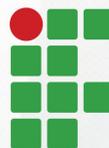


# Catálogo de Cursos do Instituto Federal do Piauí



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Piauí



## APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal do Piauí - IFPI é uma instituição de ensino centenária que tem seu trabalho reconhecido na sociedade piauiense marcadamente pela permanente preocupação em ofertar cursos de qualidade que possam atender às expectativas dos estudantes e da comunidade em geral, no que diz respeito à empregabilidade, demanda do setor produtivo e compromisso com o social.

Ao longo de sua existência, o IFPI vem evoluindo na oferta de cursos nos mais diversos níveis de ensino da educação profissional e na formação de professores, de modo a atender às necessidades de profissionalização e formação dos cidadãos e da sociedade.

Assim sendo, o presente documento é uma referência para orientar o processo de escolha do curso pelo público interessado. Para tanto, este portfólio apresenta à comunidade os cursos ofertados, a duração dos cursos, o perfil e o campo de atuação do egresso, com o objetivo de orientar a escolha dos estudantes de ensino fundamental e médio, nosso público alvo, na difícil decisão de escolher sua profissão.

Informações mais completas poderão ser encontradas no Projeto Pedagógico de Curso, disponível em nosso sítio [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br) no link Guia de Cursos.

## • CURSO TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Executa operações administrativas relativas a protocolos e arquivos, confecção e expedição de documentos e controle de estoques. Aplica conceitos e modelos de gestão em funções administrativas. Opera sistemas de informações gerenciais de pessoal e de materiais.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 1 ano e meio | Máxima: 3 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.300 horas
- Concomitante/Subsequente: 1.000 horas

**Onde cursar:**

- Integrado: Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Oeiras, Pedro II, Picos, Piripiri, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Valença.
- Concomitante/Subsequente: Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Oeiras, Parnaíba, Paulistana, Pedro II, Picos, Piripiri, Teresina Central, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Valença, Avançado Dirceu Arcoverde.

## • CURSO TÉCNICO EM AGRICULTURA

**Modalidade ofertada:** • Integrado

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja, organiza, dirige e controla a produção vegetal sustentável. Propaga espécies vegetais. Elabora, executa e monitora projetos agrícolas. Maneja o solo e a água mediante práticas conservacionistas. Projeta e implanta sistemas de irrigação e drenagem. Promove o manejo integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas. Planeja e faz a gestão e o controle da produção. Supervisiona a colheita e a pós-colheita das principais culturas. Identifica e aplica técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos. Elabora laudos, perícias, pareceres e relatórios. Administra a propriedade agrícola. Opera máquinas e implementos agrícolas.

**Duração:** Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos

**Carga horária:** 3.300 horas

**Onde cursar:** Campo Maior, Cocal, Oeiras, São João do Piauí

## • CURSO TÉCNICO EM AGROECOLOGIA

**Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Implanta sistemas de produção agropecuária e agroextrativista e técnicas de sistemas orgânicos de produção. Realiza procedimentos de conservação do solo e da água. Organiza ações integradas de agricultura familiar. Desenvolve ações de conservação e armazenamento de matéria-prima, de processamento e industrialização de produtos agroecológicos. Opera máquinas e equipamentos agrícolas inerentes ao sistema de produção agroecológico. Atua na certificação agroecológica.

**Duração:** Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:** 1.200 horas

**Onde cursar:** São João do Piauí

## • CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Aplica tecnologias voltadas à conservação e ao processamento das matérias-primas de origem animal e vegetal na panificação e confeitaria. Realiza a implantação, execução e avaliação de programas preventivos de segurança do trabalho, de gestão de resíduos, de diminuição do impacto ambiental e de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Realiza análises laboratoriais de alimentos. Desenvolve técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria e promove a inovação tecnológica.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.570 horas
- Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:** Uruçuí

## • CURSO TÉCNICO EM AGRONEGÓCIO

**Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Promove a gestão do negócio agrícola. Coordena operações de produção, armazenamento, processamento e distribuição dos produtos agrícolas e derivados. Coordena as interrelações das atividades nos segmentos do agronegócio, em todas suas etapas. Planeja, organiza, dirige e controla as atividades de gestão do negócio rural. Promove ações integradas de gestão agrícola e de comercialização. Idealiza ações de marketing aplicadas ao agronegócio. Executa ações para a promoção e gerenciamento de organizações associativas e cooperativistas. Programa ações de gestão social e ambiental para a promoção da sustentabilidade da propriedade. Avalia custos de produção e aspectos econômicos para a comercialização de novos produtos e serviços. Capta e aplica linhas de crédito compatíveis com a produção. Implanta e gerencia o turismo rural.

