

**PLANO DE CURSO.**

Nº do Processo: 136.00137808/2023-29

Interessado: 012 - Etec Professor Camargo Aranha - Mooca/SP - Dir Serviços Acadêmicos, 012 - Etec Professor Camargo Aranha - Mooca/SP - Diretoria


Assunto: Homologação das Matrizes Curriculares - 1º sem. 2024 - Etec Prof. Camargo Aranha


MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2024									
Unidade Escolar	Etec Professor Camargo Aranha			Código	012	Município	São Paulo		
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 5-1-2021; 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 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico - 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 - Poder Executivo - Seção I - página 57.									
MÓDULO I – 1º semestre de 2024					MÓDULO II – 2º semestre de 2024				
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)				
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		
I.1 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	II.1 – Eventos Gastronômicos	00	100	100		
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	II.2 – Inglês Instrumental	50	00	50		
I.3 – Gastronomia e Hospitalidade	50	00	50	II.3 – Negócios em Gastronomia	50	00	50		
I.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		
I.5 – Nutrição e Higiene dos Alimentos	00	100	100	II.5 – Produções Gastronômicas	00	100	100		
I.6 – Panificação e Confeitaria	00	100	100	II.6 – Técnicas Gastronômicas II	00	100	100		
I.7 – Técnicas Gastronômicas I	00	100	100	TOTAL	100	400	500		
TOTAL	150	350	500						
MÓDULO I SEMI CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA 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 <b>prática</b> é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.								
Data: ____/____/____	DIRETOR DE ETEC (Assinatura e carimbo)			Homologação: ____/____/____			SUPERVISOR EDUCACIONAL (Assinatura e carimbo)		


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

São Paulo, na data da assinatura digital.

[NOME DO SIGNATÁRIO]  
[Cargo do signatário]


 Documento assinado eletronicamente por **Marcia Dias, Diretor de Escola Técnica - Etec**, em 22/11/2023, às 17:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).


 Documento assinado eletronicamente por **Valéria Racero Pimenidis, Gestor de Supervisão Educacional**, em 28/11/2023, às 09:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).


 A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.sp.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_confirma&id\\_orcao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_confirma&id_orcao_acesso_externo=0), informando o código verificador 0012898904 e o código CRC 85477E48.