



TERMO DE REFERÊNCIA DE PROJETO – TRP
(Portaria MDS nº 1.131, de 25 de novembro de 2025)

I – IDENTIFICAÇÃO

1. Identificação do projeto

- Nome do Projeto: Programa Acredita no Primeiro Passo - Inclusão Produtiva e Desenvolvimento Territorial para o fortalecimento da economia turística.
- Local de Execução: Municípios do litoral do Estado do Piauí (Parnaíba, Ilha Grande, Cajueiro da Praia, Luís Correia e Bom Princípio)
- Duração: 12 meses
- Resumo do Projeto: O projeto visa promover a inclusão socioeconômica de pessoas inscritas no Cadastro Único (CadÚnico), em situação de vulnerabilidade social, por meio da oferta de cursos voltados ao setor do turismo e construção civil. As ações buscarão qualificar beneficiários para atuação em atividades ligadas a construção e reforma de imóveis, turismo sustentável, comunitário e cultural, estimulando a empregabilidade, o empreendedorismo e a geração de renda nos territórios atendidos.

2. Identificação da proponente

- Nome: Universidade Federal do Delta do Parnaíba – UFDPAr
- CNPJ: 33.519.114/0001-00
- Data da Fundação: 11/04/2018
- Registro no CNPJ: 33.519.114/0001-00
- Endereço completo: Avenida São Sebastião, 2819
- Bairro: Nossa Senhora de Fátima
- Município: Parnaíba
- CEP: 64.202-020
- UF: Piauí (PI)
- Número de Telefone e Fax com DDD: (86) 99451-0372
- E-mail: reitoria@ufdpar.edu.br
- Página na WEB (site): www.ufdpar.edu.br

3. Identificação do representante legal da proponente

- Nome: João Paulo Sales Macedo
- Matrícula Funcional: 1774313
- Profissão: Professor Magistério Superior
- Cargo: Reitor
- Estado Civil: Casado
- Número de Telefone com DDD: (86) 99946-2381
- E-mail: jpmacedo@ufdpar.edu.br

4. Identificação da responsável técnica pelo projeto

- Nome: Darlene Silva dos Santos
- Cargo: Professora Magistério Superior
- Número de Telefone com DDD: (86) 99451-0372
- Número de Celular com DDD: (86) 99412-0042
- E-mail: darlenesantos@ufdpar.edu.br

II – DESCRIÇÃO DO PROJETO

5. Justificativa e motivação para celebração do instrumento

5.1. Caracterização dos interesses recíprocos:

Segundo dados do Governo do Piauí, o turismo em Parnaíba e no litoral do Piauí vem vivenciando um significativo ciclo de expansão nos últimos anos, impulsionado pelo reconhecimento de seus atrativos naturais e pela promoção contínua do destino em âmbito nacional. Em 2025, o Delta do Parnaíba, um dos principais pontos turísticos do município e referência internacional em ecoturismo, ultrapassou a marca de mais de 100 mil visitantes, indicando crescimento real de aproximadamente 25% no fluxo turístico em relação ao ano anterior e ocupação hoteleira na região litorânea do estado superior a 90% em períodos de alta temporada. Essa expansão é atribuída a melhoria da infraestrutura, a conectividade aérea e ao interesse por experiências de turismo de natureza e sustentável.

Esse cenário evidencia o potencial do turismo como vetor estratégico de desenvolvimento socioeconômico para a região de Parnaíba, a qual possui outros atrativos turísticos, como a Lagoa do Portinho, Pedra do Sal, Beira Rio etc., ao promover a geração de emprego e renda e a dinamização da economia local, com efeitos positivos sobre os setores de serviços, construção civil, hotelaria, comércio e atividades correlatas. No âmbito estadual, o setor turístico vem apresentando um faturamento médio acima dos 500 milhões de reais anuais (Observatório de Inteligência Turística do Piauí, 2026).

Destarte, a parceria entre o Ministério do Desenvolvimento Social e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) e a Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAR) promove a convergência de competências técnicas, recursos financeiros e alcance social, fomentando o Programa Acredita no Primeiro Passo. Essa articulação contribui para o acesso de populações em situação de fragilidade às oportunidades geradas pelo crescimento da economia local, fundamentalmente dos setores do turismo e construção civil, assegurando que a expansão dos setores se traduza em desenvolvimento econômico sustentável e valorização da cultura e dos saberes locais em Parnaíba e em seu entorno.

5.2. Público-alvo

Pessoas em situação de vulnerabilidade social, com idade entre 16 a 65 anos, inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico, especialmente aquelas em situação de pobreza, interessadas em atuar em áreas estratégicas do turismo, empreendedorismo e em construção civil.

5.3. Problema a ser resolvido

Diante da expansão do fluxo turístico em Parnaíba e municípios do entorno, associada ao dinamismo do ensino superior e ao fortalecimento da indústria local, evidencia-se a necessidade de qualificação profissional orientada às demandas contemporâneas do território. Nesse cenário, torna-se fundamental a formação de trabalhadores aptos a atuar com qualidade nos serviços de recepção, orientação e condução de visitantes, bem como na promoção de práticas sustentáveis, valorização cultural e apoio à melhoria das dinâmicas produtivas locais.

A proposta de capacitação profissional voltada a pessoas em situação de vulnerabilidade social insere-se, portanto, como estratégia estruturante para ampliação das oportunidades de inserção produtiva, contribuindo diretamente para a geração de renda, inclusão social e fortalecimento da economia regional.

Espera-se, como resultado da intervenção, a qualificação de indivíduos vinculados ao Cadastro Único, residentes em áreas urbanas e rurais dos municípios abrangidos, por meio de formações alinhadas aos setores de hospedagem, gastronomia, empreendedorismo e construção civil, favorecendo sua integração ao mercado de trabalho e a dinamização das atividades econômicas locais.

5.4. Resultados esperados

Diante da expansão das atividades turísticas e do fortalecimento das dinâmicas econômicas locais, a iniciativa visa qualificar pessoas em situação de vulnerabilidade social para atuação em setores estratégicos do território, com foco na melhoria dos serviços, valorização cultural e adoção de práticas sustentáveis.

Espera-se qualificar 1.000 pessoas inscritas no Cadastro Único, residentes em áreas urbanas e rurais dos municípios abrangidos, promovendo sua inserção e reinserção no mercado de trabalho, com potencial de geração de renda, fortalecimento da autonomia e promoção da dignidade.

5.5 Relação entre a proposta e os objetivos e diretrizes do programa

Ao estruturar ações de capacitação profissional orientadas à geração de trabalho e renda no setor do turismo, a proposta está alinhada aos objetivos previstos no art. 3º da Portaria MDS nº 1.081/2025, no que se refere à inclusão produtiva e ao acesso a políticas de qualificação profissional.

O projeto também se enquadra nos eixos estruturantes do Programa, notadamente o eixo de promoção da empregabilidade, ao preparar os beneficiários para atuação em atividades turísticas locais, e o eixo de estímulo ao empreendedorismo, ao fomentar trajetórias produtivas sustentáveis baseadas nas potencialidades do território, conforme disposto no art. 5º da Portaria MDS nº 1.081/2025.

Ademais, a iniciativa está em consonância com os objetivos estratégicos do Programa Acredita no Primeiro Passo para o exercício de 2026, estabelecidos pela Portaria SEINS nº 7, de 08 de dezembro de 2025, ao contribuir para o enfrentamento da exclusão social, elevando oportunidades de ocupação, a estruturação de pequenos negócios e no desenvolvimento territorial sustentável.

Ao priorizar pessoas inscritas no Cadastro Único e direcionar a formação para um setor estratégico da economia local — o turismo — a proposta fortalece a atuação territorializada do Programa, promove a autonomia econômica dos beneficiários e contribui para a redução das desigualdades socioeconômicas, em aderência às diretrizes, finalidades e instrumentos do Programa Acredita no Primeiro Passo.

A proposta contribui para o desenvolvimento socioeconômico regional e alinha-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: ODS: Erradicação da Pobreza, ODS 4: Educação de Qualidade, ODS 8: Trabalho Decente e Crescimento Econômico e ODS 10: Redução das Desigualdades.

6. Objetivos

6.1. Objetivo geral

Promover a capacitação profissional em áreas de atuação turística, empreendedora e de construção civil de pessoas em situação de vulnerabilidade social, nos municípios de Parnaíba, Ilha Grande do PI, Luís Correia, Cajueiro da Praia e Bom Princípio, no estado do Piauí, inscritas no Cadastro Único de Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico, com vistas à empregabilidade ou ao empreendedorismo, possibilitando-lhes inclusão socioeconômica.

6.2. Objetivos específicos

Objetivo específico 1.	Desenvolver competências técnicas e empreendedoras de pessoas inscritas no CadÚnico, visando ampliar as oportunidades de (re)inserção socioeconômica.
Objetivo específico 2.	Aumentar a oferta de oportunidades de capacitação para mulheres inscritas no CadÚnico.
Objetivo específico 3.	Estruturar espaços de capacitação com infraestrutura necessária para a realização dos cursos.

7. Meta(s)

Meta 1.	Realizar a capacitação profissional de 1.000 pessoas do CadÚnico com foco em hospedagem, turismo, gastronomia regional, empreendedorismo e construção civil.
---------	--

8. Etapas e cronograma de execução

Metas	Descrição das Etapas/Produtos	Valor Total (R\$)	Início	Fim
-------	-------------------------------	-------------------	--------	-----

<p>Meta 1 - Realizar capacitação profissional, e assistência para 1000 pessoas inscritas no CadÚnico. e assistência técnica e gerencial</p>	<p>Etapa 1.1 - Planejar, executar, monitorar, mobilizar, sensibilizar e divulgar as ações/atividades do projeto, compreendendo a realização dos processos licitatórios para contratação dos serviços, da aquisição de bens e insumos necessários à execução do projeto.</p> <p>Produto 1.1 - Relatórios trimestrais; Participação efetiva da comunidade, medida pelo número de inscrições igual ou superior ao número de vagas disponibilizadas; Relatório dos resultados alcançados no projeto, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.</p>	R\$	679.177,00	abr/26	abr/27	
	TOTAL ETAPA 1.1					
	<p>Etapa 1.2 - Estruturar 10 (dez) espaços de capacitação, com equipamentos necessários para a realização das ações de qualificação profissional.</p> <p>Produto 1.2 - 10 (dez) espaços estruturados e equipados para a realização das ações de qualificação profissional, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.</p>	R\$	65.000,00	abr/26	abr/27	
	TOTAL ETAPA 1.2					
	<p>Etapa 1.3 - Realizar Curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.3 - Curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.</p>	R\$	189.008,85	mai/26	jan/27	
	TOTAL ETAPA 1.3					

<p>Etapa 1.4 - Realizar Curso de Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas</p> <p>Produto 1.4 - Curso de Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de pessoas, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 252.094,85</p>	<p>mai/26</p>	<p>Jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.4			
<p>Etapa 1.5 - Realizar Curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base Comunitária, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.5 - Curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base Comunitária realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 113.762,95</p>	<p>mai/26</p>	<p>jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.5			
<p>Etapa 1.6 - Realizar Curso de Condutor de Turismo de Base Comunitária (TBC), com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.6 - Curso de Condutor de Turismo de Base Comunitária (TBC) realizado, com carga horária de 60 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 116.005,95</p>	<p>mai/26</p>	<p>jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.6			
<p>Etapa 1.7 - Realizar Curso de Gastronomia Regional, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.7 - Curso de Curso de Gastronomia Regional realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 129.495,95</p>	<p>mai/26</p>	<p>jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.7			

<p>Etapa 1.8 - Realizar Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.8 - Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 116.577,95</p>	<p>mai/26</p>	<p>jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.8			
<p>Etapa 1.9 - Realizar Curso de Formação de Eletricista Residencial, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.9 - Curso de Formação de eletricista residencial realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 219.888,95</p>	<p>mai/26</p>	<p>jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.9			
<p>Etapa 1.10 - Realizar Curso de Manutenção de Ar Condicionados, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.10 - Curso de Manutenção de Ar Condicionado realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 298.448,95</p>	<p>mai/26</p>	<p>jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.10			
<p>Etapa 1.11 - Realizar Curso de Doces e Salgados Regionais, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.11 - Curso de Doces e Salgados Regionais realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.</p>	<p>R\$ 129.457,15</p>	<p>mai/26</p>	<p>jan/27</p>
TOTAL ETAPA 1.11			
<p>Etapa 1.12 - Realizar Curso de Produção de</p>			

Eventos e Captação de Recursos, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.			
Produto 1.12 - Curso de Produção de Eventos e Captação de Recursos realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.	R\$	141.081,45	
TOTAL ETAPA 1.12			
Etapa 1.13 – Realização dos Eventos de celebração do Termo de Execução Descentralizada e Certificação e Avaliação dos avanços do projeto e encerramento com entrega de certificados.			
Produto 1.13 - Relatório do(s) evento(s) de encerramento, contendo informações sobre a carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.	R\$	50.000,00	abr/26 abr/27
TOTAL ETAPA 1.13		R\$ 50.000,00	
TOTAL DO PROJETO		R\$ 2.500.000,00	

9. Metodologia

9.1. Metodologia da Meta 1 – Realizar Capacitações técnicas em áreas do turismo e construção civil para 1000 pessoas em situação de vulnerabilidade social.

A execução do projeto será realizada por meio de metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, contemplando ações de planejamento, mobilização social, estruturação de espaços de capacitação, oferta de cursos de qualificação profissional e acompanhamento dos beneficiários, com vistas à inserção no mercado de trabalho e à geração de renda.

As capacitações serão destinadas a pessoas em situação de vulnerabilidade social, prioritariamente inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico, residentes nas em cinco municípios do litoral piauiense, os quais: Ilha Grande, Parnaíba, Luís Correia, Cajueiro da Praia e Bom Princípio, que formam a divisão político-administrativa regional denominada de Território da Planície Litorânea.

A metodologia adotada está alinhada às diretrizes do Programa 5127 – Inclusão Socioeconômica do Público do CadÚnico, da Ação 20GG, e será baseada na oferta de cursos com abordagem teórica e prática, priorizando o desenvolvimento de competências profissionais, o fortalecimento da autonomia dos participantes e o estímulo ao empreendedorismo e à empregabilidade.