**Duração:** Mínima: 1 ano e meio | Máximo: 3 anos

**Carga horária:** 1.200 horas

**Onde cursar:** Corrente

## • CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Maneja, de forma sustentável, a fertilidade do solo e os recursos naturais. Planeja e executa projetos ligados a sistemas de irrigação e uso da água. Seleciona, produz e aplica insumos (sementes, fertilizantes, defensivos, pastagens, concentrados, sal mineral, medicamentos e vacinas). Desenvolve estratégias para reserva de alimentação animal e água. Realiza atividades de produção de sementes e mudas, transplântio e plantio. Realiza colheita e pós-colheita. Realiza trabalhos na área agroindustrial. Opera máquinas e equipamentos. Maneja animais por categoria e finalidade (criação, reprodução, alimentação e sanidade). Comercializa animais. Desenvolve atividade de gestão rural. Observa a legislação para produção e comercialização de produtos agropecuários, a legislação ambiental e os procedimentos de segurança no trabalho. Projeta instalações rurais. Realiza manejo integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas. Realiza medição, demarcação e levantamentos topográficos rurais. Planeja e efetua atividades de tratamentos culturais.

**Duração:**

• Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos

• Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

• Integrado: 3.630 horas

• Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:**

• Integrado: Paulistana, Uruçuí

• Concomitante/Subsequente: Avançado Pio IX, Paulistana, Uruçuí, Valença

## • CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

**Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos. Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas. Realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de controle de qualidade. Realiza a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos. Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

**Duração:** Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:** 1.200 horas

**Onde cursar:** Angical

## • CURSO TÉCNICO EM ANÁLISES CLÍNICAS

**Modalidade ofertada:** • Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Executa atividades padronizadas de laboratório necessárias ao diagnóstico, nas áreas de parasitologia, microbiologia médica, imunologia, hematologia, bioquímica, biologia molecular e urinálise. Realiza investigação e implantação de novas tecnologias biomédicas. Executa ações de rotina de trabalho em laboratório de análises clínicas. Recepção o cliente à execução de exames laboratoriais nas diversas amostras biológicas, nas atividades de auxílio diagnóstico. Opera aparato tecnológico de laboratório de saúde. Aplica técnicas adequadas de

descarte de fluidos e resíduos biológicos e químicos.

**Duração:** Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:** 1.200 horas

**Onde cursar:** Teresina central

## • CURSO TÉCNICO EM CONTABILIDADE

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/• Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Anota informações sobre transações financeiras. Examina documentos fiscais e parafiscais. Analisa a documentação contábil e elabora planos de determinação das taxas de depreciação e exaustão dos bens materiais, de amortização dos valores imateriais. Organiza, controla e arquivava os documentos relativos à atividade contábil. Controla as movimentações. Registra as operações contábeis da empresa. Ordena os movimentos pelo débito e crédito. Prepara a documentação. Apura haveres, direitos e obrigações legais.

**Duração:**

• Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos

• Concomitante/Subsequente: Mínima: 1 ano e meio | Máxima: 3 anos

**Carga horária:**

• Integrado: 3.240 horas

• Concomitante/Subsequente: 930 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

## • CURSO TÉCNICO EM COZINHA

**Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.

**Duração:** Mínima: 1 ano e meio | Máximo: 3 anos

**Carga horária:**

• Concomitante: 900 horas

• Subsequente: 1100 horas

**Onde cursar:**

• Concomitante: São Raimundo Nonato, Teresina Zona Sul

• Subsequente: Teresina Zona Sul

## • CURSO TÉCNICO EM EDIFICAÇÕES

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/ Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Desenvolve e executa projetos de edificações. Planeja a execução e a elaboração de orçamento de obras. Desenvolve projetos e pesquisas tecnológicas na área de edificações. Coordena a execução de serviços de manutenção de equipamentos e de instalações em edificações.

**Duração:**

• Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos

• Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

• Integrado: 3.570 horas (3 anos) | 4.120 horas (4 anos)\*

• Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:** Floriano\*, Parnaíba, Teresina Zona Sul\*

\*Duração mínima de 4 anos e máximo de 8 anos.

## • CURSO TÉCNICO EM ELETROMECAÂNICA

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja, projeta, executa, inspeciona e instala máquinas e equipamentos eletromecânicos. Realiza usinagem e soldagem de peças. Interpreta esquemas de montagem e desenhos técnicos. Realiza montagem, manutenção e entrega técnica de máquinas e equipamentos eletromecânicos. Realiza medições, testes e calibrações de equipamentos eletromecânicos. Executa procedimentos de controle de qualidade e gestão.

