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.cps.sp.gov.br

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GASTRONOMIA – PERÍODO PARCIAL - DIURNO

Opção 03: Matriz Curricular com até 20% de Atividades Não Presenciais – ANP – e sem "Língua Espanhola"

MATRIZ CURRICULAR - 2026 – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL

Unidade Escolar	ETEC PROF. CAMARGO ARANHA	**Cód. Inst.**	012	**Município**	SÃO PAULO
Eixo Tecnológico	**TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER**			**Área Tecnológica**	**SERVIÇOS DE GASTRONOMIA**
Curso (Itinerário Formativo)	**TÉCNICO EM GASTRONOMIA**	**Período**	**PARCIAL (MATUTINO/VESPERTINO)**	**Plano de Curso**	**1121**

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 14945, de 31-7-2024; Resolução CNE/CEB 2, de 13-11-2024; 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 236/2025 e Indicação CEE 246/2025; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador Geral de Ensino Médio e Técnico nº 3399, de 8-12-2025, publicada no Diário Oficial de 9-12-2025 – Caderno Executivo – Seção I: Atos Normativos.

	Área de Conhecimento	Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
				1º Série	2º Série	3º Série	Total	
				2026	2027	2028		
Formação Geral Básica	Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa		80	120	160	**360**	**300**
		Língua Inglesa		80	80	80	**240**	**200**
		Arte		80	-	-	**80**	**67**
		Educação Física		80	80	-	**160**	**133**
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática		80	120	160	**360**	**300**
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Biologia		80	80	80	**240**	**200**
		Física		80	80	80	**240**	**200**
		Química		80	80	80	**240**	**200**
	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História		80	80	80	**240**	**200**
		Geografia		80	80	80	**240**	**200**
		Filosofia		-	40	40	**80**	**67**
		Sociologia		-	-	40	**40**	**33**
	Total da Formação Geral Básica			**800**	**840**	**880**	**2520**	**2100**
Itinerário de Formação Técnica e Profissional	Gastronomia e Hospitalidade		ANP	40	-	-	**40**	**33**
	Nutrição e Higiene dos Alimentos		Prática	160	-	-	**160**	**133**
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação		Prática	80	-	-	**80**	**67**
	Técnicas Gastronômicas I		Prática	160	-	-	**160**	**133**
	Técnicas Gastronômicas II		Prática	-	160	-	**160**	**133**
	Conduta Profissional e Relações de Trabalho		ANP	-	40	-	**40**	**33**
	Panificação e Confeitaria		Prática	-	160	-	**160**	**133**
	Negócios em Gastronomia		Teoria	-	40	-	**40**	**33**
	Técnicas Gastronômicas III		Prática	-	-	120	**120**	**100**
	Eventos Gastronômicos		Prática	-	-	120	**120**	**100**
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Gastronomia		ANP	-	-	40	**40**	**33**
			Prática	-	-	80	**80**	**67**
	Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional			**440** 40 ANP	**400** 40 ANP	**360** 40 ANP	**1200**	**1000**
	TOTAL GERAL DO CURSO			**1240**	**1240**	**1240**	**3720**	**3100**
	Aulas semanais			**31**	**31**	**31**	-	-
	Aulas presenciais			**30**	**30**	**30**	-	-
	Aulas em ANP ou no contraturno			**1**	**1**	**1**	-	-

Certificados e Diploma	**1ª Série**	Sem Certificação Técnica
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha
	1ª + 2ª + 3ª Série	Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia

Observações

1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como "Prática", são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas).
2. Os componentes curriculares com a carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) preveem aulas 100% na modalidade a distância, nos termos do Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.
3. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.
4. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).

Coordenadoria

Data:
15/12/2025

Homologação:
18/12/2025

David Ferreira Afonso
SUPERINTENDENTE DE ETEC

Valeria Racero Pimenidis
SUPERVISOR EDUCACIONAL