A execução será realizada por equipe multidisciplinar composta por coordenação geral, coordenação

acadêmica, coordenação executiva, coordenadores regionais, coordenadores locais, instrutores, equipe administrativa e mobilizadores comunitários, responsáveis pelo planejamento, execução, monitoramento e avaliação das atividades.

A atuação territorializada será realizada por meio de parcerias com instituições locais, equipamentos públicos, associações comunitárias, escolas, universidades e organizações sociais, possibilitando maior alcance do público beneficiário e garantindo a adequação das ações às características socioeconômicas de cada região.

O projeto prevê ainda o acompanhamento das atividades formativas, avaliação de desempenho dos participantes, controle de frequência, registros das ações realizadas e elaboração de relatórios técnicos, assegurando a transparência, a qualidade da execução e o alcance dos resultados previstos, contribuindo para a sustentabilidade das ações e para a participação efetiva da comunidade no processo de inclusão produtiva.

9.1.1. Etapa 1.1 – Planejar, executar, monitorar, mobilizar, sensibilizar e divulgar as ações/atividades do projeto, compreendendo a realização dos procedimentos administrativos necessários à contratação de serviços, aquisição de bens e insumos necessários à execução do projeto.

Esta etapa compreenderá a organização geral do projeto, incluindo o planejamento das atividades, a mobilização do público-alvo, a divulgação das ações, o monitoramento da execução e a adoção dos procedimentos administrativos necessários à contratação de serviços, aquisição de bens e contratação de profissionais indispensáveis ao desenvolvimento das atividades.

Inicialmente será constituída a equipe técnica responsável pela execução do projeto, composta por coordenação geral, coordenação acadêmica, coordenação executiva, equipe administrativa, instrutores, coordenadores regionais, coordenadores locais e mobilizadores comunitários, que atuarão na organização e acompanhamento das ações.

Serão realizadas reuniões de planejamento para definição do cronograma, distribuição das turmas, escolha dos locais de execução, definição dos conteúdos dos cursos e alinhamento metodológico entre as equipes envolvidas.

A mobilização social será realizada por meio de divulgação nas comunidades, redes sociais, instituições locais, equipamentos da assistência social e parcerias com órgãos públicos, visando alcançar pessoas inscritas no Cadastro Único. O processo de inscrição será realizado por meio de formulários eletrônicos e presenciais, com posterior triagem para formação das turmas.

Durante a execução do projeto, será realizado monitoramento contínuo das atividades, incluindo controle de frequência, acompanhamento das turmas, registros fotográficos, relatórios técnicos e avaliação periódica dos resultados.

Também serão realizados os procedimentos administrativos necessários para contratação de serviços, aquisição de equipamentos, materiais didáticos e insumos, observando as normas institucionais e legais aplicáveis, garantindo a correta aplicação dos recursos e o cumprimento das metas estabelecidas.

9.1.2. Etapa 1.2 – Estruturar 10 espaços de capacitação, com equipamentos necessários para a realização das ações de qualificação profissional.

Serão estruturados 10 espaços de capacitação distribuídos nas regiões atendidas pelo projeto, considerando critérios de acessibilidade, localização, segurança e adequação às atividades formativas previstas.

Os espaços poderão ser disponibilizados por meio de parcerias com instituições públicas, universidades, escolas, associações comunitárias, centros de formação ou outros equipamentos sociais, bem como por meio de locação quando necessário, garantindo condições adequadas para realização das aulas teóricas e práticas.

Cada espaço será equipado com mobiliário, equipamentos e materiais necessários ao desenvolvimento dos cursos, incluindo recursos audiovisuais, ferramentas específicas de cada área de capacitação, materiais de consumo, equipamentos de proteção individual e demais insumos indispensáveis às atividades práticas.

A organização dos espaços será realizada de forma a atender às exigências pedagógicas de cada curso, garantindo ambiente adequado ao aprendizado, segurança dos participantes e qualidade das atividades formativas.

Serão realizados registros fotográficos, relatórios técnicos e documentos comprobatórios da estruturação dos espaços, assegurando o acompanhamento da execução e a comprovação das metas estabelecidas.

9.1.3. Etapa 1.3 Realizar Curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica adotada no projeto, articulando formação teórica e prática voltada à inserção no mercado de trabalho e à geração de renda.

A organização dos espaços será realizada de forma a atender às exigências pedagógicas de cada curso, garantindo ambiente adequado ao aprendizado, segurança dos participantes e qualidade das atividades formativas.

Serão realizados registros fotográficos, relatórios técnicos e documentos comprobatórios da estruturação dos espaços, assegurando o acompanhamento da execução e a comprovação das metas estabelecidas.

9.1.4. Etapa 1.3 Realizar Curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica adotada no projeto, articulando formação teórica e prática voltada à inserção no mercado de trabalho e à geração de renda.

A formação será estruturada de modo progressivo, iniciando com conteúdos básicos relacionados à construção civil, cidadania, segurança no trabalho e uso de ferramentas, avançando para conteúdos específicos voltados às atividades de apoio em alvenaria e carpintaria, como preparo de materiais, organização do ambiente de obra, execução de tarefas auxiliares e realização de pequenos reparos. As atividades práticas terão papel central no processo formativo, permitindo aos participantes vivenciar situações reais de trabalho, desde a preparação do espaço até a execução simulada de serviços, com uso adequado de EPIs e ferramentas.

O curso prioriza o desenvolvimento de competências operacionais essenciais, com foco na aprendizagem prática, no trabalho em equipe, na organização e na responsabilidade profissional, contribuindo para a rápida inserção dos participantes em atividades produtivas na construção civil, especialmente em serviços de apoio, reformas e manutenção, ampliando suas oportunidades de geração de renda e autonomia.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE AUXILIAR DE PEDREIRO E CARPINTARIA

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Cimento (50 kg)	unidade	40	Recibo de entrega assinado pelo participante
Areia média (m ³)	unidade	4	
Blocos/tijolos	unidade	800	
Brita fina (m ³)	unidade	8	
Cal hidratada (saco padrão)	unidade	8	
Colher de pedreiro	unidade	24	
Desempenadeira lisa	unidade	12	
Desempenadeira dentada	unidade	12	
Prumo	unidade	12	
Nível	unidade	12	
Trena	unidade	12	
Esquadro	unidade	12	
Régua de alumínio	unidade	12	
Enxada	unidade	12	
Pá	unidade	12	
Balde reforçado	unidade	30	

Martelo	unidade	12
Serra manual	unidade	12
Serrote	unidade	12
Formão (kit c/ 4)	unidade	13
Plaina manual	unidade	12
Esquadro carpinteiro	unidade	12
Grampo/sargento	unidade	12
Furadeira elétrica	unidade	12
Brocas para madeira (kit c/ 5)	unidade	12
Bancada de trabalho	unidade	12
Áre de prática	unidade	12
Masseira	unidade	12
Formas de madeira	unidade	24
Tábuas de madeira	unidade	120
Sarrafos	unidade	40
Compensado (chapa)	unidade	20
Pregos (Kg)	unidade	8
Parafusos (Kg)	unidade	4
Buchas (caixa)	unidade	4
Cola para madeira (litro)	unidade	8
Desempenadeira acabamento	unidade	12
Lixas (kit)	unidade	12
Espátula	unidade	12
Rolo de pintura	unidade	8
Bandeja de pintura	unidade	8
Massa corrida (kg)	unidade	20
Baldes	unidade	40
Carrinho de mão	unidade	12
Mangueira (20 m)	unidade	4
Lona plástica	unidade	4
Pregos adicionais	unidade	4

**QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE AUXILIAR DE PEDREIRO E
CARPINTARIA**

Curso Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos</p> <p>☞ Introdução à Construção Civil e Inclusão Produtiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções do setor da construção civil • Etapas básicas de uma obra • Função do auxiliar de pedreiro e carpinteiro • Oportunidades de trabalho e geração de renda <p>☞ Cidadania, Trabalho e Organização Profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direitos e deveres do trabalhador • Postura profissional e trabalho em equipe • Organização e disciplina no ambiente de trabalho <p>☞ Segurança do Trabalho e Saúde Ocupacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções da NR-18 • Uso correto, conservação e responsabilidade no uso de EPIs • Prevenção de acidentes • Cuidados no manuseio de ferramentas e equipamentos <p>☞ Matemática Básica Aplicada à Construção</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas e unidades • Uso de trena, nível e prumo • Noções de cálculo básico para apoio às atividades <p>☞ Materiais, Ferramentas e Equipamentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de materiais utilizados (cimento, areia, madeira etc.) • Identificação e uso correto de ferramentas • Armazenamento, conservação e organização <p>☞ Empreendedorismo na Construção Civil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções básicas de atuação como trabalhador autônomo • Postura profissional na prestação de serviços • Relacionamento com clientes e responsabilidade na execução • Identificação de oportunidades de geração de renda na construção civil 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>

<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>Ç Atividades de Apoio na Construção Civil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização e preparação do ambiente de trabalho • Transporte, armazenamento e controle de materiais • Apoio na marcação, nivelamento e esquadro <p>Ç Apoio em Serviços de Alvenaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparo de argamassa • Apoio no assentamento de blocos e tijolos • Auxílio em chapisco, emboço e reboco <p>Ç Apoio em Carpintaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparação e seleção de madeira • Apoio em cortes simples e montagem • Auxílio na execução de formas e estruturas básicas <p>Ç Fixação, Acabamentos e Ajustes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso básico de furadeira • Fixação com parafusos, buchas e pregos • Apoio em acabamento e correção de imperfeições <p>Ç Manutenção, Reparos e Sustentabilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pequenos reparos em construções • Identificação de problemas simples • Organização e limpeza da obra <p>Uso consciente de materiais e redução de desperdícios</p>	30h
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>Ç Prática 1 – Organização do Ambiente e Segurança (5h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização do espaço de trabalho • Uso correto de EPIs <p>Ç Prática 2 – Preparação e Manuseio de Materiais (5h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparo de argamassa • Separação e transporte de materiais <p>Ç Prática 3 – Apoio em Alvenaria (10h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auxílio no levantamento de parede • Aplicação de revestimentos básicos <p>Ç Prática 4 – Apoio em Carpintaria (10h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corte simples de madeira • Montagem de estruturas básicas <p>Ç Prática 5 – Acabamento e Organização (5h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpeza e organização do ambiente • Apoio em ajustes e finalização <p>Ç Prática 6 – Simulação de Atividade Real (5h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Execução de tarefas em equipe • Rotina de obra • Avaliação prática final. • 	40

Etapa 1.4 Realizar Curso de Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O curso de Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, integrando atividades teóricas e práticas voltadas à inserção no mercado de trabalho e à geração de renda.

A formação será desenvolvida de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados à construção civil com foco em reformas, incluindo segurança do trabalho, leitura de projetos, metrologia, identificação de materiais e uso adequado de ferramentas. Em seguida, serão abordados conteúdos específicos voltados à preparação de ambientes, demolição controlada, execução de alvenaria, aplicação de argamassas e assentamento de revestimentos cerâmicos, incorporando ainda noções de planejamento, orçamento e organização produtiva.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas em ambientes estruturados com bancadas e áreas de prática, utilizando ferramentas e equipamentos adequados, como níveis, trenas, réguas, prumos, desempenadeiras, cortadores de piso e demais instrumentos necessários à execução das atividades. Serão empregados insumos próprios da construção civil, tais como cimento, areia, brita, blocos cerâmicos, argamassas, revestimentos e materiais de acabamento, possibilitando aos participantes vivenciar, de forma aplicada, todas as etapas de uma obra de reforma.

Durante as práticas, os participantes realizarão desde a organização do ambiente de trabalho, preparo de materiais e marcação de obra, até o levantamento de alvenaria, aplicação de chapisco, emboço e reboco, assentamento de pisos e revestimentos, rejuntamento e acabamento final, utilizando técnicas adequadas e observando os padrões de qualidade e segurança, com uso correto de EPIs e EPCs.

A estrutura de insumos e equipamentos foi dimensionada para atender às atividades coletivas das turmas, garantindo condições adequadas para o aprendizado prático, a segurança dos participantes e a efetiva execução das atividades formativas, conforme previsto no plano pedagógico do curso.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências técnicas e produtivas, com foco na autonomia, na organização do trabalho e na qualificação profissional, contribuindo para a inserção dos participantes no setor da construção civil, especialmente em serviços de reforma, e ampliando suas possibilidades de geração de renda.

**QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE PEDREIRO DE ALVENARIA E REVESTIMENTO COM
FOCO EM REFORMAS**

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Bancada/área de prática	unidade	12	Recibo de entrega assinado pelo participante
Masseira	unidade	12	
Nível de mangueira	unidade	12	
Nível a laser	unidade	4	
Colher de pedreiro	unidade	24	
Desempenadeira lisa	unidade	12	
Desempenadeira de aço	unidade	12	
Régua de alumínio	unidade	12	
Prumo	unidade	12	
Nível de bolha	unidade	12	
Trena	unidade	12	
Esquadro	unidade	12	
Pá	unidade	12	
Enxada	unidade	12	
Balde reforçado	unidade	24	
Cortador de piso	unidade	12	
Desempenadeira dentada	unidade	12	
Desempenadeira borracha	unidade	12	
Espátula	unidade	12	
Martelo de borracha	unidade	12	
Espaçadores de piso (kit)	unidade	12	
Cimento (50 Kg)	unidade	40	
Areia média (m ³)	unidade	4	
Blocos/tijolos cerâmicos	unidade	800	
Brita fina (m ³)	unidade	8	
Argamassa colante	unidade	20	
Rejunte (kg)	unidade	40	
Piso cerâmico (m ²)	unidade	80	
Revestimento cerâmico (m ²)	unidade	80	
Balde plástico	unidade	40	
Carrinho de mão	unidade	12	
Mangueira (20 m)	unidade	4	
Barbante/linha	unidade	12	
Lona plástica	unidade	4	

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO PEDREIRO DE ALVENARIA E REVESTIMENTO COM FOCO EM REFORMAS

Curso Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos (</p> <p>☞ Introdução à Construção Civil e Reformas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de obras: construção e reforma • Características e desafios das reformas • Organização do ambiente de trabalho • Oportunidades de atuação profissional <p>☞ Segurança do Trabalho e Saúde Ocupacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas Regulamentadoras: NR-18 e NR-35 • Uso correto de EPIs e EPCs • Prevenção de acidentes em reformas • Riscos específicos (poeira, demolição, ferramentas) <p>☞ Leitura de Projetos e Metrologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretação de plantas simples • Escalas e simbologias • Medição de áreas e volumes • Conversão de unidades <p>☞ Matemática Aplicada à Construção</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de materiais • Quantificação de revestimentos • Medição de superfícies <p>☞ Materiais, Insumos e Ferramentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de cimento, argamassas e agregados • Aditivos e materiais de revestimento • Ferramentas de alvenaria e acabamento • Armazenamento 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>
<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>☞ Preparação e Demolição em Reformas</p>	30h	

<ul style="list-style-type: none"> • Demolição controlada • Remoção de revestimentos antigos • Limpeza e preparo de superfícies <p>☞ Execução de Alvenaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marcação de obra • Nivelamento, prumo e esquadro • Levantamento de paredes • Abertura de vãos (portas e janelas) <p>☞ Argamassas e Regularização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de argamassa (chapisco, emboço, reboco) • Preparo e aplicação • Regularização de superfícies <p>☞ Revestimentos Cerâmicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de revestimentos • Argamassa colante (AC-I, II e III) • Técnicas de assentamento • Rejuntamento e acabamento <p>☞ Gestão de Reformas e Empreendedorismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de orçamentos (material e mão de obra) • Noções de cronograma de obra • Diferença entre reforma estrutural e estética • Formalização como MEI (Gov.br) • Educação financeira e acesso a crédito <p>☞ Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controle de desperdícios • Organização do trabalho • Padrões de qualidade • Uso eficiente de materiais 		
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>☞ Prática 1 – Preparação do Ambiente e Segurança</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização do espaço • Uso de EPIs e EPCs • Preparação da área de trabalho <p>☞ Prática 2 – Demolição e Preparação (5h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remoção de revestimentos • Limpeza e preparo da base <p>☞ Prática 3 – Execução de Alvenaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Levantamento de paredes 	40	

<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de amarração • Nivelamento e prumo <p>Ç Prática 4 – Chapisco, Emboço e Reboco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicação das camadas • Sarrafeamento e desempenho • Correção de superfícies <p>Ç Prática 5 – Assentamento de Revestimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corte de cerâmica • Aplicação de argamassa colante • Nivelamento e espaçamento <p>Ç Prática 6 – Rejuntamento, Acabamento e Projeto Integrador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicação de rejunte • Limpeza final • Simulação de reforma completa • Avaliação prática 		
--	--	--

Etapa 1.5 Realizar Curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base Comunitária, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base Comunitária será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando atividades teóricas e práticas voltadas à organização de serviços de hospedagem comunitária e à geração de renda.

A formação será desenvolvida de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados aos fundamentos do turismo de base comunitária, identidade cultural, sustentabilidade, legislação e hospitalidade, promovendo a compreensão do papel da comunidade na oferta de experiências turísticas autênticas. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados à gestão de pequenos negócios, educação financeira, precificação de serviços, organização da hospedagem solidária, estratégias de comercialização e relacionamento com o turista.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo realizadas em ambientes simulados de hospedagem, estruturados com mobiliário, enxoval e itens de uso cotidiano, como camas organizadas com jogos de cama, toalhas, travesseiros, utensílios domésticos, equipamentos de cozinha e materiais de limpeza. Esses recursos permitirão aos participantes vivenciar, de forma aplicada, a preparação do ambiente de hospedagem, a organização e higienização dos espaços, a elaboração de refeições simples e a condução de processos de recepção e atendimento ao hóspede.

Durante as práticas, serão desenvolvidas simulações de check-in e check-out, organização de dormitórios, preparo de café da manhã regional, elaboração de guias informativos da comunidade e resolução de situações reais de atendimento, utilizando materiais de apoio como fichas, pranchetas, cadernos de registro e instrumentos de controle financeiro. Também serão trabalhadas estratégias

de comunicação, acolhimento e mediação de conflitos, fundamentais para a qualidade do serviço prestado.

A estrutura de insumos e equipamentos foi dimensionada para atender às atividades coletivas das turmas, garantindo condições adequadas para o aprendizado prático, a organização dos serviços e a aplicação das boas práticas de hospedagem, higiene e segurança, conforme previsto no plano pedagógico.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências relacionadas à hospitalidade, gestão e empreendedorismo comunitário, contribuindo para a organização de serviços de hospedagem solidária, fortalecimento da identidade local e ampliação das oportunidades de geração de renda no território.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE GESTÃO DE HOSPEDAGEM SOLIDÁRIA E TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Mesa coletiva	unidade	1	Recibo de entrega assinado pelo participante
Cadeira	unidade	10	
Jogos de cama	unidade	5	
Toalhas de banho	unidade	5	
Travesseiros	unidade	5	
Cobertores	unidade	2	
Itens decorativos	unidade	1	
Kits de limpeza	unidade	3	
Panos	unidade	5	
Fogão/cooktop	unidade	1	
Panelas	unidade	2	
Frigideira	unidade	1	
Chaleira	unidade	1	
Utensílios básicos	unidade	1	
Kits refeição	unidade	25	
Fichas impressas	unidade	1	
Caderno de registro	unidade	1	
Quadro/painel	unidade	1	
Calculadora	unidade	1	
Pranchetas	unidade	5	
Folhas impressas	unidade	5	
Canetas (kit)	unidade	5	
Alimentos	unidade	1	
Papel toalha	unidade	1	
Papel higiênico	unidade	1	
Sacos de lixo	unidade	1	

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE GESTÃO DE HOSPEDAGEM SOLIDÁRIA E TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA

Curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base Comunitária	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga
--	----------------------	--

		horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos (30h)</p> <p>Ç Fundamentos do Turismo de Base Comunitária (TBC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e princípios do TBC • Diferença entre hotelaria convencional e hospedagem solidária • Protagonismo comunitário • Turismo como ferramenta de desenvolvimento local <p>Ç Identidade, Cultura e Território</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorização da cultura local • História da comunidade • Patrimônio cultural e saberes tradicionais • Hospitalidade como prática cultural <p>Ç Sustentabilidade e Impactos do Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sustentabilidade social, econômica e ambiental • Gestão de resíduos • Uso responsável de recursos • Impactos do turismo na comunidade <p>Ç Legislação e Normas Aplicáveis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadastro no Cadastur • Normas da vigilância sanitária (ANVISA) • Direitos e deveres do prestador de serviços • Segurança do hóspede <p>Ç Hospitalidade e Relações Humanas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética no acolhimento • Comunicação não violenta • Atendimento ao turista • Diversidade cultural 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>
<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>Ç Gestão de Negócios e Cooperativismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empreendedorismo social • Formalização (MEI) • Formação de redes comunitárias • Gestão coletiva e associativismo <p>Ç Educação Financeira e Precificação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de custos de hospedagem • Formação de preços • Fluxo de caixa (doméstico x negócio) • Uso do microcrédito <p>Ç Estruturação da Hospedagem Solidária</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização do espaço • Padrões de qualidade e conforto • Serviços básicos de hospedagem • Experiência do hóspede <p>Ç Marketing e Comercialização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Divulgação digital (Google Meu Negócio, redes sociais) • Relacionamento com turistas • Parcerias com operadoras e guias • Comercialização direta <p>Ç Segurança, Qualidade e Operação</p>	30h	

<ul style="list-style-type: none"> • Segurança do hóspede e da família • Boas práticas na hospedagem • Protocolos de atendimento • Gestão de conflitos 		
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>☞ Prática 1 – Preparação do Ambiente de Hospedagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arrumação de dormitórios • Uso de recursos locais (artesanato, decoração) • Higienização e manutenção <p>☞ Prática 2 – Culinária e Café da Manhã Regional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparação de alimentos • Cardápios regionais • Boas práticas de manipulação <p>☞ Prática 3 – Simulação de Recepção e Atendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check-in e check-out • Atendimento ao hóspede • Comunicação e hospitalidade <p>☞ Prática 4 – Elaboração de Guia Local</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criação de guia da casa e da comunidade • Informações úteis para o turista <p>☞ Prática 5 – Simulação de Experiência Turística Completa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepção + hospedagem + alimentação • Resolução de situações reais • Avaliação prática 	40	

Etapa 1.6 Realizar Curso de Conductor de Turismo de Base Comunitária (TBC), com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O Curso de Conductor de Turismo de Base Comunitária (TBC) será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando formação teórica e prática voltada à condução de visitantes, valorização do território e geração de renda.

A formação será estruturada de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados aos fundamentos do turismo de base comunitária, ética, hospitalidade, sustentabilidade, legislação e segurança, incluindo noções de primeiros socorros e prevenção de riscos em ambientes naturais. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados às técnicas de condução de visitantes, interpretação ambiental e cultural, planejamento de roteiros, comunicação com o turista e organização de experiências turísticas, incorporando também noções de empreendedorismo e oportunidades de geração de renda no território.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas em campo e em ambientes simulados, com apoio de materiais e instrumentos adequados, como mapas da região, fichas de inventário, pranchetas, trenas e bússolas, permitindo aos participantes realizar o reconhecimento do território, o mapeamento de atrativos e a construção de roteiros turísticos. Serão utilizados também itens de apoio à segurança e bem-estar, como kits de primeiros socorros, apitos de emergência, protetor solar e repelente, garantindo condições adequadas para a realização das atividades externas.

Durante as práticas, os participantes vivenciarão situações reais de condução de grupos, incluindo organização de roteiros, orientação de visitantes, aplicação de técnicas de comunicação e interpretação do território, bem como simulações de situações de risco e atendimento emergencial. Serão utilizados materiais de apoio pedagógico, como blocos de anotação, fichas de registro, roteiros impressos e instrumentos de avaliação, possibilitando o acompanhamento das atividades e o desenvolvimento das competências previstas.

A estrutura de insumos foi dimensionada para atender às atividades coletivas e de campo, assegurando condições adequadas para o aprendizado prático, a segurança dos participantes e a qualidade das experiências formativas, em conformidade com o plano pedagógico do curso.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências relacionadas à condução de visitantes, comunicação, organização de experiências turísticas e valorização cultural, contribuindo para a atuação profissional dos participantes no turismo comunitário e ampliando suas oportunidades de inserção produtiva e geração de renda no território.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE CONDUTOR DE TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA (TBC)

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Bloco de anotação	unidade	100	Recibo de entrega assinado pelo participante
Caneta	unidade	100	
Fichas de roteiro/inventário (impressas)	unidade	100	
Garrafa de água reutilizável	unidade	100	
Protetor solar	unidade	20	
Repelente	unidade	20	
Pranchetas	unidade	4	
Mapas da região/comunidade	unidade	20	
Trenas (5 m)	unidade	12	
Bússola simples	unidade	8	
Kit de primeiros socorros	unidade	4	
Apito de emergência	unidade	20	
Marcadores (kit)	unidade	4	
Roteiros de simulações (impressos)	unidade	100	
Fichas avaliação/feedback	unidade	4	
Caderno de registro	unidade	4	
Quadro branco ou flip chart	unidade	4	
Mesa coletiva	unidade	1	
Cadeiras	unidade	10	
Papel A4	unidade	4	
Sacos de lixo	unidade	4	

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE CONDUTOR DE TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA (TBC)

Curso de Condutor de Turismo de Base Comunitária (TBC)	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária

<p>1. Conteúdos Básicos</p> <p>☞ Fundamentos do Turismo de Base Comunitária (TBC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e princípios do TBC • Protagonismo comunitário • Valorização da cultura local • Turismo como estratégia de desenvolvimento <p>☞ Ética, Hospitalidade e Relações Humanas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postura profissional do condutor • Atendimento ao visitante • Comunicação interpessoal • Diversidade cultural e respeito <p>☞ Sustentabilidade e Meio Ambiente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios do turismo sustentável • Conservação ambiental • Impactos do turismo • Boas práticas em áreas naturais <p>☞ Legislação e Normas do Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadastur (noções) • Direitos e deveres do condutor • Normas básicas de segurança • Responsabilidade civil <p>☞ Segurança e Primeiros Socorros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções de primeiros socorros • Prevenção de riscos em atividades turísticas • Segurança em trilhas, praias e áreas naturais 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>
<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>☞ Técnicas de Condução de Visitantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento de roteiros • Organização de grupos • Técnicas de condução em campo • Controle de tempo e logística <p>☞ Interpretação Ambiental e Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitura do território • Patrimônio natural e cultural • Narrativas locais (storytelling) • Educação ambiental <p>☞ Comunicação e Mediação com o Turista</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de comunicação verbal e não verbal • Condução de grupos diversos • Resolução de conflitos • Atendimento humanizado <p>☞ Planejamento de Experiências Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estruturação de roteiros • Integração com gastronomia, cultura e artesanato • Organização de atividades <p>☞ Empreendedorismo e Geração de Renda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabalho autônomo • Parcerias com operadoras e guias • Noções de precificação 	30h	

<ul style="list-style-type: none"> • Oportunidades no turismo local 		
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>Ç Prática 1 – Reconhecimento do Território</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mapeamento de atrativos locais • Identificação de trilhas, pontos turísticos e culturais <p>Ç Prática 2 – Simulação de Condução</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização e condução de grupos • Aplicação de técnicas de orientação • Controle de tempo e segurança <p>Ç Prática 3 – Interpretação Ambiental e Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação de narrativas locais • Condução com foco educativo • Valorização da identidade local <p>Ç Prática 4 – Situações Reais e Segurança</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulação de emergências • Aplicação de primeiros socorros • Gestão de riscos <p>Ç Prática 5 – Roteiro Integrado e Avaliação Final</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento e execução de roteiro completo • Condução real ou simulada • Avaliação prática 	40	

Etapa 1.7 -Realizar Curso de Gastronomia Regional, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O Curso de Gastronomia Regional será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando formação teórica e prática voltada à valorização da cultura alimentar local e à geração de renda.

