

ANEXO VI

CRONOGRAMA

Cursos de Produção artesanal de alimentos: Panificação; Processamento de Milho; Processamento da Mandioca; Mel na Gastronomia; Processamento Caseiro do Leite; e Biscoitos e Bolachas

FASE	DATAS
Inscrição das Pessoas Jurídicas	Até 25/04/2025
Seleção de empresas	28 a 30/04/2025
Resultado da seleção	01/05/2025
Prova classificatória técnica	05 a 09/05/2025
Resultado prova técnica	12/05/2025
Prova classificatória pedagógica	13 a 15/05/2025
Resultado prova pedagógica	16/05/2025
Treinamento técnico – PRESENCIAL	
Produção Artesanal de Alimentos – Panificação	A definir
Produção Artesanal de Alimentos – Processamento do Milho	A definir
Produção Artesanal de Alimentos – Processamento da Mandioca	A definir
Produção Artesanal de Alimentos – Mel na Gastronomia	A definir
Produção Artesanal de Alimentos – Processamento Caseiro do Leite	A definir
Produção Artesanal de Alimentos – Biscoitos e Bolachas	A definir
Avaliação técnico-pedagógica – aula demonstrativa	Último dia de cada formação
Resultado treinamento técnico e aula demonstrativa	A definir
Datas da formação pedagógica presencial (apenas para os convocados) ¹	A definir



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL
Administração Regional do Estado do Paraná



www.sistemafaep.org.br

Resultado final

Até 05/12/2025

¹ Candidatos aprovados nas fases anteriores, que já passaram por formação pedagógica presencial, estarão aptos a atuar como instrutores (desde que a documentação da empresa esteja regularizada junto ao SENAR AR/PR).
Ver item 2.1.9.