Habilitação em Sutura Simples para Enfermeiros	20	15	02/03/2026	10/03/2026	Noturno
Noções de Interpretação Clínica de Exames Laboratoriais	40	5	02/03/2026	23/03/2026	Matutino
Qualidade e Eficiência na Coleta de Sangue Venoso e Capilar	40	5	02/03/2026	16/03/2026	Matutino
Simulação Realística: Diretrizes para o suporte básico a	40	15	02/03/2026	19/03/2026	Noturno
Técnico em Análises Clínicas	1200	5	02/03/2026	08/10/2027	Noturno
Técnico em Enfermagem	1800	3	02/03/2026	21/12/2027	Matutino
Técnico em Estética	1200	20	02/03/2026	20/05/2027	Matutino
Técnico em Farmácia	1200	20	02/03/2026	23/04/2027	Vespertino
Técnico em Hemoterapia	1200	6	02/03/2026	23/04/2027	Vespertino
Técnico em Massoterapia	1200	6	02/03/2026	23/04/2027	Vespertino
Técnico em Prevenção e Combate a Incêndios	1000	17	02/03/2026	16/06/2027	Noturno
Técnico em Saúde Bucal	1260	10	02/03/2026	08/10/2027	Noturno
Técnico em Segurança do Trabalho	1200	20	02/03/2026	20/05/2027	Vespertino
Técnico em Podologia	1200	3	16/03/2026	22/10/2027	Noturno
Auriculoterapia	32	15	02/03/2026	16/03/2026	Noturno
Técnico em Análises Clínicas	1200	6	23/03/2026	20/05/2027	Vespertino



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## PLANO PILOTO – Pátio Brasil

**CEP Responsável:** Miguel Setembrino - Gastronomia e Turismo

**Endereço:** SCS Quadra 7 - Asa Sul - 70307-902

**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800

**E-mail:** [atendentes.ms.saude@df.senac.br](mailto:atendentes.ms.saude@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Barista	160	14	09/02/2026	10/04/2026	Matutino
Confeiteiro	300	12	09/02/2026	02/06/2026	Matutino
Cozinheiro	500	12	09/02/2026	08/10/2026	Noturno
Pizzaiolo	160	12	09/02/2026	10/04/2026	Vespertino
Sommelier de Vinho	144	6	09/02/2026	23/04/2026	Noturno
Sommelier de Cachaça	100	6	10/02/2026	01/04/2026	Noturno
Confeiteiro	300	12	02/03/2026	23/07/2026	Noturno
Cozinheiro	500	12	02/03/2026	27/08/2026	Vespertino
Padeiro	260	10	02/03/2026	04/06/2026	Vespertino
Técnico em Gastronomia	800	12	02/03/2026	31/03/2027	Noturno

## RECANTO DAS EMAS

**CEP Responsável:** Tala Abu-Allan - Ceilândia

**Endereço:** Q Quadra 102 Área especial S/N

**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800

**E-mail:** [atendentesceilandia@df.senac.br](mailto:atendentesceilandia@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Maquiador	160	15	09/02/2026	03/04/2026	Vespertino
Assistente de Tecnologias da Informação	200	22	16/03/2026	22/05/2026	Vespertino
Cabeleireiro	400	15	16/03/2026	05/08/2026	Matutino



## EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

### SANTA MARIA

**CEP Responsável:** Joaquim Loiola - Gama  
**Endereço:** Quadra Central 01, conjunto H, lote 01- Santa Maria  
**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800  
**E-mail:** [atendentesgama@df.senac.br](mailto:atendentesgama@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Turno
Confeiteiro	300	15	09/02/2026	02/06/2026	Matutino
Assistente de Tecnologias da Informação	200	20	09/02/2026	27/04/2026	Vespertino

### SÃO SEBASTIÃO

**CEP Responsável:** Jessé Freire - SCS  
**Endereço:** Q. 101 Conjunto 08 - São Sebastião, DF. CEP - 71692-040  
**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800  
**E-mail:** [atendentesjesse@df.senac.br](mailto:atendentesjesse@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Assistente de Tecnologias da Informação	200	22	09/02/2026	27/04/2026	Matutino
Barbeiro	172	12	09/02/2026	15/04/2026	Vespertino
Cabeleireiro	400	12	09/02/2026	07/07/2026	Matutino
Costureiro	212	14	09/02/2026	30/04/2026	Matutino
Informática Windows e Office Fundamental	100	15	09/02/2026	19/03/2026	Vespertino
Assistente Administrativo	160	22	02/03/2026	19/05/2026	Noturno
Barbeiro	172	12	02/03/2026	25/05/2026	Noturno
Costureiro	212	14	02/03/2026	19/05/2026	Vespertino
Estilista de Moda	408	15	02/03/2026	19/05/2026	Noturno
Informática Windows e Office Fundamental	100	22	02/03/2026	17/04/2026	Noturno



