



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Site: www.ifpi.edu.br

EDITAL 17/2024 - GAB/REI/IFPI, de 6 de fevereiro de 2024.

O Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI , no uso de suas atribuições legais, torna pública a retificação do Anexo I e do cronograma do Edital 16/2024 - GAB/REI/IFPI, de 2 de fevereiro de 2024, contendo a habilitação exigida para os candidatos.

ONDE SE LÊ:

4.3 As inscrições serão realizadas de 02/02/2024 até às 23h do dia 06/02/2024, horário local, mediante o preenchimento do Formulário de Inscrição e envio da documentação necessária de acordo com o item 4.8 deste Capítulo.

LEIA-SE:

4.3 As inscrições serão realizadas de 02/02/2024 até às 23h do dia 07/02/2024, horário local, mediante o preenchimento do Formulário de Inscrição e envio da documentação necessária de acordo com o item 4.8 deste Capítulo.

ONDE SE LÊ:

ANEXO I

A) PROJETO EMPREENDA SOCIAL

Cursos FIC em Confeiteiro, Padeiro, Salgadeiro e Pizzaiolo, no Campus Teresina Zona Sul – PI:

CURSO FIC EM CONFEITEIRO (200 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Gestão de Recursos Humanos, Processos Gerenciais ou áreas afins ao eixo

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
04	Marketing digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Tecnologia em Marketing ou áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição, Tecnologia em Alimentos, Gastronomia ou Engenharia de Alimentos.
06	Bioquímica para confeitaria	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição, Tecnologia em Alimentos, Gastronomia ou Engenharia de Alimentos.
07	Noções básicas de confeitaria	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.
08	Práticas de confeitaria	80h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.

CURSO FIC EM PADEIRO (200 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Bioquímica para Panificação	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Noções básicas de panificação	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
08	Práticas de panificação	80h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

CURSO FIC EM SALGADEIRO (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Habilidades básicas em produção e conservação das massas e salgados	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Produção de massas e salgados	60h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Produção de massas e salgados.

CURSO FIC PIZZAIOLO (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
			Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing;

04 Código	Marketing Digital Disciplina	20h Carga horária	áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing. Habilitação exigida.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Bioquímica para panificação	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Habilidades básicas de cozinha	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
08	Massas básicas e derivadas de pizzaria	60h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

Curso FIC em Preparador de Doces e Conservas, no Campus Teresina Central– PI:

CURSO FIC PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Operações básicas do processamento da matéria-prima	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Produção de doces, geleias e compotas à base de frutas e resíduos vegetais	50h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
08	Produção de picles e conservas e derivados	50h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em

Código	do tomate Disciplina	Carga horária	Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos. Habilitação exigida
--------	-------------------------	------------------	---

B) PROJETO CRESCE E AVANÇA

Cursos de Extensão em Padeiro e em Operador de Trator, no Campus Avançado José de Freitas – PI:

CURSO DE EXTENSÃO DE PADEIRO (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
04	Noções básicas de panificação	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
05	Práticas de panificação	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

CURSO DE EXTENSÃO DE OPERADOR DE TRATOR (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível Superior ou Técnico em Segurança do Trabalho.
04	Mecanização agrícola	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia ou Engenharia Agrícola; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
05	Operação de máquinas e implementos agrícolas	40h	Técnico em Agricultura, Agroecologia ou Agropecuária. Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia ou Engenharia Agrícola; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Agricultura, Agroecologia ou Agropecuária.

Cursos de Extensão em Armador de Ferragens e em Soldador, no Campus Teresina Central:

CURSO DE EXTENSÃO EM ARMADOR DE FERRAGENS (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais ou áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Tecnologia em Marketing ou áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível Superior ou Técnico em Segurança do Trabalho.
04	Noções de ferramentas e equipamentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Civil, Tecnologia em Construção de Edifícios ou Tecnologia de Material de Construção; ou diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Edificações.
05	Técnicas de corte, dobra, montagem e armação de ferragens	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Civil, Tecnologia em Construção de Edifícios ou Tecnologia de Material de Construção; ou diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Edificações.

CURSO DE EXTENSÃO EM SOLDADOR (CH TOTAL – 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível Superior ou Técnico em Segurança do Trabalho.

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
04	Tecnologia dos materiais	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Mecânica, Engenharia de Materiais, Tecnologia em Soldagem ou Tecnologia em Processos Metalúrgicos; ou Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Eletromecânica, Fundição, Mecânica, Metalurgia ou Soldagem.
05	Soldagem em aço carbono com eletrodo revestido	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Mecânica ou Tecnologia em Soldagem; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Eletromecânica, Mecânica ou Soldagem.