**Duração:**

• Integrado: Mínima: 4 anos | Máxima: 8 anos

• Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 4.050 horas
- Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:** Florianópolis\*

\*Duração mínima de 4 anos e máximo de 8 anos.

**• CURSO TÉCNICO EM ELETRÔNICA****Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Desenvolve projetos eletrônicos com microcontroladores e microprocessadores. Executa e supervisiona a instalação e a manutenção de equipamentos, sistemas eletrônicos inclusive de transmissão e recepção de sinais. Realiza medições, testes e calibrações de equipamentos eletrônicos. Executa procedimentos de controle de qualidade e gestão.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.645 horas
- Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:** Teresina Central**• CURSO TÉCNICO EM ELETROTÉCNICA****Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Projeta, instala, opera e mantém elementos do sistema elétrico de potência. Elabora e desenvolve projetos de instalações elétricas industriais, prediais e residenciais e de infraestrutura para sistemas de telecomunicações em edificações. Planeja e executa instalação e manutenção de equipamentos e instalações elétricas. Aplica medidas para o uso eficiente da energia elétrica e de fontes energéticas alternativas. Projeta e instala sistemas de acionamentos elétricos e sistemas de automação industrial. Executa procedimentos de controle de qualidade e gestão.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos / Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.690 horas
- Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:** Parnaíba, Picos, Teresina Central**• CURSO TÉCNICO EM ESTRADAS****Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Executa o levantamento, projeto, construção, gerenciamento, manutenção e conservação de vias rodoviárias e ferroviárias. Implementa ações para melhoria da produtividade de máquinas e equipamentos. Supervisiona e executa ensaios de solos, agregados, misturas betuminosas e concretos. Elabora orçamento, medição e controle de custos. Desenha e elabora projetos geométricos, de pavimentação, drenagem, sinalização, terraplenagem, loteamentos e obras.

**Duração:** Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos**Carga horária:** 1.500 horas**Onde cursar:** Teresina Zona Sul**• CURSO TÉCNICO EM EVENTOS****Modalidade ofertada:** • Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Projeta, planeja, organiza, coordena, executa e avalia serviços de apoio técnico e logístico a eventos de diversas classificações e tipologias. Utiliza normas de cerimonial e protocolo. Opera as ferramentas de marketing e de divulgação. Executa procedimentos de recepção e encaminhamentos demandados por eventos. Coordena a decoração de ambientes e o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos.

**Duração:** Mínima: 1 ano e meio | Máxima: 3 anos**Carga horária:** 885 horas**Onde cursar:** Pedro II

## • CURSO TÉCNICO EM FRUTICULTURA

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja, executa e monitora a produção e os projetos de implantação e desenvolvimento de plantas frutíferas. Planeja e coordena a colheita e a pós-colheita de frutas. Planeja e executa etapas do processo produtivo, produção de sementes e mudas, pós-colheita de frutas, serviços de manutenção de instalações, compra, venda e utilização de equipamentos especializados. Seleciona e aplica métodos de manejo integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas. Coordena e supervisiona a aplicação de produtos agrotóxicos. Elabora relatórios, laudos e pareceres. Estabelece e identifica a capacidade de uso do solo. Realiza práticas de conservação da água e do solo. Utiliza técnicas de produção orgânica.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos / Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.510 horas
- Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:** Oeiras, São João do Piauí

## • CURSO TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO

**Modalidade ofertada:** • Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Conduz e assiste pessoas ou grupos em traslados, passeios, visitas e viagens. Informa os visitantes sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais e geográficos. Traduz o patrimônio material e imaterial de uma região para visitantes. Estrutura e apresenta roteiros e itinerários turísticos de acordo com interesses, expectativas ou necessidades específicas.

**Duração:** Mínima: 1 ano e meio | Máxima: 3 anos

**Carga horária:** 900 horas

**Onde cursar:** São Raimundo Nonato

## • CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Instala sistemas operacionais, aplicativos e periféricos para desktop e servidores. Desenvolve e documenta aplicações para desktop com acesso a web e a banco de dados. Realiza manutenção de computadores de uso geral. Instala e configura redes de computadores locais de pequeno porte.