A formação será estruturada de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados à gastronomia regional, cultura alimentar, boas práticas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, legislação sanitária e relação entre gastronomia e turismo. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados às técnicas culinárias, preparo de pratos típicos, valorização de insumos locais e sazonais, apresentação de pratos, além de noções de gestão, precificação e empreendedorismo gastronômico.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas em ambientes estruturados com mesas de apoio, fogões ou cooktops, utensílios de cozinha e equipamentos adequados, como panelas, frigideiras, liquidificadores, tábuas de corte, facas, balanças e instrumentos de medição. Serão utilizados insumos alimentares regionais e temperos básicos, permitindo aos participantes vivenciar, de forma aplicada, todas as etapas da produção culinária, desde a seleção e preparo dos ingredientes até a finalização e apresentação dos pratos.

Durante as práticas, os participantes realizarão atividades de organização e higienização da cozinha, aplicação de técnicas de preparo, execução de receitas típicas, padronização de processos, montagem e apresentação dos alimentos, além de simulações de produção e comercialização,

utilizando materiais de apoio como fichas de receitas, fichas de custos, fichas de pedido e instrumentos de controle. Também serão desenvolvidas simulações de atendimento ao cliente, com foco na experiência do turista e na valorização da gastronomia como produto cultural.

A estrutura de insumos e equipamentos foi dimensionada para atender às atividades coletivas das turmas, garantindo condições adequadas para o aprendizado prático, a segurança alimentar e a qualidade das preparações, conforme previsto no plano pedagógico do curso.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências técnicas e empreendedoras, contribuindo para a produção e comercialização de alimentos regionais, fortalecimento da identidade cultural e ampliação das oportunidades de geração de renda dos participantes.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE GASTRONOMIA REGIONAL

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Bloco de anotação	unidade	100	Recibo de entrega assinado pelo participante
Fichas de receita/custos	unidade	100	
Mesas de apoio	unidade	8	
Cadeiras	unidade	40	
Tigelas/bacias	unidade	20	
Tábuas de corte - uso geral	unidade	12	
Tábuas de corte - carnes/peixes	unidade	8	
Fogão/cooktop	unidade	1	
Botijão de gás	unidade	1	
Panelas (kit básico)	unidade	12	
Frigideira	unidade	8	
Assadeiras	unidade	8	
Liquidificador	unidade	4	
Facas de cozinha	unidade	20	
Colheres grandes	unidade	20	
Balança digital de cozinha	unidade	8	
Copos mediadores	unidade	8	
Colheres medidoras (kit)	unidade	8	
Kit de utensílios diversos	unidade	4	
Escorredor	unidade	8	
Jarras	unidade	8	
Calculadora	unidade	4	
Caderno de registro	unidade	4	
Pratos	unidade	100	
Talheres	unidade	100	
Copos	unidade	100	
Bandejas	unidade	12	
Fichas de pedido	unidade	100	
Papel A4	unidade	4	
Alimentos regionais (lote)	unidade	4	
Temperos e insumos básicos (lote)	unidade	4	

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE GASTRONOMIA REGIONAL

Curso de Gastronomia Regional	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos</p> <p>☞ Introdução à Gastronomia Regional e Cultura Alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de gastronomia regional • Identidade cultural e culinária local • Influências históricas e culturais • Gastronomia como patrimônio e atrativo turístico <p>☞ Boas Práticas de Manipulação de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene pessoal e do ambiente • Contaminação cruzada • Armazenamento correto de alimentos • Controle de qualidade <p>☞ Segurança Alimentar e Sustentabilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segurança alimentar e nutricional • Aproveitamento integral dos alimentos • Redução de desperdícios • Uso sustentável de insumos <p>☞ Legislação Sanitária</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas da vigilância sanitária • Boas práticas exigidas para comercialização • Noções de regularização de pequenos negócios <p>☞ Relação entre Gastronomia, Turismo e Geração de Renda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia como experiência turística • Integração com turismo comunitário • Potencial de geração de renda local 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>
<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>☞ Técnicas Básicas de Culinária</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cortes básicos • Métodos de cocção (cozinhar, assar, fritar, grelhar) • Organização da cozinha <p>☞ Preparação de Pratos Regionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratos típicos da região • Técnicas tradicionais • Padronização de receitas <p>☞ Valorização de Insumos Locais e Sazonais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes regionais • Substituições e adaptações • Cadeias produtivas locais <p>☞ Apresentação e Montagem de Pratos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de empratamento • Estética e valorização do produto 	30h	

<ul style="list-style-type: none"> • Porcionamento <p>Ç Gestão e Empreendedorismo Gastronômico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formação de preços • Controle de custos • Noções de fluxo de caixa • Modelos de negócio (venda direta, delivery, feiras) <p>Ç Atendimento ao Cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções de hospitalidade • Comunicação com o cliente • Experiência do consumidor 		
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>Ç Prática 1 – Higiene e Organização da Cozinha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização do ambiente • Aplicação das boas práticas <p>Ç Prática 2 – Técnicas Básicas de Preparo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cortes e manipulação • Métodos de cocção <p>Ç Prática 3 – Preparação de Pratos Regionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Execução de receitas típicas • Padronização e repetição • Controle de qualidade <p>Ç Prática 4 – Montagem e Apresentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empratamento • Porcionamento <p>Ç Prática 5 – Simulação de Produção e Venda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização de produção • Simulação de venda direta <p>Ç Prática 6 – Atendimento ao Turista e Projeto Final</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulação de atendimento • Apresentação de produto gastronômico • Avaliação prática 	40	

Etapa 1.8 Realizar Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando formação teórica e prática voltada à estruturação de produtos turísticos comunitários e à geração de renda no território.

A formação será desenvolvida de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados aos fundamentos do turismo de base comunitária, economia solidária, sustentabilidade, legislação e hospitalidade, promovendo a compreensão do turismo como estratégia de desenvolvimento territorial e inclusão produtiva. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados ao design de experiências turísticas, gestão financeira, organização da oferta, estratégias de comercialização e empreendedorismo comunitário.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas por meio de metodologias participativas, com uso de materiais de apoio como mapas da comunidade, fichas de inventário, pranchetas e instrumentos de registro, permitindo aos participantes realizar o mapeamento de atrativos locais, identificação de recursos culturais e naturais e levantamento de potenciais parceiros. Serão utilizados também materiais de construção coletiva, como cartolinas, papéis, marcadores e etiquetas, para elaboração de roteiros, organização de ideias e desenvolvimento de produtos turísticos.

Durante as práticas, os participantes irão estruturar experiências turísticas baseadas nos saberes locais, desenvolver roteiros comunitários, criar portfólios de serviços e definir estratégias de precificação e comercialização. Serão realizadas simulações de atendimento ao turista, negociação e venda de experiências, utilizando roteiros impressos, fichas de apoio e instrumentos de avaliação, além de atividades voltadas à divulgação e presença digital dos produtos desenvolvidos.

A estrutura de insumos foi dimensionada para apoiar atividades coletivas e participativas, garantindo condições adequadas para o desenvolvimento das práticas, a sistematização das informações e a construção colaborativa de soluções voltadas ao turismo comunitário, conforme previsto no plano pedagógico.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências relacionadas à organização de experiências turísticas, gestão comunitária, comunicação e comercialização, contribuindo para a geração de renda, o fortalecimento da economia local e a valorização da identidade cultural do território.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE TURISMO COMUNITÁRIO E GERAÇÃO DE RENDA LOCAL

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Blocos de Anotação	unidade	100	Recibo de entrega assinado pelo participante
Canetas	unidade	100	
Fichas impressas	unidade	300	
Pranchetas	unidade	40	
Mapa da comunidade	unidade	20	
Trenas	unidade	12	
Cartolina/papel kraft	unidade	40	
Canetas/markers	unidade	40	
Tesouras	unidade	20	
Fita adesiva	unidade	12	
Etiquetas	unidade	4	
Quadro branco/flip chart	unidade	4	
Marcadores (kit)	unidade	4	
Fichas de feedback	unidade	100	
Roteiros de atendimento	unidade	100	
Mesa coletiva	unidade	4	
Cadeiras	unidade	40	
Papel A4	unidade	4	
Sacos de lixo	unidade	4	

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE TURISMO COMUNITÁRIO E GERAÇÃO DE RENDA LOCAL

Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos</p> <p>Ç Fundamentos do Turismo de Base Comunitária (TBC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e princípios do TBC • Protagonismo comunitário e autogestão • Valorização cultural e identidade local • Turismo como ferramenta de desenvolvimento territorial <p>Ç Economia Solidária e Inclusão Produtiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios da economia solidária • Comércio justo e redes colaborativas • Distribuição de renda na comunidade • Modelos associativos e cooperativos <p>Ç Sustentabilidade e Impactos do Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sustentabilidade ambiental, social e econômica • Gestão de resíduos em atividades turísticas • Impactos socioculturais do turismo • Boas práticas em turismo sustentável <p>Ç Legislação e Normas do Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadastro no Cadastur • Direitos e deveres do prestador de serviço turístico • Normas básicas para atuação em turismo comunitário <p>Ç Comunicação e Hospitalidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atendimento ao visitante • Ética no turismo comunitário • Relações interpessoais e acolhimento 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>
<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>Ç Design de Experiências Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformação de saberes locais em produtos turísticos (pesca, culinária, artesanato, cultura) • Construção de roteiros turísticos • Storytelling (narrativa local) • Experiência do visitante <p>Ç Gestão Financeira e Geração de Renda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formação de preços • Controle financeiro simples • Fluxo de caixa comunitário • Noções de microcrédito e financiamento <p>Ç Marketing e Comercialização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canais de venda direta • Parcerias com operadoras e agências • Plataformas digitais • Presença digital ética (Instagram, WhatsApp, Google) 	30h	

<p>Ç Organização da Oferta Turística</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estruturação de serviços • Definição de papéis na comunidade • Gestão de agenda e atendimento <p>Ç Empreendedorismo Comunitário</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formalização simplificada • Trabalho coletivo • Estratégias de geração de renda local 		
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>Ç Prática 1 – Mapeamento e Inventário Participativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificação de atrativos locais • Levantamento de recursos culturais e naturais • Mapeamento de parceiros <p>Ç Prática 2 – Prototipagem de Experiências Turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criação de roteiros comunitários • Estruturação de produtos turísticos • Teste piloto de experiências <p>Ç Prática 3 – Desenvolvimento de Produtos e Catálogo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criação de portfólio de serviços • Organização de ofertas (passeios, gastronomia, vivências) • Definição de preços <p>Ç Prática 4 – Comercialização e Simulação de Vendas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulação de atendimento ao turista • Técnicas de negociação • Venda de experiências <p>Ç Prática 5 – Divulgação e Presença Digital</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criação de perfis e conteúdos • Divulgação de produtos • Estratégias de alcance 	40	

Etapa 1.9 Realizar Curso de Formação de Eletricista Residencial, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O Curso de Formação de Eletricista Residencial será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando formação teórica e prática voltada à qualificação profissional e à inserção no mercado de trabalho.

A formação será desenvolvida de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados aos fundamentos da eletricidade, segurança em instalações elétricas conforme a NR-10, normas técnicas (NBR 5410), simbologia elétrica, uso de ferramentas e noções de matemática aplicada. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados ao planejamento de instalações elétricas residenciais, leitura de projetos, montagem de circuitos, instalação de dispositivos elétricos, quadros de distribuição, sistemas de aterramento e técnicas de manutenção e diagnóstico.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas por meio de painéis didáticos individuais em MDF, permitindo a simulação completa de instalações elétricas

residenciais. Serão utilizados componentes elétricos reais, como quadros de distribuição, caixas 4x2 e 4x4, eletrodutos, interruptores, tomadas, dispositivos de proteção (disjuntores, DR e DPS), barramentos e sistemas de aterramento, possibilitando aos participantes executar montagens, interligações e testes de circuitos em ambiente controlado.

Durante as práticas, os participantes realizarão medições elétricas com uso de instrumentos adequados, montagem de circuitos de iluminação e tomadas, instalação de dispositivos de comando, organização de quadros de distribuição, execução de sistemas de aterramento e identificação de falhas em instalações, utilizando materiais como fios, conectores, fitas isolantes e passa-fios. Também serão desenvolvidas atividades integradoras, envolvendo a elaboração de projetos simples, lista de materiais e simulação de instalação completa de uma residência.

