

EDITAL DE DIVULGAÇÃO PROJETO QUALIFICA TURISMO – CURSOS GRATUITOS E PRESENCIAIS

APRESENTAÇÃO

O Governo do Estado do Piauí, por meio da Secretaria de Estado do Turismo (SETUR), em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac-PI), torna pública a oferta de cursos gratuitos de qualificação profissional presenciais, no âmbito do Projeto Qualifica Turismo.

OBJETIVO

A iniciativa tem como objetivo fortalecer o turismo piauiense, oferecendo capacitação em diversas áreas estratégicas para o atendimento de qualidade ao visitante, gerando mais oportunidades de emprego e renda, e contribuindo para o desenvolvimento econômico e social do Estado.

1. CIDADES E LOCAIS DE REALIZAÇÃO

Os cursos ocorrerão presencialmente em Teresina, Parnaíba, Luís Correia, Piripiri, Picos, Floriano, Bom Jesus e São Raimundo Nonato, em unidades do Senac ou locais parceiros.

2. CURSOS OFERTADOS

Serão ofertados cursos com carga horária variando de 20h a 40h, são eles: Técnicas de Atendimento em Bares e Restaurantes, Aperfeiçoamento para Garçom, Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem, Aperfeiçoamento para Camareira, Inglês para Turismo e Hospitalidade e Atendimento e Informações Turísticas.

3. INSCRIÇÕES

As inscrições serão realizadas exclusivamente online, por meio dos links de pré-inscrição disponíveis no **Anexo II**. O preenchimento das vagas obedecerá à ordem de envio das inscrições. Não havendo preenchimento das vagas principais, será utilizado o cadastro de reserva. Caso as vagas iniciais não sejam preenchidas, os candidatos do cadastro de reserva poderão ser convocados. O candidato matriculado será avisado pelo telefone cadastrado no formulário de inscrição online contido no **Anexo II**.

É dever dos candidatos o preenchimento correto de todas as informações no formulário de inscrição online e atenção quanto as datas, horários e endereços indicados da realização do curso, conforme Anexo I. As inscrições estão abertas a partir da divulgação do edital por meio do formulário online, Anexo II, até dois dias anteriores das datas de realização de cada curso, conforme Anexo I.

4. REQUISITOS DE ACESSO

Os requisitos variam conforme o curso, sendo exigidos idade mínima entre 16 e 18 anos, escolaridade mínima entre Ensino Fundamental incompleto e Ensino Médio completo, além do preenchimento completo com todas as informações solicitadas no formulário de pré-inscrição, conforme **Anexo II**. **Os candidatos deverão apresentar documentação de identificação no primeiro dia de aula para confirmação dos dados indicados.**

5. INVESTIMENTO

Todos os cursos são gratuitos, não havendo qualquer custo para participação.

6. CERTIFICAÇÃO

Os alunos que concluírem com êxito receberão certificado de qualificação profissional emitido pelo Senac-PI em parceria com a SETUR, reconhecido nacionalmente, devendo preencher requisitos de aproveitamento e frequência mínima de 75% do curso.

7. METODOLOGIA PEDAGÓGICA

O modelo pedagógico do Senac destaca-se pela aprendizagem ativa, colocando o aluno como protagonista. Os cursos integram habilidades técnicas, comportamentais e socioemocionais, alinhadas às demandas atuais do mercado de trabalho.

8. CONTATO E SUPORTE

Dúvidas poderão ser esclarecidas junto ao Senac/PI por e-mail: **atendimentocorporativo@pi.senac.br** e telefone institucional, (86) 3228-9514/ (86) 99922-7969 **com assunto (Cursos SETUR) ou junto à SETUR pelo telefone institucional (86) 2222-4050.**

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

A inscrição implica concordância com todas as regras estabelecidas neste edital. A SETUR e o Senac reservam-se o direito de alterar datas e locais em caso de necessidade, garantindo comunicação prévia aos inscritos.

10. LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

O tratamento de dados recebidos relacionados ao projeto Qualifica Turismo, seguem a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados-LGPD.

ANEXO I – QUADRO DE CURSOS OFERTADOS E LOCAIS DE REALIZAÇÃO

CIDADE	ENDEREÇO
Teresina/PI	Senac Av. Campos Sales, nº 1111, Bairro Centro/Norte, Teresina/PI, CEP: 64.000-300
Parnaíba/PI	Senac Conj. Jardim Vitoria Qu 5, 8 - Floriopolis, Parnaíba - PI, 64204-260
Luís Correia/PI	Museu da Vila Rua José Quirino, 10137, bairro Coqueiro, Luís Correia
Piripiri/PI	Senac BR-222, 15ª, Bairro São João, Piripiri/PI, CEP: 64.260-000
Picos/PI	Senac Rua Marcos Parente, nº 570, Bairro Centro, Picos/PI, CEP: 64.600-106
Floriano/PI	Senac R. João Gonçalves Filho, s/n - Tibarão, Floriano - PI, 64800-000
Bom Jesus/PI	Senac Av. Dr. Raimundo Santos, S/N - Aeroporto, Bom Jesus - PI, 64900-000
São Raimundo Nonato/PI	Senac 328, R. Cap. Newton Rubéns, 234, São Raimundo Nonato - PI, 64770-000

TÍTULO DO CURSO	CH	Vagas	Local do curso	Previsão de execução	Turno Previsto
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTES	40 HORAS	21	Teresina	03/11 a 19/11/2025	Manhã - 08h às 12h Seg a Sex
APERFEIÇOAMENTO PARA GARÇON	40 HORAS	21	Teresina	17/11 a 28/11/2025	Tarde - 14h às 18h Seg a Sex
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	30	Teresina	13/10 a 24/10/2025	Noite - 18h às 22h Seg a Sex
APERFEIÇOAMENTO PARA CAMAREIRA	40 HORAS	30	Teresina	27/10 a 07/11/2025	Noite - 18h às 22h Seg a Sex
INGLÊS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE	30 HORAS	30	Teresina	13/10 a 03/11/2025	Noite - 18h30 às 21h30 Seg, Qua, Sexta
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	25	Floriano	20/10 A 31/10/2025	Noite - - 18h às 22h Seg a Sex
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	Floriano	03/11 a 07/11/2025	Noite - - 18h às 22h Seg a Sex
INGLÊS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE	30 HORAS	30	São Raimundo Nonato	13/10 a 03/11/2025	Noite - - 19h às 22h Seg, Qua, Sexta
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	15	São Raimundo Nonato	05/11 a 26/11/2025	Noite - - 19h às 22h Seg, Qua, Sexta
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	15	Parnaíba (Realização em Luís Correia)	20/10 a 10/11/2025	Tarde - 13h30 às 17h30 Seg, Qua, Sexta
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTES	40 HORAS	15	Parnaíba	15/10 a 11/11/2025	Manhã - 09h às 12h Segunda a Quinta
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	Parnaíba (Realização em Luís Correia)	12/11 a 21/11/2025	Tarde - 13h30 às 17h30 Seg, Qua, Sexta

INGLÊS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE	30 HORAS	30	Parnaíba	14/10 a 28/10/2025	Noite - 19h as 22h Seg a Sex
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTES	40 HORAS	25	Bom Jesus	16/10 a 31/10/2025	Tarde - 14h as 18h Seg a Sex
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	Picos	10/11 a 14/11/2025	Noite - 18h as 22h Seg a Sex
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	Piripiri	08/11/2025 14 e 15/11/2025 e 21 e 22/11/2025	Sexta – Noite 18h as 22h Sábado – Manhã 8h as 12h