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos / Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.450 horas (3 anos) 3.990 horas (4 anos) \*
- Concomitante/Subsequente: 1.200 horas

**Onde cursar:**

- Integrado: Angical, Corrente, Floriano\*, Parnaíba, Paulistana, Picos, São Raimundo Nonato, Pedro II, Piripiri, Teresina Central
- Concomitante/Subsequente: Angical, Campo Maior, Corrente, Floriano, Parnaíba, Picos, Piripiri, São Raimundo Nonato, Teresina Central

## • CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA PARA INTERNET

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Desenvolve sistemas para web. Aplica critérios de ergonomia, usabilidade e acessibilidade. Utiliza ferramentas de auxílio no desenvolvimento das aplicações. Desenvolve e realiza a manutenção de sites e portais na Internet e na intranet.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 1 ano e meio | Máxima: 3 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.480 horas
- Concomitante/Subsequente: 1.125 horas

**Onde cursar:** Paulistana

## • CURSO TÉCNICO EM INSTRUMENTO MUSICAL

**Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Desenvolve atividades de performance instrumental, em grupo ou como solista, em concertos, recitais, shows, eventos, programas de rádio e televisão e gravações. Aperfeiçoa as qualidades técnicas de execução e interpretação. Desenvolve leitura à primeira vista. Realiza estudos de improvisação musical como prática de investigação e composição. Desenvolve fundamentos de percepção musical considerando elementos rítmicos, melódicos e harmônicos da música.

**Instrumentos musicais:** clarinete, saxofone, teclado, trombone, trompete e violão.

**Duração:** Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:** 1.200 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

## • CURSO TÉCNICO EM MECÂNICA

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Elabora projetos de produtos, ferramentas, controle de qualidade, controle de processos e manutenção relacionados à máquinas e equipamentos mecânicos. Planeja, aplica e controla procedimentos de instalação, de manutenção e inspeção mecânica de máquinas e equipamentos. Opera equipamentos de usinagem. Aplica procedimentos de soldagem. Realiza interpretação de desenho técnico. Controla processos de fabricação. Aplica técnicas de medição e ensaios. Especifica materiais para construção mecânica.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.570 horas
- Concomitante/Subsequente: 1200 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

## • CURSO TÉCNICO EM MEIO AMBIENTE

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Coleta, armazena e interpreta informações, dados e documentações ambientais. Elabora relatórios e estudos ambientais. Propõe medidas para a minimização dos impactos e recuperação de ambientes já degradados. Executa sistemas de gestão ambiental. Organiza programas de Educação ambiental com base no monitoramento, correção e prevenção das atividades antrópicas, conservação dos recursos naturais através de análises preventivista. Organiza redução, reuso e reciclagem de resíduos e/ou recursos utilizados em processos. Identifica os padrões de produção e consumo de energia. Realiza levantamentos ambientais. Opera sistemas de tratamento de poluentes e resíduos sólidos. Relaciona os sistemas econômicos e suas interações com o meio ambiente. Realiza e coordena o sistema de coleta seletiva. Executa plano de ação e manejo de recursos naturais. Elabora relatório periódico das atividades e modificações dos aspectos e impactos ambientais de um processo, indicando as conseqüências de modificações.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.330 horas
- Concomitante/Subsequente: 1200 horas

**Onde cursar:**

- Integrado: Corrente, Pedro II, Floriano\*, Valença
- Concomitante/Subsequente: Corrente

\*Duração mínima de 4 anos e máxima de 8 anos.

## • CURSO TÉCNICO EM MINERAÇÃO

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Realiza atividades de prospecção, avaliação técnica e econômica, planejamento e extração referente aos recursos naturais. Opera equipamentos de extração mineral, sondagem, perfuração, amostragem e transporte. Caracteriza minérios sob os aspectos físico-químico, mineralógico e granulométrico. Executa projetos de desmonte, transporte e carregamento de minérios. Monitora a estabilidade de rochas em minas subterrâneas e a céu aberto. Elabora mapeamento geológico e amostragem em superfície e subsolo. Opera equipamentos de fragmentação, de separação mineral, separação sólido/líquido, hidrometalúrgicos e de secagem.

**Duração:**

- Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos
- Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

- Integrado: 3.630 horas
- Concomitante/Subsequente: 1410 horas

**Onde cursar:** Paulistana

## • CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

**Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Realiza planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada. Realiza a aquisição e manutenção de equipamentos. Utiliza as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada. Opera equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo. Utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos. Desenvolve produtos e processos.

