

II 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 da segunda etapa 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, Campo Maior, Castelo do Piauí, Batalha, Pedro II, José de Freitas, Santa Cruz dos Milagres, São João do Piauí e Amarante, nos locais indicados conforme anexo I.

2. CURSOS OFERTADOS

Serão ofertados cursos com carga horária variando de 20h a 40h, abrangendo áreas como Técnicas de Atendimento em Bares e Restaurantes, Aperfeiçoamento para Camareira, Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem 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. Havendo preenchimento das vagas principais, será disponibilizado cadastro de reserva. Caso as vagas iniciais não sejam preenchidas, os candidatos do cadastro de reserva poderão ser convocados.

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 dos documentos exigidos no preenchimento do formulário de pré-inscrição, conforme Anexo III.

5. INVESTIMENTO

Todos os cursos são gratuitos.

6. CERTIFICAÇÃO

Os alunos que concluírem com êxito receberão certificado de qualificação profissional emitido pelo Senac-PI, reconhecido nacionalmente.

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 à SETUR e ao Senac/PI por e-mail: **atendimentocorporativo@pi.senac.br** e telefone institucional, (86) 3228-9683/ (86) 99433-3057 **com assunto (Cursos SETUR)**

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 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, LOCAIS, VAGAS E INSCRIÇÕES

CIDADE	ENDEREÇO
Teresina/PI	Unidade Senac Centro (Miguel Sady) Av. Campos Sales, nº 1111, Bairro Centro/Norte, Teresina/PI, CEP: 64.000-300 e Centro de Artesanato(Turma de Atendimento e Informações Turísticas)
Campo Maior	Escola Militar Rua. Coronel Benicio Sampaio, 177 Bairro Nossa Srª de Lourdes
José de Freitas	Sede do INDESC Rua Geraldo Iria 305 Ipiranga
São João do Piauí	Auditorio da Sec. de Educação Rua. Benedito Oliveira, 741 Centro
Batalha	Unidade. Escolar Hugo Napoleão, s/n Bairro Formigueiro
Pedro II	Rua .Cipriano Leite, S/N Espaço Ciro Nogueira
Castelo do Piauí	Av. Atonio Freire ,460 Auditorio da Sec. de Educação Centro
Amarante	Câmara dos Vereadores Av. Desembargador Amaral, S/N
Santa Cruz dos Milagres	Câmara dos Vereadores Rua. Pedro Vieira S/N, Centro

Anexo II

CH	CURSO	VAGAS	CIDADE	PERÍODO	TURNO	LINK DE INSCRIÇÃO
40	Técnicas de Recepção em Meios de Hospedagem	25	Campo Maior	29/06 a 03/07/2026	Manhã e Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/1f6TeBb7HH
20	Atendimento e Informações Turísticas	25	Teresina	22/06 a 26/06/2026	Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/rE4WOGBFan
40	Aperfeiçoamento para Camareira(o)	30	Teresina	01/06 a 15/06/2026	Noite	https://forms.cloud.microsoft/r/jPTxngy82h
40	Técnicas de Atendimento Bare e Restaurantes	31	José de Freitas	08/06 a 12/06/2026	Manhã e Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/5inN8AprgF
20	Atendimento e Informações Turísticas	25	São João do Piauí	01/06 a 03/06/2026	Manhã e Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/nTpWbNCih3
40	Técnicas de Atendimento em Bares e Restaurantes	15	São João do Piauí	08/06 a 12/06/2026	Manhã e Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/tgbHvXJr5u
20	Atendimento e Informações Turísticas	25	Batalha	01/06 a 04/06/2026	Noite	https://forms.cloud.microsoft/r/ZNVGNzfZY9
20	Atendimento e Informações Turísticas	25	Pedro II	08/06 a 10/06/2026	Manhã e Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/X41Y2t5c4m
20	Atendimento e Informações Turísticas	25	Castelo do Piauí	15/06 a 17/06/2026	Manhã e Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/YR464D7fpp
20	Atendimento e Informações Turísticas	25	Amarante	25/05 a 29/05/2026	Noite	https://forms.cloud.microsoft/r/uEVyQMBc0a
20	Atendimento e Informações Turísticas	25	Santa Cruz dos Milagres	01/06 a 03/06/2026	Manhã e Tarde	https://forms.cloud.microsoft/r/OyRaV0Cmak

ANEXO III

Curso	Requisitos
TÉCNICAS DE ATENDIMENTO BARES E RESTAURANTE	Escolaridade: <ul style="list-style-type: none">• Ensino Fundamental Incompleto• Idade mínima de 16 anos
TÉCNICAS DE RECEPÇÃO EM MEIOS DE HOSPEDAGEM	Escolaridade: <ul style="list-style-type: none">• Ensino Médio Completo• Idade mínima de 17 anos.
APERFEIÇOAMENTO PARA CAMAREIRA	Escolaridade: <ul style="list-style-type: none">• Ensino Fundamental Incompleto• Idade mínima de 16 anos
ATENDIMENTO E INFORMAÇÕES TURÍSTICAS	Escolaridade: <ul style="list-style-type: none">• Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo• Idade maior ou igual a 16 anos.