A estrutura de insumos foi dimensionada para possibilitar a prática individualizada e segura, garantindo condições adequadas para o desenvolvimento das competências técnicas, a correta aplicação das normas de segurança e a qualidade das atividades formativas, conforme previsto no plano pedagógico do curso.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências técnicas e operacionais voltadas à instalação e manutenção de sistemas elétricos residenciais, contribuindo para a inserção dos participantes no mercado de trabalho e ampliando suas oportunidades de geração de renda no setor de serviços elétricos.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE FORMAÇÃO DE ELETRICISTA RESIDENCIAL

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Painel MDF didático	unidade	100	Recibo de entrega assinado pelo participante
Quadro de distribuição	unidade	100	
Caixa 4x2	unidade	100	
Caixa 4X4	unidade	100	
Eletroduto corrugado 20mm (30m)	unidade	100	
Conectores/curvas	unidade	100	
Kit aterramento simples	unidade	100	
Interruptor simples	unidade	100	
Interruptor duplo	unidade	100	
Three-way	unidade	100	
Four-way	unidade	100	
Tomada 10A	unidade	100	
Tomada 20A	unidade	100	
Soquete + lâmpada LED	unidade	100	
Proteção / quadro	unidade	100	
Disjuntor monopolar	unidade	100	
Disjuntor bipolar	unidade	100	
Dispositivo Referencial Residencial	unidade	100	
Dispositivo de Proteção contra surtos	unidade	100	
Barramento neutro/terra	unidade	100	
Passa fio	Metro	100	
Fita isolante	Rolo	100	

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE FORMAÇÃO DE ELETRICISTA RESIDENCIAL

Curso de Formação de eletricitista residencial	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos</p> <p>☞ Fundamentos de Eletricidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matéria e energia • Estrutura atômica • Tensão (V), corrente (A), resistência (Ω) e potência (W) • Lei de Ohm • Circuitos elétricos: série, paralelo e misto <p>☞ Segurança em Instalações Elétricas</p> <ul style="list-style-type: none"> • NR-10 – Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade • Riscos elétricos: choque, arco elétrico e incêndio • Procedimentos de segurança • Primeiros socorros em acidentes elétricos <p>☞ Normas Técnicas e Simbologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à NBR 5410 (Instalações elétricas de baixa tensão) • Simbologia elétrica • Identificação de componentes <p>☞ Ferramentas, Equipamentos e EPIs/EPCs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alicates, chaves, passadores de fios • Multímetro e alicate amperímetro (noções) • Uso correto de EPIs e EPCs • Organização do ambiente de trabalho <p>☞ Matemática Aplicada à Eletricidade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculos básicos • Potência elétrica • Dimensionamento simples <p>✓ Empreendedorismo em Serviços Elétrico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possibilidades de atuação como eletricitista autônomo • Postura profissional e relacionamento com clientes • Organização de serviços e rotina de trabalho • Identificação de oportunidades de geração de renda na área elétrica 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>

<p>◆ 2. Conteúdos Específicos</p> <p>Ç Planejamento e Projeto Elétrico Residencial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitura e interpretação de plantas baixas • Diagramas unifilar e multifilar • Previsão de carga (iluminação e tomadas) • Elaboração de croquis <p>Ç Instalações Elétricas Residenciais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalação de eletrodutos e caixas • Passagem de fios e cabos • Identificação por cores e função • Técnicas de emendas e isolação <p>Ç Instalação de Dispositivos Elétricos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interruptores (simples, duplo, three-way e four-way) • Tomadas (TUG e TUE – chuveiro, ar-condicionado) • Sensores, fotocélulas e campainhas <p>Ç Quadros de Distribuição (QDC)</p>	30h	
---	-----	--

<ul style="list-style-type: none"> • Montagem de quadros • Disjuntores termomagnéticos • DR (Diferencial Residual) • DPS (Proteção contra surtos) <p>Ç Aterramento e Proteção</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de aterramento (TT, TN-S, TN-C) • Importância da malha de terra • Segurança do sistema <p>Ç Manutenção e Diagnóstico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificação de falhas • Curto-circuito e fuga de corrente • Substituição de componentes • Modernização de instalações antigas 		
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>Ç Prática 1 – Segurança e Ferramentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de EPIs e EPCs • Manuseio de ferramentas <p>Ç Prática 2 – Medições Elétricas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de multímetro • Teste de continuidade • Medição de tensão e corrente <p>Ç Prática 3 – Instalações Básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montagem de circuitos simples • Instalação de interruptores e tomadas • Passagem de fios <p>Ç Prática 4 – Montagem de QDC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalação de disjuntores • Ligação de DR e DPS • Organização do quadro <p>Ç Prática 5 – Aterramento e Proteção</p> <ul style="list-style-type: none"> • Execução de aterramento • Testes básicos de segurança <p>Ç Prática 6 – Projeto Integrador (5h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de projeto simples • Lista de materiais • Simulação de instalação completa • Diagnóstico de falhas 	40	

Etapa 1.10 Realizar Curso de Manutenção de Ar Condicionados, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O Curso de Manutenção de Ar-Condicionados será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando formação teórica e prática voltada à qualificação profissional e à inserção no mercado de trabalho.

A formação será desenvolvida de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados

aos fundamentos da refrigeração e termodinâmica, eletricidade aplicada, normas de segurança, uso de ferramentas e instrumentos, além de aspectos relacionados à qualidade do ar e às normas sanitárias. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados à instalação de sistemas de ar-condicionado tipo split, tubulação e conexões, manutenção preventiva e corretiva, diagnóstico de falhas e procedimentos relacionados ao sistema frigorífico e manuseio de gases refrigerantes, incorporando também noções de organização de serviços e geração de renda.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas em bancadas de treinamento e com uso de equipamentos e instrumentos técnicos específicos, como manifold (jogo de manômetros), multímetros, alicates amperímetros, bombas de vácuo, vacuômetros, balanças digitais, kits de flangeamento e maçaricos para brasagem. Serão utilizados insumos como tubos de cobre, gases refrigerantes, nitrogênio, conexões e materiais de isolamento, permitindo aos participantes vivenciar, de forma aplicada, todas as etapas de instalação, manutenção e diagnóstico de sistemas de climatização.

Durante as práticas, os participantes realizarão atividades de instalação de equipamentos tipo split, interligação elétrica e frigorífica, execução de vácuo, carga de gás, limpeza e higienização dos sistemas, além de testes e identificação de falhas, utilizando equipamentos reais ou simulados de ar-condicionado. Também serão desenvolvidas atividades de diagnóstico técnico, substituição de componentes e aplicação de boas práticas de manutenção, com observância das normas de segurança e uso adequado de EPIs e EPCs.

A estrutura de insumos e equipamentos foi dimensionada para atender às atividades coletivas das turmas, garantindo condições adequadas para o aprendizado prático, a segurança dos participantes e a efetiva execução das atividades formativas, conforme previsto no plano pedagógico do curso.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências técnicas voltadas à instalação e manutenção de sistemas de climatização, contribuindo para a qualificação profissional dos participantes e ampliando suas oportunidades de inserção no mercado de trabalho e geração de renda no setor de serviços técnicos.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE MANUTENÇÃO DE AR-CONDICIONADOS

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Manifold (jogo de manômetros)	unidade	20	Recibo de entrega assinado pelo participante
Multímetro digital	unidade	20	
Alicate amperímetro	unidade	12	
Bomba de vácuo	unidade	8	
Balança digital para gás	unidade	4	
Vacuômetro digital	unidade	4	
Kit flangeador + cortador	unidade	12	
Maçarico (kit solda)	unidade	8	
Tubo de cobre (1/4 e 3/8)	unidade	80	
Gás refrigerante (R-410A/R-32)	unidade	4	
Nitrogênio	unidade	4	
Varetas de solda (kit)	unidade	4	
Fita isolante (10 unidades)	unidade	4	
Fita térmica (5 unidades)	unidade	20	

Conexões diversas (kit)	unidade	4
Produtos de limpeza	unidade	4
Ar-condicionado Split (usado - prática)	unidade	8
Bancada de treinamento	unidade	8

**QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE MANUTENÇÃO DE AR
CONDICIONADO**

Curso de Manutenção de ar condicionado	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos</p> <p>☞ Fundamentos da Refrigeração e Termodinâmica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios da refrigeração • Ciclo de refrigeração: compressão, condensação, expansão e evaporação • Pressão e temperatura • Fluidos refrigerantes e suas propriedades • Legislação ambiental (Protocolo de Montreal) <p>☞ Eletricidade Aplicada à Refrigeração</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grandezas elétricas (tensão, corrente, resistência e potência) • Circuitos monofásicos e bifásicos • Motores elétricos e capacitores • Noções de placas eletrônicas e tecnologia inverter <p>☞ Segurança no Trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • NR-10 – Segurança em instalações elétricas • NR-35 – Trabalho em altura • Riscos em sistemas de climatização • Uso de EPIs e EPCs • Primeiros socorros <p>☞ Ferramentas, Equipamentos e Instrumentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manifold (manômetros) • Multímetro • Bomba de vácuo e vacuômetro • Cilindros e balança para gás • Identificação e uso correto <p>☞ Qualidade do Ar e Normas Sanitárias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas da ANVISA (PMOC) • Qualidade do ar interno • Impactos na saúde 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>
<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>☞ Instalação de Sistemas de Ar-Condicionado Split</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculo de carga térmica (BTUs) • Escolha do local de instalação • Fixação das unidades (interna e externa) • Interligação frigorífica e elétrica 	30h	

<ul style="list-style-type: none"> Ç Tubulação e Conexões <ul style="list-style-type: none"> • Flangeamento de tubos de cobre • Interligação entre evaporadora e condensadora • Isolamento térmico Ç Manutenção Preventiva <ul style="list-style-type: none"> • Limpeza de filtros, serpentinas e bandejas • Uso de produtos químicos bactericidas • Identificação de ruídos e vibrações • Rotinas do PMOC Ç Manutenção Corretiva e Diagnóstico <ul style="list-style-type: none"> • Identificação de falhas (curto, vazamento, sensores) • Superaquecimento e sub-resfriamento • Códigos de erro dos equipamentos • Testes de compressores e motores Ç Sistema Frigorífico e Gases <ul style="list-style-type: none"> • Procedimento de vácuo • Teste de estanqueidade com nitrogênio • Carga de gás por peso (balança) • Recuperação de fluido refrigerante Ç Empreendedorismo e Serviços Técnicos <ul style="list-style-type: none"> • Organização do serviço • Atendimento ao cliente • Noções de precificação • Oportunidades de geração de renda 		
<p>3. Aulas Práticas</p> <ul style="list-style-type: none"> Ç Prática 1 – Ferramentas e Segurança <ul style="list-style-type: none"> • Uso de EPIs e EPCs • Manuseio de ferramentas e instrumentos Ç Prática 2 – Instalação de Sistema Split <ul style="list-style-type: none"> • Fixação das unidades • Passagem de tubulação • Interligação elétrica e frigorífica Ç Prática 3 – Tubulação e Brasagem <ul style="list-style-type: none"> • Flangeamento • Técnicas de brasagem (solda) Ç Prática 4 – Vácuo e Carga de Gás (5h) <ul style="list-style-type: none"> • Uso da bomba de vácuo • Aplicação de carga de gás Ç Prática 5 – Manutenção Preventiva <ul style="list-style-type: none"> • Limpeza completa do sistema • Higienização com produtos químicos Ç Prática 6 – Diagnóstico e Manutenção Corretiva <ul style="list-style-type: none"> • Testes com multímetro • Identificação de falhas • Substituição de componentes • Detecção de vazamentos 	40	

Etapa 1.11 Realizar Curso de Doces e Salgados Regionais, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O Curso de Produção de Doces e Salgados Regionais será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando formação teórica e prática voltada à produção de alimentos e à geração de renda.

A formação será desenvolvida de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, organização da produção, controle de custos e valorização dos insumos regionais, promovendo o entendimento da gastronomia como atividade produtiva e oportunidade de inserção econômica. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados à produção de salgados e doces regionais, panificação tradicional, técnicas de preparo, conservação, apresentação dos produtos e estratégias de comercialização.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas em ambiente de cozinha estruturado, com utensílios e equipamentos adequados para manipulação, preparo e finalização dos alimentos. Serão utilizados insumos regionais, massas, recheios e ingredientes típicos, permitindo aos participantes vivenciar todas as etapas da produção, desde o preparo das receitas até a apresentação e padronização dos produtos.

Durante as práticas, os participantes irão executar receitas de doces e salgados, produzir bolos e preparações tradicionais, aplicar técnicas de finalização e embalagem, além de desenvolver atividades voltadas à organização da produção e simulação de comercialização. Como culminância, será realizada a elaboração de um projeto integrador, por meio da simulação de uma feira gastronômica, envolvendo planejamento, produção, atendimento ao cliente e venda dos produtos.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências técnicas e empreendedoras, com foco na autonomia produtiva, organização do trabalho e inserção no mercado informal e formal, contribuindo para a geração de renda e o fortalecimento da cultura alimentar local.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE DOCES E SALGADOS REGIONAIS

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Bloco de anotação	unidade	100	Recibo de entrega assinado pelo participante
Caneta	unidade	100	
Fichas técnicas/receitas	unidade	300	
Mesas de apoio	unidade	8	
Cadeiras	unidade	4	
Tigelas/bacias	unidade	24	
Tábuas uso geral	unidade	12	
Tábuas carnes/recheios	unidade	8	
Fogão/cooktop	unidade	1	
Botijão de gás	unidade	1	
Panelas médias	unidade	12	
Frigideiras	unidade	8	
Assadeiras	unidade	12	

Colheres grandes	unidade	20
Facas de cozinha	unidade	20
Liquidificador	unidade	1
Batedeira simples	unidade	1
Formas diversas (bolo/goma/tapioca)	unidade	16
Espátulas	unidade	12
Balança digital	unidade	8
Copos medidores	unidade	8
Colheres medidoras (kit)	unidade	8
Kit utensílios diversos	unidade	4
Bandejas	unidade	16
Pratos de exposição	unidade	40
Embalagens (doces/salgados)	unidade	400
Caixas para transporte	unidade	40
Toalhas de mesa	unidade	8
Cartazes simples	unidade	20
Canetas/markers (kit)	unidade	4
Papel A4	unidade	4
Sacos de lixos	unidade	4
Ingredientes salgados (ciclo)	unidade	4
Ingredientes doces (ciclo)	unidade	4
Insumos básicos (lote)	unidade	4

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE DOCES E SALGADOS REGIONAIS

Curso de Produção de doces e salgados regionais	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
<p>1. Conteúdos Básicos</p> <p>☞ Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> Boas Práticas de Manipulação (ANVISA) Higienização de alimentos, utensílios e ambiente Contaminação cruzada Segurança no trabalho em cozinhas (calor, cortes, queimaduras) <p>☞ Organização da Produção e Gestão</p> <ul style="list-style-type: none"> Organização da cozinha produtiva Controle de estoque básico Planejamento da produção <p>☞ Ficha Técnica e Formação de Preços</p> <ul style="list-style-type: none"> Padronização de receitas Cálculo de custo por unidade e por cento Definição de preço de venda Margem de lucro <p>☞ Ingredientes e Insumos Regionais</p> <ul style="list-style-type: none"> Valorização de produtos locais Uso de insumos sazonais Substituições e aproveitamento 	30h	<p>Quantidade de alunos: 100</p> <p>Turmas: 4</p> <p>Alunos por turma: 25</p> <p>Carga horária total: 100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>

<p>Ç Introdução à Gastronomia Regional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultura alimentar piauiense • Relação com turismo e eventos • Potencial de geração de renda 		
<p>2. Conteúdos Específicos (30h)</p> <p>Ç Produção de Salgados Regionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Massas básicas: <ul style="list-style-type: none"> ○ Massa cozida (coxinha, rissole) ○ Massa podre (empadas) ○ Massa de macaxeira • Recheios regionais: <ul style="list-style-type: none"> ○ Carne de sol ○ Frango caipira ○ Queijo coalho • Preparação de salgados típicos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pastel regional ○ Bolo de arroz (bolo de sal) ○ Versões adaptadas (finger food) <p>Ç Produção de Doces Regionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compotas e doces de frutas nativas (caju, manga, buriti) • Doces de corte e de colher • Doce de leite e geleias • Técnicas de conservação <p>Ç Panificação e Preparações Tradicionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolo de goma • Bolo de macaxeira (ralada e puba) • Broas e biscoitos • Beiju e tapioca <p>Ç Confeitaria e Finalização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas básicas de decoração • Apresentação de produtos • Padronização visual <p>Ç Embalagem, Comercialização e Empreendedorismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de embalagem para transporte e venda • Comercialização em feiras, eventos e delivery • Estratégias de venda • Atendimento ao cliente 	30h	
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>Ç Prática 1 – Higiene e Organização da Produção</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicação das boas práticas • Organização da cozinha <p>Ç Prática 2 – Produção de Salgados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparação de massas • Produção de salgados regionais • Padronização <p>Ç Prática 3 – Produção de Doces (10h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparação de compotas e doces • Técnicas de cocção e conservação 	40	

<p>Ç Prática 4 – Bolos e Preparações Tradicionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produção de bolos regionais • Técnicas específicas <p>Ç Prática 5 – Finalização e Embalagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação dos produtos • Embalagem para venda <p>Ç Prática 6 – Projeto Integrador: Feira Gastronômica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento de produção • Simulação de venda • Atendimento ao cliente • Avaliação prática 		
---	--	--

Etapa 1.12 Realizar Curso de Produção de Eventos e Captação de Recursos, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.