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## SOBRADINHO

**CEP Responsável: Sobradinho**

**Endereço:** Quadra 4, Conjunto E, Área Especial 5 - Sobradinho I- DF. CEP: 73025-034

**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800

**E-mail:** [atendentessobradinho@df.senac.br](mailto:atendentessobradinho@df.senac.br)

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Ajustes e Reforma de Vestuário	40	8	09/02/2026	02/03/2026	Noturno
Assistente de Faturamento	160	22	23/02/2026	07/05/2026	Noturno
Assistente de Recursos Humanos	160	22	09/02/2026	28/04/2026	Noturno
Barbeiro	172	12	09/02/2026	04/05/2026	Noturno
Cabeleireiro	400	13	09/02/2026	01/07/2026	Matutino
Costureiro	212	8	09/02/2026	27/04/2026	Matutino
Estilista de Moda	408	12	09/02/2026	03/07/2026	Vespertino
Maquiador	160	15	09/02/2026	08/04/2026	Vespertino
Técnico em Informática para Internet	1000	19	02/03/2026	10/06/2027	Noturno
Costureiro	212	8	09/03/2026	15/06/2026	Noturno



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## TAGUATINGA

**CEP Responsável:** Jó Rufino e Carlos Aguiar  
**Endereço:** Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. CEP – 72130-390  
**Telefone/Whatsapp:** 61 3771-9800  
**E-mail:** atendentestaguatinga@df.senac.br

Nome do Curso	C.H.	Nº de Vagas	Data de Início	Data de Término	Horário
Assistente de Recursos Humanos	160	22	09/02/2026	10/04/2026	Vespertino
Cabeleireiro	400	15	09/02/2026	07/07/2026	Matutino
Confeiteiro	300	12	09/02/2026	02/06/2026	Vespertino
Cozinheiro	500	15	09/02/2026	11/08/2026	Matutino
Informática Windows e Office Fundamental	100	15	09/02/2026	31/03/2026	Noturno
Maquiador	160	15	09/02/2026	08/04/2026	Vespertino
Soft Skills Pro - As competências que o mercado quer	80	5	09/02/2026	20/03/2026	Noturno
Auxiliar de Cozinha	240	15	02/03/2026	25/06/2026	Noturno
Barbeiro	172	10	02/03/2026	25/05/2026	Noturno
Florista	160	22	02/03/2026	19/04/2026	Matutino
Informática Windows e Office Fundamental	100	15	02/03/2026	03/04/2026	Vespertino
Vendedor	160	22	02/03/2026	29/04/2026	Vespertino
Técnico em Administração	800	20	02/03/2026	31/03/2027	Noturno
Técnico em Inteligência Artificial	1200	13	02/03/2026	08/10/2027	Noturno
Técnico em Nutrição e Dietética	1200	20	02/03/2026	08/10/2027	Noturno
Técnico em Segurança Cibernética	1000	18	02/03/2026	06/07/2027	Noturno
Técnico em Segurança do Trabalho	1200	20	02/03/2026	08/10/2027	Noturno
ChatGPT na Prática	36	15	03/03/2026	02/04/2026	Matutino
Técnico em Qualidade	800	21	10/03/2026	19/07/2027	Vespertino
Cozinheiro	500	15	16/03/2026	12/07/2026	Noturno
Técnico em Nutrição e Dietética	1200	20	23/03/2026	10/06/2027	Vespertino



