



SÃO PAULO
 GOVERNO DO ESTADO

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
 GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
 Rua dos Andradas, 140 - Santa Ifigênia - 01208-000 - São Paulo - SP
 (11) 3324-3300 - <http://www.cpsa.sp.gov.br>



MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2022

Unidade Escolar	Etec Professor Camargo Aranha	Código	012	Município	São Paulo	SPdoc – Protocolo (Nº/Ano)	/
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia (2,5)				Plano de Curso	599
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-4-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019); Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.							

Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
	MÓDULO I – 1º semestre de 2022						
1.1 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	II.1 – Eventos Gastronômicos	00	100	100
1.2 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	II.2 – Inglês Instrumental	50	00	50
1.3 – Gastronomia e Hospitalidade	50	00	50	II.3 – Negócios em Gastronomia	50	00	50
1.4 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.4 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Gastronomia	00	100	100
1.5 – Nutrição e Higiene dos Alimentos	00	100	100	II.5 – Produções Gastronômicas	00	100	100
1.6 – Panificação e Confeitaria	00	100	100	II.6 – Técnicas Gastronômicas II	00	100	100
1.7 – Técnicas Gastronômicas I	00	100	100	TOTAL	100	400	500
TOTAL	150	350	500	MÓDULO I + II			
MÓDULO I				MÓDULO I + II			
SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA			
SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA			
Total da Carga Horária Teórica	250 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso	80 horas		
Total da Carga Horária Prática	750 horas-aula			Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.		
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.			Homologação: ____/____/____			
Data:	14/12/2021			Marcia Dias DIRETOR DE ETEC (Assinatura e carimbo)			
				SUPERVISOR EDUCACIONAL (Assinatura e carimbo)			

Marcia Dias
 RG: 18.159.918-1
 Diretor de Escola

Unidade do Ensino Médio e Técnico/Grupo de Formulação e Análises Curriculares – Etec