O Curso de Produção de Eventos e Captação de Recursos será ofertado com carga horária de 100 horas, contemplando 100 beneficiários, distribuídos em 4 turmas, nos municípios da Planície Litorânea do Piauí. Sua execução seguirá a metodologia participativa, territorializada e orientada à inclusão socioeconômica, articulando formação teórica e prática voltada à organização de eventos e à geração de renda no âmbito da economia criativa.

A formação será desenvolvida de forma progressiva, iniciando com conteúdos básicos relacionados aos fundamentos dos eventos, planejamento, concepção, organização e gestão de projetos, bem como aspectos legais, normativos e de comunicação. Na sequência, os participantes avançarão para conteúdos específicos voltados à gestão operacional, logística, captação de recursos por meio de editais e patrocínios, gestão financeira, marketing e avaliação de resultados, possibilitando a compreensão integrada do ciclo completo de um evento.

As atividades práticas constituirão o eixo central do curso, sendo desenvolvidas com apoio de materiais e instrumentos de planejamento e organização, como blocos profissionais, fichas de briefing, orçamento e checklist, pranchetas, pastas organizadoras e quadros de apoio (quadro branco e flip chart), permitindo aos participantes estruturar, de forma aplicada, todas as etapas de um evento. Serão utilizados também recursos de comunicação e identidade visual, como banners, cartazes, credenciais e materiais impressos, favorecendo a simulação de ações reais de divulgação e organização.

Durante as práticas, os participantes irão planejar, estruturar e executar um evento de pequeno porte, envolvendo definição de objetivos, organização de equipe, elaboração de orçamento, captação de recursos, montagem de infraestrutura com mesas, cadeiras e iluminação básica, além da gestão de fornecedores e atendimento ao público. Serão utilizados instrumentos de controle, como listas de presença, fichas de inscrição e avaliação, possibilitando o acompanhamento das atividades e a análise dos resultados obtidos.

A estrutura de insumos foi dimensionada para apoiar atividades práticas e simuladas, garantindo condições adequadas para o desenvolvimento das competências relacionadas à organização de eventos, captação de recursos e gestão operacional, conforme previsto no plano pedagógico do curso.

A proposta formativa prioriza o desenvolvimento de competências técnicas, organizacionais e empreendedoras, contribuindo para a atuação dos participantes na produção de eventos comunitários, culturais e institucionais, ampliando suas oportunidades de inserção produtiva e geração de renda no território.

QUADRO DE INSUMOS DO CURSO DE PRODUÇÃO DE EVENTOS E CAPTAÇÃO DE RECURSOS

Descrição do Item	Unidade	Quantidade	Formas de comprovação de entregas
Bloco profissional (planejamento)	unidade	100	Recibo de entrega assinado pelo participante
Caneta	unidade	100	
Kit de fichas (briefing, orçamento, checklist)	unidade	300	
Pasta organizadora	unidade	100	
Pranchetas	unidade	40	
Quadro branco	unidade	1	
Flip chart	unidade	1	
Marcadores profissionais	unidade	8	
Calculadora	unidade	8	
Pastas arquivo	unidade	20	
Mesas (evento)	unidade	5	
Cadeiras	unidade	30	
Púlpito simples	unidade	1	
Iluminação básica (Kit LED simples)	unidade	1	
Banner profissional	unidade	8	
Cartazes impressos	unidade	20	
Credenciais	unidade	30	
Cordões para crachá	unidade	30	
Fichas de inscrição	unidade	10	
Lista de presença	unidade	50	
Fichas de avaliação	unidade	50	
Pastas de organização	unidade	3	
Papel A4	unidade	8	
Sacos de lixo	unidade	8	
Coffee break estruturado (lote)	unidade	4	
Água mineral (lote)	unidade	4	

QUADRO DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO DE PRODUÇÃO DE EVENTOS E CAPTAÇÃO DE RECURSOS

Curso de Produção de eventos e captação de recursos	Carga horária	Quantidade de alunos/Turmas/carga horária diária
1. Conteúdos Básicos Ç Fundamentos e Tipologia de Eventos <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e importância dos eventos • Tipos de eventos: sociais, culturais, corporativos e comunitários • Eventos como ferramenta de desenvolvimento local Ç Planejamento e Concepção de Eventos	30h	Quantidade de alunos: 100 Turmas: 4 Alunos por turma: 25 Carga horária total:

<ul style="list-style-type: none"> • Briefing e definição de objetivos • Público-alvo • Estruturação da ideia do evento • Cronograma reverso <p>Ç Organização e Gestão de Projetos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapas de um evento (pré, durante e pós) • Planejamento estratégico • Gestão do tempo e recursos <p>Ç Legislação e Normas Aplicáveis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licenciamento (prefeitura, bombeiros, vigilância) • ECAD (direitos autorais) • Noções de contratos <p>Ç Comunicação e Relacionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabalho em equipe • Comunicação com fornecedores e parceiros • Atendimento ao público 		<p>100 h</p> <p>Carga horária diária: 4 horas</p>
<p>2. Conteúdos Específicos</p> <p>Ç Gestão Operacional e Logística</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escolha e vistoria de locais (venues) • Gestão de fornecedores (alimentação, som, iluminação, segurança) • Organização de estrutura física <p>Ç Captação de Recursos e Parcerias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Editais públicos e privados • Leis de incentivo (Lei Rouanet, Lei Paulo Gustavo) • Elaboração de propostas • Captação via patrocínio (cotas e contrapartidas) <p>Ç Gestão Financeira e Compliance</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de orçamento (budget) • Fluxo de caixa • Controle financeiro • Prestação de contas <p>Ç Marketing e Comercialização de Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estratégias de divulgação (redes sociais, mídia local) • Venda de ingressos e inscrições • Relacionamento com público <p>Ç Experiência do Cliente e Avaliação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jornada do participante (UX) • Qualidade do evento • Avaliação de resultados • ROI (Retorno sobre investimento) 	<p>30h</p>	
<p>3. Aulas Práticas</p> <p>Ç Prática 1 – Planejamento de Evento (10h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição de tema e objetivo • Elaboração de cronograma • Organização de equipe <p>Ç Prática 2 – Orçamento e Captação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construção de orçamento • Simulação de captação de recursos 	<p>40</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de proposta <p>Ç Prática 3 – Comunicação e Divulgação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criação de material de divulgação • Estratégias de marketing digital <p>Ç Prática 4 – Organização Operacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montagem de estrutura • Gestão de fornecedores <p>Ç Prática 5 – Execução de Evento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realização de evento de pequeno porte • Atendimento ao público • Gestão em tempo real <p>Ç Prática 6 – Avaliação e Relatório Final</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análise de resultados • Prestação de contas simplificada • Relatório do evento 		
---	--	--

9.1.5. Etapa 1.13 – Realizar um evento de celebração do Termo de Execução Descentralizada e outro para Certificação, Avaliação dos avanços e encerramento com entrega de certificados.

Como ponto de partida para início das atividades e ações previstas no projeto, será feita um evento de celebração do Termo de Execução Descentralizada com a presença dos dirigentes das duas instituições, UFDPAR e MDS. Como culminância das atividades de encerramento, será realizada a entrega de certificados aos concluintes, reconhecendo formalmente sua participação e qualificação.

10. Resultados esperados

Resultado 1.	Qualificação de 1.000 pessoas do CadÚnico, das zonas rurais e urbanas dos municípios do território abrangido, em cursos voltados à hospedagem, gastronomia, empreendedorismo e construção civil.
Resultado 2.	Inclusão de 600 Mulheres em processo de qualificação.
Resultado 3.	Espaços de qualificação profissional estruturados e em funcionamento.

11. Gestão do projeto

11.1. Dimensionamento da equipe necessária para execução do projeto

Para a execução do projeto serão selecionados e/ou designados os seguintes profissionais:

Meta 1:

Necessidade para execução do Projeto	Cargo ou função pretendida	Perfil profissional com escolaridade	Regime de Contratação	Remuneração (R\$)			Forma de Seleção
				Bruto	Encargos	Total	
				Remuneração (R\$)			
Coordenador (a) Geral	Coordenação Geral	Mestrado/Doutorado	bolsa	96.000,00	-	96.000,00	Currículo Lattes

Coordenador (a) Executivo	Coordenação Executiva	Mestrado/Doutorado	bolsa	61.728,00	-	61.728,00	Currículo Lattes
Assessor Técnico	Assessoria Técnica	Mestrado/Doutorado	bolsa	39.375,00	-	39.375,00	Currículo Lattes
Assessor Operacional	Assessoria Operacional	Mestrado/Doutorado	bolsa	39.375,00		39.375,00	Currículo Lattes
Apoio Administrativo	Assistente Administrativo	Especialização/Mestrado	bolsa	15.750,00	-	15.750,00	Currículo Lattes
Coordenador Regional 1	Coordenação Regional 1	Especialização/Mestrado	bolsa	9.000,00	-	9.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 1	Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 2	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 3	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 4	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 5	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 6	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 7	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 8	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 9	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Instrutor – Curso 10	Professor/Instrutor	Especialização/Mestrado	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Assistente Acadêmico	Assistência Acadêmica	Graduando	bolsa	12.000,00	-	12.000,00	Índice de Rendimento Acadêmico
Mobilização	Monitor(a)	Graduação/Especialização	bolsa	20.000,00	-	20.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 1	Professor/Monitor	Especialização/Mestrado	bolsa	10.000,00	-	2.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 2	Professor/Monitor	Especialização/Mestrado	bolsa	10.000,00	-	2.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 3	Professor/Monitor	Especialização/Mestrado	bolsa	10.000,00	-	2.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 4	Professor/Monitor	Especialização/	bolsa	10.000,00	-	2.000,00	Currículo Lattes

Monitor – Curso 5	Professor/Monitor	Especialização/ Mestrado	bolsa	10.000,00	-	10.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 6	Professor/Monitor	Especialização/ Mestrado	bolsa	10.000,00	-	10.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 7	Professor/Monitor	Especialização/ Mestrado	bolsa	10.000,00	-	10.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 8	Professor/Monitor	Especialização/ Mestrado	bolsa	10.000,00	-	10.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 9	Professor/Monitor	Especialização/ Mestrado	bolsa	10.000,00	-	10.000,00	Currículo Lattes
Monitor – Curso 10	Professor/Monitor	Especialização/ Mestrado	bolsa	10.000,00	-	10.000,00	Currículo Lattes

11.2. Dimensionamento de contratações e aquisições de serviços de terceiros – pessoas jurídicas para o projeto

Necessidade para execução do Projeto	Serviços ou bens a serem adquiridos ou contratados	Forma de Seleção
Atendimento dos materiais e confecção das apostilas	Serviços gráficos – Confecção de Apostilas	Dispensa por meio de Aquisição pela Fundação de Apoio
Confecção de Uniformes para discentes do Programa	Confecção de Uniformes	Dispensa por meio de Aquisição pela Fundação de Apoio
Pagamento pela utilização dos espaços pedagógicos para realização das aulas junto aos parceiros	Locação de espaços	Dispensa por meio de Aquisição pela Fundação de Apoio
Equipamentos	Aquisição	Licitação
Alimentação	Lanches	Dispensa por meio de Aquisição pela Fundação de Apoio

III – PARTICIPANTES E ABRANGÊNCIA DO PROJETO

12. Histórico e situação socioeconômica do território e da população a ser beneficiada

O território que compreende Parnaíba, Ilha Grande, Luís Correia, Cajueiro da Praia e Bom Princípio do Piauí forma o coração do litoral piauiense e da planície litorânea, apresentando uma transição histórica de entreposto comercial para polo de turismo e agronegócio.

A região desenvolveu-se, ao longo de sua história, fundamentalmente a partir de atividades ligadas à pecuária e ao uso do Rio Igaracú como hidrovia. Atualmente, o território vive uma dualidade econômica: o setor de serviços/turismo em expansão versus a subsistência tradicional. Parnaíba, sendo a segunda maior economia do estado, tem 56% do seu PIB impactado pelos setores de serviços e administração pública, além de uma pequena, mas crescente participação do agronegócio de exportação (frutas irrigadas). Ao receber e sediar grandes instituições de ensino superior, viu-se

como a indutora do desenvolvimento regional, impactando ainda mais o setor de serviços, em especial a construção civil.