**Duração:** Mínima: 1 ano e meio | Máxima: 3 anos

**Carga horária:** 1.100 horas

**Onde cursar:** Teresina Zona Sul

## • CURSO TÉCNICO EM REFRIGERAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO

**Modalidade ofertada:** • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja e executa manutenção e instalação de máquinas e equipamentos de refrigeração industrial, comercial, residencial e automotiva. Avalia e dimensiona locais para instalação desses equipamentos. Elabora projetos para instalação de refrigeração e climatização.

**Duração:** Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:** 1.200 horas

**Onde cursar:** Teresina central

## • CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

**Modalidade ofertada:** • Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Desempenha atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos em mesas, depósitos e cozinhas do local de trabalho. Realiza inventários de estoques de bebidas e utensílios de salão e bar. Recepciona clientes. Oferece produtos e serviços. Coordena e supervisiona os serviços de mesa e coquetelaria. Aplica técnicas de harmonização entre alimentos e bebidas.

**Duração:** Mínima: 1 ano e meio | Máxima: 3 anos

**Carga horária:** 820 horas

**Onde cursar:** Pedro II, São Raimundo Nonato

## • CURSO TÉCNICO EM SANEAMENTO

**Modalidade ofertada:** • Integrado

**Perfil profissional de conclusão:** Coordena projetos e obras de aterros sanitários. Supervisiona a disposição e reciclagem de resíduos em unidades de compostagem. Desenvolve, coordena e executa projetos de obras de sistemas e estação de tratamento de águas (captação, transporte, tratamento e distribuição) e de esgotos (coleta, transporte, tratamento e disposição final). Executa e fiscaliza obras de drenagem urbana. Realiza a manutenção de equipamentos e redes. Estrutura o serviço de coleta de resíduos sólidos das obras. Controla os procedimentos de preservação do meio ambiente. Fiscaliza atividades e obras. Realiza vistorias, inspeções e análises técnicas de projetos, obras e processos.

Promove a educação sanitária e ambiental.

**Duração:** Mínima: 4 anos | Máxima: 8 anos

**Carga horária:** 4.120 horas

**Onde cursar:** Teresina Zona Sul

## • CURSO TÉCNICO EM SEGURANÇA DO TRABALHO

**Modalidade ofertada:** • Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Analisa os métodos e os processos laborais. Identifica fatores de risco de acidentes do trabalho, de doenças profissionais e de trabalho e de presença de agentes ambientais agressivos ao trabalhador. Realiza procedimentos de orientação sobre medidas de eliminação e neutralização de riscos. Elabora procedimentos de acordo com a natureza da empresa. Promove programas, eventos e capacitações. Divulga normas e procedimentos de segurança e higiene ocupacional. Indica, solicita e inspeciona equipamentos de proteção coletiva e individual contra incêndio. Levanta e utiliza dados estatísticos de doenças e acidentes de trabalho para ajustes das ações preventivistas. Produz relatórios referentes à segurança e à saúde do trabalhador.

**Duração:** Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:** 1.200 horas

**Onde cursar:** Teresina central

## • CURSO TÉCNICO EM VESTUÁRIO

**Modalidade ofertada:** • Integrado • Concomitante/Subsequente

**Perfil profissional de conclusão:** Supervisiona o processo de confecção do produto conforme padrões de qualidade. Coordena a produção. Analisa e define a melhor sequência de montagem do produto, de acordo com a forma de execução e as características da matéria-prima. Propõe e analisa métodos de trabalho dos processos fabris. Determina o tempo-padrão das operações e dimensiona recursos necessários ao atendimento das demandas de clientes. Supervisiona a utilização de máquinas de costura industrial e equipamentos. Faz o planejamento e a programação da produção. Monitora o desempenho da produção. Supervisiona a execução de plano de manutenção.

**Duração:**

• Integrado: Mínima: 3 anos | Máxima: 6 anos

• Concomitante/Subsequente: Mínima: 2 anos | Máxima: 4 anos

**Carga horária:**

• Integrado: 3.570 horas

• Concomitante/Subsequente: 1200 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

**Onde cursar:** Piri-piri, Teresina Zona Sul\*

\*Duração mínima de 4 anos e máxima de 8 anos.

### • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja, implanta, executa e avalia os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínimo: 3 anos e meio (7 semestres) | Máximo: 7 anos (14 semestres)

**Carga horária:** 2.700 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

### • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS

**Perfil profissional de conclusão:** Analisa, projeta, desenvolve, testa, implanta e mantém sistemas computacionais de informação. Avalia, seleciona, especifica e utiliza metodologias, tecnologias e ferramentas da Engenharia de Software, linguagens de programação e bancos de dados. Coordena equipes de produção de softwares. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínimo: 3 anos (6 semestres) | Máximo: 6 anos (12 semestres)

**Carga horária:** 2.270 horas

**Onde cursar:** Floriano, Picos, Teresina

### • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GEOPROCESSAMENTO

**Perfil profissional de conclusão:** Supervisiona, coordena, orienta e executa levantamentos georreferenciados de imóveis urbanos e rurais em consonância com a legislação vigente. Aplica ferramentas de sistemas de sensores remotos. Gerencia o tratamento, análise e interpretação de dados. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 3 anos e meio (7 semestres) | Máxima: 7 anos (14 semestres)

**Carga horária:** 2.445 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

### • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM DESIGN DE MODA

**Perfil profissional de conclusão:** Cria e desenvolve produtos para a indústria da moda. Analisa e aplica fatores estéticos, simbólicos, ergonômicos, socioculturais e produtivos. Realiza pesquisa de moda. Planeja, gerencia e articula coleções de moda com processos de fabricação, matérias-primas e viabilidade técnica e sustentável. Elabora protótipos, modelos, croquis, fichas técnicas e portfólios com uso de técnicas diferenciadas de expressão gráfica. Avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínimo: 3 anos (6 semestres) | Máximo: 6 anos (12 semestres)

**Carga horária:** 2.040 horas

**Onde cursar:** Piriapiri, Teresina Zona Sul

### • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

**Perfil profissional de conclusão:** Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 3 anos (6 semestres) | Máxima: 6 anos (12 semestres)

**Carga horária:** 1.905 horas

**Onde cursar:** São Raimundo Nonato, Teresina

## • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO AMBIENTAL

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja, gerencia e executa atividades de diagnóstico, proposição de medidas mitigadoras e de recuperação de áreas degradadas. Coordena equipes multidisciplinares de licenciamento ambiental. Elabora, implanta, acompanha e avalia políticas e programas de educação ambiental, gestão ambiental e monitoramento da qualidade ambiental. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 3 anos (6 semestres) | Máxima: 6 anos (12 semestres)

**Carga horária:** 2.460 horas

**Onde cursar:** Corrente, Teresina

## • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM RADIOLOGIA

**Perfil profissional de conclusão:** Executa as técnicas radiológicas para aquisição de imagens médicas. Aplica a radiação ionizante como terapia na radioterapia e na medicina nuclear. Executa procedimentos de aquisição de imagem na radiologia industrial. Executa os protocolos para aquisição de imagens com ressonância magnética. Executa procedimentos para aquisição de imagens na radiologia veterinária. Monitora, quantifica e otimiza a produção de rejeitos radiológicos. Supervisiona as aplicações das técnicas radiográficas. Coordena equipes de trabalho nos serviços de diagnóstico por imagens. Desenvolve, implanta, gerencia e supervisiona programas de controle de qualidade e radioproteção. Realiza testes de controle de qualidade nos serviços de diagnóstico por imagem. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 3 anos e meio (7 semestres) | Máxima: 7 anos (14 semestres)

**Carga horária:** 2.722 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

## • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE RECURSOS DE HUMANOS

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja e gerencia sistemas de gestão de pessoas, tais como recrutamento e seleção, cargos e salários, treinamento e desenvolvimento, rotinas de pessoal e benefícios. Desenvolve planos de carreira. Promove o desenvolvimento do comportamento individual (motivação), de grupo (negociação, liderança, poder e conflitos) e organizacionais (cultura, estrutura e tecnologias). Planeja programas de qualidade de vida no trabalho. Especifica e gerencia sistemas de avaliação de desempenho dos colaboradores da organização. Avalia a necessidade de contratação de novos colaboradores. Avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 3 anos (6 semestres) | Máxima: 6 anos (12 semestres)

**Carga horária:** 2.325 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

## • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM SECRETARIADO

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja e organiza os serviços de secretaria. Assessoria executivos, diretores e suas respectivas equipes de forma a otimizar os processos. Executa atividades de eventos, serviços protocolares, viagens, relações com clientes e fornecedores. Redige textos técnicos. Gerencia informações. Coordena as pessoas que fazem parte de sua equipe. Auxilia na contratação de serviço de terceiros. Acompanha contratos de serviços e o cumprimento dos prazos de execução das atividades. Levanta informações de mercado para tomadas de decisão. Controla arquivos e informações. Supervisiona a execução das decisões. Realiza a comunicação interna e externa. Decide sobre a rotina do departamento em que opera. Avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 3 anos (6 semestres) | Máxima: 6 anos (12 semestres)