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

## **DESCRIÇÃO DOS CURSOS OFERTADOS**

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
1	Açougueiro 160h	Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo; • Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos; • Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo</li> <li>• Idade maior ou igual a 16 anos.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
2	Administrador de Banco de Dados 200h	Este curso tem como objetivo fornecer aos alunos o conhecimento e as habilidades para manter um banco de dados software Microsoft SQL Server e/ou MySQL. Este curso é destinado aos clientes que estão interessados em aprender os conceitos e práticas em banco de dados, em conformidade com as mais novas práticas adotadas no mercado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Médio Completo</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> <li>• Requisito/conhecimento específico: informática básica.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
3	Ajustes e Reformas do Vestuário 40h	O curso tem como objetivo ensinar técnicas de conserto para quem está iniciando na costura e aperfeiçoar quem já possui conhecimentos prévios na área habilitando o aluno para fazer ajustes conforme a necessidade de cada corpo, reparos de costura e troca de acabamentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escolaridade: Ensino fundamental II Incompleto</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> <li>• Requisito/Conhecimento Específico: Conhecimento e prática em costura básica.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
4	Assistente Administrativo 160h	O curso de Assistente Administrativo visa capacitar os alunos para desempenharem funções importantes na área administrativa, desenvolvendo habilidades em gestão de pessoas, logística, marketing, vendas, finanças e jurídico. O objetivo é preparar os alunos para atender às necessidades de clientes internos e externos, contribuindo para o funcionamento eficiente das organizações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Médio incompleto</li> <li>• Idade mínima: 15 anos</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
5	Assistente de Faturamento 160h	Você vai aprender a organizar e executar rotinas de faturamento com precisão, desde a emissão de notas fiscais até o controle de contas e documentos. Vai entender como tomar decisões alinhadas à legislação tributária e às boas práticas empresariais, com foco em eficiência e responsabilidade. A formação combina teoria e prática, com uso de planilhas, softwares de gestão e simulações reais. No Senac, o aprendizado é mão na massa, com docentes que atuam no mercado e ambientes que reproduzem o dia a dia das empresas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 18 anos.</li> <li>• Escolaridade: Ensino Médio Incompleto.</li> <li>• Desejável conhecimento de informática em nível usuário em planilha eletrônica e internet.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
6	Assistente de Recursos Humanos 160h	O curso busca capacitar profissionais para desempenharem eficientemente atividades ligadas à gestão de pessoas, abrangendo recrutamento, seleção e treinamento, promovendo o desenvolvimento organizacional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Médio incompleto</li> <li>• Idade mínima: 15 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
7	Assistente de Tecnologias da Informação 200h	O curso tem como objetivo mostrar como funciona a parte básica da informática, desde como funciona o Windows, até aprender o básico do Pacote Office.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escolaridade mínima: Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</li> <li>• Idade mínima: 14 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
8	Atendimento Podológico ao Paciente com Diabetes 300h	Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> <li>• Escolaridade: Concluído o curso de Técnico em Podologia</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
9	Auriculoterapia 32h	A auriculoterapia oferece um mercado promissor para profissionais de Estética, Massoterapia e Fisioterapia, permitindo atuação em clínicas, spas, consultórios e atendimentos particulares, com alta demanda e baixo custo inicial.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> <li>• Escolaridade: Ensino Médio</li> <li>• Requisito/Conhecimento específico: ter cursado ou estar cursando ensino técnico ou superior em Estética, Massoterapia, Fisioterapia, qualificação profissional de Massagista ou áreas da saúde e afins.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
10	Auxiliar de Cozinha 240h	O curso tem como objetivo formar profissionais Auxiliares de Cozinha com habilidades para atuar nos processos de preparo de alimentos e organização da cozinha, observando a legislação de boas práticas de manipulação e higiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 16 anos</li> <li>• Escolaridade: Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
11	Barbeiro 172h	O curso tem como objetivo qualificar profissionais barbeiros nos procedimentos relativos a organização do ambiente de trabalho, cortar, modelar barba e cabelo e realizar tratamento capilar, coloração, descoloração e alteração da estrutura da barba e cabelo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) completo</li> <li>• Idade mínima: 18 anos.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
12	Barista 160h	O curso tem como objetivo formar profissionais baristas capazes de aplicar diferentes métodos de preparo de cafés, empregando técnicas para compor as bebidas, respeitando as normas sanitárias e os gostos individuais dos clientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Médio Completo</li> <li>• Idade Mínima: 18 anos</li> </ul>



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
13	Bartender 200h	O curso tem como objetivo formar profissionais com capacidade técnica para preparar bebidas alcoólicas e não alcoólicas, assim como capacitar para a criação de drinks e coquetéis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental Completo</li> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
14	Cabeleireiro 400h	O curso tem como objetivo de qualificar o profissional tornando-o apto a realizar procedimento de embelezamento e cuidados com o cabelo. Este profissional organiza o ambiente de trabalho, realiza procedimentos de cuidados, corte, penteados e químicos nos cabelos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental Completo</li> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
15	Camareira(O) em Meios de Hospedagem 160h	O curso de qualificação em Camareiro (a) em Meios de Hospedagem prepara profissionais para atuar em meios de hospedagem, como hotéis. O curso ensina os processos de limpeza, arrumação e higienização, além de como zelar pelos bens dos hóspedes e compreender a cultura dos clientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental Completo</li> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
16	Chatgpt na Prática 26h	Capacitar os participantes a utilizar o ChatGPT de forma prática e estratégica no dia a dia profissional e pessoal. O curso ensina como explorar o potencial da inteligência artificial para aumentar a produtividade, otimizar tarefas, criar conteúdo e tomar decisões mais eficazes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 14 anos.</li> <li>• Escolaridade: <b>Cursando o Ensino Médio.</b></li> <li>• Requisito/Conhecimento específico: <b>Conhecimentos em Informática Básica</b></li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
17	Confeiteiro 300h	O curso tem como objetivo formar profissionais confeiteiros com competência técnica e tecnológica na área de alimentos de padaria e confeitaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> <li>• Escolaridade: Anos Iniciais do Ensino Fundamental completo (1º ao 5º Ano).</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
18	Costureiro 212h	O curso tem como objetivo um aprendizado para quem quer se profissionalizar e aperfeiçoar os profissionais nos procedimentos relativos à Costura desenvolvendo as técnicas necessárias para atuar e intervir em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
19	Cozinheiro 500h	O objetivo do curso é passar conhecimento suficiente para o profissional ter condições de preparar e apresentar produções gastronômicas que compõem os cardápios de estabelecimentos alimentícios. Além de disso o aluno será capaz de controlar e organizar o estoque, executar a mise en place, realizar higienização, cortes, porcionamento, armazenamento e conservação de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental Completo</li> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
20	Cuidador de Idoso 160h	O objetivo do curso é qualificar o profissional Cuidador de Idoso com capacidade para proporcionar bem-estar ao paciente, considerando fatores de higiene, conforto, alimentação e lazer, zelando pela saúde física, emocional e social do idoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental Completo</li> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> </ul>