Cursos de Extensão em Confeiteiro e Salgadeiro, no município de União-Pi:

CURSO DE EXTENSÃO EM CONFEITEIRO (CH TOTAL – 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
04	Noções básicas de confeitaria	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.
05	Práticas de confeitaria	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.

CURSO DE EXTENSÃO EM SALGADEIRO (CH TOTAL – 80horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-

Código	Disciplina	Carga horária	graduação em Marketing. Habilitação exigida
	Noções de higiene		
03	e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
04	Habilidades básicas em produção e conservação das massas e salgados	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
05	Produção de massas e salgados	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de produção de massas e salgados.

C) PROJETO SUSTENTABILIDADE DE SISTEMAS PRODUTIVOS

Cursos de Extensão em Fruticultor, Ovinocaprinocultor, Piscicultor e Apicultor, no Campus São João do Piauí – PI:

CURSO DE EXTENSÃO EM FRUTICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Manejo da cultura da banana	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
04	Manejo da cultura do maracujá	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
05	Manejo da cultura da uva	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
06	Manejo da cultura da melancia	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
07	Processamento de frutas	4h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM OVINOCAPRINOCULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing Digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Manejo alimentar, manejo sanitário e melhoramento genético do rebanho	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
04	Infraestrutura e abate e cortes nobres	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM PISCICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Instalação, manejo alimentar e qualidade da água	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
04	Espécies indicadas, biometria de peixe, despesca e abate de peixe	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM APICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
03	Instalação e povoamento do apiário e manejo das colônias	16h	com pós-graduação em Marketing. Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
04	Beneficiamento, processamento e comercialização do mel e seus produtos	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM ATENDENTE DE TURISMO (40 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Introdução ao Turismo, mercado turístico e seus componentes	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.
04	Comunicação em público e relações interpessoais	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.
05	História regional e local	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.
06	Turismo e meio ambiente, estudos sobre os pontos turísticos de São João do Piauí e adjacências e experimentação de roteiro proposto	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.

LEIA-SE:

ANEXO I

A) PROJETO EMPREENDA SOCIAL

Cursos FIC em Confeiteiro, Padeiro, Salgadeiro e Pizzaiolo, no Campus Teresina Zona Sul – PI:

CURSO FIC EM CONFEITEIRO (200 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Gestão de Recursos Humanos, Processos Gerenciais ou áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Tecnologia em Marketing ou áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição, Tecnologia em Alimentos, Gastronomia ou Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
06	Bioquímica para confeitaria	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição, Tecnologia em Alimentos, Gastronomia ou Engenharia de Alimentos ou áreas afins com experiência comprovada.
07	Noções básicas de confeitaria	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.
08	Práticas de confeitaria	80h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO FIC EM PADEIRO (200 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
06	Bioquímica para Panificação	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou áreas afins com experiência comprovada.
07	Noções básicas de panificação	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
08	Práticas de panificação	80h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO FIC EM SALGADEIRO (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária, ou áreas afins com experiência

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
06	Habilidades básicas em produção e conservação das massas e salgados	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou áreas afins com experiência comprovada.
07	Produção de massas e salgados	60h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Produção de massas e salgados.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO FIC PIZZAIOLO (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
06	Bioquímica para panificação	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou áreas afins com experiência comprovada.
07	Habilidades básicas de cozinha	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
08	Massas básicas e derivadas de pizzaria	60h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

Curso FIC em Preparador de Doces e Conservas, no Campus Teresina Central– PI:

CURSO FIC PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
06	Operações básicas do processamento da matéria-prima	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
07	Produção de doces, geleias e compotas à base de frutas e resíduos vegetais	50h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou áreas afins com experiência comprovada.
08	Produção de picles e conservas e derivados do tomate	50h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

B) PROJETO CRESCE E AVANÇA

Cursos de Extensão em Padeiro e em Operador de Trator, no Campus Avançado José de Freitas – PI:

CURSO DE EXTENSÃO DE PADEIRO (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
			Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível

02	Marketing digital	10h	superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Noções básicas de panificação	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
05	Práticas de panificação	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO DE EXTENSÃO DE OPERADOR DE TRATOR (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível superior ou técnico em Segurança do Trabalho ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Mecanização agrícola	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia ou Engenharia Agrícola; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível técnico em Agricultura, Agroecologia ou Agropecuária ou áreas afins com experiência comprovada.
05	Operação de máquinas e implementos agrícolas	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia ou Engenharia Agrícola; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível técnico em Agricultura, Agroecologia ou Agropecuária ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

