

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

Opção 02: Matriz Curricular com 100% da carga horária presencial e com "Língua Espanhola"

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

Unidade Escolar	ETEC JOSÉ MARTIMIANO DA SILVA	Cód. Inst.	074	Município	RIBEIRÃO PRETO
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER			Área Tecnológica	SERVIÇOS DE GASTRONOMIA
Curso (Itinerário Formativo)	TÉCNICO EM GASTRONOMIA	Período		PARCIAL (MATUTINO/VESPERTINO)	Plano de Curso

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.

Formação Geral Básica	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	120	320	267
		Língua Inglesa	80	80	80	240	200
		Língua Espanhola	-	-	80	80	67
		Arte	80	-	-	80	67
		Educação Física	80	80	-	160	133
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Matemática	80	120	120	320	267
		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	Teoria	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	Teoria	-	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			Prática	-	120	120	100
Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional			440	400	360	1200	1000
TOTAL GERAL DO CURSO			1240	1240	1240	3720	3100
Aulas semanais			31	31	31	-	-
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	<p>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).</p> <p>2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.</p> <p>3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).</p>						

Data:
12/12/2025

Homologação:
17/12/2025

Silvana Soares da Silva Santos

SUPERINTENDENTE DE ETEC

Magda Barbosa dos Santos Rodrigues

SUPERVISOR EDUCACIONAL