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	• Requisito de Acesso/Escolaridade
21	Depilador 160h	O curso tem como objetivo qualificar profissionais Depiladores a realizarem os procedimentos de depilação da face e do corpo, considerando as características, necessidades e preferências do cliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Completo</li><li>• Idade mínima de 16 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
22	Enfermagem em Unidade de Terapia Intensiva 300h	Você vai aprender a cuidar de forma mais assertiva de pessoas em estado grave durante emergências e situações urgentes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Idade mínima: 18 anos.</li><li>• Escolaridade: Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Enfermagem concluída.</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
23	Estilista de Moda 408h	O curso tem como objetivo formar profissionais para atuar na área da criação de produtos de vestuário nas etapas de pesquisa, criação e desenvolvimento de coleção de moda, desenvolvendo as competências necessárias para atuar e intervir em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Completo</li><li>• Idade mínima de 16 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
24	Florista 160h	O curso tem como objetivo formar profissionais com habilidades para criar e executar projetos florais visando ornamentar diferentes ambientes, desenvolvendo o conhecimento necessário para atuar em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Completo</li><li>• Idade mínima de 16 anos</li></ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
25	Fotografia de Gastronomia 32h	Este curso tem como objetivo capacitar profissionais e estudantes a produzir imagens fotográficas de alimentos, utilizando iluminação natural e flash, abordando todas as etapas da pré e pós-produção, incluindo tratamento de imagens no Lightroom, para atuação em mídias sociais, aplicativos, bares e restaurantes, desenvolvendo domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora e colaborativa, com foco em resultados e compromisso ético-profissional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental Completo</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
26	Games 2d - Criando Seu Primeiro Jogo 40h	O curso games 2D – Criando seu Primeiro Jogo tem como objetivo capacitar estudantes e entusiastas da tecnologia a desenvolver jogos digitais em duas dimensões, utilizando conceitos fundamentais de programação, matemática e física aplicados ao universo dos games. A formação é voltada para quem deseja iniciar na área de desenvolvimento de jogos, com foco em práticas reais e ferramentas modernas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escolaridade: Ensino Médio incompleto (Cursando no mínimo, o 2º ano)</li> <li>• Idade maior ou igual a 15 anos.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
27	Games 2d - Jogos Para Dispositivos Móveis 40h	O curso games 2D – Jogos para Dispositivos Móveis tem como objetivo capacitar o aluno a desenvolver jogos digitais em duas dimensões voltados para celulares e tablets, utilizando técnicas de programação, design e publicação em lojas online. A formação é voltada para quem deseja iniciar na área de desenvolvimento de games, com foco em aplicações móveis e práticas reais do mercado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 15 anos</li> <li>• Comprovante de escolaridade (Ensino médio cursando)</li> <li>• Requisito/conhecimento específico: conhecimentos básicos sobre lógica de programação. Informática: Windows e Office Fundamental</li> </ul>



**EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF**  
**OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026**

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
28	Garçom 240h	O profissional Garçom é responsável pela organização do local de trabalho, incluindo o estoque de salão e bar, atendimento ao cliente e execução de serviços de alimentos e bebidas. Esse profissional desempenha um papel fundamental no atendimento a clientes em estabelecimentos como cafés, bares, restaurantes e hotéis, bem como em outros serviços relacionados a gastronomia e turismo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Completo</li><li>• Idade mínima: 18 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
29	Habilitação em Sutura Simples para Enfermeiros 20h	Habilitar enfermeiros (as) na realização de sutura simples, proporcionando um embasamento teórico e prático que permita a identificação da necessidade deste procedimento, além das condutas adequadas a serem seguidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Idade Mínima: 18 anos</li><li>• Escolaridade: Ensino Superior em Enfermagem</li><li>• Requisito/Conhecimento Específico: COREN ativo</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
30	Informática Windows e Office Fundamental 100h	O curso tem como objetivo capacitar os interessados na área a compreender conceitos básicos de informática, desenvolvendo as competências necessárias para atuar e intervir em seu campo de trabalho, incentivando a descoberta de informações e a construção do conhecimento.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cursando o 9º ano do Ensino Fundamental II</li><li>• Idade mínima: 14 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
31	Instrumentação Cirúrgica 360h	O curso tem como objetivo especializar profissionais da área de Enfermagem a auxiliarem o Cirurgião durante as cirurgias, preparando e higienizando os instrumentos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Habilitação profissional técnica de nível médio em enfermagem concluída.</li><li>• Idade mínima: 18 anos</li></ul>



**EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF**

**OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026**

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
32	<b>Manicure e Pedicure</b> 160	O curso tem como objetivo desenvolver profissionais da área da beleza ou que queiram ingressar nela nos procedimentos relativos a manicure e pedicure. Com foco em resultados e na prestação de serviços, desenvolvendo as competências necessárias para atuar no seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</li> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> </ul>
33	<b>Maquiador</b> 160h	O curso tem como objetivo formar profissionais maquiador, que tem a função embelezar e transformar o rosto das pessoas, desenvolvendo as competências necessárias para atuar e intervir em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>
34	<b>Maquiagem Profissional Avançada</b> 60h	O curso tem como objetivo aperfeiçoar os profissionais que já atuam neste segmento maquiagem profissional e estão buscando atualização de novas técnicas da maquiagem. Aprenda novas técnicas compatíveis com as necessidades do mercado de trabalho da área de maquiagem, além de aprender novos procedimentos e utilização dos produtos envolvendo o aprendizado das técnicas maquiagem, desenvolvendo as competências necessárias para atuar e intervir em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental Incompleto</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> <li>• Certificado de Conclusão ou comprovação de exercício na função Maquiador</li> </ul>

<b>Nº</b>	<b>Curso/Carga Horária</b>	<b>Descrição do Curso</b>	<b>Requisito de Acesso/Escolaridade</b>
35	<b>Modelista</b> 210h	Formar profissionais qualificados para atuar no setor de modelagem tanto em ateliês de pequeno e médio porte quanto na indústria do vestuário, aptos a interpretar e desenvolver modelagens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> <li>• Requisito/Conhecimento Específico: Conhecimento e prática em costura básica.</li> </ul>
<b>Nº</b>	<b>Curso/Carga Horária</b>	<b>Descrição do Curso</b>	<b>Requisito de Acesso/Escolaridade</b>
36	<b>Noções de Interpretação Clínica de Exames Laboratoriais</b> 40h	O curso tem como objetivo desenvolver a capacidade de interpretar exames laboratoriais com base em parâmetros clínicos, contribuindo para uma atuação mais precisa no apoio ao diagnóstico e ao cuidado com o paciente. É destinado aos estudantes ou profissionais da área de Análise Clínicas, Hemoterapia, Farmácia ou Enfermagem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> <li>• Escolaridade: Ensino Médio (1º ao 3º ano) completo</li> <li>• Requisito/Conhecimento Específico: Profissional da área de Análise Clínicas, Hemoterapia, Farmácia, Enfermagem e Biomedicina.</li> </ul>
<b>Nº</b>	<b>Curso/Carga Horária</b>	<b>Descrição do Curso</b>	<b>Requisito de Acesso/Escolaridade</b>
37	<b>Padeiro</b> 260h	O curso tem como objetivo qualificar profissionais padeiros para o planejamento e execução dos processos de produção da panificação desenvolvendo as competências necessárias para atuar e desenvolver-se em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 16 anos.</li> <li>• Escolaridade: anos Iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completos.</li> </ul>
<b>Nº</b>	<b>Curso/Carga Horária</b>	<b>Descrição do Curso</b>	<b>Requisito de Acesso/Escolaridade</b>
38	<b>Pizzaiolo</b> 160h	O curso tem como objetivo formar profissionais pizzaiolos com habilidades para garantir a segurança alimentar, planejamento e execução dos processos de produção de pizzas e suas variações, desenvolvendo atitudes empreendedoras necessárias para atuar e desenvolver-se em seu campo de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
39	Qualidade e Eficiência na Coleta de Sangue Venoso e Capilar 40h	Este curso tem como objetivo o aperfeiçoamento de procedimentos de punção de acessos venosos e capilares.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Escolaridade: Ensino Médio (1º ao 3º ano) completo; cursando habilitação técnica em Enfermagem, Análises Clínicas, Farmácia, Hemoterapia ou profissionais com nível superior nesses cursos.</li><li>• Idade mínima: 18 anos</li><li>• Requisito/Conhecimento Específico: conhecimento sobre punção de acessos venosos periféricos.</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
40	Vendedor 160h	Este curso proporcionará a você uma abordagem prática para desenvolver as competências essenciais de um vendedor de sucesso, focado em resultados. Aprenda técnicas avançadas de vendas, domine estratégias de atendimento ao cliente e conheça profundamente os produtos e serviços que você irá oferecer.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Completo</li><li>• Idade maior ou igual a 16 anos.</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
41	Recepcionista em Meios de Hospedagem 160h	O curso tem como objetivo formar profissionais acolhedores e eficientes para atuar como recepcionistas, proporcionando um atendimento hospitalar e desenvolvendo habilidades essenciais na gestão de meios de hospedagem.	<ul style="list-style-type: none"><li>• estar cursando, no mínimo, o 1º ano do Ensino Médio</li><li>• Idade mínima de 16 anos</li></ul>

**EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF****OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026**

<b>Nº</b>	<b>Curso/Carga Horária</b>	<b>Descrição do Curso</b>	<b>Requisito de Acesso/Escolaridade</b>
42	Salgadeiro 160h	O curso tem como objetivo formar profissionais Salgadeiros com habilidades para garantir a segurança alimentar, preparo de salgados e do controle de ingredientes, desenvolvendo atitudes empreendedoras e que estimulem o aprimoramento contínuo em sua área de atuação.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ensino Fundamental Completo</b></li><li>• <b>Idade mínima de 16 anos</b></li></ul>
<b>Nº</b>	<b>Curso/Carga Horária</b>	<b>Descrição do Curso</b>	<b>Requisito de Acesso/Escolaridade</b>
43	<b>Simulação Realística: Diretrizes para o suporte básico de vida 40h</b>	Capacitar os alunos na execução do Suporte Básico de Vida, com aplicação das diretrizes atualizadas de reanimação cardiopulmonar (RCP), utilizando o simulador de alta fidelidade SimMan 3G Plus.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Idade mínima: 18 anos.</b></li><li>• <b>Escolaridade: Habilitação profissional técnica de nível médio em enfermagem ou graduação em enfermagem.</b></li></ul>
<b>Nº</b>	<b>Curso/Carga Horária</b>	<b>Descrição do Curso</b>	<b>Requisito de Acesso/Escolaridade</b>
44	<b>Soft Skills Pro - As competências que o mercado quer 80h</b>	Este curso tem como objetivo desenvolver as seguintes competências: adotar postura profissional adequada, gerenciar emoções no ambiente de trabalho, comunicar-se de forma assertiva e empática, compreender direitos e deveres trabalhistas básicos, planejar metas profissionais e atuar com responsabilidade e ética no contexto corporativo. É destinado a jovens em início de carreira e profissionais que buscam aprimorar suas habilidades comportamentais para inserção, permanência e crescimento no mundo do trabalho.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Idade mínima de 16 anos</b></li></ul>