Cursos de Extensão em Armador de Ferragens e em Soldador, no Campus Teresina Central:

CURSO DE EXTENSÃO EM ARMADOR DE FERRAGENS (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais ou áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Tecnologia em Marketing ou áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível Superior ou Técnico em Segurança do Trabalho ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Noções de ferramentas e equipamentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Civil, Tecnologia em Construção de Edifícios ou Tecnologia de Material de Construção; ou diploma ou certificado de conclusão de curso de nível técnico em Edificações ou áreas afins com experiência comprovada.
05	Técnicas de corte, dobra, montagem e armação de ferragens	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Civil, Tecnologia em Construção de Edifícios ou Tecnologia de Material de Construção; ou diploma ou certificado de conclusão de curso de nível técnico em Edificações ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO DE EXTENSÃO EM SOLDADOR (CH TOTAL – 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível superior ou técnico em Segurança do Trabalho ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Tecnologia dos materiais	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Mecânica, Engenharia de Materiais, Tecnologia em Soldagem ou Tecnologia em Processos Metalúrgicos; ou Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível técnico em Eletromecânica,

Código	Disciplina	Carga horária	Fundição, Mecânica, Metalurgia ou Soldagem ou áreas afins com experiência comprovada. Habilitação exigida
05	Soldagem em aço carbono com eletrodo revestido	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Mecânica ou Tecnologia em Soldagem; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível técnico em Eletromecânica, Mecânica ou Soldagem ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

Cursos de Extensão em Confeiteiro e Salgadeiro, no município de União-PI:

CURSO DE EXTENSÃO EM CONFEITEIRO (CH TOTAL – 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Noções básicas de confeitaria	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.
05	Práticas de confeitaria	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO DE EXTENSÃO EM SALGADEIRO (CH TOTAL – 80horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.

Código	Noções de higiene e controle de Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
03	qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Habilidades básicas em produção e conservação das massas e salgados	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos ou áreas afins com experiência comprovada.
05	Produção de massas e salgados	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de produção de massas e salgados.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

C) PROJETO SUSTENTABILIDADE DE SISTEMAS PRODUTIVOS

Cursos de Extensão em Fruticultor, Ovinocaprinocultor, Piscicultor e Apicultor, no Campus São João do Piauí – PI:

CURSO DE EXTENSÃO EM FRUTICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Manejo da cultura da banana	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Manejo da cultura do maracujá	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; ou áreas afins com experiência comprovada.
05	Manejo da cultura da uva	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; ou áreas afins com experiência comprovada.
06	Manejo da cultura da melancia	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; ou áreas afins com experiência comprovada.
07	Processamento de frutas	4h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO DE EXTENSÃO EM OVINOCAPRINOCULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing Digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Manejo alimentar, manejo sanitário e melhoramento genético do rebanho	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia ou Medicina Veterinária; ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Infraestrutura e abate e cortes nobres	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia ou Medicina Veterinária; ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO DE EXTENSÃO EM PISCICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Instalação, manejo alimentar e qualidade da água	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia ou Medicina Veterinária; ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Espécies indicadas, biometria de peixe, despesca e abate de peixe	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia ou Medicina Veterinária; ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO DE EXTENSÃO EM APICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins

Código	Disciplina	Carga horária	ao eixo de Gestão e Negócios.
			Habilitação exigida
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Instalação e povoamento do apiário e manejo das colônias	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia ou Medicina Veterinária; ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Beneficiamento, processamento e comercialização do mel e seus produtos	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia ou Medicina Veterinária; ou áreas afins com experiência comprovada.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

CURSO DE EXTENSÃO EM ATENDENTE DE TURISMO (40 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Introdução ao Turismo, mercado turístico e seus componentes	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; ou áreas afins com experiência comprovada.
04	Comunicação em público e relações interpessoais	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; ou áreas afins com experiência comprovada.
05	História regional e local	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; ou áreas afins com experiência comprovada.
06	Turismo e meio ambiente, estudos sobre os pontos turísticos de São João do Piauí e adjacências e experimentação de roteiro proposto	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.

* Experiência comprovada dos últimos cinco anos

PAULO BORGES DA CUNHA

Reitor do IFPI

Documento assinado eletronicamente por:

- Paulo Borges da Cunha, REITOR(A) - CD1 - REI-IFPI, em 06/02/2024 17:36:23.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/02/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 236532

Código de Autenticação: 530876a106