Anexo II

TÍTULO DO CURSO	CH	Vagas	Cadastro de reserva	Link para pré-inscrição	Local do curso
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTE	40 HORAS	21	10	https://forms.office.com/r/kBK0k4yMCO	Teresina
APERFEIÇOAMENTO PARA GARÇON	40 HORAS	21	10	https://forms.office.com/r/HPbSffe7J8	Teresina
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	30	10	https://forms.office.com/r/3NWKavBw7M	Teresina
APERFEIÇOAMENTO PARA CAMAREIRA	40 HORAS	30	10	https://forms.office.com/r/bVqPCGZpN8	Teresina
INGLÊS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE	30 HORAS	30	10	https://forms.office.com/r/7cnvhR5j1f	Teresina
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	25	10	https://forms.office.com/r/ngHeZcbW2C	Florianópolis
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	10	https://forms.office.com/r/UafCE1rkxa	Florianópolis
INGLÊS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE	30 HORAS	30	10	https://forms.office.com/r/bcSsLHZy4f	São Raimundo Nonato
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	15	10	https://forms.office.com/r/kShzNH2cqE	São Raimundo Nonato
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	40 HORAS	15	10	https://forms.office.com/r/pjRLYhcbeu	Parnaíba (Realização em Luís Correia)
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTE	40 HORAS	15	10	https://forms.office.com/r/Pf7KPGJDQ4	Parnaíba
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	10	https://forms.office.com/r/Y1rBLBjA9L	Parnaíba (Realização em Luís Correia)
INGLÊS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE	30 HORAS	30	10	https://forms.office.com/r/5FTantPiYx	Parnaíba
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTE	40 HORAS	25	10	https://forms.office.com/r/cjNE285Pbh	Bom Jesus
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	10	https://forms.office.com/r/PFebt0Remr	Picos
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	20 HORAS	25	10	https://forms.office.com/r/DSZejd2N7C	Piripiri

Anexo III

Curso	Perfil do curso/objetivo	Público-alvo	Requisitos
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTE	Proporcionar aos participantes a construção de conhecimentos de técnicas e métodos para acessar e controlar mais as habilidades do profissional, para que consiga atingir uma mudança significativa na hora de atender o cliente e a ampliação de oportunidade de trabalho.	Profissionais que atuam na área de atendimento e gestão em alimentos e bebidas e profissionais interessados em atuar na área.	Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto Idade mínima de 16 anos
APERFEIÇOAMENTO PARA GARÇON	O curso objetiva aperfeiçoar Garçons, proporcionando o desenvolvimento de técnicas e habilidades para um atendimento de excelência.	Garçons, atendentes e similares e demais profissionais interessados em atuar na área.	Escolaridade: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo Idade mínima: 18 anos
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO E MEIOS DE HOSPEDAGEM	O curso tem por objetivo aperfeiçoar os profissionais da área hospitalidade, de forma que desenvolvam habilidades para melhor atender seus clientes e público geral.	Profissionais que atuam na rede hoteleira e similares e demais profissionais interessados em atuar na área.	Escolaridade: Ensino Médio Completo Idade mínima de 17 anos.
APERFEIÇOAMENTO PARA CAMAREIRA	O curso de Aperfeiçoamento para Camareiras tem como objetivo, propiciar a construção dos conhecimentos referentes à conservação dos ambientes hoteleiros e similares no desenvolvimento de técnicas profissionais da ocupação de Camareira.	Profissionais que atuam na rede hoteleira e similares e demais profissionais interessados em atuar na área.	Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto Idade mínima de 16 anos
INGLÊS PARA TURISMO E HOSPITALIDADE	Possibilitar a comunicação utilizando o idioma Inglês entre os profissionais que atenderão turistas estrangeiros. É destinado a profissionais com contato direto com turistas estrangeiros.	Profissionais que atuam no setor de turismo e tenham contato com turistas estrangeiros e demais profissionais interessados em atuar na área	Escolaridade: Ensino Médio incompleto Idade mínima de 17 anos
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho com foco em resultados.	Profissionais que atuam no setor do turismo e profissionais que desejam atuar na área.	Escolaridade: Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo Idade maior ou igual a 16 anos.