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
45	Sommelier de Cachaça 100h	Esse curso tem como objetivo capacitar os alunos a compreenderem profundamente a história, a produção, as características sensoriais e as técnicas de degustação da cachaça. Permitindo que possam orientar outras pessoas na escolha e apreciação da cachaça, além de promover seu consumo responsável.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Completo</li><li>• Idade mínima: 18 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
46	Sommelier de Vinho 144h	Torne-se um especialista na arte de degustar e harmonizar vinhos! O curso de Sommelier de Vinhos oferece uma formação completa sobre as variedades de vinhos, técnicas de degustação, e o processo de produção de vinhos em diferentes regiões do mundo. Você aprenderá sobre os diferentes tipos de uvas, o envelhecimento, os métodos de vinificação e as melhores práticas para servir e harmonizar vinhos com diferentes pratos. Ideal para quem deseja trabalhar no mercado de vinhos, seja em restaurantes, lojas especializadas ou como consultor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Completo</li><li>• Idade mínima: 18 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
47	Sushiman 160h	Aprenda a arte de preparar sushi e outros pratos da culinária japonesa com técnica e sofisticação! O curso de Sushiman capacita você a dominar os métodos tradicionais e modernos de preparo de sushi, sashimi, temaki e outros pratos típicos, além de ensinar sobre os ingredientes essenciais e suas combinações. Com uma abordagem prática, você desenvolverá habilidades para atuar com excelência em restaurantes, eventos ou até mesmo no seu próprio negócio, oferecendo uma experiência única para os amantes da gastronomia japonesa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Idade mínima de 16 anos</li><li>• Anos iniciais do Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completos.</li></ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
48	Técnico em Administração 800h	O objetivo do curso Técnico em Administração é formar profissionais capacitados para atuar de forma eficiente em diversas áreas da gestão empresarial. Os alunos desenvolverão conhecimentos em administração financeira, recursos humanos, marketing, logística e demais aspectos fundamentais para o funcionamento e sucesso das organizações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 16 anos</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
49	Técnico em Análises Clínicas 1200h	Formar o profissional Técnico em Análises Clínicas, que é o responsável por executar atividades padronizadas de laboratório, necessárias ao diagnóstico, nas áreas de parasitologia, microbiologia médica, imunologia, hematologia, bioquímica, biologia molecular e urinálise, sempre sob supervisão do profissional responsável.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensino Médio incompleto</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 17 anos.</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
50	Técnico em Contabilidade 800h	Proporcionar aos alunos uma formação sólida e abrangente nas áreas contábeis, capacitando-os a realizar registros contábeis, elaborar demonstrativos financeiros, apurar tributos, e compreender as normas e legislações contábeis fiscalizatórias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 16 anos</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
51	Técnico em Desenvolvimento de Sistemas 1200h	O aluno vai se capacitar para estudar, analisar, criar e testar sistemas, como softwares e hardwares. Sendo capaz de construir uma eficiente usabilidade dos programas, para que sejam dinâmicos e úteis para os usuários.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cursando o 1º ano do Ensino Médio.</b></li> <li>• <b>Idade mínima: 14 anos</b></li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
52	<b>Técnico em Design de Interiores</b> 1200h	O curso tem como objetivo formar profissionais capacitados para elaborar, projetar, acompanhar e gerenciar projetos de ambientes interiores e reformas de espaços efêmeros, residenciais, corporativos e de pontos de venda, sem alteração estrutural.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Escolaridade: 2.º ano do Ensino Médio.</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 16 anos</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
53	<b>Técnico em Enfermagem</b> 1800h	Capacitar profissionais para prestar assistência de qualidade em saúde. Promovendo, prevenindo e auxiliando a recuperação de pacientes em vários ambientes, como hospitais, clínicas e unidades de saúde. Agindo de maneira dedicada e eficaz no cuidado com pacientes em diferentes fases da vida e condições de saúde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 17 anos.</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
54	<b>Técnico em Estética</b> 1200h	Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensino Médio Cursando</b></li> <li>• <b>Idade mínima: 18 anos</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
55	<b>Técnico em Farmácia</b> 1200h	O curso tem como objetivo, formar o profissional Técnico em Farmácia, que atua sob a supervisão do Farmacêutico e contribui na orientação do público sobre o uso correto dos medicamentos, cosméticos e correlatos, no controle de estoque e na manipulação e no controle de qualidade de medicamentos e cosméticos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 17 anos.</b></li> </ul>



**EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF**  
**OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026**

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
56	Técnico em Gastronomia 800h	O curso tem como objetivo capacitar profissionais para cozinhar, oferecendo conhecimento prático e teórico nas atividades de cozinha proporcionando condições para que o estudante desenvolva as competências e habilidades necessárias para atuar em seu campo de trabalho.	Comprovante de escolaridade (Ensino Médio Completo) Idade mínima: 18 anos
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
57	Técnico em Hemoterapia 1200h	Neste curso, você vai aprender: captação e pré-triagem de doadores, coleta e processamento do sangue, controle e armazenamento de hemocomponentes, realização de provas sorológicas e imuno-hematológicas, além de trabalhar na área industrial e desenvolver atividades de planejamento e organização.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Médio incompleto</li> <li>• Idade mínima de 17 anos.</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
58	Técnico em Informática 1200h	Neste curso, você vai aprender a montar e consertar computadores, conectar e configurar redes, além de criar sistemas e sites.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio</li> <li>• Idade mínima: 15 anos</li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
59	Técnico em Informática para Internet 1000h	O curso de Técnico em Informática para Internet tem como objetivo geral formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idade mínima: 16 anos</li> <li>• Comprovante de escolaridade (Ensino médio cursando)</li> </ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
60	Técnico em Inteligência Artificial 1200h	O curso Técnico em Inteligência Artificial do Senac tem como objetivo capacitar você a programar, desenvolver e implementar soluções de IA usando aprendizado de máquina, redes neurais e deep learning. Você vai aprender a criar assistentes virtuais, chatbots e aplicar IA em setores como comércio, saúde e indústria, além de desenvolver habilidades práticas para resolver problemas reais e atuar no mercado de trabalho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Escolaridade:</b> 2º ano do Ensino Médio Incompleto.</li> <li>• <b>Idade maior ou igual a 16 anos.</b></li> <li>• <b>Requisito/Conhecimento Específico:</b> Operar Sistemas Operacionais e Matemática Básica Aplicada.</li> </ul>
61	Técnico em Massoterapia 1200h	O curso visa formar pessoas capacitadas a aplicar técnicas de massagem e relaxamento, incorporando técnicas tanto ocidentais quanto orientais. Promovendo e mantendo a saúde e o bem-estar, com vistas ao equilíbrio físico, emocional e energético dos indivíduos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Escolaridade:</b> cursando o 2º ano do Ensino Médio</li> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos</li> </ul>
62	Técnico em Nutrição E Dietética 1200h	Capacitar profissionais para atuar com excelência no setor de alimentação e nutrição, aplicando técnicas de controle de qualidade dos alimentos e contribuindo ativamente para a promoção da saúde e do bem-estar de diferentes públicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensino Médio incompleto</b></li> <li>• <b>Idade maior ou igual a 16 anos.</b></li> </ul>
63	Técnico em Podologia 1200h	O curso visa capacitar profissionais para identificar, prevenir e tratar alterações nos pés, promovendo a saúde podal e contribuindo para o bem-estar geral dos pacientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Escolaridade:</b> cursando o 2º ano do Ensino Médio</li> <li>• <b>Idade mínima:</b> 18 anos completos</li> </ul>



