

**PROCESSO SELETIVO**  
**Cursos de Formação em Gastronomia e Cultura Alimentar**

O **INSTITUTO DRAGÃO DO MAR - IDM**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ sob o Nº 02.455.125/000131, com sede na Rua Dragão do Mar, 81 – Praia de Iracema – Fortaleza – CE, faz publicar, para conhecimento dos interessados, o presente Edital, regulamentando o processo de seleção e ingresso de alunos nos Cursos de formação em empreendedorismo na gastronomia, da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, na modalidade online com ensino remoto.

**1. DO NÚMERO DE VAGAS**

Serão ofertadas 400 (quatrocentos) vagas, assim distribuídas:

<b>Cursos</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Período</b>	<b>Vagas</b>	<b>Horário</b>
Boas práticas na manipulação de alimentos	20h	08 a 12.02 e 18 a 19.02.2021	40	Noite
Marketing Digital: Como vender nas redes sociais	20h	08 a 12.02 e 18 a 19.02.2021	40	Noite
Fichas técnicas: precificação e custos	20h	08 a 12.02 e 18 a 19.02.2021	40	Noite
Rotulagem dos alimentos	12h	09 a 11.02.2021	40	Manhã
Panificação básica: Preparação de pães para café da manhã	12h	10 a 12.02.2021	40	Tarde
Preparação de pizzas artesanais	20h	22 a 26.02.2021	40	Tarde
Básico em panificação: Pães de páscoa	12h	23 a 25.02.2021	40	Tarde
Confeitaria básica: Preparação de tortas	20h	22 a 26.02.2021	40	Manhã
Confeitaria básica: Preparação de tortas	12h	23 a 25.02.2021	40	Manhã
Chocolate: Ovos de Páscoa	12h	23 a 25.02.2021	40	Tarde
<b>Total Geral</b>			<b>400</b>	

**1 – Boas práticas na manipulação de alimentos (20h)**

Vai fazer e é pra vender? Tem que ser seguro! Com essa formação você conhecerá a legislação sanitária, o Programa de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Vai entender a importância de suas aplicações e saber que vale muito garantir a saúde de seus clientes e trabalhadores

**2 - Marketing Digital: Como vender nas redes sociais (20h)**

Aprenda as técnicas de marketing digital atrelado à gastronomia. Os empreendedores poderão usar o marketing para atuarem como digital influencer ou para aumentar o faturamento da empresa

**3 – Fichas técnicas: precificação e custos (20h)**

Você já vende e não sabe se tem lucro? Vai empreender na área de alimentação e não quer botar na ponta do lápis para saber se vale o investimento?

A padronização das receitas, a organização das preparações, o controle de custos e a definição do preço de venda são essenciais para o sucesso do seu empreendimento. Venha fazer esse curso e você vai aprender a elaborar e preencher corretamente os modelos de ficha técnica de preparação e precificação. Você pode garantir o controle de investimento e lucro.

Aprenda neste curso como elaborar e preencher corretamente os modelos de ficha técnica de preparação e precificação. A padronização das receitas, a organização das preparações, o controle de custos e a definição do preço de venda são essenciais para o sucesso do seu empreendimento.

#### 4 - Rotulagem dos alimentos (12h)

Neste curso, vamos possibilitar ao participante os conhecimentos sobre as informações contidas nos rótulos de alimentos, desde a legislação até os tipos de rótulos, tabela nutricional e outros. Vai vender com um rótulo bonito, mas também com as informações obrigatórias e necessárias.

#### 5 - Panificação básica: Preparação de pães para café da manhã (12h)

Aprenda as técnicas básicas utilizadas na panificação, trabalhando com as massas doces, salgadas e leves, técnicas de fermentação e sova, técnicas de modelagem e uso de grãos na fabricação de pães de para café da manhã, bem como a utilização das normas de boas práticas na manipulação de alimentos.

#### 6 - Preparação de pizzas artesanais (20h)

Neste curso o participante aprenderá técnicas de elaboração e preparação de diversos tipos de massas para pizzas, molhos e recheios, utilizando de técnicas de fermentação e sova, valorizando o trabalho artesanal na elaboração das pizzas, realizando a aplicação de fichas técnicas de custo e precificação, bem como a utilização das normas de boas práticas na manipulação de alimentos.

#### 7 - Básico em panificação: Pães de páscoa (20h)

Aprenda as técnicas básicas utilizadas na panificação, trabalhando com as massas doces e leves, técnicas de fermentação e sova na preparação de pães de páscoa, bem como a utilização das normas de boas práticas na manipulação de alimentos.