O paradoxo de desenvolver-se e manter suas características sociais e ambientais, faz do território um desafio na busca do bem-estar à população, pois por um lado a necessidade da geração de empregos e renda com atração de investimentos e novos empreendimentos e, de outro, a conservação dos saberes e fazeres populares baseados na dinâmica das comunidades tradicionais. Nos demais municípios da planície litorânea a diversidade da base socioeconômica induz à compreensão da riqueza cultural e econômica. Luís Correia concentra o turismo de veraneio e segunda residência, sofrendo fortemente com a sazonalidade; Cajueiro da Praia tornou-se um destino de luxo internacional, gerando um saldo positivo de empregos, mas também pressões inflacionárias sobre a população local; Ilha Grande detém a maior parte da pesca artesanal do território, considerando ser a maior ilha do complexo deltaico do Delta do Parnaíba; e Bom Princípio é dependente dos repasses públicos e da agricultura familiar, ofertando alimento para o cinturão de consumo litorâneo.

O contraste do desenvolvimento econômico é perceptível, sendo a riqueza gerada pela produção dos setores preponderantes no território a antítese da concentração de renda ainda presente na região. Assim, o projeto abará os municípios da planície litorânea na perspectiva de assistir a necessidade urgente de qualificação profissional de pessoas que estejam no CadÚnico, sendo elas das zonas rurais e urbanas, para que a mão-de-obra local ocupe os novos postos de trabalho do setor terciário.

13. Detalhamento da base territorial do projeto

Territórios	Municípios
Planície Litorânea	Ilha Grande
	Parnaíba
	Luís Correia
	Cajueiro da Praia
	Bom Princípio*

*Bom Princípio será o município focal do projeto, sendo os demais considerados municípios satélites.

14. Público beneficiário do projeto*

Número de Beneficiários	Diretos	Indiretos ^{1.1}
Homens (40%)	400	1.200
Mulheres (60%)	600	1.800
Total	1.000	3.000

* Certificar-se de que o público-alvo a ser atendido no âmbito das ações deste instrumento esteja regularmente inscrito no CadÚnico, no momento da inscrição nas atividades, devendo ser emitido comprovante de registro no Cadastro Único por meio do link: <https://cadunico.dataprev.gov.br/#/consultaCpf>.

15. Informe se o público beneficiário faz parte de algum destes povos ou comunidades tradicionais

<input checked="" type="checkbox"/>	Indígenas
<input checked="" type="checkbox"/>	Comunidades quilombolas
<input type="checkbox"/>	Comunidades de terreiro
<input type="checkbox"/>	Comunidades caboclas
<input checked="" type="checkbox"/>	Extrativistas
<input checked="" type="checkbox"/>	Ribeirinhos (as)

<input checked="" type="checkbox"/>	Pescadores (as) artesanais
<input type="checkbox"/>	Outros povos e comunidades tradicionais; Quais:
<input type="checkbox"/>	Não se aplica

16. Informe o perfil sócio-ocupacional predominante do público beneficiário

<input type="checkbox"/>	Artesãos (ãs)
<input type="checkbox"/>	Catadores (as) de materiais recicláveis
<input type="checkbox"/>	Garimpeiros (as), mineiros (as)
<input type="checkbox"/>	Pescadores (as), extrativistas
<input type="checkbox"/>	Trabalhadores (as) de empresa recuperada
<input type="checkbox"/>	Usuários do sistema de saúde mental
<input checked="" type="checkbox"/>	Outros (Especificar): CadÚnico
<input type="checkbox"/>	Não se aplica

17. Informe se o público beneficiário está acessando alguns dos seguintes serviços

<input type="checkbox"/>	Centros de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centros POP)
<input type="checkbox"/>	Centros de Atenção Psicossocial (CAPS)
<input checked="" type="checkbox"/>	Bolsa Família
<input checked="" type="checkbox"/>	Previdência Social ou Benefício de Prestação Continuada
<input type="checkbox"/>	Outros (Especificar):

IV – CARACTERIZAÇÃO DA PROPONENTE

18. Outras informações julgadas apropriadas sobre o(a) proponente

A Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAr) é uma instituição pública federal de ensino superior, vinculada ao Ministério da Educação, criada a partir do desmembramento de campus da Universidade Federal do Piauí, passando a atuar de forma autônoma na oferta de ensino, pesquisa e extensão. Dotada de autonomia didático-pedagógica, científica, administrativa e financeira, a UFDPAr integra o sistema federal de educação superior e desempenha papel estratégico referente às políticas públicas educacionais na região.

Sediada no município de Parnaíba, no norte do estado do Piauí, a UFDPAr contribui para a formação de profissionais qualificados, a produção de conhecimento científico e o desenvolvimento de soluções voltadas às demandas locais e regionais, alinhando suas ações às diretrizes de desenvolvimento sustentável e inclusão social.

E ainda, oferta cursos de graduação e pós-graduação em diferentes áreas do conhecimento, como princípio estruturante de sua atuação institucional. Por meio de projetos acadêmicos e ações extensionistas, a universidade estabelece diálogo permanente com a sociedade, reforçando arranjos produtivos locais, apoiando iniciativas de inovação e contribuindo para a redução das desigualdades socioeconômicas.

V - DADOS FÍSICO-FINANCEIROS: PLANILHAS ORÇAMENTÁRIAS

19. Valor total do projeto

Fonte do Recurso	Custeio (R\$)	Investimento (R\$)	Total (R\$)
Repasso do MDS	2.450.000,00	50.000,00	2.500.000,00
Contrapartida			
Total	2.450.000,00	50.000,00	2.500.000,00

20. Cronograma de desembolso

Parcela	Mês/Ano	MDS (R\$)	Contrapartida (R\$)	Total (R\$)
1ª	04/2026	1.250.000,00		1.250.000,00
2ª	07/2026	1.250.000,00		1.250.000,00
Total		2.500.000,00		2.500.000,00

Metas	Descrição das Etapas/Produtos	Itens de Despesa para Realizar a Etapa	Código do Elemento de Despesa	Unidade	Quantidade de Itens de Despesa	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	Fonte do Recurso	Início	Fim	Tipo de despesa
Meta 1 - Realizar capacitação profissional, e assistência para 1000 pessoas inscritas no CadÚnico. e assistência técnica e gerencial	Etapa 1.1 - Planejar, executar, monitorar, mobilizar, sensibilizar e divulgar as ações/atividades do projeto, compreendendo a realização dos processos licitatórios para contratação dos serviços, da aquisição de bens e insumos necessários à execução do projeto.	1.1.1 - Serviços administrativos e financeiros do projeto (Taxa de Administração - art. 2º, VI do Decreto nº 10.426/2020)	33.90.39	unid.	1	R\$ 300.029,36	R\$ 300.029,36	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
		1.1.2 - Contratação de Coordenador geral (80 horas mensais x 12 meses = 960 horas)	33.90.39	hora	960	R\$ 100,00	R\$ 96.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
		1.1.3 - Contratação de Coordenador Executivo (80 horas mensais x 12 meses = 960 horas)	33.90.39	hora	960	R\$ 64,30	R\$ 61.728,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
		1.1.4 - Contratação de Assessor Técnico (52,50 horas mensais x 12 meses = 630 horas)	33.90.39	hora	630	R\$ 62,50	R\$ 39.375,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
		1.1.5 - Contratação de Assessor Operacional (52,50 horas mensais x 12 meses = 630 horas)	33.90.39	hora	630	R\$ 62,50	R\$ 39.375,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
	Produto 1.1 - Relatórios trimestrais; Participação efetiva da comunidade, medida pelo número de inscrições igual ou superior ao número de vagas disponibilizadas; Relatório dos resultados alcançados no projeto, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.	1.1.6 - Contratação de Apoio Administrativo (52,50 horas mensais x 12 meses = 630 horas)	33.90.39	hora	630	R\$ 25,00	R\$ 15.750,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
		1.1.7 - Diárias para equipe de gestão distribuídas para membros das equipes de coordenação para deslocamentos entre Parnaíba e Luis Correia, entre Parnaíba e Cajueiro da Praia, entre Parnaíba e Bom Princípio e entre Parnaíba e Ilha Grande do Piauí.	33.90.39	diária	185	R\$ 335,00	R\$ 61.975,00	SISEC	abr/26	abr/27	finalística
		1.1.8 - Material de Consumo (pasta, lápis, caneta, papel, cartucho e toner para impressora, clips, outros)	33.90.39	unid.	2	R\$ 2.000,00	R\$ 4.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	finalística
		1.1.9 - Serviço de	33.90.39	unid.	20	R\$	R\$	SISEC	abr/26	abr/27	finalística

	Produção de banners				200,00	4.000,00				
	1.1.10 - Serviço de desenvolvimento de website	33.90.39	unid.	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	finalística
	1.1.11 - Serviço de webmaster e social mídia do Projeto	33.90.39	unid.	1	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	finalística
	1.1.12 - Contratação de Coordenador Regional 1, para organizar equipes para seleção de beneficiários (40 horas mensais x 6 meses = 240 horas).	33.90.39	hora	240	R\$ 37,50	R\$ 9.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
	1.1.13 - Contratação de 5 (cinco) Mobilizadores Social, pelo período de 4 meses, para cadastro dos beneficiários (5 profissionais x 20 horas mensais x 4 meses = 400 horas).	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
	1.1.14 - Contratação de Assistente Acadêmico 1 (40 horas mensais x 12 meses = 480 horas).	33.90.39	hora	480	R\$ 25,00	R\$ 12.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão
	1.1.15 - Serviço de comunicação	33.90.39	unid.	1	R\$ 5.944,64	R\$ 5.944,64	SISEC	abr/26	abr/27	finalística
TOTAL ETAPA 1.1						R\$ 679.177,00				
Etapa 1.2 - Estruturar 10 (dez) espaços de capacitação, com equipamentos necessários para a realização das ações de qualificação profissional. Produto 1.2 - 10 (dez) espaços estruturados e	1.2.1 - Aquisição de notebook (mín. i5, 8GB RAM, SSD 256GB)	44.90.52	unid.	4,00	R\$ 3.000,00	R\$ 12.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.2 - Aquisição de smartphone (mín. 128GB, câmera ≥12MP)	44.90.52	unid.	3,00	R\$ 1.200,00	R\$ 3.600,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.3 - Aquisição de power bank (mín. 20.000 mAh)	44.90.52	unid.	6,00	R\$ 200,00	R\$ 1.200,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.4 - Aquisição de projetor multimídia (mín. 3.500 lúmens, Full HD)	44.90.52	unid.	4,00	R\$ 2.500,00	R\$ 10.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.5 - Aquisição de tela	44.90.52	unid.	4,00	R\$	R\$	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação

equipados para a realização das ações de qualificação profissional, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.	de projeção (mín. 100")				500,00	2.000,00				
	1.2.6 - Aquisição de mesa de som (mín. 6 canais)	44.90.52	unid.	2,00	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.7 - Aquisição de caixa de som amplificada (mín. 300W RMS)	44.90.52	unid.	4,00	R\$ 900,00	R\$ 3.600,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.8 - Aquisição de microfone sem fio (alcance ≥30m)	44.90.52	unid.	4,00	R\$ 450,00	R\$ 1.800,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.9 - Aquisição de câmera DSLR/Mirrorless (mín. 24MP, vídeo Full HD/4K)	44.90.52	unid.	2,00	R\$ 3.000,00	R\$ 6.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.10 - Aquisição de câmera 360° (mín. 4K)	44.90.52	unid.	1,00	R\$ 2.800,00	R\$ 2.800,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.11 - Aquisição de extensão/filtro de linha profissional	44.90.52	unid.	8,00	R\$ 150,00	R\$ 1.200,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.12 - Aquisição de kit portátil de som (microfone + caixa com bateria)	44.90.52	unid.	1,00	R\$ 2.800,00	R\$ 2.800,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
	1.2.2 - Locação de espaço para as capacitações, com infraestrutura.	339039	unid.	10	R\$ 1.500,00	R\$ 15.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	estruturação
TOTAL ETAPA 1.2						R\$ 65.000,00				
Etapa 1.3 - Realizar Curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria, com carga horária de 100 horas, para	1.3.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística

100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas. Produto 1.3 - Curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.	1.3.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 272,38	28.599,90	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.9 - Transporte para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.3.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 55.020,00	55.020,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
TOTAL ETAPA 1.3						R\$ 189.008,85				
Etapa 1.4 - Realizar Curso de Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas	1.4.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	
	1.4.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	R\$ 5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.4.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.4.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.4.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 217,58	R\$ 22.845,90	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.4.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$	R\$	SISEC	mai/26	jan/27	finalística

Produto 1.4 - Curso de Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de pessoas, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.					50,00	20.000,00					
	1.4.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.4.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.4.9 - Transporte para os participantes do curso (60h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.4.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 123.860,00	R\$ 123.860,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
TOTAL ETAPA 1.4						R\$ 252.094,85					
Etapa 1.5 - Realizar Curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base Comunitária, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas. Produto 1.5 - Curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base	1.5.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	R\$ 5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 30,80	R\$ 3.234,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas =	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	

Comunitária realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.	25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)										
	1.5.9 - Transporte para os participantes do curso (60h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.5.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 5.140,00	R\$ 5.140,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
TOTAL ETAPA 1.5						R\$ 113.762,95					
Etapa 1.6 - Realizar Curso de Condutor de Turismo de Base Comunitária (TBC), com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas. Produto 1.6 - Curso de Condutor de Turismo de Base Comunitária (TBC) realizado, com carga horária de 60 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a	1.6.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.6.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	R\$ 5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.6.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.6.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.6.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 27,40	R\$ 2.877,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.6.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.6.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.6.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	

comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.	1.6.9 - Transporte para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.6.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 7.740,00	R\$ 7.740,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
TOTAL ETAPA 1.6						R\$ 116.005,95				
Etapa 1.7 - Realizar Curso de Gastronomia Regional, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas. Produto 1.7 - Curso de Curso de Gastronomia Regional realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.	1.7.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.7.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	R\$ 5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.7.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.7.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.7.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 31,40	R\$ 3.297,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.7.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.6.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.7.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.7.9 - Transporte para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta =5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística

	1.7.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 20.810,00	R\$ 20.810,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
TOTAL ETAPA 1.7						R\$ 129.495,95				
Etapa 1.8 - Realizar Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas. Produto 1.8 - Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.	1.8.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	
	1.8.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	R\$ 5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 27,40	R\$ 2.877,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.9 - Transporte para os participantes do curso (60h presenciais, cada encontro com 4 horas = 15 encontros x 100 participantes x 2ida/volta =5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.8.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 8.312,00	R\$ 8.312,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
TOTAL ETAPA 1.8						R\$ 116.577,95				