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
64	Técnico em Prevenção e Combate a Incêndio 1000h	Formar profissionais responsáveis pela execução de atividades de prevenção e controle de incêndios, além de atendimentos de emergências, de resgate técnico, manipulação de produtos perigosos e ambientais, e atendimento pré-hospitalar de emergências médicas. Para tanto, requer-se uma formação técnica que atenda à perspectiva das normatizações de políticas de Segurança Contra Incêndio e Pânico.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Médio incompleto</li><li>• Idade maior a 18 anos.</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
65	Técnico em Qualidade 800h	Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados	<ul style="list-style-type: none"><li>• Escolaridade: Estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.</li><li>• Idade mínima: 16 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
66	Técnico em Saúde Bucal 1260h	Formar profissionais capazes de atuar diretamente no cuidado com a saúde bucal, apoiando dentistas em procedimentos clínicos e cirúrgicos, organizando o ambiente de trabalho e orientando pacientes sobre higiene oral. O aluno aprende a preparar materiais, esterilizar instrumentos, registrar informações e aplicar técnicas que garantem conforto e segurança no atendimento. No Senac, essa formação acontece com prática intensiva, professores que atuam na área e laboratórios equipados para simular situações reais. Se você busca uma atuação técnica com impacto direto na qualidade de vida das pessoas, este curso é para você.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Médio incompleto (cursando o 3º Ano)</li><li>• Idade mínima: 18 anos</li></ul>

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
67	Técnico em Secretariado 800h	O curso visa capacitar profissionais para assessoramento aos gestores de organizações, nos processos administrativos gerais e de apoio em eventos corporativos. Esse profissional atua em conformidade com as características do contexto em que está inserido, utilizando-se de técnicas secretariais e ferramentas tecnológicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Escolaridade: 2.º ano do Ensino Médio.</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 17 anos.</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
68	Técnico em Segurança Cibernética 1000h	O objetivo do curso de Técnico em Segurança Cibernética é capacitar o profissional a atuar na proteção de dados e sistemas contra ameaças cibernéticas, promovendo a segurança da informação em empresas e instituições. O curso forma especialistas que serão capazes de identificar, prevenir e responder a incidentes de segurança, além de implementar políticas de segurança, realizar auditorias e trabalhar com tecnologias para garantir a integridade, confidencialidade e disponibilidade das informações.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensino Médio Cursando</b></li> <li>• <b>Idade mínima: 14 anos</b></li> </ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
69	Técnico em Segurança Do Trabalho 1200h	Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos essenciais para identificar, analisar e controlar riscos ocupacionais. Os participantes serão preparados para implementar medidas de prevenção de acidentes, promovendo ambientes seguros e em conformidade com as normas regulamentadoras, contribuindo para a preservação da saúde e integridade dos trabalhadores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio</b></li> <li>• <b>Idade mínima de 16 anos</b></li> </ul>



EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF  
OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
70	Técnico em Transações Imobiliárias 800h	O curso tem por objetivo formar profissionais que realizam a intermediação nos processos de compra, venda, locação, permuta e administração de imóveis. Pesquisa o mercado imobiliário, prospecta negócios, realiza a captação de imóveis, apresenta imóveis a clientes, faz avaliação de imóveis. Orienta e assessora quanto ao financiamento imobiliário, à alienação, locação e administração de condomínios, bem como quanto ao registro e à transferência de imóveis nos órgãos competentes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Médio incompleto (cursando o 3º Ano)</li><li>• Idade mínima: 18 anos</li></ul>
Nº	Curso/Carga Horária	Descrição do Curso	Requisito de Acesso/Escolaridade
71	Tráfego Pago Como Anunciar no Instagram e Facebook 20h	Este curso tem como objetivo promover a construção de conhecimentos relativos a utilização de anúncios em redes sociais para aumento de vendas e do alcance de pessoas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Idade mínima: 16 anos</li></ul>

Vitor de Abreu Corrêa  
Diretor Regional  
Senac – DF

Brasília, 11 de  
novembro de 2026.