#### 8 - Confeitaria básica: Preparação de tortas (20h)

Aprenda a preparar massas básicas da confeitaria, bem como recheios e coberturas para montagem e elaboração de tortas, além de técnicas de decoração e os princípios básicos de higiene e manipulação de alimentos pós pandemia.

#### 9 - Chocolate: Ovos de Páscoa (12h)

Aprenda a preparar massas básicas da confeitaria, bem como recheios e coberturas para montagem e elaboração de tortas, além de técnicas de decoração e os princípios básicos de higiene e manipulação de alimentos pós pandemia.

#### 10 - Chocolate: Ovos de Páscoa (12h)

Aprenda a preparar massas básicas da confeitaria, bem como recheios e coberturas para montagem e elaboração de tortas, além de técnicas de decoração e os princípios básicos de higiene e manipulação de alimentos pós pandemia.

## 2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 - As inscrições são gratuitas e devem ser realizadas, exclusivamente, online no site [www.gastronomiasocial.org.br](http://www.gastronomiasocial.org.br) na semana anterior a cada curso nos dias especificados na tabela abaixo, das 9h às 23h59 do dia seguinte, mediante preenchimento completo do formulário de inscrição.

Cursos	Período do curso	Dia de Inscrições
Boas práticas na manipulação de alimentos	08 a 12.02 e 18 a 19.02.2021	03 e 04.02.2021
Marketing Digital: Como vender nas redes sociais	08 a 12.02 e 18 a 19.02.2021	03 e 04.02.2021
Fichas técnicas: precificação e custos	08 a 12.02 e 18 a 19.02.2021	03 e 04.02.2021
Rotulagem dos alimentos	09 a 11.02.2021	03 e 04.02.2021
Panificação básica: Preparação de pães para café da manhã	10 a 12.02.2021	03 e 04.02.2021
Preparação de pizzas artesanais	22 a 26.02.2021	17 e 18.02.2021
Básico em panificação: Pães de páscoa	23 a 25.02.2021	17 e 18.02.2021
Confeitaria básica: Preparação de tortas	22 a 26.02.2021	17 e 18.02.2021
Chocolate: Ovos de Páscoa	23 a 25.02.2021	17 e 18.02.2021

Chocolate: Ovos de Páscoa	23 a 25.02.2021	17 e 18.02.2021
---------------------------	-----------------	-----------------

2.2 – As inscrições serão realizadas de forma on line e o processo de seleção se dará por ordem de inscrição;

2.3 - A equipe responsável pela matrícula não se responsabilizará por inscrições com dados incompletos ou em desacordo com os termos desta chamada e não receberá inscrições fora do prazo estabelecido;

2.4 – Candidatos inscritos que já participaram de cursos na escola poderão ficar na lista de espera, como forma de priorizar os candidatos que nunca fizeram nenhum curso.

2.5 – O meio de comunicação utilizado para ingressar nas plataformas online é o whatsapp, sendo realizado contato via email e ligação. Importante informar um número de telefone com o serviço instalado no momento da inscrição. Caso haja falha nas tentativas de comunicação, o próximo candidato da lista será automaticamente chamado.

### 3. DOS CRITÉRIOS PARA INSCRIÇÃO

- **Idade:** a partir de 17 anos completo;
- **Escolaridade mínima:** Ensino fundamental completo;
- **Disponibilidade:** De acordo com período e horário de cada curso. Cursos diurnos das 9h às 11:15h, vespertinos das 14h às 16:15h ou noturnos das 19h às 21:15h
- **Recurso Tecnológico:** Ter celular ou tablet ou computador com acesso a internet para as aulas na modalidade On line e Ensino Remoto

### 4. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

4.1 - Os resultados dos alunos matriculados serão disponibilizados, após preenchimento total do número de vagas e divulgados na página eletrônica: [www.gastronomiasocial.org.br](http://www.gastronomiasocial.org.br) e em posts nas nossas redes sociais.

### 5. DA MATRÍCULA

5.1 – A matrícula ocorrerá automaticamente após a divulgação dos resultados no site da escola.

### 6. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1 - É de inteira responsabilidade do aluno o acompanhamento dos resultados e demais publicações referentes a este Edital.

6.2 - Caso necessário, a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco reserva-se o direito de prorrogar os prazos descritos no edital.

6.3 - Dúvidas decorrentes desta chamada poderão ser esclarecidas por meio do telefone (85) 3248.8091, durante o período de inscrição.

6.4 - Fica eleito o foro da Comarca da Capital do Ceará para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente Edital.

Fortaleza-CE, 02 de fevereiro de 2021.