



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Instituto Estadual de Desenvolvimento da Educação Profissional de Rondônia - IDEP
Escola Técnica Estadual - IDEP-ETEC

EDITAL Nº 21/2026/IDEP-ETEC

CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL DE PANIFICAÇÃO E CONFETEIRA UNIDADE MÓVEL – PRESENCIAL PARA O MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ/RO

A Presidente do Instituto Estadual de Desenvolvimento da Educação Profissional de Rondônia – IDEP/RO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com a Lei Complementar nº 908, de 06 de dezembro de 2016, Lei nº 5.730, de 05 de janeiro de 2024, considerando o processo SEI 0048.001415/2026-00, TORNA PÚBLICO aos interessados, por meio deste edital, a abertura do Processo Seletivo para Preenchimento de Vagas nos Cursos de Formação Inicial, na modalidade presencial, a serem ofertados pela unidade executora Escola Técnica Estadual – ETEC em sua sede, polos e unidade móvel, os quais serão regidos pelas disposições deste edital e do Regimento Escolar.

Orientações Gerais:

- As inscrições serão realizadas de forma virtual, por meio do *Google Forms*, conforme links disponibilizados, sendo obrigatório o uso do e-mail do **Gmail** para efetivação da inscrição.
- Os participantes receberão certificados mediante presença, participação em todas as atividades e avaliações.
- O critério de seleção é a ordem de inscrição, sendo que garantem as vagas os primeiros inscritos que cumprirem todos os requisitos:
- Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Incompleto
- **ATENÇÃO!** Para realizar a inscrição será necessário anexar um arquivo único: Documento oficial com foto: RG, CNH, CPF, Comprovante de endereço e escolaridade.
- Idade mínima: 18 Anos
- Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Incompleto
- Caso o número de inscritos no curso não forme turma, ele poderá ser cancelado.
- As inscrições serão encerradas às 17h do último dia e/ou quando exceder o quantitativo de inscritos em lista reserva, equivalente ao triplo do número de vagas oferecidas por curso.

INSCRIÇÕES: 29/10/2026 a 12/11/2026

Local: Unidade Móvel de Panificação

Av. Ji-Paraná, 615 - CEP: 76900-261/ Prefeitura de Ji - Paraná.

PANETONE E CHOCOTONE

Eixo Tecnológico: Produção alimentícia

Início: 16/11/2026 – Término: 20/11/2026

ü Aulas presenciais

ü Vagas: 25 vagas + cadastro reserva

ü Carga horária: **20 horas**

ü Horário: Manhã: 7h30 às 11h30 Tarde: 13h30 às 17h30 Noite: 18h30 às 22h30

Perfil do Curso: O aluno estará apto a produzir panetones e chocotones artesanais, aplicando corretamente as técnicas de preparo, fermentação e forneamento, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. Será capaz de selecionar os ingredientes adequados, preparar, finalizar e decorar os produtos, bem como realizar o acondicionamento, a embalagem e o armazenamento de forma apropriada. Além disso, estará preparado para atuar de maneira empreendedora e responsável em panificadoras ou no desenvolvimento de sua própria atividade produtiva.

Link de Inscrição: <https://forms.gle/9pGdxDdmXMgYUehb7>

PANETONE E CHOCOTONE

Eixo Tecnológico: Produção alimentícia

Início: 23/11/2026 – Término: 27/11/2026

ü Aulas presenciais

ü Vagas: 25 vagas + cadastro reserva

ü Carga horária: **20 horas**

ü Horário: Manhã: 7h30 às 11h30 Tarde: 13h30 às 17h30 Noite: 18h30 às 22h30

Perfil do Curso: O aluno estará apto a produzir panetones e chocotones artesanais, aplicando corretamente as técnicas de preparo, fermentação e forneamento, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. Será capaz de selecionar os ingredientes adequados, preparar, finalizar e decorar os produtos, bem como realizar o acondicionamento, a embalagem e o armazenamento de forma apropriada. Além disso, estará preparado para atuar de maneira empreendedora e responsável em panificadoras ou no desenvolvimento de sua própria atividade produtiva.

Link de Inscrição: <https://forms.gle/dDErYys8sgF74Cg36>

PANETONE E CHOCOTONE

Eixo Tecnológico: Produção alimentícia

Início: 30/11/2026 – Término: 04/12/2026

ü Aulas presenciais

ü Vagas: 25 vagas + cadastro reserva

ü Carga horária: **20 horas**

ü Horário: Manhã: 7h30 às 11h30 Tarde: 13h30 às 17h30 Noite: 18h30 às 22h30

Perfil do Curso: O aluno estará apto a produzir panetones e chocotones artesanais, aplicando corretamente as técnicas de preparo, fermentação e forneamento, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. Será capaz de selecionar os ingredientes adequados, preparar, finalizar e decorar os produtos, bem como realizar o acondicionamento, a embalagem e o armazenamento de forma apropriada. Além disso, estará preparado para atuar de maneira empreendedora e responsável em panificadoras ou no desenvolvimento de sua própria atividade produtiva.

Link de Inscrição: <https://forms.gle/M5crzMwpHDJdiu3q8>

IASMIN BRANDÃO NOGUEIRA

Presidente

Instituto Estadual de Desenvolvimento da Educação Profissional de Rondônia - IDEP/RO



Documento assinado eletronicamente por **IASMIN BRANDÃO NOGUEIRA, Presidente**, em 29/10/2026, às 11:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **78179016** e o código CRC **E5CDF5FD**.

Referência: Caso responda este Edital, indicar expressamente o Processo nº 0048.002134/2026-66

SEI nº 78179016