



## 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:** [atendentetaguatinga@df.senac.br](mailto:atendentetaguatinga@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     | 23/04/2026      | Noturno    |
| Assistente de Tecnologias da Informação  | 200  | 15          | 09/02/2026     | 15/05/2026      | Noturno    |
| Manicure e Pedicure                      | 160  | 12          | 02/03/2026     | 24/04/2026      | Vespertino |
| Cabeleireiro                             | 400  | 12          | 02/03/2026     | 22/07/2026      | 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     | 01/04/2027      | Vespertino |
| Maquiador                                | 160  | 12          | 02/03/2026     | 14/05/2027      | Noturno    |
| Técnico em Desenvolvimento de Sistemas   | 1200 | 18          | 02/03/2026     | 19/12/2027      | Noturno    |
| Técnico em Qualidade                     | 800  | 22          | 02/03/2026     | 01/04/2027      | 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     | 08/05/2026      | Noturno    |
| Costureiro                                 | 212  | 10          | 09/02/2026     | 27/05/2026      | Noturno    |
| Enfermagem em Unidade de Terapia Intensiva | 300  | 19          | 09/02/2026     | 27/05/2026      | Vespertino |
| Maquiador (TER, QUI E SEX)                 | 160  | 15          | 10/02/2026     | 12/05/2026      | Vespertino |
| Vendedor                                   | 160  | 20          | 09/02/2026     | 04/05/2026      | 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     | 15/06/2027      | Noturno    |
| Técnico em Informática para Internet       | 1000 | 20          | 02/03/2026     | 05/06/2027      | Vespertino |
| Técnico em Contabilidade                   | 800  | 22          | 02/03/2026     | 08/06/2027      | Noturno    |
| Técnico em Secretariado                    | 800  | 22          | 02/03/2026     | 04/12/2026      | Matutino   |
| Técnico em Enfermagem                      | 1800 | 10          | 23/03/2026     | 24/07/2028      | Noturno    |
| Modelista                                  | 210  | 12          | 16/03/2026     | 01/04/2027      | Matutino   |



## EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

### PLANALTINA

**CEP Responsável:** CEP - Sobradinho

**Endereço:** Setor Recreativo Cultural S/N - Área A - Planaltina

Antigo Ginásio Múltiplas Funções (**Prédio ainda em obras**)

**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 (antigo Jessé Freire)**

**CEP Responsável:** Ennius Muniz (antigo Jessé Freire)

**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     | 28/04/2026      | 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     | 23/04/2027      | Vespertino |
| Técnico em Design de Interiores               | 1200 | 18          | 02/03/2026     | 10/09/2027      | Noturno    |
| Técnico em Informática                        | 1200 | 15          | 02/03/2026     | 09/11/2027      | Noturno    |
| Técnico em Segurança Cibernética              | 1000 | 20          | 02/03/2026     | 05/05/2027      | Matutino   |
| Tráfego Pago Anunciar no Instagram e Facebook | 24   | 5           | 02/03/2026     | 11/03/2026      | Noturno    |
| Técnico em Transações Imobiliárias            | 800  | 20          | 10/03/2026     | 05/03/2027      | Noturno    |
| ChatGPT na Prática                            | 36   | 5           | 16/03/2026     | 01/04/2026      | Noturno    |
| Games 2d – Jogos Para Dispositivos Móveis     | 40   | 17          | 23/03/2026     | 05/04/2026      | Noturno    |



## 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:** [atendentesstth@df.senac.br](mailto:atendentesstth@df.senac.br)

| Nome do Curso                          | C.H. | Nº de Vagas | Data de Início | Data de Término | Turno      |
|----------------------------------------|------|-------------|----------------|-----------------|------------|
| Açougueiro                             | 160  | 15          | 09/02/2026     | 04/05/2026      | Noturno    |
| Bartender                              | 200  | 14          | 09/02/2026     | 21/05/2026      | Noturno    |
| Camareira(O) em Serviços de Hospedagem | 160  | 16          | 09/02/2026     | 04/05/2026      | 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     | 09/04/2026      | Vespertino |
| Salgadeiro                             | 160  | 13          | 09/02/2026     | 10/04/2026      | Vespertino |
| Sushiman                               | 160  | 13          | 09/02/2026     | 28/04/2026      | Noturno    |
| Recepcionista em Eventos               | 160  | 22          | 09/02/2026     | 04/05/2026      | Noturno    |
| Açougueiro                             | 160  | 15          | 02/03/2026     | 29/04/2026      | Matutino   |
| Técnico em Gastronomia                 | 800  | 6           | 02/03/2026     | 01/04/2027      | Matutino   |



## 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     | 29/05/2026      | Matutino   |
| Instrumentação Cirúrgica                                    | 360  | 3           | 09/02/2026     | 24/07/2026      | Noturno    |
| Habilitação em Sutura Simples para Enfermeiros              | 20   | 15          | 02/03/2026     | 11/03/2026      | 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     | 23/03/2026      | 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     | 20/09/2027      | Matutino   |
| Técnico em Estética                                         | 1200 | 20          | 02/03/2026     | 16/07/2027      | 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     | 08/09/2026      | 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**



# EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

## OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

| Nº | Curso/Carga Horária                     | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                              |
|----|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Açougueiro<br>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<br>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<br>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<br>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>                                                                                                                  |



# EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

## OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

| Nº | Curso/Carga Horária                                     | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | Assistente de Faturamento<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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: Cursando o Ensino Médio.</li> <li>• Requisito/Conhecimento específico: Conhecimentos em Informática Básica</li> </ul> |



## EDITAL DE BOLSAS SENAC – DF

### OFERTAS 1º TRIMESTRE DE 2026

| Nº | Curso/Carga Horária       | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                            |
|----|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17 | Confeiteiro<br>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<br>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<br>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<br>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                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Requisito de Acesso/Escolaridade</li> </ul>                                                                                       |
|----|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 21 | Depilador<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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> |

| Nº | Curso/Carga Horária                                   | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 28 | Garçom<br>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<br>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<br>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<br>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 | Manicure e Pedicure<br>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>                                                                       |
| Nº | Curso/Carga Horária                    | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                         |
| 33 | Maquiador<br>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>                                                                     |
| Nº | Curso/Carga Horária                    | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                         |
| 34 | Maquiagem Profissional Avançada<br>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> |

| Nº | Curso/Carga Horária                                            | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35 | Modelista<br>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>                                                        |
| Nº | Curso/Carga Horária                                            | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                           |
| 36 | Noções de Interpretação Clínica de Exames Laboratoriais<br>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> |
| Nº | Curso/Carga Horária                                            | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                           |
| 37 | Padeiro<br>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>                                                                                                              |
| Nº | Curso/Carga Horária                                            | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                           |
| 38 | Pizzaiolo<br>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>                                                                                                                                              |

| Nº | Curso/Carga Horária                                                | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 39 | Qualidade e Eficiência na Coleta de Sangue Venoso e Capilar<br>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<br>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<br>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

| Nº | Curso/Carga Horária                                                      | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 42 | Salgadeiro<br>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>• Ensino Fundamental Completo</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>                                                                            |
| Nº | Curso/Carga Horária                                                      | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                              |
| 43 | Simulação Realística:<br>Diretrizes para o suporte básico de vida<br>40h | 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>• Idade mínima: 18 anos.</li> <li>• Escolaridade: Habilitação profissional técnica de nível médio em enfermagem ou graduação em enfermagem.</li> </ul> |
| Nº | Curso/Carga Horária                                                      | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                              |
| 44 | Soft Skills Pro - As competências que o mercado quer<br>80h              | 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>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>                                                                                                                   |

| Nº | Curso/Carga Horária          | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                     |
|----|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 45 | Sommelier de Cachaça<br>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<br>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<br>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<br>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>• Escolaridade: Cursando o 2º ano do Ensino Médio</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul> |
| Nº | Curso/Carga Horária                             | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                       |
| 49 | Técnico em Análises Clínicas<br>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>• Ensino Médio incompleto</li> <li>• Idade mínima de 17 anos.</li> </ul>                        |
| Nº | Curso/Carga Horária                             | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                       |
| 50 | Técnico em Contabilidade<br>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>• Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>   |
| Nº | Curso/Carga Horária                             | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                       |
| 51 | Técnico em Desenvolvimento de Sistemas<br>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>• Cursando o 1º ano do Ensino Médio.</li> <li>• Idade mínima: 14 anos</li> </ul>                |

| Nº | Curso/Carga Horária                      | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                      |
|----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 52 | Técnico em Design de Interiores<br>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>• Escolaridade: 2.º ano do Ensino Médio.</li> <li>• Idade mínima de 16 anos</li> </ul>         |
| Nº | Curso/Carga Horária                      | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                      |
| 53 | Técnico em Enfermagem<br>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>• Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio</li> <li>• Idade mínima de 17 anos.</li> </ul> |
| Nº | Curso/Carga Horária                      | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                      |
| 54 | Técnico em Estética<br>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>• Ensino Médio Cursando</li> <li>• Idade mínima: 18 anos</li> </ul>                            |
| Nº | Curso/Carga Horária                      | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                      |
| 55 | Técnico em Farmácia<br>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>• Cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio</li> <li>• Idade mínima de 17 anos.</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<br>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<br>(Ensino Médio Completo)<br>Idade mínima: 18 anos                                                          |
| Nº | Curso/Carga Horária                           | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                         |
| 57 | Técnico em Hemoterapia<br>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<br>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<br>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<br>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> |
| Nº | Curso/Carga Horária                         | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                              |
| 61 | Técnico em Massoterapia<br>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>                                                                                                                            |
| Nº | Curso/Carga Horária                         | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                              |
| 62 | Técnico em Nutrição E Dietética<br>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>                                                                                                                                          |
| Nº | Curso/Carga Horária                         | Descrição do Curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Requisito de Acesso/Escolaridade                                                                                                                                                                                                                                              |
| 63 | Técnico em Podologia<br>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<br>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<br>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<br>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.<br>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<br>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:</b> 2.º ano do Ensino Médio.</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<br>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<br>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:</b> Cursando o 2º ano do Ensino Médio</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<br>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<br>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 2025.