

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	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.								
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				
	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	
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática	80	120	120	320	267	
	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		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	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. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).							

Data:
12/12/2025

Homologação:
17/12/2025

Silvania Soares da Silva Santos
SUPERINTENDENTE DE ETEC

Magda Barbosa dos Santos Rodrigues
SUPERVISOR EDUCACIONAL