<p>Etapa 1.9 - Realizar Curso de Formação de Eletricista Residencial, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas.</p> <p>Produto 1.9 - Curso de Formação de eletricista residencial realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.</p>	1.9.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	R\$ 5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 310,00	R\$ 32.550,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.9 - Transporte para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.9.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 81.950,00	R\$ 81.950,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
TOTAL ETAPA 1.9						R\$ 219.888,95				
<p>Etapa 1.10 - Realizar Curso de Manutenção de Ar Condicionados, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas</p>	1.10.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.10.2 - Apostila	33.90.39	unid.	105	R\$	R\$	SISEC	mai/26	jan/27	finalística

(+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas. Produto 1.10 - Curso de Manutenção de Ar Condicionado realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.	impressa				50,00	5.250,00					
	1.10.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.10.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.10.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 112,00	R\$ 11.760,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.10.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.10.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.10.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.10.9 - Transporte para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.10.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 181.300,00	R\$ 181.300,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	TOTAL ETAPA 1.10										
Etapa 1.11 - Realizar Curso de Doces e Salgados Regionais, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4	1.11.1 - Kit				R\$ 59,24	R\$ 6.220,20					
					R\$ 50,00	R\$ 5.250,00					
					R\$ 40,00	R\$ 4.200,00					
					R\$ 2,00	R\$ 210,00					
						R\$ 298.448,95					

p
a
r
t
i
c
i
p
a
n
t
e
,
c
o
m
p
o
s
t
o
p
o
r
e
s
t
o
j
o
,
c
a
d
e
r
n
o
,
l
á
p
i
s
,

apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
1.11.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
1.11.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
1.11.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	SISEC	mai/26	jan/27	finalística

Produto 1.11 - Curso de Doces e Salgados Regionais realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.	1.11.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 32,84	R\$ 3.448,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.11.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.11.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.11.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.11.9 - Transporte para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.11.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 20.620,00	R\$ 20.620,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
TOTAL ETAPA 1.11						R\$ 129.457,15				
Etapa 1.12 - Realizar Curso de Produção de Eventos e Captação de Recursos, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas (+10% de margem de segurança), distribuídas em 4 turmas. Produto 1.12 - Curso de Produção de	1.12.1 - Kit participante, composto por estojo, caderno, lápis, apontador, borracha, caneta e Pasta.	33.90.39	unid.	105	R\$ 59,24	R\$ 6.220,20	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.12.2 - Apostila impressa	33.90.39	unid.	105	R\$ 50,00	R\$ 5.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.12.3 - Uniforme (camiseta)	33.90.39	unid.	105	R\$ 40,00	R\$ 4.200,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.12.4 - Certificados	33.90.39	unid.	105	R\$ 2,00	R\$ 210,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.12.5 - EPIs (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	105	R\$ 48,50	R\$ 5.092,50	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.12.6 - Instrutor	33.90.39	hora	400	R\$ 50,00	R\$ 20.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística
	1.12.7 - Monitor	33.90.39	hora	400	R\$ 25,00	R\$ 10.000,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística

Eventos e Captação de Recursos realizado, com carga horária de 100 horas, capacitação de 100 pessoas, sendo a comprovação conforme previsto no item 24 do TRP.	1.12.8 - Lanche para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 Participantes = 2.500 lanches)	33.90.39	unid.	2625	R\$ 12,67	R\$ 33.258,75	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.12.9 - Transporte para os participantes do curso (100h presenciais, cada encontro com 4 horas = 25 encontros x 100 participantes x 2ida/volta = 5.000 unidades)	33.90.39	unid.	5250	R\$ 5,00	R\$ 26.250,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
	1.12.10 - Insumos para as aulas práticas (memória de cálculo anexo)	33.90.39	unid.	1	R\$ 30.600,00	R\$ 30.600,00	SISEC	mai/26	jan/27	finalística	
TOTAL ETAPA 1.12						R\$ 141.081,45					
Etapa 1.13 - Realização dos Eventos de celebração do Termo de Execução Descentralizada e Certificação e Avaliação dos avanços do projeto e encerramento com entrega de certificados. Produto 1.13 - Relatório do(s) evento(s) de encerramento, contendo informações sobre a carga horária, materiais didáticos	1.13.1 - Contratação de Pessoa jurídica para realizar os Eventos de celebração do Termo de Execução Descentralizada e certificação e Avaliação dos avanços do projeto.	33.90.39	unid.	2	R\$ 25.000,00	R\$ 50.000,00	SISEC	abr/26	abr/27	gestão	

<p>utilizados, fotos, listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação, sendo a comprovação conforme prevista no item 24 do TRP.</p>										
<p>TOTAL ETAPA 1.13</p>						<p>R\$</p>	<p>50.000,00</p>			
<p>TOTAL DO PROJETO</p>						<p>R\$</p>	<p>2.500.000,00</p>	<p>-</p>		

21. Resumo do plano de aplicação por elemento de despesa

Elemento de Despesa	Código	MDS (R\$)	Contrapartida (R\$)	Total (R\$)
Serviços de terceiros – Pessoa Jurídica	339039	R\$ 2.149.999,64		R\$ 2.149.970,64
Serviços de terceiros - pessoa jurídica - DOA*	339039	R\$ 300.029,36		R\$ 300.029,36
Equipamentos e material permanente	409052	R\$ 50.000,00		R\$ 50.000,00
Total		R\$ 2.500.000,00		R\$ 2.500.000,00

*DOA - Despesas Operacionais e Administrativas:

- Termo de Execução Descentralizada - TED: custos indiretos, até o limite de 20% do valor global pactuado - Decreto nº 10.426, de 2020, art. 8º, § 2º;
- Convênio: administrativas, até o limite de 15% do valor global pactuado – Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33, de 30 de agosto de 2023, art. 22, inciso I;
- Termo de Fomento e Termo de Colaboração: custos indiretos, Decreto nº 8.726, de 27 de abril de 2016, art. 25, inciso V, e art. 39, inciso IV.

VI - MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

22. Procedimentos de monitoramento e avaliação da execução e resultados

1. Acompanhamento da execução:

- Monitoramento do cronograma físico e financeiro do Projeto.
- Verificação da oferta das turmas, carga horária e cumprimento do plano de cursos.
- Conferência da infraestrutura, materiais didáticos e equipamentos utilizados.
- Controle da conformidade do público atendido, assegurando a inscrição dos participantes no CadÚnico.

2. Instrumentos de monitoramento:

- Listas de presença e registros de frequência.
- Diários de classe e relatórios periódicos de execução.
- Registros fotográficos, atas e documentos comprobatórios.
- Sistemas institucionais de acompanhamento e controle.

3. Monitoramento pedagógico:

- Acompanhamento da frequência mínima exigida.
- Avaliação do desempenho e participação dos alunos nas atividades teóricas e práticas.
- Reuniões periódicas da equipe pedagógica para análise do andamento das turmas.
- Adoção de medidas corretivas, quando necessário.

4. Avaliação dos resultados:

- Levantamento do número de matriculados, concluintes e certificados.

- b. Análise da taxa de evasão e do aproveitamento dos participantes.
 - c. Aplicação de questionários de satisfação dos alunos.
 - d. Avaliação da adequação dos cursos às demandas do mercado de trabalho local.
5. Acompanhamento pós-capacitação:
- a. Levantamento de informações sobre inserção no mercado de trabalho.
 - b. Identificação de geração de renda, empreendedorismo ou formalização de atividades produtivas.
 - c. Análise do impacto social da capacitação na vida dos beneficiários.
6. Relatórios e prestação de contas:
- a. Consolidação dos dados em relatórios técnicos periódicos.
 - b. Subsídio à prestação de contas e à transparência da execução.
 - c. Utilização dos resultados para o aprimoramento contínuo do Programa.

23. Indicadores de eficiência e eficácia

23.1. Quadro de indicadores e formas de verificação de cumprimento do objeto

Objetivos Específicos	Indicadores de alcance de resultados	Formas de verificação
Desenvolver competências técnicas e empreendedoras de pessoas inscritas no CadÚnico, visando ampliar as oportunidades de (re)inserção socioeconômica.	Mínimo de 70% dos participantes dos cursos com frequência nas aulas, igual ou superior a 70%.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Fichas de Inscrições de todas as inscritas, devendo ser emitido comprovante de registro no Cadastro Único por meio do link: https://cadunico.dataprev.gov.br/#/consultaCpf. 2) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 3) Relatório de Atividades, contendo todas as atividades realizadas, datas, fotos das atividades; 4) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 5) Tabulação das beneficiárias diretas que alcançaram ao menos 70% de frequência das capacitações ofertadas, que receberam certificados, contendo nomes, CPFs, contatos telefone e e-mail; 6) Lista de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte para os participantes, com assinatura de recebimento 7) Lista de entrega de certificados aos participantes concluintes, com assinatura dos participantes concluintes; 8) Fotos e vídeos de todas as atividades

Objetivos Específicos	Indicadores de alcance de resultados	Formas de verificação
		realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas; 10) Contratos; 11) Notas fiscais; 12) Formulários de pesquisa de avaliação; 13) Relatório final.
Aumentar a oferta de oportunidades de capacitação para mulheres inscritas no CadÚnico.	Mínimo de 50% de mulheres participantes das capacitações.	
Estruturar espaços de capacitação com a infraestrutura necessária para realização das ações de qualificação profissional.	100% dos espaços estruturados e em uso	1) Comprovantes de entrega dos bens, equipamentos, materiais e insumos necessários para implantação; 2) Fotos e vídeos das atividades realizadas no processo de estruturação do espaço; 3) Fotos e vídeos do espaço estruturado; 4) Fotos e vídeos do espaço sendo utilizado durante as atividades de capacitação; 5) Contratos; 6) Notas fiscais.

23.2. Quadro de monitoramento de cumprimento de metas e etapas

Meta nº	Etapas	Indicadores execução
1	Etapa 1.1 – Planejar, executar, monitorar, mobilizar, sensibilizar e divulgar as ações/atividades do projeto, compreendendo a realização dos processos licitatórios para contratação dos serviços, da aquisição de bens e insumos necessários à execução do projeto.	1) Propostas dos participantes do processo seletivo, contratos dos profissionais contratados e notas fiscais; 2) Relatórios das atividades desenvolvidas por todos os profissionais contratados pelo projeto, demonstrando todo o trabalho realizado; 3) Contratos dos fornecedores e respectivas propostas, contratos dos profissionais contratados, notas fiscais; 4) Fichas de Inscrições de todas as inscritas, devendo ser emitido comprovante de registro no Cadastro Único por meio do link: https://cadunico.dataprev.gov.br/#/consultaCpf . 5) Contratos; 6) Notas fiscais; 7) Fotos e vídeos de todas as atividades de mobilização e inscrição realizadas. 8) Relatório de Atividades, contendo todas as atividades realizadas, datas, fotos das atividades; 9) Relatório final.
	Etapa 1.2 – Estruturar 10 espaços de capacitação, com	1) Comprovantes de entrega dos bens,

Meta nº	Etapa	Indicadores execução
	equipamentos necessários para a realização das ações de qualificação profissional.	equipamentos, materiais e insumos necessários para as ações de capacitação; 2) Fotos e vídeos das atividades realizadas no espaço, equipamentos entregues sendo utilizados pelos beneficiários; 3) Contratos; 4) Notas fiscais.
	Etapa 1.3 – Realizar Curso de Auxiliar de Pedreiro e Carpintaria, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.4 – Realizar Curso de Pedreiro de Alvenaria e Revestimento com Foco em Reformas, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.5 – Realizar Curso de Gestão de Hospedagem Solidária e Turismo de Base Comunitária, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.6 – Realizar Curso de Condutor de Turismo de Base Comunitária (TBC), com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;

Meta nº	Etapa	Indicadores execução
	Etapa 1.7 – Realizar Curso de Gastronomia Regional, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.8 – Realizar Curso de Turismo Comunitário e Geração de Renda Local, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.9 – Realizar Curso de Formação de Eletricista Residencial, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.10 – Realizar Curso de Manutenção de Ar Condicionados, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.11 – Realizar Curso de Doces e Salgados Regionais, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedores; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível

Meta nº	Etapa	Indicadores execução
		pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.12 – Realizar Curso de Produção de Eventos e Captação de Recursos, com carga horária de 100 horas, para 100 pessoas, distribuídas em 4 turmas.	1) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 2) Comprovantes e listas de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte, EPIs e demais insumos, para os participantes, com assinatura das participantes recebedoras; 3) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 4) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas;
	Etapa 1.13 – Promover evento de encerramento das turmas com entrega de certificados.	1) Fichas de Inscrições de todas as inscritas, devendo ser emitido comprovante de registro no Cadastro Único por meio do link: https://cadunico.dataprev.gov.br/#/consulta Cpf. 2) Planos de aula de todas as aulas ministradas; 3) Relatório de Atividades, contendo todas as atividades realizadas, datas, fotos das atividades; 4) Listas de presenças, conforme formulário disponível pelo MDS; 5) Tabulação das beneficiárias diretas que alcançaram ao menos 70% de frequência das capacitações ofertadas, que receberam certificados, contendo nomes, CPFs, contatos telefone e e-mail; 6) Lista de entrega dos materiais didáticos, lanches e vale transporte para as alunas, com assinatura das alunas recebedoras; 7) Lista de entrega de certificados às alunas concluintes, com assinatura das alunas recebedoras; 8) Fotos e vídeos de todas as atividades realizadas, inclusive demonstrando a utilização das camisetas, dos materiais e insumos durante as aulas; 9) Contratos; 10) Notas fiscais; 11) Folhas de Ponto; 12) Formulários de pesquisa de avaliação; 13) Relatório final.

Local: Parnaíba/PI.

Data: na data da assinatura eletrônica.



Documento assinado digitalmente
 JOAO PAULO SALES MACEDO
 Data: 24/03/2026 10:18:29-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

João Paulo Sales Macedo

Reitor

Universidade Federal do Delta do Parnaíba