**Carga horária:** 1.915 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

## • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM PROCESSOS GERENCIAIS

**Perfil profissional de conclusão:** Analisa e avalia o ambiente interno e externo e formula objetivos e estratégias gerenciais. Planeja, projeta, gerencia e promove os processos organizacionais e os sistemas da organização. Desenvolve e gerencia processos logísticos, financeiros e de custos. Otimiza os recursos da organização, por meio de melhorias nos processos. Promove a gestão e governança por processos e consequentemente o desenvolvimento de sistemas, a gestão do conhecimento, o redesenho e a melhoria. Promove a mudança organizacional planejada. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 2,5 anos (5 semestres) | Máxima: 5 anos (10 semestres)

**Carga horária:** 1.760 horas

**Onde cursar:** Parnaíba

### • CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROECOLOGIA

**Perfil profissional de conclusão:** Planeja, executa, monitora, analisa e certifica sistemas de produção agroecológicos. Planeja e executa atividades de manejo de sistemas de produção agroecológicos e do ambiente agrícola. Implanta sistemas de produção animal e vegetal. Gerencia o processamento e comercialização da produção agroecológica. Elabora, planeja, executa e difunde programas e projetos de fomento ao desenvolvimento rural. Assessoria órgãos públicos e empresas privadas. Subsidiaria a concepção, acompanha e executa políticas públicas em nível local e regional. Avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

**Duração:** Mínima: 3,5 anos (7 semestres) | Máxima: 7 anos (14 semestres)

**Carga horária:** 2.805 horas

**Onde cursar:** Cocal

### • BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO

**Perfil profissional de conclusão:** Formação de profissionais com competências, habilidades e atitudes aderentes ao perfil das modernas organizações, sejam elas públicas ou privadas, de pequeno, médio ou grande porte. Visa formar administradores proativos e atentos às novidades do mundo dos negócios, bem como preocupados com as questões sociais do ambiente em que estão inseridos com sólida base de conhecimentos técnicos e científicos no campo da gestão.

**Duração:** Mínima: 4 anos e meio (9 semestres) | Máxima: 9 anos (18 semestres)

**Carga horária:** 3.300 horas

**Onde cursar:** Angical, Oeiras, Pedro II, Piri-piri, São João do Piauí

### • BACHARELADO EM AGRONOMIA

**Perfil profissional de conclusão:** Formar profissionais com sólida formação científica e capacidade de absorver e desenvolver tecnologias. Capacidade crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade. Além de compreender e traduzir as necessidades de indivíduos, grupos sociais e comunidade, com relação aos problemas tecnológicos, socioeconômicos, gerenciais e organizativos, bem como utilização racional dos recursos disponíveis, além da conservação do equilíbrio do ambiente; com habilidade de adaptação, de modo flexível, crítico e criativo, às novas situações.

**Duração:** Mínima: 5 anos (10 semestres) | Máxima: 10 anos (20 semestres)

**Carga horária:** 4.030 horas

**Onde cursar:** Uruçuí

### • BACHARELADO EM ZOOTECNIA

**Perfil profissional de conclusão:** Será um profissional com sólida base de conhecimentos e habilidades científico-tecnológicas na área de criação e produção animal. Deverá ter uma visão sistêmica da realidade com habilitação no sentido de adotar e difundir os princípios, processos e técnicas que visem uma Produção Animal equilibrada. Ser um gerador e difusor de tecnologias referentes à criação, manejo, melhoramento genético, nutrição e alimentação, profilaxia das diferentes espécies de animais domésticos úteis ao homem. Ser um empreendedor, um agente de desenvolvimento rural, dotado de consciência ética e visão crítica da conjuntura social, política, ambiental, cultural e econômica.

**Duração:** Mínima: 5 anos (10 semestres) | Máxima: 10 anos (20 semestres)

**Carga horária:** 3.945 horas

**Onde cursar:** Paulistana

### • BACHARELADO EM ENGENHARIA MECÂNICA

**Perfil profissional de conclusão:** O egresso da Engenharia Mecânica terá uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, capaz de absorver e desenvolver novas tecnologias técnico-científica em engenharia, apto a desenvolver atividades de concepção, projeto, construção, e manutenção de máquinas e sistemas mecânicos considerando as implicações sociais, ecológicas e éticas envolvidas nos projetos de engenharia.

**Duração:** Mínima: 5 anos (10 semestres) | Máxima: 10 anos (20 semestres)

**Carga horária:** 3.780 horas

**Onde cursar:** Teresina Central

## • LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

**Perfil profissional de conclusão:** O egresso da licenciatura em Ciências Biológicas deverá possuir um repertório de informações e habilidades composto pela pluralidade de conhecimentos teóricos e práticos que abrangem um campo específico e/ou interdisciplinar, resultado do projeto pedagógico e do percurso formativo vivenciado, fundamentado em princípios de interdisciplinaridade, contextualização, democratização, pertinência e relevância social, ética e sensibilidade afetiva e estética.

**Duração:** Mínima: 4 anos ( semestres) – diurno / 4 anos e meio (9 semestre) - noturno

Máxima: 8 anos ( 16 semestres) – diurno / 9 anos (18 semestres) - noturno

**Carga horária:** 3.570 horas

**Onde cursar:** Florianópolis, Teresina Central, Pedro II, Uruçuí, São João do Piauí

## • LICENCIATURA EM FÍSICA

**Perfil profissional de conclusão:** O egresso da licenciatura em Física deverá possuir um repertório de informações e habilidades composto pela pluralidade de conhecimentos teóricos e práticos que abrangem um campo específico e/ou interdisciplinar, resultado do projeto pedagógico e do percurso formativo vivenciado, fundamentado em princípios de interdisciplinaridade, contextualização, democratização, pertinência e relevância social, ética e sensibilidade afetiva e estética.

**Duração:** Mínima: 4 anos ( semestres) – diurno / 4 anos e meio (9 semestre) - noturno

Máxima: 8 anos ( 16 semestres) – diurno / 9 anos (18 semestres) - noturno

**Carga horária:** 3.520 horas

**Onde cursar:** Angical, Oeiras, Parnaíba, Picos, São Raimundo Nonato, Teresina Central

## • LICENCIATURA EM INFORMÁTICA

**Perfil profissional de conclusão:** O egresso da licenciatura em Informática deverá possuir um repertório de informações e habilidades composto pela pluralidade de conhecimentos teóricos e práticos que abrangem um campo específico e/ou interdisciplinar, resultado do projeto pedagógico e do percurso formativo vivenciado, fundamentado em princípios de interdisciplinaridade, contextualização, democratização, pertinência e relevância social, ética e sensibilidade afetiva e estética.

**Duração:** Mínima: 4 anos (8 semestres) | Máxima: 8 anos (16 semestres)

**Carga horária:** 3.558 horas

**Onde cursar:** Teresina Zona Sul

## • LICENCIATURA EM MATEMÁTICA

**Perfil profissional de conclusão:** O egresso da licenciatura em Matemática deverá possuir um repertório de informações e habilidades compostas pela pluralidade de conhecimentos teóricos e práticos que abrangem campo específico, interdisciplinar e pedagógico resultado do projeto pedagógico e do percurso formativo vivenciado, fundamentado em princípios de interdisciplinaridade, contextualização, democratização, pertinência e relevância social, ética e sensibilidade afetiva e estética.

**Duração:** Mínima: 4 anos ( semestres) – diurno / 4 anos e meio (9 semestre) - noturno

Máxima: 8 anos ( 16 semestres) – diurno / 9 anos (18 semestres) - noturno

**Carga horária:** 3.526 horas

**Onde cursar:** Angical, Corrente, Cocal, Florianópolis, Piripiri, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Uruçuí

## • LICENCIATURA EM QUÍMICA

**Perfil profissional de conclusão:** O egresso da licenciatura em Química deverá possuir um repertório de informações e habilidades composto pela pluralidade de conhecimentos teóricos e práticos que abrangem um campo específico e/ou interdisciplinar, resultado do projeto pedagógico e do percurso formativo vivenciado, fundamentado em princípios de interdisciplinaridade, contextualização, democratização, pertinência e relevância social, ética e sensibilidade afetiva e estética.

**Duração:** Mínima: 4 anos ( semestres) – diurno / 4 anos e meio (9 semestre) - noturno

Máxima: 8 anos ( 16 semestres) – diurno / 9 anos (18 semestres) - noturno

**Carga horária:** 3.559 horas

**Onde cursar:** Cocal, Parnaíba, Paulistana, Picos, Teresina Central



**INSTITUTO FEDERAL**  
Piauí

[www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS



[/ifpiaui](https://www.facebook.com/ifpiaui)



[@ifpiaui](https://www.instagram.com/ifpiaui)



[@ifpiaui](https://twitter.com/ifpiaui)



[/tvifpiaui](https://www.youtube.com/tvifpiaui)

MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO

