

Administração Central
Coordenadoria Geral de Ensino Médio e Técnico

Nome da Instituição Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ 62823257/0001-09
Endereço Rua dos Andradas, 140 – Santa Efigênia – CEP 01208-000 – São Paulo – SP
Telefone (11) 3324-3300

PLANO DE CURSO

Ensino Médio com Habilitação Profissional de **Técnico em Gastronomia**

Número do Plano: 1121

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Área Tecnológica: Serviços de Gastronomia

Carga horária: 3100 horas

Período: Parcial (Matutino/Vespertino)

Histórico de Atualizações

Data	Descrição
	<ul style="list-style-type: none">Não existem atualizações (versão original).

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	5
2.1. Justificativa	5
2.2. Objetivos	6
2.3. Organização do Curso.....	7
3. REQUISITOS DE ACESSO	9
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E DAS QUALIFICAÇÕES	10
4.1. 1ª Série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA	15
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	18
5.1. Estrutura Seriada.....	18
5.2. Planejamento Curricular	18
5.3. Itinerário Formativo.....	19
5.4. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular	20
5.4.1. Matriz Curricular com 100% de carga horária presencial e sem “Língua Espanhola”	20
5.4.2. Matriz Curricular com 100% de carga horária presencial e com “Língua Espanhola”	21
5.4.3. Matriz Curricular com até 20% de Atividade Não Presencial – ANP – e sem “Língua Espanhola”	22
5.4.4. Matriz Curricular com até 20% de Atividade Não Presencial – ANP – e com “Língua Espanhola”	23
5.5. Formação Geral Básica e Formação Técnica Profissional	24
5.5.1. 1ª Série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA.....	24
5.6. Fundamentos Pedagógicos para o Ensino Médio com Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional (FTP)	61
5.7. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e Público-alvo da Educação Profissional	63
5.8. Enfoque Pedagógico	64
5.9. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	65
5.9.1. Orientação.....	65
5.10. Prática Profissional	65
5.11. Estágio Supervisionado	67
5.12. Metodologias não presenciais	67
5.12.1. Frequência do aluno	68
5.12.2. Encontros síncronos mediados por tecnologias digitais.....	68
5.12.3. Avaliação e recuperação	68
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES ..	70
7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	71
8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	73
8.1. Formação Geral Básica	73
8.2. Formação Técnica e Profissional	82
8.3. Bibliografia	117
9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	122
9.1. Titulações docentes por componente curricular.....	122
9.2. Estrutura Pedagógica na Unidade de Ensino.....	122
10. CERTIFICADOS E DIPLOMA	123

11. PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO	124
--	-----

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Data	00-00-0000
Número do Plano	000
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Área Tecnológica	Serviços de Gastronomia
Tipo de ensino	Ensino Médio com Itinerário de Formação Técnica e Profissional
Modalidade	Presencial
Período	Parcial (matutino, vespertino)

1. Habilitação	Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia
Carga horária	3100 horas (1ª + 2ª + 3ª Séries)
Estágio	-
TCC	120 horas
2. Qualificação	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha
Carga horária	2066 horas (1ª + 2ª Séries)
Estágio	-

Presidente do Conselho Deliberativo

Clóvis Souza Dias

Presidente do Centro Paula Souza

Clóvis Souza Dias

Vice-Presidente

Maycon Azevedo Geres

Chefe de Gabinete

Otávio Jorge de Moraes Júnior

Coordenador Geral de Ensino Médio e Técnico

Divanil Antunes Urbano

Coordenador de Formulação e de Análises Curriculares

Hugo Ribeiro de Oliveira

Chefe de Divisão de Gestão dos Documentos Curriculares

Marcio Prata

Chefe de Divisão de Padronização de Laboratórios

Andréa Marquezini

Organização

Adriano Paulo Sasaki

Amanda Neves Pinto Ferreira Pellicari

Anderson Rocha de Oliveira

Dayse Victoria da Silva Assumpção

Elaine Cristina Cendretti

Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega

Milena Ianka de Lima

Professor responsável pelo Eixo Tecnológico

Wagner de Oliveira Azevedo

Professores especialistas

José Camilo Silva

Henrique Santos do Nascimento

Silvia Candida Corrêa Fernandes Botii

Colaboração e consultoria

Restaurante e Cozinha Itinerante Pilotto

Juan Pilotto (Proprietário e Chef de Cozinha)

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1. Justificativa

A oferta do Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia nas Etecs do Centro Paula Souza é social e economicamente pertinente diante do ciclo de expansão do setor de serviços no Brasil, com participação expressiva do subsetor de alojamento e alimentação. Esse contexto sustenta a demanda contínua por profissionais tecnicamente qualificados, capazes de operar com segurança dos alimentos, padronização de processos e qualidade de serviço (IBGE, 2025).

O turismo internacional intensificou a recuperação e estabeleceu novos recordes em 2025, com R\$ 29 bilhões injetados na economia de janeiro a agosto (+11% ante 2024) e sucessivos máximos históricos de receita em semestres e meses recentes, segundo dados do Banco Central analisados por MTur e Embratur. O dinamismo do turismo amplia e diversifica o consumo em alimentação fora do lar — de cafés e confeitarias a restaurantes e serviços de catering — exigindo profissionais com competências para interpretar fluxos de demanda, ajustar oferta e entregar experiências consistentes em diferentes formatos e faixas de preço (EMBRATUR, 2025; MTur, 2025). Nesse cenário, a formação técnica de nível médio favorece a inserção produtiva e o desenvolvimento de carreira em uma cadeia econômica intensiva em trabalho e orientada à hospitalidade (IBGE, 2025; MTur, 2025).

Transformações recentes no foodservice — como delivery, take-away e digitalização dos canais de venda e atendimento — consolidaram novos padrões operacionais. Análises setoriais indicam crescimento real das receitas de bares e restaurantes ao longo de 2024–2025, com 18 meses consecutivos de alta até abril/2025 e avanços interanuais relevantes, segundo a ANR/Future Tank (ANR, 2025). Tais mudanças exigem domínio de fichas técnicas e custos (CMV), padronização de qualidade para consumo fora do salão, logística de embalagem e transporte, indicadores de desempenho e atendimento omnicanal — com integração entre salão, delivery, WhatsApp e plataformas digitais, histórico único do cliente e padrões de serviço consistentes — além de rotinas de boas práticas e conformidade sanitária (ANR, 2025; IBGE, 2025). A habilitação técnica proposta desenvolve esses saberes aplicados, alinhando competências de cozinha, panificação e confeitaria à gestão operacional e ao atendimento ao cliente.

Do ponto de vista formativo, o curso dialoga com os marcos da Educação Profissional e Tecnológica e com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, assegurando a integração entre bases tecnológicas (técnicas de preparo, ciência dos alimentos, controle de qualidade, segurança e legislação) e competências transversais (comunicação, trabalho em equipe, hospitalidade, sustentabilidade operacional e atitude empreendedora) (CNE, 2012; CNE, 2021; MEC, 2025). Essa coerência permite projetos integradores, práticas em laboratório e articulação com o mundo do trabalho, aproximando o estudante de situações reais de produção e serviço (CPS, 2025).

Nesse sentido, a justificativa para a manutenção e o aperfeiçoamento do curso nas Etec's do CPS estrutura-se em três eixos: (i) evidências de demanda e transformação setorial que reclamam padrões técnicos e de gestão cada vez mais sólidos (IBGE, 2025; ANR, 2025); (ii) aderência a diretrizes curriculares e referenciais nacionais para a EPT, garantindo validade acadêmico-profissional (CNE, 2012; CNE, 2021; MEC, 2025); e (iii) potencial de empregabilidade juvenil e evolução de carreira, sustentado por uma formação que integra saber-fazer técnico, qualidade em hospitalidade e sustentabilidade de processos — requisitos centrais para a competitividade do setor de alimentação em São Paulo e no Brasil (CPS, 2025; MTur, 2025).

Fontes de Consulta:

ANR – ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES. **Dados do setor – panorama 2024–2025**. São Paulo, 2025. Disponível em: <https://anrbrasil.org.br/>. Acesso em: 28 set. 2025.

BRASIL. **Conselho Nacional de Educação**. Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, DF: MEC, 2012. Disponível em: https://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb006_12.pdf. Acesso em: 28 set. 2025.

BRASIL. **Conselho Nacional de Educação**. Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília, DF: MEC, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/cne/resolucoes/resolucoes-cp-2021>. Acesso em: 28 set. 2025.

CPS – CENTRO PAULA SOUZA. **Curso Técnico em Gastronomia – página institucional**. São Paulo: CPS, 2025. Disponível em: <https://www.cps.sp.gov.br/cursos-etec/gastronomia/>. Acesso em: 28 set. 2025.

EMBRATUR. **Brasil registra recordes recentes no turismo internacional**. Brasília, DF, 2025. Disponível em: <https://embratur.com.br/>. Acesso em: 28 set. 2025.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Mensal de Serviços (PMS) – Portal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2025. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/servicos/9229-pesquisa-mensal-de-servicos.html>. Acesso em: 28 set. 2025.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Indicadores do turismo – receitas e visitantes internacionais (2025)**. Brasília, DF, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/>. Acesso em: 28 set. 2025.

MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT)**. Brasília, DF, 2025. Disponível em: <https://cnct.mec.gov.br/>. Acesso em: 28 set. 2025.

2.2. Objetivos

O **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- Acompanhar projetos da área de Gastronomia;
- Elaborar, planejar e executar eventos gastronômicos;
- Identificar as tendências de mercado em gastronomia;

- Auxiliar na gestão de estoques e custos em alimentação;
- Planejar, executar e supervisionar produções gastronômicas;
- Propor ações de intervenção solidária na comunidade em que atua;
- Desenvolver e executar fichas técnicas para produções gastronômicas;
- Supervisionar e preparar os alimentos de acordo com os padrões de segurança alimentar;
- Identificar os mais diversos tipos de cozinha e colaborar com a elaboração e revisão de cardápios;
- Coordenar equipes de trabalho e intermediar as relações entre os diversos setores, envolvendo o preparo de alimentos;
- Monitorar a execução dos processos de seleção, classificação, armazenamento, higienização, pré-preparo e preparo de gêneros perecíveis e não perecíveis;
- Construir postura ética, princípios de relacionamento humano e cidadania, além de utilizar uma linguagem adequada na comunicação com clientes e grupos de trabalho.

2.3. Organização do Curso

A necessidade e pertinência da elaboração de currículo adequado às demandas do mercado de trabalho, à formação profissional do aluno e aos princípios contidos na LDB e demais legislações pertinentes, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador do Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar, elaborar e reelaborar os Planos de Curso das Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição, bem como cursos de Qualificação Profissional e de Especialização Profissional Técnica de Nível Médio demandados pelo mundo de trabalho.

Especialistas, docentes e gestores educacionais foram reunidos no Laboratório de Currículo para estudar e analisar o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC) e a CBO – Classificação Brasileira de Ocupações (Ministério do Trabalho). Uma sequência de encontros de trabalho, previamente agendados, possibilitou reflexões, pesquisas e posterior construção curricular alinhada a este mercado.

Entendemos o “Laboratório de Currículo” como o processo e os produtos relativos à pesquisa, ao desenvolvimento, à implantação e à avaliação de currículos escolares pertinentes à Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Partimos das leis federais brasileiras e das leis estaduais (estado de São Paulo) que regulamentam e estabelecem diretrizes e bases da educação, juntamente com pesquisa de mercado, pesquisas autônomas e avaliação das demandas por formação profissional.

O departamento que oficializa as práticas de Laboratório de Currículo é a Coordenadoria de Formulação e de Análises Curriculares (Cfac), dirigido pelo Professor Hugo Ribeiro de Oliveira, desde fevereiro de 2025.

Na Cfac, definimos Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio como esquema teórico-metodológico que direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, habilidades, bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados por eixo tecnológico/área de conhecimento em componentes curriculares, a fim de atender a objetivos da Formação Profissional de Nível Médio, de acordo com as funções do mercado de trabalho e dos processos produtivos e gerenciais, bem como as demandas sociopolíticas e culturais, as relações e atores sociais da escola.

As formas de desenvolvimento dos processos de ensino-aprendizagem e de avaliação foram planejadas para assegurar uma metodologia adequada às competências profissionais propostas no Plano de Curso.

Fontes de Consulta:

1. **BRASIL** Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. 4. ed. Brasília: MEC: 2022. Eixo Tecnológico “**TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER**”. Disponível em: <https://cnct.mec.gov.br/>. Acesso em: 03 set. 2025.
2. **BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2010 – Síntese das ocupações profissionais. Disponível em: <https://cbo.mte.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em: 03 set. 2025.

Títulos
2711 – CHEFES DE COZINHA E AFINS
2711-05 – Encarregado de cozinha, Subchefe de cozinha, Supervisor de cozinha.
5132 – COZINHEIROS
5132-05 – Cozinheiro geral; Cozinheiro de restaurante; Merendeiro.
5132-10 – Cozinheiro do serviço doméstico.
5132-15 – Cozinheiro industrial; Cozinheiro de restaurante de indústria.
5132-20 – Cozinheiro de hospital; Cozinheiro hospitalar.
5132-25 – Cozinheiro de embarcações; Cozinheiro de bordo.
5135 – TRABALHADORES AUXILIARES NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
5135-05 – Auxiliar nos serviços de alimentação; Auxiliar de churrasqueiro; Auxiliar de confeitoiro; Auxiliar de cozinha; Auxiliar de padeiro; Auxiliar de pizzaiolo; Auxiliar de sushiman; Saladeiro; Salgadeiro.

3. Secretaria da Educação do Estado de São Paulo (org). Currículo Paulista: etapa ensino médio. São Paulo. Disponível em: <<https://efape.educacao.sp.gov.br/curriculopaulista/wp-content/uploads/2020/08/CURR%C3%8DCULO%20PAULISTA%20etapa%20Ensino%20M%C3%A9dio.pdf>>. Acesso em: 03 set. 2025.

3. REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído o nono ano do Ensino Fundamental – Anos Finais – ou equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital público, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para o Ensino Fundamental – Anos Finais ou equivalente nas quatro áreas do conhecimento:

- Linguagens e suas Tecnologias;
- Matemática e suas Tecnologias;
- Ciências Humanas e Sociais Aplicadas;
- Ciências da Natureza e suas Tecnologias.

Por razões de ordem didática e/ou administrativa que possam ser justificadas, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, sendo os candidatos deles notificados por ocasião de suas inscrições.

O acesso às demais séries ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E DAS QUALIFICAÇÕES

3ª Série: ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM **GASTRONOMIA**

O **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** é o profissional que coordena a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha. Monitora o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque. Supervisiona o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos. Prepara e finaliza produções gastronômicas. Produz e executa fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas. Colabora com a elaboração e a revisão de cardápios. Intermedia as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

Ao longo da Educação Básica, as aprendizagens essenciais definidas na BNCC devem concorrer para assegurar aos estudantes o desenvolvimento de dez competências gerais, que consubstanciam, no âmbito pedagógico, os direitos de aprendizagem e desenvolvimento.

Na BNCC, competência é definida como a mobilização de conhecimentos (conceitos e procedimentos), habilidades (práticas, cognitivas e socioemocionais), atitudes e valores para resolver demandas complexas da vida cotidiana, do pleno exercício da cidadania e do mundo do trabalho.

Ao definir essas competências, a BNCC reconhece que a “educação deve afirmar valores e estimular ações que contribuam para a transformação da sociedade, tornando-a mais humana, socialmente justa e, também, voltada para a preservação da natureza” (BRASIL, 2013)¹, mostrando-se também alinhada à Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU)².

O Currículo Paulista considera a Educação Integral como a base da formação do estudante no Estado, independentemente da rede de ensino que frequenta e da jornada que cumpre.

Dessa maneira, afirma o compromisso com o desenvolvimento do estudante em suas dimensões intelectual, física, socioemocional e cultural, elencando as competências e as habilidades essenciais para sua atuação na sociedade contemporânea e seus cenários complexos, multifacetados e incertos. (Currículo Paulista, 2020. p.23)

Viver, aprender e se relacionar nesse novo contexto tem exigido, cada vez mais, maior autonomia e mobilização de competências dos sujeitos para acessar, selecionar e construir pontos de vista frente ao volume substancial de informações e conhecimentos

¹ BRASIL. Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República. Caderno de Educação em Direitos Humanos. Educação em Direitos Humanos: Diretrizes Nacionais. Brasília: Coordenação Geral de Educação em SDH/PR, Direitos Humanos, Secretaria Nacional de Promoção e Defesa dos Direitos Humanos, 2013. Disponível em: <<https://www.gov.br/mdh/pt-br/navegue-por-temas/educacao-em-direitos-humanos/diretrizes-nacionais-para-a-educacao-em-direitos-humanos>>. Acesso em: 4 set. 2024.

² ONU. Organização das Nações Unidas. Transformando Nosso Mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <<https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf>>. Acesso em: 23 ago. 2023.

disponíveis, para buscar soluções criativas e fazer escolhas coerentes com seus projetos de vida e com o impacto dessas escolhas. (Currículo Paulista, 2020. p.23)

É imprescindível destacar que as competências gerais da Educação Básica, apresentadas a seguir, inter-relacionam-se e desdobram-se no tratamento didático proposto para as três etapas da Educação Básica (Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio), articulando-se na construção de conhecimentos, no desenvolvimento de habilidades e na formação de atitudes e valores, nos termos da Lei de Diretrizes e Base (LDB), (BNCC, 2017. p. 8;9).

COMPETÊNCIAS GERAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA

1. Valorizar e utilizar os conhecimentos historicamente construídos sobre o mundo físico, social, cultural e digital para entender e explicar a realidade, continuar aprendendo e colaborar para a construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva.
2. Exercitar a curiosidade intelectual e recorrer à abordagem própria das ciências, incluindo a investigação, a reflexão, a análise crítica, a imaginação e a criatividade, para investigar causas, elaborar e testar hipóteses, formular e resolver problemas e criar soluções (inclusive tecnológicas) com base nos conhecimentos das diferentes áreas.
3. Valorizar e fruir as diversas manifestações artísticas e culturais, das locais às mundiais e, também, participar de práticas diversificadas da produção artístico-cultural.
4. Utilizar diferentes linguagens – verbal (oral ou visual-motora, como Libras, e escrita), corporal, visual, sonora e digital –, bem como conhecimentos das linguagens artística, matemática e científica, para se expressar e partilhar informações, experiências, ideias e sentimentos em diferentes contextos e produzir sentidos que levem ao entendimento mútuo.
5. Compreender, utilizar e criar tecnologias digitais de informação e comunicação de forma crítica, significativa, reflexiva e ética nas diversas práticas sociais (incluindo as escolares) para se comunicar, acessar e disseminar informações, produzir conhecimentos, resolver problemas e exercer protagonismo e autoria na vida pessoal e coletiva.
6. Valorizar a diversidade de saberes e vivências culturais e apropriar-se de conhecimentos e experiências que lhe possibilitem entender as relações próprias do mundo do trabalho e fazer escolhas alinhadas ao exercício da cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade.
7. Argumentar com base em fatos, dados e informações confiáveis, para formular, negociar e defender ideias, pontos de vista e decisões comuns que respeitem e promovam os direitos humanos, a consciência socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional e global, com posicionamento ético em relação ao cuidado de si mesmo, dos outros e do planeta.
8. Conhecer-se, apreciar-se e cuidar de sua saúde física e emocional, compreendendo-se na diversidade humana e reconhecendo suas emoções e as dos outros, com autocrítica e capacidade para lidar com elas.
9. Exercitar a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação, fazendo-se respeitar e promovendo o respeito ao outro e aos direitos humanos, com acolhimento e valorização da

diversidade de indivíduos e de grupos sociais, seus saberes, identidades, culturas e potencialidades, sem preconceitos de qualquer natureza.

10. Agir pessoal e coletivamente com autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação, tomando decisões com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários.

Gráfico do código alfanumérico para as Habilidades da Formação Geral Básica

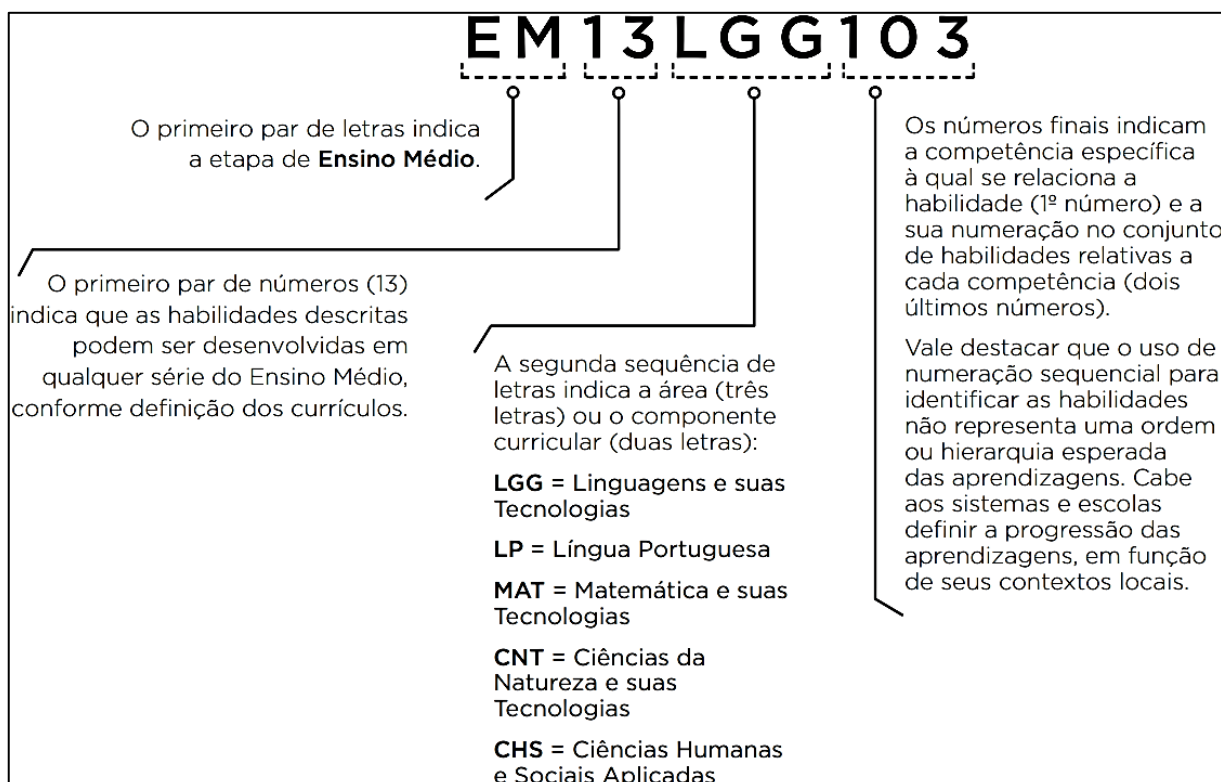


Figura 1: Código alfanumérico para Habilidades da Formação Geral Básica.

Fonte: Brasil/Ministério da Educação, 2018, p.34

Formação Técnica e Profissional relacionada aos Eixos Estruturantes do “Mundo do Trabalho e Transformação Social” e “Inovação e Intervenção Tecnológica”

O presente curso encontra-se em convergência com a proposta de Itinerários Formativos prevista pela Lei Federal nº 14.945, de 31 de julho de 2024, Base Nacional Comum Curricular, Parecer CNE/CEB, nº 2, de 13 de novembro de 2024, assim como o Parecer CNE/CEB de 12 de maio de 2025, referente à Resolução CNE/CEB nº 4, de 12 de maio de 2025, do Ministério da Educação, que estabelece os parâmetros e as Diretrizes Curriculares dos Itinerários Formativos. Dessa forma, é prerrogativa da modalidade de oferta do Ensino Médio Técnico e Profissional a composição de itinerários para esse fim.

Em conformidade com a Resolução nº3, de 21 de novembro de 2018, salienta-se o fato de que a organização curricular por itinerários formativos deve ser orientada por, pelo menos, um Eixo Estruturante, o qual direciona o itinerário para uma perspectiva de ação, prática e pesquisa que ampliam o horizonte profissionalizante e o projeto de vida do estudante (conforme Resolução nº 3, Art. 12, §2º). Ainda em conformidade com os referidos documentos, a adoção do Eixo Estruturante não implica na constituição de componente curricular.

Assim, para o Ensino Médio Técnico e Profissional, considerando o preposto, orienta-se a sistematização dos Eixos Estruturantes “Mundo do Trabalho e Transformação Social” e “Inovação e Intervenção Tecnológica”, organizada pela distribuição de Atribuições Empreendedoras aplicadas às nomenclaturas funcionais de Planejamento, Execução e Controle, bem como às Áreas de Ação Empreendedora de Análise e Planejamento, Ações Comportamentais e Atitudinais, Liderança, Integração Social, Criatividade e Inovação, estruturadas e em alinhamento direto com as Dez Competências Gerais dos Itinerários Formativos, como segue:



Parâmetros Nacionais - Itinerários Formativos de

Aprofundamento no Ensino Médio, observadas as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCNEM

Perfil Empreendedor

O **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** é um profissional que possui um perfil intermediário, caracterizado por demonstrar atribuições empreendedoras tanto voltadas para o intraempreendedorismo quanto para o empreendedorismo externo. É um perfil capaz de tomar decisões táticas, gerenciar processos e projetos, organizar equipes, estabelecer redes de contatos e implantar inovações na melhoria de processos ou em novas formas de resolver problemas e desenvolver produtos. Possui capacidade para desenvolver trabalho autônomo, gerindo equipes pequenas.

Resumo das Principais Características:

- Apresenta características intraempreendedoras e empreendedoras (atua bem como profissional e pode ser autônomo);
- Apresenta autonomia para tomar decisões táticas;
- É capaz de contribuir para decisões estratégicas;
- Possui diferencial criativo incremental e estrutural;
- Toma decisões de liderança em projetos internos;
- Emprega instrumentos para avaliar o desempenho de equipes e de projetos.

MERCADO DE TRABALHO

- Cozinhas institucionais pública e privada: indústrias, hospitais e escolas;
- Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas;
- Consultorias, mercado digital e gestão de negócios gastronômicos;
- Restaurantes, bares, lanchonetes, casas de eventos, catering, buffets, padarias, confeitarias e similares;
- Hotéis, resorts, pousadas e outros meios de hospedagem.

Ao concluir o **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências profissionais:

1ª Série

- Analisar os aspectos históricos e culturais da gastronomia na produção de diversas preparações.
- Aplicar normas de controle higiênico-sanitário e de segurança no trabalho em serviços de alimentação.
- Relacionar conceitos de nutrição com manutenção da saúde e bem-estar.
- Gerenciar e organizar arquivos e informações digitais de forma segura e eficiente, utilizando tecnologias de Sistemas Operacionais e em nuvem, garantindo a proteção de dados e aplicando conhecimentos no uso de ferramentas digitais de produtividade e comunicação.
- Aplicar técnicas de pensamento computacional na solução de problemas, utilizando os pilares do pensamento computacional, de forma crítica e criativa, para desenvolver soluções tecnológicas eficientes.
- Aplicar técnicas de Inteligência Artificial Generativa (IAGen) para desenvolver soluções práticas, de forma criativa, ética e crítica, explorando ferramentas acessíveis para gerar conteúdo digital em diferentes formatos.
- Realizar *mise en place* de acordo com as preparações. Sistematizar o processo na produção de alimentos.

- Utilizar a gastronomia como elemento de influência na hospitalidade e no turismo.
- Aplicar técnicas gastronômicas em diferentes grupos de alimentos.

4.1. 1ª Série: **SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA**

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- Compreender os aspectos históricos da gastronomia e da hospitalidade.
- Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos.
- Preencher fichas técnicas com indicadores.
- Garantir o cumprimento das normas higiênico-sanitárias e de segurança do local de trabalho, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs).
- Avaliar e aplicar práticas éticas no uso de IA Generativa, garantindo que as soluções respeitem os direitos autorais e a privacidade.
- Manipular e ajustar modelos de IA Generativa para gerar conteúdo de acordo com as necessidades do projeto, analisar os resultados e otimizar os modelos para melhorar a qualidade e relevância do conteúdo produzido.
- Identificar e analisar problemas complexos, decompor esses problemas em partes menores, reconhecer padrões e desenvolver algoritmos para resolver questões específicas, garantindo a eficiência e eficácia das soluções propostas.
- Projetar e codificar programas de forma estruturada, testar e depurar códigos para garantir que atendam aos requisitos funcionais e não apresentem erros; documentar e manter o código, além de colaborar em equipes de desenvolvimento de software.
- Desenvolver e implementar soluções tecnológicas inovadoras que integrem pensamento computacional, lógica de programação e Inteligência Artificial Generativa, com utilização de algoritmos e modelos para automação de processos, desenvolvimento de software e geração de conteúdo digital, garantindo a funcionalidade e inovação das soluções.
- Preparar alimentos, utilizando as técnicas básicas de cozinha.
- Realizar mise en place e pré-preparo para procedimentos culinários.
- Organizar o ambiente e distribuir a brigada de trabalho.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- Evidenciar capacidade de apresentar proposições consistentes para resolver problemas enfrentados em situações de trabalho.
- Avaliar os impactos emocionais e sociais de nossas práticas e condutas.
- Evidenciar autodomínio.

- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Evidenciar desinibição e desprendimento para lidar com pessoas de cargos superiores.
- Demonstrar compreensão de sentimentos e emoções, procurando experimentar de forma objetiva e racional o que sente o outro indivíduo.
- Manter-se atualizado a respeito de novas tecnologias referentes à área de atuação.
- Assumir responsabilidade pelos atos praticados.
- Revelar capacidade para escutar atentamente seu interlocutor.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – INICIAR ATIVIDADES NA COZINHA

- Selecionar os equipamentos e utensílios de cozinha.
- Observar padrão de qualidade dos alimentos.
- Higienizar equipamentos, utensílios e bancadas.
- Verificar o funcionamento dos utensílios e equipamentos.
- Organizar insumos conforme a produção.
- Apresentar-se em conformidade com as normas de higiene pessoal.

B – ORGANIZAR O TRABALHO

- Cumprir as normas e protocolos sanitários.
- Verificar a quantidade e disponibilidade de insumos.
- Requisitar utensílios, equipamentos e produtos de limpeza.
- Elaborar a ficha técnica da preparação.
- Organizar ingredientes de acordo com o plano de produção e capacidade de armazenamento.

C – PRÉ-PREPARAR ALIMENTOS

- Preparar massas.
- Pesar e medir alimentos.
- Aplicar técnicas de cortes.
- Higienizar e limpar alimentos.
- Desossar carnes, aves e pescados.
- Elaborar caldos, fundos e molhos básicos.
- Marinar carnes, aves, pescados e vegetais.

D – PREPARAR ALIMENTOS

- Aplicar técnicas dietéticas.
- Temperar alimentos de acordo com métodos de cocção.
- Controlar tempo e temperatura de cocção.
- Selecionar o método de cocção de acordo com a preparação.

E – FINALIZAR ALIMENTOS

- Porcionar preparações.
- Apresentar as preparações.
- Finalizar alimentos pré-preparados.
- Realizar análise sensorial dos alimentos.
- Coletar amostras de alimentos prontos, em conformidade com a legislação.

F – REALIZAR ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- Etiquetar alimentos.
- Acondicionar alimentos para congelamento.
- Verificar condições de alimentos para aproveitamento.
- Controlar temperatura de alimentos.
- Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene.

G – HIGIENIZAR UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS E FECHAR COZINHA

- Limpar bancada.
- Desmontar praça.
- Embalar e retirar lixo da cozinha.
- Higienizar utensílios e equipamentos.
- Lavar cozinha, equipamentos e utensílios.

H – EMPREGAR TÉCNICAS DE HOSPITALIDADE DOMÉSTICA E COMERCIAL

- Receber com cordialidade.
- Utilizar técnicas de acolhimento através da alimentação.
- Aplicar técnicas de acolhimento para brigada de salão e brigada de cozinha.

I – CORRELACIONAR AS PREPARAÇÕES À HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

- Respeitar as tradições culturais relacionadas à gastronomia.
- Utilizar o conhecimento histórico gastronômico nas preparações culinárias.

J – UTILIZAR OS SISTEMAS INFORMATIZADOS COMO FERRAMENTA DE PESQUISA E ATUAÇÃO NOS SERVIÇOS DE GASTRONOMIA

- Elaborar apresentações.
- Sistematizar ficha técnica.
- Elaborar planilhas para divulgação de dados.
- Pesquisar aplicativos e softwares que possam contribuir para a área de Gastronomia.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1. Estrutura Seriada

O currículo do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: 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; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA** está de acordo com o Eixo Tecnológico **Turismo, Hospitalidade e Lazer Tecnológico** e à Área Tecnológica de **Serviços de Gastronomia** e estruturada em séries articuladas, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

O currículo do Curso do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA**, estruturado na forma de oferecimento Integrada ao Ensino Médio é constituído por:

- Componentes curriculares da Formação Geral Básica - Base Nacional Comum Curricular (BNCC);
- Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional - FTP.

5.2. Planejamento Curricular

A carga horária da **Formação Geral Básica** foi instituída pelo art. 13 e seus incisos II e III, da Resolução CNE/CEB nº 2/2024; a carga horária da Formação Geral Básica - FGB será definida de acordo com o mínimo estabelecido para cada curso técnico no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC (CNCT). A carga horária dos Itinerários de **Formação Técnica e Profissional** é instituída pelo art. 26 da Resolução CNE/CP nº 1/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; já a carga horária a ser desenvolvida por meio de atividades não presenciais está definida no parágrafo 5º do mesmo art. 26.

Este Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em **3 séries**, com um total de **3100 horas** ou **3720 horas-aula**:

- para cursos cujo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) estabelece a carga horária de **1000 horas**, a **Formação Geral Básica - FGB** será composta por **2.100 (duas mil e cem) horas**;
- a Unidade de Ensino (Etec) poderá ofertar, se desejar, 20% da carga horária do Itinerário de Formação Técnica e Profissional por meio de **Atividade Não Presencial (ANP)**.

5.3. Itinerário Formativo

O curso de **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA** é composto por **3** (três) séries anuais articuladas, com terminalidade correspondente à ocupação (ou conjunto de cargos/ocupações) identificada no mercado de trabalho.

A 1ª Série não oferece terminalidade e será destinada à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para as séries subsequentes.

O aluno que cursar a 1ª e 2ª Séries concluirá a **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA**.

Ao completar as **3 (três)** séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA**, que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico (Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) em nível de Educação Superior.



5.4. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

5.4.1. Matriz Curricular com 100% de carga horária presencial e sem “Língua Espanhola”

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL								
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 CNE/CP 2, de 4-4-2024; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024.								
Formação Geral Básica	Área do Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total		
	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		Teoria	40	-	-	40	33
	Nutrição e Higiene do Alimentos		Prática	160	-	-	160	133
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação		Prática	80	-	-	80	67
	Técnicas Gastronômicas I, II e III		Prática	160	160	120	440	367
	Conduta Profissional e Relações de Trabalho		Teoria	-	40	-	40	33
	Panificação e Confeitaria		Prática	-	160	-	160	133
	Negócios em Gastronomia		Teoria	-	40	-	40	33
	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 Séries	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).							

5.4.2. Matriz Curricular com 100% de carga horária presencial e com “Língua Espanhola”

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL								
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 CNE/CP 2, de 4-4-2024; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024.								
Formação Geral Básica	Área do Conhecimento	Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
				1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
	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 do Alimentos		Prática	160	-	-	160	133
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação		Prática	80	-	-	80	67
	Técnicas Gastronômicas I, II e III		Prática	160	160	120	440	367
	Conduta Profissional e Relações de Trabalho		Teoria	-	40	-	40	33
	Panificação e Confeitaria		Prática	-	160	-	160	133
	Negócios em Gastronomia		Teoria	-	40	-	40	33
	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
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 Séries	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).							

5.4.3. Matriz Curricular com até 20% de Atividade Não Presencial – ANP – e sem “Língua Espanhola”

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL									
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 CNE/CP 2, de 4-4-2024; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024.									
Formação Geral Básica	Área do Conhecimento		Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
					1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
	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 do Alimentos		Prática	160	-	-	160	133	
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação		Prática	80	-	-	80	67	
	Técnicas Gastronômicas I, II e III		Prática	160	160	120	440	367	
	Conduta Profissional e Relações de Trabalho		ANP	-	40	-	40	33	
	Panificação e Confeitaria		Prática	-	160	-	160	133	
	Negócios em Gastronomia		Teoria	-	40	-	40	33	
	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	400	360	1200	1000		
TOTAL GERAL DO CURSO			1240	1240	1240	3720	3100		
Aulas semanais			31	31	31	-	-		
Aulas semanais presenciais			30	30	30	-	-		
Aulas semanais em ANP			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 Séries	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 de 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).								

5.4.4. Matriz Curricular com até 20% de Atividade Não Presencial – ANP – e com “Língua Espanhola”

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL									
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 CNE/CP 2, de 4-4-2024; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024.									
Formação Geral Básica	Área do Conhecimento		Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
					1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
	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
Itinerário de Formação Técnica e Profissional	Gastronomia e Hospitalidade		ANP	40	-	-	40	33	
	Nutrição e Higiene do Alimentos		Prática	160	-	-	160	133	
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação		Prática	80	-	-	80	67	
	Técnicas Gastronômicas I, II e III		Prática	160	160	120	440	367	
	Conduta Profissional e Relações de Trabalho		ANP	-	40	-	40	33	
	Panificação e Confeitaria		Prática	-	160	-	160	133	
	Negócios em Gastronomia		Teoria	-	40	-	40	33	
	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	400	360	1200	1000	
TOTAL GERAL DO CURSO				1240	1240	1240	3720	3100	
Aulas semanais				31	31	31	-	-	
Aulas semanais presenciais				30	30	30	-	-	
Aulas semanais em ANP				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 Séries	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 de 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).								

5.5. Formação Geral Básica e Formação Técnica Profissional

5.5.1. 1ª Série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

5.5.1.1. Área do Conhecimento: LINGUAGENS E SUAS TECNOLOGIAS

Competências Pessoais/Socioemocionais			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
Evidenciar empatia em processos de comunicação.	Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvem duração.	Evidenciar percepção estética.	Evidenciar capacidade e interesse na construção de relacionamentos.
Competência Específica da Área			
Compreender o funcionamento das diferentes linguagens e práticas culturais (artísticas, corporais e verbais) e mobilizar esses conhecimentos na recepção e produção de discursos nos diferentes campos de atuação social e nas diversas mídias, para ampliar as formas de participação social, o entendimento e as possibilidades de explicação e interpretação crítica da realidade e para continuar aprendendo. (Competência 1 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LP12) Selecionar informações, dados e argumentos em fontes confiáveis, impressas e digitais, e utilizá-los de forma referenciada, para que o texto a ser produzido tenha um nível de aprofundamento adequado (para além do senso comum) e contemple a sustentação das posições defendidas.</p> <p>(EM13LP13) Analisar, a partir de referências contextuais, estéticas e culturais, efeitos de sentido decorrentes de escolhas de elementos sonoros (volume, timbre, intensidade, pausas, ritmo, efeitos sonoros, sincronização etc.) e de suas relações com o verbal, levando-os em conta na produção de áudios, para ampliar as possibilidades de construção de sentidos e de apreciação.</p> <p>(EM13LP48) Identificar assimilações, rupturas e permanências no processo de constituição da literatura brasileira e ao longo de sua trajetória, por meio da leitura e análise de obras fundamentais do cânone ocidental, em especial da literatura portuguesa, para perceber a</p>	<p>Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.</p>	<p>(EM13LGG101) Compreender e analisar processos de produção e circulação de discursos, nas diferentes linguagens, para fazer escolhas fundamentadas em função de interesses pessoais e coletivos.</p> <p>(EM13LGG102) Analisar visões de mundo, conflitos de interesse, preconceitos e ideologias presentes nos discursos veiculados nas diferentes mídias, ampliando suas possibilidades de explicação, interpretação e intervenção crítica da/na realidade.</p> <p>(EM13LGG103) Analisar o funcionamento das linguagens, para interpretar e produzir criticamente discursos em textos de diversas semioses (visuais, verbais, sonoras, gestuais).</p> <p>(EM13LGG104) Utilizar as diferentes linguagens, levando em conta seus funcionamentos, para a compreensão e produção de textos e discursos em diversos campos de atuação social.</p> <p>(EM13LGG105) Analisar e experimentar diversos processos de remediação de produções</p>	<p>Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.</p>

historicidade de matrizes e procedimentos estéticos.		multissemióticas, multimídia e transmídia, desenvolvendo diferentes modos de participação e intervenção social.	
Competência Específica da Área			
Compreender os processos identitários, conflitos e relações de poder que permeiam as práticas sociais de linguagem, respeitando as diversidades e a pluralidade de ideias e posições, e atuar socialmente com base em princípios e valores assentados na democracia, na igualdade e nos Direitos Humanos, exercitando o autoconhecimento, a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação, e combatendo preconceitos de qualquer natureza. (Competência 2 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais).</p> <p>(EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p> <p>(EM13LP01) Relacionar o texto, tanto na produção como na leitura/escuta, com suas condições de produção e seu contexto sócio-histórico de circulação (leitor/audiência previstos, objetivos, pontos de vista e perspectivas, papel social do autor, época, gênero do discurso etc.), de forma a ampliar as possibilidades de construção de sentidos e de análise crítica e produzir textos adequados a diferentes situações.</p> <p>(EM13LP20) Compartilhar gostos, interesses, práticas culturais, temas/problemas/questões que despertam maior interesse ou preocupação, respeitando e valorizando diferenças, como</p>	<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais).</p> <p>(EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p>	<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais).</p> <p>(EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p>	<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais).</p> <p>(EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p>

forma de identificar afinidades e interesses comuns, como também de organizar e/ou participar de grupos, clubes, oficinas e afins.

(EM13LP36) Analisar os interesses que movem o campo jornalístico, os impactos das novas tecnologias digitais de informação e comunicação e da Web 2.0 no campo e as condições que fazem da informação uma mercadoria e da checagem de informação uma prática (e um serviço) essencial, adotando atitude analítica e crítica diante dos textos jornalísticos.

(EM13LP37A) Conhecer e analisar diferentes projetos editoriais – institucionais, privados, públicos, financiados, independentes etc. –, de forma a ampliar o repertório de escolhas possíveis de fontes de informação e opinião.

(EM13LP37B) Reconhecer o papel da mídia plural para a consolidação da democracia em projetos editoriais – institucionais, privados, públicos, financiados, independentes etc.

(EM13LP38) Analisar os diferentes graus de parcialidade/imparcialidade (no limite, a não neutralidade) em textos noticiosos, comparando relatos de diferentes fontes e analisando o recorte feito de fatos/dados e os efeitos de sentido provocados pelas escolhas realizadas pelo autor do texto, de forma a manter uma atitude crítica diante dos textos jornalísticos e tornar-se consciente das escolhas feitas como produtor.

(EM13LP40) Analisar o fenômeno da pós-verdade – discutindo as condições e os mecanismos de disseminação de fake news e, também, exemplos, causas e consequências desse fenômeno e da prevalência de crenças e opiniões sobre fatos –, de forma a adotar atitude crítica em relação ao fenômeno e desenvolver uma postura flexível que permita rever crenças e opiniões quando fatos apurados as contradisserem.

(EM13LP42) Acompanhar, analisar e discutir a cobertura da mídia diante de acontecimentos e questões de relevância social, local e global, comparando diferentes enfoques e perspectivas, por meio do uso de ferramentas de curadoria

(como agregadores de conteúdo) e da consulta a serviços e fontes de checagem e curadoria de informação de forma a aprofundar o entendimento sobre um determinado fato ou questão, identificar o enfoque preponderante da mídia e manter-se implicado, de forma crítica, com os fatos e as questões que afetam a coletividade.			
Competência Específica da Área			
Utilizar diferentes linguagens (artísticas, corporais e verbais) para exercer, com autonomia e colaboração, protagonismo e autoria na vida pessoal e coletiva, de forma crítica, criativa, ética e solidária, defendendo pontos de vista que respeitem o outro e promovam os Direitos Humanos, a consciência socioambiental e o consumo responsável, em âmbito local, regional e global. (Competência 3 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	<p>(EM13LGG301) Participar de processos de produção individual e colaborativa em diferentes linguagens (artísticas, corporais e verbais), levando em conta suas formas e seus funcionamentos, para produzir sentidos em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG302) Posicionar-se criticamente diante de diversas visões de mundo presentes nos discursos em diferentes linguagens, levando em conta seus contextos de produção e de circulação.</p> <p>(EM13LGG303) Debater questões polêmicas de relevância social, analisando diferentes argumentos e opiniões, para formular, negociar e sustentar posições, frente à análise de perspectivas distintas.</p> <p>(EM13LGG304) Formular propostas, intervir e tomar decisões que levem em conta o bem comum e os Direitos Humanos, a consciência socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional e global.</p> <p>(EM13LGG305) Mapear e criar, por meio de práticas de linguagem, possibilidades de atuação social, política, artística e cultural para enfrentar desafios contemporâneos, discutindo</p>	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.

		princípios e objetivos dessa atuação de maneira crítica, criativa, solidária e ética.	
Competência Específica da Área			
Compreender as línguas como fenômeno (geo)político, histórico, cultural, social, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso, reconhecendo suas variedades e vivenciando-as como formas de expressões identitárias, pessoais e coletivas, bem como agindo no enfrentamento de preconceitos de qualquer natureza. (Competência 4 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LGG401) Analisar criticamente textos de modo a compreender e caracterizar as línguas como fenômeno (geo)político, histórico, social, cultural, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG402) Empregar, nas interações sociais, a variedade e o estilo de língua adequados à situação comunicativa, ao(s) interlocutor(es) e ao gênero do discurso, respeitando os usos das línguas por esse(s)interlocutor(es) e sem preconceito linguístico.</p> <p>(EM13LGG403) Fazer uso do inglês como língua de comunicação global, levando em conta a multiplicidade e variedade de usos, usuários e funções dessa língua no mundo contemporâneo.</p> <p>(EM13LP09) Comparar o tratamento dado pela gramática tradicional e pelas gramáticas de uso contemporâneas em relação a diferentes tópicos gramaticais, de forma a perceber as diferenças de abordagem e o fenômeno da variação linguística e analisar motivações que levam ao predomínio do ensino da norma-padrão na escola.</p> <p>(EM13LP10) Analisar o fenômeno da variação linguística, em seus diferentes níveis (variações fonético-fonológica, lexical, sintática, semântica e estilístico-pragmática) e em suas diferentes dimensões (regional, histórica, social, situacional, ocupacional, etária etc.), de forma a ampliar a compreensão sobre a natureza viva e dinâmica da língua e sobre o fenômeno da constituição de variedades linguísticas de prestígio e estigmatizadas, e a fundamentar o respeito às variedades linguísticas e o combate a preconceitos linguísticos.</p>	<p>(EM13LGG401) Analisar criticamente textos de modo a compreender e caracterizar as línguas como fenômeno (geo)político, histórico, social, cultural, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG402) Empregar, nas interações sociais, a variedade e o estilo de língua adequados à situação comunicativa, ao(s) interlocutor(es) e ao gênero do discurso, respeitando os usos das línguas por esse(s)interlocutor(es) e sem preconceito linguístico.</p> <p>(EM13LGG403) Fazer uso do inglês como língua de comunicação global, levando em conta a multiplicidade e variedade de usos, usuários e funções dessa língua no mundo contemporâneo.</p>	<p>(EM13LGG401) Analisar criticamente textos de modo a compreender e caracterizar as línguas como fenômeno (geo)político, histórico, social, cultural, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG402) Empregar, nas interações sociais, a variedade e o estilo de língua adequados à situação comunicativa, ao(s) interlocutor(es) e ao gênero do discurso, respeitando os usos das línguas por esse(s)interlocutor(es) e sem preconceito linguístico.</p> <p>(EM13LGG403) Fazer uso do inglês como língua de comunicação global, levando em conta a multiplicidade e variedade de usos, usuários e funções dessa língua no mundo contemporâneo.</p>	<p>(EM13LGG403) Fazer uso do inglês como língua de comunicação global, levando em conta a multiplicidade e variedade de usos, usuários e funções dessa língua no mundo contemporâneo.</p>

Competência Específica da Área

Compreender os processos de produção e negociação de sentidos nas práticas corporais, reconhecendo-as e vivenciando-as como formas de expressão de valores e identidades, em uma perspectiva democrática e de respeito à diversidade. **(Competência 5 Currículo Paulista/BNCC)**

Habilidades

I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	<p>(EM13LGG501) Selecionar e utilizar movimentos corporais de forma consciente e intencional para interagir socialmente em práticas corporais, de modo a estabelecer relações construtivas, empáticas, éticas e de respeito às diferenças.</p> <p>(EM13LGG502) Analisar criticamente preconceitos, estereótipos e relações de poder presentes nas práticas corporais, adotando posicionamento contrário a qualquer manifestação de injustiça e desrespeito a direitos humanos e valores democráticos.</p> <p>(EM13LGG503) Vivenciar práticas corporais e significá-las em seu projeto de vida, como forma de autoconhecimento, autocuidado com o corpo e com a saúde, socialização e entretenimento.</p>	<p>(EM13LGG501) Selecionar e utilizar movimentos corporais de forma consciente e intencional para interagir socialmente em práticas corporais, de modo a estabelecer relações construtivas, empáticas, éticas e de respeito às diferenças.</p> <p>(EM13LGG502) Analisar criticamente preconceitos, estereótipos e relações de poder presentes nas práticas corporais, adotando posicionamento contrário a qualquer manifestação de injustiça e desrespeito a direitos humanos e valores democráticos.</p> <p>(EM13LGG503) Vivenciar práticas corporais e significá-las em seu projeto de vida, como forma de autoconhecimento, autocuidado com o corpo e com a saúde, socialização e entretenimento.</p>

Competência Específica da Área

Apreciar esteticamente as mais diversas produções artísticas e culturais, considerando suas características locais, regionais e globais, e mobilizar seus conhecimentos sobre as linguagens artísticas para dar significado e (re)construir produções autorais individuais e coletivas, exercendo protagonismo de maneira crítica e criativa, com respeito à diversidade de saberes, identidades e culturas. **(Competência 6 Currículo Paulista/BNCC)**

Habilidades

I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	<p>(EM13LGG601) Apropriar-se do patrimônio artístico de diferentes tempos e lugares, compreendendo a sua diversidade, bem como os processos de legitimação das manifestações artísticas na sociedade, desenvolvendo visão crítica e histórica.</p> <p>(EM13LGG602) Fruir e apreciar esteticamente diversas manifestações artísticas e culturais, das locais às mundiais, assim como delas participar, de modo a aguçar continuamente a sensibilidade, a imaginação e a criatividade.</p>	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.

		<p>(EM13LGG603) Expressar-se e atuar em processos de criação autorais individuais e coletivos nas diferentes linguagens artísticas (artes visuais, audiovisual, dança, música e teatro) e nas intersecções entre elas, recorrendo a referências estéticas e culturais, conhecimentos de naturezas diversas (artísticos, históricos, sociais e políticos) e experiências individuais e coletivas.</p> <p>(EM13LGG604) Relacionar as práticas artísticas às diferentes dimensões da vida social, cultural, política e econômica e identificar o processo de construção histórica dessas práticas.</p>	
Competência Específica da Área			
Mobilizar práticas de linguagem no universo digital, considerando as dimensões técnicas, críticas, criativas, éticas e estéticas, para expandir as formas de produzir sentidos, de engajar-se em práticas autorais e coletivas, e de aprender a aprender nos campos da ciência, cultura, trabalho, informação e vida pessoal e coletiva. (Competência 7 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LGG701) Explorar tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), compreendendo seus princípios e funcionalidades, e utilizá-las de modo ético, criativo, responsável e adequado a práticas de linguagem em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG703) Utilizar diferentes linguagens, mídias e ferramentas digitais em processos de produção coletiva, colaborativa e projetos autorais em ambientes digitais.</p> <p>(EM13LP11) Fazer curadoria de informação, tendo em vista diferentes propósitos e projetos discursivos.</p> <p>(EM13LP28) Organizar situações de estudo e utilizar procedimentos e estratégias de leitura adequados aos objetivos e à natureza do conhecimento em questão.</p> <p>(EM13LP32A) Selecionar informações e dados necessários para uma dada pesquisa (sem excedê-los) em diferentes fontes (orais, impressas, digitais etc.).</p> <p>(EM13LP35) Utilizar adequadamente ferramentas de apoio a apresentações orais, escolhendo e usando tipos e tamanhos de fontes que permitam boa visualização, topicalizando</p>	<p>(EM13LGG701) Explorar tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), compreendendo seus princípios e funcionalidades, e utilizá-las de modo ético, criativo, responsável e adequado a práticas de linguagem em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG703) Utilizar diferentes linguagens, mídias e ferramentas digitais em processos de produção coletiva, colaborativa e projetos autorais em ambientes digitais.</p>	<p>(EM13LGG701) Explorar tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), compreendendo seus princípios e funcionalidades, e utilizá-las de modo ético, criativo, responsável e adequado a práticas de linguagem em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG702) Avaliar o impacto das tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC) na formação do sujeito e em suas práticas sociais, para fazer uso crítico dessa mídia em práticas de seleção, compreensão e produção de discursos em ambiente digital.</p> <p>(EM13LGG703) Utilizar diferentes linguagens, mídias e ferramentas digitais em processos de produção coletiva, colaborativa e projetos autorais em ambientes digitais.</p> <p>(EM13LGG704) Apropriar-se criticamente de processos de pesquisa e busca de informação, por meio de ferramentas e dos novos formatos de produção e distribuição do conhecimento na cultura de rede.</p>	<p>(EM13LGG701) Explorar tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), compreendendo seus princípios e funcionalidades, e utilizá-las de modo ético, criativo, responsável e adequado a práticas de linguagem em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG703) Utilizar diferentes linguagens, mídias e ferramentas digitais em processos de produção coletiva, colaborativa e projetos autorais em ambientes digitais.</p>

<p>e/ou organizando o conteúdo em itens, inserindo de forma adequada imagens, gráficos, tabelas, formas e elementos gráficos, dimensionando a quantidade de texto e imagem por slide e usando, de forma harmônica, recursos (efeitos de transição, slides mestres, layouts personalizados, gravação de áudios em slides etc.).</p> <p>(EM13LP39) Usar procedimentos de checagem de fatos noticiados e fotos publicadas (verificar/avaliar veículo, fonte, data e local da publicação, autoria, URL, formatação; comparar diferentes fontes; consultar ferramentas e sites checadores etc.), de forma a combater a proliferação de notícias falsas (fake news).</p> <p>(EM13LP41B) Comparar os feeds de diferentes páginas de redes sociais e discutir os efeitos desses modelos de curadoria, de forma a ampliar as possibilidades de trato com o diferente e minimizar o efeito bolha e a manipulação de terceiros.</p> <p>(EM13LP44A) Analisar formas contemporâneas de publicidade em contexto digital (advergame, anúncios em vídeos, social advertising, unboxing, narrativa mercadológica, entre outras), e peças de campanhas publicitárias e políticas (cartazes, folhetos, anúncios, propagandas em diferentes mídias, spots, jingles etc.).</p> <p>(EM13LP44C) Explicar os mecanismos de persuasão utilizados e os efeitos de sentido provocados pelas escolhas feitas em termos de elementos e recursos linguístico-discursivos, imagéticos, sonoros, gestuais e espaciais, entre outros.</p>			
Orientações			
<p>LÍNGUA PORTUGUESA</p> <p>O componente curricular “Língua Portuguesa” está estruturado nos cinco campos de atuação social, a saber: “Práticas de Estudo e Pesquisa”, “Jornalístico-midiático”, “Vida Pública”, “Artístico-literário” e campo “Vida Pessoal”.</p> <p>O campo das Práticas de Estudo e Pesquisa abrange a pesquisa, recepção, apreciação, análise, aplicação e produção de discursos/textos expositivos, analíticos e argumentativos, que circulam tanto na esfera escolar como na acadêmica e de pesquisa, assim como no jornalismo de divulgação científica; o campo Jornalístico-midiático refere-se aos discursos/textos da mídia informativa (impressa, televisiva, radiofônica e digital) e ao discurso publicitário; o campo de atuação na Vida Pública contempla os discursos/textos normativos, legais e jurídicos que regulam a convivência em sociedade, assim como discursos/textos propositivos e reivindicatórios (petições, manifestos etc.); o campo Artístico-literário abrange o espaço de circulação das manifestações artísticas em geral, contribuindo para a construção da apreciação estética, significativa para a constituição de identidades, a vivência de processos criativos, o reconhecimento da diversidade e da multiculturalidade e a expressão de sentimentos e emoções; e o campo da Vida Pessoal organiza-se de modo a possibilitar uma reflexão sobre as condições que cercam a vida contemporânea e a condição juvenil no Brasil e no mundo e sobre temas e questões que afetam os jovens. Esses campos de atuação estão materializados nas práticas de linguagem: leitura e escrita, escuta e oralidade e análise linguística.</p>			

Sugere-se que, aspectos voltados à interação, gostos, interesses, entre outros, sejam relacionados com os princípios e valores de equidade, democracia e de direitos humanos, quando forem desenvolvidas práticas culturais de países lusófonos.

É importante que os estudantes sejam motivados a participar de eventos que considerem o debate, a explanação de ideias, a busca por posicionamento crítico, entre outras dinâmicas que ocorrem em ambientes como clubes, oficinas e afins; sugere-se que se desenvolvam projetos integrados aos diferentes campos de atuação social.

LÍNGUA INGLESA

O componente curricular “Língua Inglesa” está estruturado nos cinco campos de atuação social, a saber: “**Práticas de Estudo e Pesquisa**”, “**Jornalístico-midiático**”, “**Vida Pública**”, “**Artístico-literário**” e campo “**Vida Pessoal**”. A contextualização das práticas de linguagem nos diversos campos de atuação permite explorar a multiplicidade de usos da língua inglesa na cultura digital, nas culturas juvenis e em estudos e pesquisas, além de promover a ampliação das perspectivas do estudante em relação à sua vida pessoal e profissional, favorecendo a aproximação e integração com grupos multilíngues e multiculturais no mundo. (BRASIL, 2018)

ARTE

O componente curricular “Arte” está estruturado nos cinco campos de atuação, a saber: Vida Pessoal, Vida Pública, Jornalístico-Midiático, Estudo e Pesquisa e campo Artístico-Literário; a materialização do componente curricular ocorre nas seis dimensões vinculadas em cada contexto social e cultural das aprendizagens do discente: Criação, Crítica, Estesia, Expressão, Fruição e Reflexão.

Os conhecimentos foram agrupados nas unidades temáticas: “**Elementos da Linguagem**”, “**Materialidades**”, “**Mediação Cultural**”, “**Patrimônio Cultural**”, “**Processo de Criação**”, “**Saberes Estéticos e Culturais**”,

Sugere-se ao professor que realize escolhas relacionadas às diferentes linguagens artísticas: artes visuais, dança, teatro e música, entretanto, é fundamental que o estudante tenha a oportunidade de vivenciar todas as práticas da Arte e seja direcionado à leitura e apreciação de produtos artístico-culturais.

EDUCAÇÃO FÍSICA

As unidades temáticas previstas para o componente de Educação Física no Ensino Médio estão em consonância com o Currículo Paulista. São elas: “**Brincadeiras e Jogos**”, “**Esporte**”, “**Dança**”, “**Ginástica**”, “**Luta**”, “**Práticas Corporais de Aventura**” e “**Corpo, Movimento e Saúde**”. Há um rol de práticas corporais que se manifestam em diferentes elementos da cultura corporal do movimento, aqui estabelecidos como “unidades temáticas”. O educador deve procurar desenvolver essas práticas, considerando as condições locais da Unidade de Ensino e os recursos dos quais dispõe.

Objetos do Conhecimento

I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
PRÁTICAS DE ESCUTA E ORALIDADE <ul style="list-style-type: none"> Práticas de oralidade: <ul style="list-style-type: none"> ✓ escuta atenta, turno e tempo de fala; ✓ tomada de nota. Efeitos de sentido: <ul style="list-style-type: none"> ✓ compreensão geral e específica de textos e relação entre textos e contextos de produção (textos orais). Planejamento, produção e edição de textos orais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ produção oral pelo uso de recursos multissemióticos, de forma individual e coletiva; ✓ uso adequado de ferramentas de apoio para apresentações orais; ✓ relação do texto com o contexto de produção e experimentação de papéis sociais. 	PRÁTICAS DE ESCUTA E ORALIDADE <ul style="list-style-type: none"> Escuta atenta, turno e tempo de fala; Tomada de nota; Compreensão geral e específica de textos orais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ estratégias de leitura: <ul style="list-style-type: none"> ○ conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido; ○ atenção às informações que se deseja extrair do texto. Identificação de características da linguagem falada para o exercício “<i>speaking</i>”; Relação entre textos e contextos de produção de textos orais; Efeitos de sentidos em textos de natureza oral: 	ELEMENTOS DA LINGUAGEM <ul style="list-style-type: none"> Aspectos relacionados aos códigos, símbolos e signos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ artes visuais; ✓ música; ✓ teatro; ✓ dança. Produção da linguagem da Arte e suas transformações: <ul style="list-style-type: none"> ✓ da pintura rupestre à contemporaneidade. Processos técnicos, formais e temáticos nos movimentos e estilos artísticos. MATERIALIDADES <ul style="list-style-type: none"> Prática artística: <ul style="list-style-type: none"> ✓ materiais, técnicas e suportes; ✓ experimentação, combinação e descobertas na linguagem artística: 	BRINCADEIRAS E JOGOS <ul style="list-style-type: none"> Aspectos estruturais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ classificação: <ul style="list-style-type: none"> ○ brincadeiras: <ul style="list-style-type: none"> ➢ práticas populares; ➢ brincadeiras livres; ➢ brincadeiras dirigidas. ○ jogos: <ul style="list-style-type: none"> ➢ competitivos; ➢ cooperativos; ➢ recreativos; ➢ de interpretação de personagem: <ul style="list-style-type: none"> ▪ RPG (Role Playing Game). ➢ eletrônicos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ estratégias; ▪ regras e condutas; ▪ coordenação motora fina;
PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA			

<ul style="list-style-type: none"> Estratégias de leitura: <ul style="list-style-type: none"> ✓ procedimentos de estudo: <ul style="list-style-type: none"> o organização; o grifar, anotar, resumir. Apreciação: <ul style="list-style-type: none"> ✓ avaliação de aspectos éticos, estéticos e políticos em textos e produções artísticas, culturais etc. Réplica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ posicionamento responsável em relação a temas, visões de mundo e ideologias veiculado por textos e atos de linguagem. Relação do texto com o contexto de produção e experimentação dos papéis sociais; Leitura e compreensão de Textos Escritos e Multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ estratégias de leitura; ✓ efeitos de sentido: <ul style="list-style-type: none"> o compreensão geral e específica de textos e relação entre textos e contextos de produção; o uso de recursos linguísticos e multissemióticos com efeitos de sentido. Contexto de produção, circulação e recepção de Textos Publicitários: <ul style="list-style-type: none"> ✓ análise de textos de gêneros discursivos contemporâneos de campanhas publicitárias e políticas; ✓ mecanismos de persuasão e argumentação; ✓ peças de campanhas publicitárias: cartazes, folhetos, anúncios, propagandas em diferentes mídias, spots, jingles etc. Condições de produção (e/ou reconstrução), circulação e recepção de Textos Artístico-literários: <ul style="list-style-type: none"> ✓ curadoria de repertório artístico-literário; ✓ compreensão em leitura e análise das obras fundamentais do cânone ocidental (Literatura Portuguesa); 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ linguagem denotativa e conotativa em textos de diferentes intencionalidades. Relação entre fala e escrita; Planejamento, produção e edição de textos orais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ produção de gêneros orais demarcados pelos atos de narrar, relatar, expor, argumentar e descrever ações, adequados às diferentes plataformas e ambientes para publicação. <p>PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA</p> <ul style="list-style-type: none"> Procedimentos de estudo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ organização; ✓ grifar, anotar, resumir. Leitura e compreensão de textos escritos e multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ estratégias de leitura: <ul style="list-style-type: none"> o compreensão geral (<i>skimming</i>) e específica (<i>scanning</i>); o efeitos de sentido; o uso de recursos linguísticos e multissemióticos com efeitos de sentido: <ul style="list-style-type: none"> ➢ recursos ortográficos e de pontuação (indicação de abreviações e palavras escondidas); ➢ uso de cognatos (palavras transparentes); ➢ uso de palavras já conhecidas; ➢ presença de palavras-chave (Keywords); ➢ pesquisa de palavras em dicionários. o identificação do objetivo que se tem com a leitura; o observação do título e do formato do texto (figuras, ilustrações, subtítulo, entre outros); o conhecimento prévio sobre o tema; o identificação do gênero textual; 	<ul style="list-style-type: none"> o artes visuais, música, teatro, dança e tecnologias digitais. Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ manuais; ✓ suporte tecnológico (ferramentas e dispositivos digitais). Significado do material enquanto obra de arte. <p>MEDIAÇÃO CULTURAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Aspectos históricos e evolutivos do pensamento humano por meio de obras artísticas; Influências de novas tecnologias e desdobramentos na Arte e na Cultura; Aspectos relacionais nas produções artísticas e culturais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ gênero; ✓ ética e consumo; ✓ política e ideologias; ✓ trajetórias pessoais e profissionais; ✓ outras áreas do conhecimento. Espaços culturais e artísticos e agentes. <p>PROCESSOS DE CRIAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> Etapas do processo criativo e artístico; Técnicas e ferramentas; Mitos e verdades do processo criativo. <p>PATRIMÔNIO CULTURAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Aspectos conceituais de patrimônio: <ul style="list-style-type: none"> ✓ artístico; ✓ histórico; ✓ cultural; ✓ bens materiais e imateriais; ✓ tombamento. Memória e preservação de bens; Espaços de conservação, preservação e apreciação de obras de arte. <p>SABERES ESTÉTICOS E CULTURAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Dimensão estética da Arte: <ul style="list-style-type: none"> ✓ imagem, corpo, tempo e espaço. Diferentes concepções da Cultura: <ul style="list-style-type: none"> ✓ erudita; ✓ popular ou espontânea; 	<ul style="list-style-type: none"> realidade virtual x realidade aumentada. <p>ESPORTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Aspectos estruturais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ classificação: <ul style="list-style-type: none"> o técnico-combinatório; o de combate; o de invasão. ✓ sistema tático e regras; <ul style="list-style-type: none"> o linguagens dos sinais na arbitragem (universal). ✓ ferramentas digitais aplicadas à prática de esporte. <p>DANÇA</p> <ul style="list-style-type: none"> Aspectos estruturais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ classificação: <ul style="list-style-type: none"> o origem; o finalidade/propósito; o maneiras de dançar: <ul style="list-style-type: none"> ➢ dança solo; ➢ dança em dupla; ➢ dança em grupo. ✓ características e expressões da dança: <ul style="list-style-type: none"> o popular; o clássica/erudita; o de salão; o de massas. ✓ diálogo entre a dança e os fenômenos socioculturais. <p>GINÁSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Modalidades competitivas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ acrobática; ✓ aeróbica; ✓ artística; ✓ rítmica; ✓ de trampolim. Recursos tecnológicos aplicados à prática da ginástica. <p>LUTA</p> <ul style="list-style-type: none"> Lutas no Brasil e no mundo;
--	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> ✓ repertórios de leitura e apreciação: literatura brasileira, portuguesa, indígena, africana e latino-americana. • Reconstrução do contexto de produção, circulação e recepção de Textos, Mídias e Práticas da Cultura Digital: <ul style="list-style-type: none"> ✓ análise dos processos de curadoria de informação em ambiente digital; ✓ curadoria de informação com posicionamento crítico. <p>PRÁTICAS DE ANÁLISE LINGÜÍSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variação linguística (abordagens): <ul style="list-style-type: none"> ✓ análise dos diferentes níveis e dimensões; ✓ preconceito linguístico: <ul style="list-style-type: none"> ○ combate ao preconceito linguístico. • Morfossintaxe; • Usos da norma-padrão: <ul style="list-style-type: none"> ✓ análise de usos. • Gêneros de apoio à compreensão de textos orais, escritos e multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ sínteses, resumos, esquemas; ✓ textualização e retextualização. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ promoção de tempestade de ideias; ○ observação de informações específicas; ○ observação de imagens, números e símbolos universais; ○ reconhecimento da ideia que está sendo desenvolvida no texto; ○ apresentação de introduções formais e informais para a elaboração de texto; ○ identificação de frases-chave. <ul style="list-style-type: none"> • Relação entre textos e contextos de produção: <ul style="list-style-type: none"> ✓ aspectos do gênero e do contexto de produção e circulação de textos. • Planejamento, produção e edição de textos escritos e multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ curadoria de informação; ✓ consideração do contexto de produção, circulação e recepção; ✓ produção escrita: <ul style="list-style-type: none"> ○ uso de recursos multissemióticos, de forma individual e coletiva; ○ uso de ferramentas digitais. • Produção de gêneros escritos demarcados pelos atos de narrar, relatar, expor, argumentar e descrever ações, adequados às diferentes plataformas e ambientes para publicação. <p>PRÁTICAS DE ANÁLISE LINGÜÍSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variação linguística (abordagens); • Interação dos gêneros textuais e práticas artísticas e culturais de países de língua inglesa; • Saberes populares, músicas, danças, comidas, festas típicas, personalidades, datas comemorativas; • Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ dicionários bilíngues, vocabulários, glossários; ✓ sinônimos, antônimos, siglas, abreviações e acrônimos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ de massa. • Produção artística e cultural brasileiras: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Influência portuguesa; ✓ influência africana; ✓ influência indígena; influência imigrante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organização de eventos e competições de luta; • Influência das mídias nas práticas de luta: <ul style="list-style-type: none"> ✓ luta enquanto esporte; ✓ luta enquanto prática corporal; ✓ luta enquanto espetáculo. • Linguagens dos sinais na arbitragem (universal). <p>PRÁTICAS CORPORAIS DE AVENTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos estruturais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ classificação: <ul style="list-style-type: none"> ○ locais urbanos; ○ na natureza. <p>CORPO, MOVIMENTO E SAÚDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corpo em movimento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ benefícios das atividades corporais; ✓ demandas energéticas e hábitos de alimentação; ✓ capacidades físicas e habilidades motoras; ✓ atividade física ou exercício físico X qualidade de vida; ✓ o corpo e os possíveis efeitos nas práticas corporais: <ul style="list-style-type: none"> ○ efeitos fisiológicos; ○ efeitos morfológicos; ○ efeitos psicossociais. ✓ cultura corporal e identidade: <ul style="list-style-type: none"> ○ padrões e estereótipos de beleza corporal; ○ funções sociais das práticas corporais; ○ comparação fisiológica e seus efeitos nos discursos sobre saúde e corpo na contemporaneidade.
--	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none">• Conceitos gramaticais necessários para a organização das linguagens formal e informal.		
Carga Horária			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
80 horas-aula	80 horas-aula	80 horas-aula	80 horas-aula
Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: http://crt.cps.sp.gov.br . Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.			

5.5.1.2. Área do Conhecimento: MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS

I.5. MATEMÁTICA	
Competências Pessoais/Socioemocionais	
Demonstrar capacidade de lidar com situações novas e inusitadas.	
Competência Específica da Área	
Utilizar estratégias, conceitos e procedimentos matemáticos para interpretar situações em diversos contextos, sejam atividades cotidianas, sejam fatos das Ciências da Natureza e Humanas, das questões socioeconômicas ou tecnológicas, divulgados por diferentes meios, de modo a contribuir para uma formação geral. (Competência 1 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidades	
(EM13MAT101) Interpretar criticamente situações econômicas, sociais e fatos relativos às Ciências da Natureza que envolvam a variação de grandezas, pela análise dos gráficos das funções representadas e das taxas de variação, com ou sem apoio de tecnologias digitais.	
(EM13MAT104) Interpretar taxas e índices de natureza socioeconômica (índice de desenvolvimento humano, taxas de inflação, entre outros), investigando os processos de cálculo desses números, para analisar criticamente a realidade e produzir argumentos.	
Competência Específica da Área	
Propor ou participar de ações para investigar desafios do mundo contemporâneo e tomar decisões éticas e socialmente responsáveis, com base na análise de problemas sociais, como os voltados a situações de saúde, sustentabilidade, das implicações da tecnologia no mundo do trabalho, entre outros, mobilizando e articulando conceitos, procedimentos e linguagens próprios da Matemática. (Competência 2 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidade	
(EM13MAT203) Aplicar conceitos matemáticos no planejamento, na execução e na análise de ações envolvendo a utilização de aplicativos e a criação de planilhas (para o controle de orçamento familiar, simuladores de cálculos de juros simples e compostos, entre outros), para tomar decisões.	
Competência Específica da Área	
Utilizar estratégias, conceitos, definições e procedimentos matemáticos para interpretar, construir modelos e resolver problemas em diversos contextos, analisando a plausibilidade dos resultados e a adequação das soluções propostas, de modo a construir argumentação consistente. (Competência 3 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidades	
(EM13MAT302) Construir modelos empregando as funções polinomiais de 1º ou 2º grau, para resolver problemas em contextos diversos, com ou sem apoio de tecnologias digitais.	
(EM13MAT314) Resolver e elaborar problemas que envolvem grandezas determinadas pela razão ou pelo produto de outras (velocidade, densidade demográfica, energia elétrica etc.).	
Competência Específica da Área	

Compreender e utilizar, com flexibilidade e precisão, diferentes registros de representação matemáticos (algébrico, geométrico, estatístico, computacional etc.), na busca de solução e comunicação de resultados de problemas. **(Competência 4 Currículo Paulista/BNCC)**

Habilidades

(EM13MAT401) Converter representações algébricas de funções polinomiais de 1º grau em representações geométricas no plano cartesiano, distinguindo os casos nos quais o comportamento é proporcional, recorrendo ou não a softwares ou aplicativos de álgebra e geometria dinâmica.

(EM13MAT402) Converter representações algébricas de funções polinomiais de 2º grau em representações geométricas no plano cartesiano, distinguindo os casos nos quais uma variável for diretamente proporcional ao quadrado da outra, recorrendo ou não a softwares ou aplicativos de álgebra e geometria dinâmica, entre outros materiais.

(EM13MAT404) Analisar funções definidas por uma ou mais sentenças (tabela do Imposto de Renda, contas de luz, água, gás etc.), em suas representações algébrica e gráfica, identificando domínios de validade, imagem, crescimento e decrescimento, e convertendo essas representações de uma para outra, com ou sem apoio de tecnologias digitais.

(EM13MAT406) Construir e interpretar tabelas e gráficos de frequências com base em dados obtidos em pesquisas por amostras estatísticas, incluindo ou não o uso de softwares que interrelacionem estatística, geometria e álgebra.

Competência Específica da Área

Investigar e estabelecer conjecturas a respeito de diferentes conceitos e propriedades matemáticas, empregando estratégias e recursos, como observação de padrões, experimentações e diferentes tecnologias, identificando a necessidade, ou não, de uma demonstração cada vez mais formal na validação das referidas conjecturas. **(Competência 5 Currículo Paulista/BNCC)**

Habilidades

(EM13MAT501) Investigar relações entre números expressos em tabelas para representá-los no plano cartesiano, identificando padrões e criando conjecturas para generalizar e expressar algebricamente essa generalização, reconhecendo quando essa representação é de função polinomial de 1º grau.

(EM13MAT502) Investigar relações entre números expressos em tabelas para representá-los no plano cartesiano, identificando padrões e criando conjecturas para generalizar e expressar algebricamente essa generalização, reconhecendo quando essa representação é de função polinomial de 2º grau do tipo $y = ax^2$.

(EM13MAT505) Resolver problemas sobre ladrilhamento do plano, com ou sem apoio de aplicativos de geometria dinâmica, para conjecturar a respeito dos tipos ou composição de polígonos que podem ser utilizados em ladrilhamento, generalizando padrões observados.

(EM13MAT507) Identificar e associar progressões aritméticas (PA) a funções afins de domínios discretos, para análise de propriedades, dedução de algumas fórmulas e resolução de problemas.

(EM13MAT510) Investigar conjuntos de dados relativos ao comportamento de duas variáveis numéricas, usando ou não tecnologias da informação, e, quando apropriado, levar em conta a variação e utilizar uma reta para descrever a relação observada.

Orientações

O componente curricular “Matemática” está estruturado em três unidades temáticas, a saber: “**Números e Álgebra**”, “**Geometria e Medidas**” e “**Probabilidade e Estatística**”.

Sugere-se, neste componente curricular, o desenvolvimento de competências e habilidades em torno de assuntos e problemas reais que requeiram aprendizagens de conhecimentos construídos por meio de processos que representem os desafios das relações, a partir do conhecimento científico.

Softwares e/ou aplicativos da área de Matemática:

- Geogebra; Planilha eletrônica; outros.

É importante que sejam utilizados recursos tecnológicos – softwares, aplicativos, Sala de Integração Criativa (*makers*), entre outras possibilidades, para resolver problemas mais complexos e que exijam maior capacidade de reflexão.

Objetos de Conhecimento

NÚMEROS E ÁLGEBRA

- Interpretação de gráficos e de expressões algébricas;
- Funções afins, lineares, constantes e identidade;
- Funções polinomiais do 1º grau (função afim, função linear, função constante, função identidade):
 - ✓ definição e propriedades;
 - ✓ gráficos: construção e análise;
 - ✓ taxa de variação (crescimento/decrescimento).
- Funções polinomiais do 2º grau (função quadrática):
 - ✓ definição e propriedades;
 - ✓ gráfico, raízes, ponto de máximo/mínimo, crescimento, decrescimento, concavidade;
 - ✓ estudo do comportamento em intervalos numéricos.
- Funções definidas por partes e gráficos por diversas sentenças;
- Análise e transformação de gráficos;
- Variação entre grandezas (proporcionalidade e não proporcionalidade);
- Estudo do crescimento e variação de funções.
- Sequências numéricas:
 - ✓ progressões aritméticas (P.A.).
- Razões trigonométricas: tangente de um ângulo.
- Equação da reta: coeficiente angular.
- Linguagem algébrica: fórmulas e habilidade de generalização.

GEOMETRIA E MEDIDAS

- Cálculos envolvendo porcentagens.
- Porcentagem: cálculo de índices, taxas e coeficientes.

PROBABILIDADE E ESTATÍSTICA

- Variação de grandezas (velocidade, densidade, concentração, taxas, entre outros.).
- Grandezas determinadas pela razão ou produto de outras (como potência elétrica, bytes por segundo, densidade populacional, entre outros.).
- Sistemas e unidades de medida:

✓ leitura, conversão e análise de unidades compostas.

Carga Horária

80 horas-aula

Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, **não está prevista** divisão de classes em turmas.

5.5.1.3. Área do Conhecimento: CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS

Competências Pessoais/Socioemocionais		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
Demonstrar capacidade de lidar com situações novas.	Demonstrar capacidade de usar perspectivas e raciocínios criativos.	Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
Competência Específica da Área		
Analisar fenômenos naturais e processos tecnológicos, com base nas interações e relações entre matéria e energia, para propor ações individuais e coletivas que aperfeiçoem processos produtivos, minimizem impactos socioambientais e melhorem as condições de vida em âmbito local, regional e global. (Competência 1 Currículo Paulista/BNCC)		
Habilidades		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
<p>(EM13CNT101) Analisar e representar, com ou sem o uso de dispositivos e de aplicativos digitais específicos, as transformações e conservações em sistemas que envolvam quantidade de matéria, de energia e de movimento para realizar previsões sobre seus comportamentos em situações cotidianas e em processos produtivos que priorizem o desenvolvimento sustentável, o uso consciente dos recursos naturais e a preservação da vida em todas as suas formas.</p> <p>(EM13CNT102) Realizar previsões, avaliar intervenções e/ou construir protótipos de sistemas térmicos que visem à sustentabilidade, considerando sua composição e os efeitos das variáveis termodinâmicas sobre seu funcionamento, considerando também o uso de tecnologias digitais que auxiliem no cálculo de estimativas e no apoio à construção dos protótipos.</p> <p>(EM13CNT104) Avaliar os benefícios e os riscos à saúde e ao ambiente, considerando a composição, a toxicidade e a reatividade de diferentes materiais e produtos, como também o nível de exposição a eles, posicionando-se</p>	<p>(EM13CNT101) Analisar e representar, com ou sem o uso de dispositivos e de aplicativos digitais específicos, as transformações e conservações em sistemas que envolvam quantidade de matéria, de energia e de movimento para realizar previsões sobre seus comportamentos em situações cotidianas e em processos produtivos que priorizem o desenvolvimento sustentável, o uso consciente dos recursos naturais e a preservação da vida em todas as suas formas.</p>	<p>(EM13CNT101) Analisar e representar, com ou sem o uso de dispositivos e de aplicativos digitais específicos, as transformações e conservações em sistemas que envolvam quantidade de matéria, de energia e de movimento para realizar previsões sobre seus comportamentos em situações cotidianas e em processos produtivos que priorizem o desenvolvimento sustentável, o uso consciente dos recursos naturais e a preservação da vida em todas as suas formas.</p> <p>(EM13CNT104) Avaliar os benefícios e os riscos à saúde e ao ambiente, considerando a composição, a toxicidade e a reatividade de diferentes materiais e produtos, como também o nível de exposição a eles, posicionando-se criticamente e propondo soluções individuais e/ou coletivas para seus usos e descartes responsáveis.</p>

<p>criticamente e propondo soluções individuais e/ou coletivas para seus usos e descartes responsáveis.</p> <p>(EM13CNT105) Analisar os ciclos biogeoquímicos e interpretar os efeitos de fenômenos naturais e da interferência humana sobre esses ciclos, para promover ações individuais e/ ou coletivas que minimizem consequências nocivas à vida.</p> <p>(EM13CNT106) Avaliar, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais, tecnologias e possíveis soluções para as demandas que envolvem a geração, o transporte, a distribuição e o consumo de energia elétrica, considerando a disponibilidade de recursos, a eficiência energética, a relação custo/benefício, as características geográficas e ambientais, a produção de resíduos e os impactos socioambientais e culturais.</p>		
Competência Específica da Área		
Analisar e utilizar interpretações sobre a dinâmica da Vida, da Terra e do Cosmos para elaborar argumentos, realizar previsões sobre o funcionamento e a evolução dos seres vivos e do Universo, e fundamentar e defender decisões éticas e responsáveis. (Competência 2 Currículo Paulista/BNCC)		
Habilidades		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
<p>(EM13CNT205) Interpretar resultados e realizar previsões sobre atividades experimentais, fenômenos naturais e processos tecnológicos, com base nas noções de probabilidade e incerteza, reconhecendo os limites explicativos das ciências.</p> <p>(EM13CNT206) Discutir a importância da preservação e conservação da biodiversidade, considerando parâmetros qualitativos e quantitativos, e avaliar os efeitos da ação humana e das políticas ambientais para a garantia da sustentabilidade do planeta.</p>	<p>(EM13CNT201) Analisar e discutir modelos, teorias e leis propostos em diferentes épocas e culturas para comparar distintas explicações sobre o surgimento e a evolução da Vida, da Terra e do Universo com as teorias científicas aceitas atualmente.</p> <p>(EM13CNT202) Analisar as diversas formas de manifestação da vida em seus diferentes níveis de organização, bem como as condições ambientais favoráveis e os fatores limitantes a elas, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).</p> <p>(EM13CNT204) Elaborar explicações, previsões e cálculos a respeito dos movimentos de objetos na Terra, no Sistema Solar e no Universo com base na análise das</p>	<p>(EM13CNT201) Analisar e discutir modelos, teorias e leis propostos em diferentes épocas e culturas para comparar distintas explicações sobre o surgimento e a evolução da Vida, da Terra e do Universo com as teorias científicas aceitas atualmente.</p> <p>(EM13CNT202) Analisar as diversas formas de manifestação da vida em seus diferentes níveis de organização, bem como as condições ambientais favoráveis e os fatores limitantes a elas, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).</p> <p>(EM13CNT209) Analisar a evolução estelar associando-a aos modelos de origem e distribuição dos elementos químicos no Universo, compreendendo suas relações com</p>

	interações gravitacionais, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).	as condições necessárias ao surgimento de sistemas solares e planetários, suas estruturas e composições e as possibilidades de existência de vida, utilizando representações e simulações, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).
Competência Específica da Área		
Investigar situações-problema e avaliar aplicações do conhecimento científico e tecnológico e suas implicações no mundo, utilizando procedimentos e linguagens próprios das Ciências da Natureza, para propor soluções que considerem demandas locais, regionais e/ou globais, e comunicar suas descobertas e conclusões a públicos variados, em diversos contextos e por meio de diferentes mídias e tecnologias digitais de informação e comunicação (TDIC). (Competência 3 Currículo Paulista/BNCC)		
Habilidades		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
<p>(EM13CNT303) Interpretar textos de divulgação científica que tratem de temáticas das Ciências da Natureza, disponíveis em diferentes mídias, considerando a apresentação dos dados, tanto na forma de textos como em equações, gráficos e/ou tabelas, a consistência dos argumentos e a coerência das conclusões, visando construir estratégias de seleção de fontes confiáveis de informações.</p> <p>(EM13CNT309) Analisar questões socioambientais, políticas e econômicas relativas à dependência do mundo atual em relação aos recursos não renováveis e discutir a necessidade de introdução de alternativas e novas tecnologias energéticas e de materiais, comparando diferentes tipos de motores e processos de produção de novos materiais.</p>	<p>(EM13CNT303) Interpretar textos de divulgação científica que tratem de temáticas das Ciências da Natureza, disponíveis em diferentes mídias, considerando a apresentação dos dados, tanto na forma de textos como em equações, gráficos e/ou tabelas, a consistência dos argumentos e a coerência das conclusões, visando construir estratégias de seleção de fontes confiáveis de informações.</p> <p>(EM13CNT307) Analisar as propriedades dos materiais para avaliar a adequação de seu uso em diferentes aplicações (industriais, cotidianas, arquitetônicas ou tecnológicas) e/ou propor soluções seguras e sustentáveis considerando seu contexto local e cotidiano.</p>	<p>(EM13CNT303) Interpretar textos de divulgação científica que tratem de temáticas das Ciências da Natureza, disponíveis em diferentes mídias, considerando a apresentação dos dados, tanto na forma de textos como em equações, gráficos e/ou tabelas, a consistência dos argumentos e a coerência das conclusões, visando construir estratégias de seleção de fontes confiáveis de informações.</p> <p>(EM13CNT306) Avaliar os riscos envolvidos em atividades cotidianas, aplicando conhecimentos das Ciências da Natureza, para justificar o uso de equipamentos e recursos, bem como comportamentos de segurança, visando à integridade física, individual e coletiva, e socioambiental, podendo fazer uso de dispositivos e aplicativos digitais que viabilizem a estruturação de simulações de tais riscos.</p>
Orientações		
<p>Os componentes curriculares Biologia, Física e Química estão estruturados em três unidades temáticas, a saber: “Matéria e Energia”, “Vida, Terra e Cosmos” e “Tecnologia e Linguagem Científica”.</p> <p>Sugere-se, nestes componentes, o desenvolvimento de competências e habilidades em torno de assuntos e problemas reais que requeiram aprendizagem de leis, conceitos e objetos de conhecimento construídos por meio de processos que representem os desafios das relações, com base no conhecimento científico.</p>		

É importante que sejam utilizados recursos tecnológicos – softwares, aplicativos, laboratório de Ciências, ambientes *makers*, entre outras possibilidades - para resolver problemas mais complexos e que exijam maior capacidade de reflexão.

Objetos do Conhecimento		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
<p>MATÉRIA E ENERGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interações ecológicas e energia no ambiente: <ul style="list-style-type: none"> ✓ fluxo de matéria e energia (cadeias e teias alimentares); ✓ equilíbrio sistêmico do ecossistema e soluções para situações que ameacem esse equilíbrio; ✓ bioacumulação trófica; ✓ descarte indevido de resíduos e seus efeitos nas cadeias tróficas e nos organismos vivos; ✓ ciclos biogeoquímicos e ações mitigatórias da interferência humana nos ciclos (ex.: reflorestamento); ✓ fontes alternativas e renováveis de energia (eólica, solar, biomassa, biogás) em contraponto à extração e utilização de combustíveis fósseis (impactos nas comunidades bióticas). <p>VIDA, TERRA E COSMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origem e evolução da vida: <ul style="list-style-type: none"> ✓ teorias científicas sobre a origem da vida; ✓ teorias científicas sobre evolução (histórico e experimentos); ✓ conceito de espécie; ✓ evolução (árvores filogenéticas); ✓ darwinismo social (eugenia e discriminação). • Problemas ambientais decorrentes da ação antrópica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ efeito estufa (manutenção da vida e consequências da intensificação); ✓ mudanças climáticas (aquecimento global); ✓ poluição do solo, água e ar; 	<p>MATÉRIA E ENERGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservação da energia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ trabalho mecânico; potência; energia cinética; energia potencial gravitacional e elástica. • Conservação da quantidade de movimento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ impulso; ✓ choques mecânicos (coeficiente de restituição; choques elásticos e inelásticos). • Termometria: <ul style="list-style-type: none"> ✓ temperatura e escalas termométricas; ✓ condições do ar, clima. • Dilatação térmica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ sólidos; líquidos; gases. • Capacidade térmica e calor específico. <p>VIDA, TERRA E COSMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Astronomia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ teoria do Big Bang. • Sistema Solar e Universo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ expansão do universo; ✓ leis de Kepler, lei da gravitação universal; ✓ modelos cosmológicos; ✓ relatividade geral. • Cinemática: <ul style="list-style-type: none"> ✓ espaço, tempo, distância, velocidade, aceleração, equação horária, movimento circular, queda livre, lançamento de projétil. • Dinâmica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ leis de Newton, forças (peso, tração, normal), força de atrito, plano inclinado, força centrípeta, impulso. 	<p>MATÉRIA E ENERGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura e constituição da matéria: <ul style="list-style-type: none"> ✓ modelo atômico de Dalton, elementos, símbolos, massa atômica, número atômico. • Transformações químicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ fenômenos naturais e processos produtivos. • Conservação de massa: <ul style="list-style-type: none"> ✓ quantidade de matéria - relações entre massas, mol e número de partículas, equações químicas, proporções entre reagentes e produtos. <p>VIDA, TERRA E COSMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabela Periódica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ elementos e substâncias químicas: <ul style="list-style-type: none"> ○ história, estrutura e composição. • Propriedades e nomenclaturas; • Evolução dos modelos atômicos; • Ligações químicas; • Forças de interação interpartículas; <p>TECNOLOGIA E LINGUAGEM CIENTÍFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética científica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ utilização indevida de reações químicas e nucleares que provocaram impacto na história da humanidade e do planeta. • Equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC); • Ações de segurança e descarte adequado de materiais, resíduos, substâncias nocivas e tóxicas produzidas em ambientes de trabalho e/ou laboratórios químicos.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ interferência humana nos ciclos biogeoquímicos (agrotóxicos, fertilizantes, pecuária); ✓ impactos da intervenção humana (desmatamento, agropecuária, mineração) e seus efeitos nos ecossistemas e na saúde dos seres vivos; ✓ densidade populacional (natalidade, mortalidade e expectativa de vida). <p>TECNOLOGIA E LINGUAGEM CIENTÍFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitura e interpretação de temas voltados às Ciências da Natureza e suas Tecnologias, utilizando fontes confiáveis: <ul style="list-style-type: none"> ✓ dados estatísticos; gráficos e tabelas; infográficos; textos de divulgação científica; mídias; sites; artigos científicos). • Problemas ambientais decorrentes da ação antrópica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ poluição (sonora e visual) e impactos nos sistemas fisiológicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Estática: <ul style="list-style-type: none"> ✓ equilíbrio dos sólidos, centro de massa, momento-torque; ✓ grandezas escalares e vetoriais. • Hidrostática: <ul style="list-style-type: none"> ✓ pressão, densidade; ✓ lei de Stevin; ✓ princípio de Pascal; ✓ Arquimedes – empuxo. <p>TECNOLOGIA E LINGUAGEM CIENTÍFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leitura e interpretação de temas voltados às Ciências da Natureza e suas Tecnologias, utilizando fontes confiáveis: <ul style="list-style-type: none"> ✓ dados estatísticos; gráficos e tabelas; infográficos; textos de divulgação científica; mídias; sites; artigos científicos). 	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura e interpretação de temas voltados às Ciências da Natureza e suas Tecnologias, utilizando fontes confiáveis: <ul style="list-style-type: none"> ✓ dados estatísticos; gráficos e tabelas; infográficos; textos de divulgação científica; mídias; sites; artigos científicos).
Carga Horária		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
80 horas-aula	80 horas-aula	80 horas-aula
<p>Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: http://crt.cps.sp.gov.br.</p> <p>Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.</p>		

5.5.1.4. Área do Conhecimento: CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS

Competências Pessoais/Socioemocionais	
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA
Demonstrar tendência a ajustar situações e estabelecer acordos.	Demonstrar tendência a ajustar situações e estabelecer acordos.
Competência Específica da Área	
Analisar processos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais nos âmbitos local, regional, nacional e mundial em diferentes tempos, a partir da pluralidade de procedimentos epistemológicos, científicos e tecnológicos, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a eles, considerando diferentes pontos de vista e tomando decisões baseadas em argumentos e fontes de natureza científica. (Competência 1 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidades	
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA
<p>(EM13CHS101) Identificar, analisar e comparar diferentes fontes e narrativas expressas em diversas linguagens, com vistas à compreensão de ideias filosóficas e de processos e eventos históricos, geográficos, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais.</p> <p>(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplem outros agentes e discursos.</p>	<p>(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplem outros agentes e discursos.</p> <p>(EM13CHS105) Identificar, contextualizar e criticar tipologias evolutivas (populações nômades e sedentárias, entre outras) e oposições dicotômicas (cidade/campo, cultura/natureza, civilizados/bárbaros, razão/emoção, material/virtual etc.), explicitando suas ambiguidades.</p>
Competência Específica da Área	
Analisar a formação de territórios e fronteiras em diferentes tempos e espaços, mediante a compreensão das relações de poder que determinam as territorialidades e o papel geopolítico dos Estados-nações. (Competência 2 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidades	
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA
(EM13CHS201) Analisar e caracterizar as dinâmicas das populações, das mercadorias e do capital nos diversos continentes, com destaque para a mobilidade e a fixação de pessoas, grupos humanos e povos, em função de eventos naturais, políticos, econômicos, sociais, religiosos e culturais, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a esses processos e às possíveis relações entre eles.	(EM13CHS201) Analisar e caracterizar as dinâmicas das populações, das mercadorias e do capital nos diversos continentes, com destaque para a mobilidade e a fixação de pessoas, grupos humanos e povos, em função de eventos naturais, políticos, econômicos, sociais, religiosos e culturais, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a esses processos e às possíveis relações entre eles.

Competência Específica da Área	
Analisar e avaliar criticamente as relações de diferentes grupos, povos e sociedades com a natureza (produção, distribuição e consumo) e seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à proposição de alternativas que respeitem e promovam a consciência, a ética socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional, nacional e global. (Competência 3 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidades	
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA
<p>(EM13CHS303) Debater e avaliar o papel da indústria cultural e das culturas de massa no estímulo ao consumismo, seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à percepção crítica das necessidades criadas pelo consumo e à adoção de hábitos sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS304) Analisar os impactos socioambientais decorrentes de práticas de instituições governamentais, de empresas e de indivíduos, discutindo as origens dessas práticas, selecionando, incorporando e promovendo aquelas que favoreçam a consciência e a ética socioambiental e o consumo responsável.</p>	<p>(EM13CHS303) Debater e avaliar o papel da indústria cultural e das culturas de massa no estímulo ao consumismo, seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à percepção crítica das necessidades criadas pelo consumo e à adoção de hábitos sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS304) Analisar os impactos socioambientais decorrentes de práticas de instituições governamentais, de empresas e de indivíduos, discutindo as origens dessas práticas, selecionando, incorporando e promovendo aquelas que favoreçam a consciência e a ética socioambiental e o consumo responsável.</p>
Competência Específica da Área	
Analisar as relações de produção, capital e trabalho em diferentes territórios, contextos e culturas, discutindo o papel dessas relações na construção, consolidação e transformação das sociedades. (Competência 4 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidades	
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA
<p>(EM13CHS401) Identificar e analisar as relações entre sujeitos, grupos, classes sociais e sociedades com culturas distintas diante das transformações técnicas, tecnológicas e informacionais e das novas formas de trabalho ao longo do tempo, em diferentes espaços (urbanos e rurais) e contextos.</p>	<p>(EM13CHS401) Identificar e analisar as relações entre sujeitos, grupos, classes sociais e sociedades com culturas distintas diante das transformações técnicas, tecnológicas e informacionais e das novas formas de trabalho ao longo do tempo, em diferentes espaços (urbanos e rurais) e contextos.</p> <p>(EM13CHS402) Analisar e comparar indicadores de emprego, trabalho e renda em diferentes espaços, escalas e tempos, associando-os a processos de estratificação e desigualdade socioeconômica.</p>
Competência Específica da Área	
Identificar e combater as diversas formas de injustiça, preconceito e violência, adotando princípios éticos, democráticos, inclusivos e solidários, e respeitando os Direitos Humanos. (Competência 5 Currículo Paulista/BNCC)	
Habilidades	
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA

<p>(EM13CHS501) Analisar os fundamentos da ética em diferentes culturas, tempos e espaços, identificando processos que contribuem para a formação de sujeitos éticos que valorizem a liberdade, a cooperação, a autonomia, o empreendedorismo, a convivência democrática e a solidariedade.</p>	<p>(EM13CHS501) Analisar os fundamentos da ética em diferentes culturas, tempos e espaços, identificando processos que contribuem para a formação de sujeitos éticos que valorizem a liberdade, a cooperação, a autonomia, o empreendedorismo, a convivência democrática e a solidariedade.</p> <p>(EM13CHS504) Analisar e avaliar os impasses ético-políticos decorrentes das transformações culturais, sociais, históricas, científicas e tecnológicas no mundo contemporâneo e seus desdobramentos nas atitudes e nos valores de indivíduos, grupos sociais, sociedades e culturas.</p>
<p align="center">Competência Específica da Área</p>	
<p>Participar do debate público de forma crítica, respeitando diferentes posições e fazendo escolhas alinhadas ao exercício da cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade. (Competência 6 Currículo Paulista/BNCC)</p>	
<p align="center">Habilidades</p>	
<p align="center">I.9. HISTÓRIA</p>	<p align="center">I.10. GEOGRAFIA</p>
<p>(EM13CHS601) Identificar e analisar as demandas e os protagonismos políticos, sociais e culturais dos povos indígenas e das populações afrodescendentes (incluindo os quilombolas) no Brasil contemporâneo, considerando a história das Américas e o contexto de exclusão e inclusão precária desses grupos na ordem social e econômica atual, promovendo ações para a redução das desigualdades étnico-raciais no país.</p>	<p>(EM13CHS605) Analisar os princípios da declaração dos Direitos Humanos, recorrendo às noções de justiça, igualdade e fraternidade, identificar os progressos e entraves à concretização desses direitos nas diversas sociedades contemporâneas e promover ações concretas diante da desigualdade e das violações desses direitos em diferentes espaços de vivência, respeitando a identidade de cada grupo e de cada indivíduo.</p>
<p align="center">Orientações</p>	
<p>Os componentes curriculares de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas estão estruturados nos quatro campos de atuação, a saber: “Tempo e Espaço”, “Território e Fronteira”, “Indivíduo, Natureza, Sociedade, Cultura e Ética” e “Política e Trabalho”.</p> <p align="center">HISTÓRIA</p> <p>Sugerimos o desenvolvimento de atividades que promovam o caráter investigativo e a pesquisa em diferentes fontes de dados, estimulando possibilidades de interpretação histórica e o debate consciente diante dos dados apresentados.</p> <p>Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas. O componente curricular está estruturado nos quatro campos de atuação, a saber: Tempo e Espaço, Território e Fronteira, Indivíduo, Natureza, Sociedade, Cultura e Ética e Política e Trabalho.</p> <p align="center">GEOGRAFIA</p> <p>Sugerimos que sejam propostos trabalhos que promovam a integração entre os alunos diante da problematização que se estabelece entre as diversas paisagens e suas perspectivas, a presença das tecnologias e os diversos agentes sociais. A apresentação de desafios coletivos é recomendada, na medida em que incentiva a curiosidade, a colaboração e a integração social na resolução de problemas, o que promove o desenvolvimento tanto das competências do componente quanto das competências socioemocionais.</p>	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas. O componente curricular está estruturado nos quatro campos de atuação, a saber: Tempo e Espaço, Território e Fronteira, Indivíduo, Natureza, Sociedade, Cultura e Ética e Política e Trabalho.

Objetos do Conhecimento

I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA
<p>TEMPO E ESPAÇO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memória, cultura, identidade e diversidade: <ul style="list-style-type: none"> ✓ a produção do conhecimento histórico e suas narrativas na origem dos povos do Oriente Médio, Ásia, Europa, América e África como registro e construção da memória, cultura, identidade e diversidade. • A construção do discurso civilizatório em diferentes contextos e seus desdobramentos (Iluminismo, Imperialismo e Neocolonialismo): <ul style="list-style-type: none"> ✓ organização e funcionamento da sociedade na inter-relação entre indivíduo e coletividade, considerando diferentes matrizes conceituais (etnocentrismo, cultura, entre outras). • A dinâmica da inter-relação entre indivíduo e coletividade, com base nas diferentes matrizes conceituais (etnocentrismo, cultura, tipologias sociais, entre outras): <ul style="list-style-type: none"> ✓ África, o berço da humanidade; ✓ diferentes momentos da história pré-escrita: Paleolítico e Neolítico; ✓ Civilizações Fluviais - povos da Mesopotâmia e Egito Antigo; ✓ indígenas na América- Incas, Maias e Astecas; ✓ indígenas no Brasil; ✓ a herança cultural e a valorização da memória e do patrimônio histórico material e imaterial; ✓ as imagens e seus diferentes suportes: informação e comunicação política e social ao longo das temporalidades históricas. • A formação da economia das nações, seu desenvolvimento histórico e seu papel na organização social: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grécia Antiga: formação, ocupação e hegemonia; ✓ Roma Antiga: formação, ocupação e expansão territorial e intercâmbio cultural. <p>TERRITÓRIO E FRONTEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formação dos Estados nacionais: princípios e elementos de composição do Estado e formas de governo, nação e sociedade sem Estado; 	<p>TEMPO E ESPAÇO</p> <ul style="list-style-type: none"> • As relações entre espaço, sociedade, natureza, trabalho e tempo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ transformações antrópicas no meio físico em diferentes sociedades. • Sociedades tradicionais e urbano-industriais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ as transformações da paisagem e do território pelo modo de vida e pela ocupação do espaço. • A dinâmica da natureza e os impactos causados pela ação antrópica; • Os processos de transformação da paisagem em diferentes sociedades; • Técnicas de cartografia e geotecnologias e seu uso em diferentes fenômenos espaciais; • Mapas temáticos e a análise de territórios. <p>TERRITÓRIO E FRONTEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • As correntes migratórias, a produção e circulação de mercadorias e suas marcas na paisagem; • Produção e ocupação do espaço por meio da análise e elaboração de mapas temáticos. <p>INDIVÍDUO, NATUREZA, SOCIEDADE, CULTURA E ÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impactos socioambientais relacionados aos diferentes padrões de consumo e à necessidade de adoção de hábitos sustentáveis; • Riscos e desastres: <ul style="list-style-type: none"> ✓ vulnerabilidade e insegurança ambiental. • Mudanças climáticas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ as estratégias e instrumentos internacionais de promoção das políticas ambientais. • Segregação socioespacial, vulnerabilidade socioambiental no mundo contemporâneo. <p>POLÍTICA E TRABALHO</p>

<ul style="list-style-type: none"> ✓ a formação dos Estados Nacionais- Inglaterra, França, Espanha e Portugal – O Absolutismo e o Antigo Regime; ✓ formação dos Estados Unidos; ✓ Revolução Inglesa; ✓ Revolução Francesa. <p>• Processos migratórios, suas motivações e desdobramentos (questões étnicas, xenofobia e conflitos territoriais).</p> <p>INDIVÍDUO, NATUREZA, SOCIEDADE, CULTURA E ÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os impactos dos avanços técnicos científicos informacionais, da indústria cultural e de massa e seus usos no sistema capitalista; • Instituições, estados, indivíduos e o desenvolvimento sustentável: <ul style="list-style-type: none"> ✓ infraestrutura, governança ambiental no Brasil e em diferentes países do mundo. <p>POLÍTICA E TRABALHO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instituições, estados, indivíduos e o desenvolvimento sustentável; • Os blocos de poder e os organismos internacionais: a economia globalizada, considerando as ações de organismos internacionais como FMI, OMC e Banco Mundial; • Infraestrutura, governança ambiental no Brasil e em diferentes países do mundo; <p>A produção técnica e impactos socioeconômicos em diferentes tempos e lugares: a trajetória histórica de diferentes sociedades e seus impactos ambientais em âmbito local, regional e global.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Impactos ambientais em áreas rurais e urbanas e a relação com a produção econômica; • Gestão de resíduos sólidos e sustentabilidade socioambiental; • Impactos socioeconômicos, socioambientais e na biodiversidade: <ul style="list-style-type: none"> ✓ as práticas agropecuárias e extrativas; a cadeia produtiva do petróleo, dos minérios, desmatamento, o assoreamento, as queimadas, a erosão, a poluição do ar, do solo e das águas. • A produção econômica e as legislações para uso, preservação, restauração, conservação dos recursos naturais.
Carga Horária	
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA
80 horas-aula	80 horas-aula
<p>Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: http://crt.cps.sp.gov.br.</p> <p>Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.</p>	

5.5.1.5. FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL

I. 11 GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE	
Função: Estudos na área de Gastronomia e Hospitalidade - Classificação: Planejamento	
Competências Profissionais	Habilidades
1. Analisar os aspectos históricos e culturais da gastronomia na produção de diversas preparações. 2. Utilizar a gastronomia como elemento de influência na hospitalidade e no turismo.	1.1 Identificar os aspectos evolutivos, históricos, culturais e religiosos relacionados à gastronomia. 2.1 Identificar os conceitos de hospitalidade e sua relação com a gastronomia e o turismo gastronômico. 2.2 Relacionar a demanda aos diversos tipos de restaurantes.
Bases Tecnológicas	
1. Antropologia alimentar <ul style="list-style-type: none"> • Cultura alimentar e evolução das práticas alimentares. 2. Alimentação nas religiões <ul style="list-style-type: none"> • Ocidentais; • Orientais; • Matriz africana. 3. História da alimentação <ul style="list-style-type: none"> • Alimentação na Pré-história; • Alimentação na Idade Antiga; • Alimentação na Antiguidade Clássica; • Alimentação na Idade Média; • Alimentação na Idade Moderna; • Alimentação Contemporânea; • Alimentação no século XXI. 4. História da Restauração na Gastronomia <ul style="list-style-type: none"> • Evolução e a personalização do restaurante. • Tipos de restaurantes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ restaurantes finos; ✓ restaurantes temáticos; ✓ restaurantes informais; ✓ restaurantes étnicos; ✓ buffets e grelhados; ✓ restaurantes de serviço rápido; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ cafés; ✓ doceria e <i>pâtisserie</i>; ✓ padaria e <i>boulangerie</i>; ✓ lanchonetes; ✓ outros. • Tipos de restaurantes de acordo com o ambiente: <ul style="list-style-type: none"> ✓ popular; ✓ comercial ou familiar; ✓ restaurante internacional, requintado ou clássico; ✓ restaurante gastronômico ou gourmet; ✓ restaurante temático, típico ou de especialidade; ✓ outros. 5. Hospitalidade na gastronomia <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia e hospitalidade: <ul style="list-style-type: none"> ✓ alimentação, cultura e comensalidade; • Conceitos e dimensões da hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> ✓ pública; ✓ doméstica; ✓ comercial; ✓ virtual. • Turismo gastronômico: <ul style="list-style-type: none"> ✓ definição e finalidade; ✓ roteiros gastronômicos regionais, nacionais e internacionais.
Informações Complementares	
Atribuições e Responsabilidades <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os aspectos históricos da gastronomia e da hospitalidade. Valores e Atitudes <ul style="list-style-type: none"> • Estimular a organização. 	

- Incentivar o diálogo e a interlocução.
- Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.

Competências Pessoais / Socioemocionais

- Demonstrar compreensão de sentimentos e emoções, procurando experimentar de forma objetiva e racional o que sente o outro indivíduo.
- Revelar capacidade para escutar atentamente seu interlocutor.

Orientações

Sugestões de temas para a base História da Alimentação:

- Alimentação na Pré-história: alimentação do *homo sapiens*; revolução na obtenção e uso da carne; revolução agrícola.
- Alimentação na Idade Antiga: alimentação neolítica: o pão e a cerveja; alimentação na Mesopotâmia: o mel, o sal, a azeitona, a uva e o vinho; alimentação no Egito antigo: a cevada e o trigo - o desenvolvimento da panificação e a produção dos fornos.
- Alimentação na Antiguidade Clássica: alimentação grega - *symposion*; alimentação romana – *convivium*.
- Alimentação na Idade Média: alimentação na sociedade medieval.
- Alimentação na Idade Moderna: civilizações pré-colombianas (produtos dos novos mundos: pimenta, batata, milho, feijões, chocolate, mandioca, tomate, entre outros);
- Expansões marítimas: transição de alimentos nativos; as influências de Itália e França (influência da Renascença italiana; os primeiros livros de receitas; as boas práticas à mesa; a corte de Luiz XVI)
- Alimentação Contemporânea: as influências da Revolução Francesa; o desenvolvimento da confeitaria; alimentação e os chefs do século XIX e XX - o nascimento dos restaurantes: *cuisine classique* e *nouvelle cuisine*.
- Alimentação no século XXI: fast food; alimentação sustentável: orgânica, biológica e in natura; novas tendências alimentares - *slow food*; *comfort food*; *finger food*; *fusion food*; *Pancs*; vegano, vegetariano; pareamento de alimentos e harmonização de sabores.

Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, **não está prevista** divisão de classes em turmas.

Carga horária (horas-aula)							
Teórica	00	Prática	00	ANP	40	Total	40 horas-aula

I. 12 NUTRIÇÃO E HIGIENE DOS ALIMENTOS**Função:** Estudos conceituais de nutrição e legislação higiênico-sanitária**Classificação:** Planejamento e Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Aplicar normas de controle higiênico-sanitário e de segurança no trabalho em serviços de alimentação.</p> <p>2. Relacionar conceitos de nutrição com manutenção da saúde e bem-estar.</p> <p>3. Sistematizar o processo na produção de alimentos.</p>	<p>1.1 Identificar os tipos de contaminações e microrganismos.</p> <p>1.2 Identificar a legislação sanitária vigente para serviços de alimentação.</p> <p>1.3 Utilizar os princípios de higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos equipamentos e dos utensílios.</p> <p>1.4 Utilizar as normas de segurança do trabalho no ambiente gastronômico.</p> <p>2.1 Identificar os principais nutrientes, funções e fontes alimentares.</p> <p>3.1 Aplicar técnicas de pesos e medidas para diferentes alimentos.</p> <p>3.2 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados, mediante o uso de indicadores.</p> <p>3.3 Registrar em ficha técnica os dados de uma preparação.</p> <p>3.4 Classificar os gêneros alimentícios, conhecendo as técnicas de seleção, armazenamento, métodos de conservação, pré-preparo e cocção.</p> <p>3.5 Aplicar as medidas de controle de qualidade em todas as etapas de produção dos alimentos.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Legislação de controle sanitário para alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Órgãos reguladores; • Esferas federal, estadual e municipal. <p>2. Perigos em alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Químicos, físicos e biológicos; • Contaminação cruzada. <p>3. Noções de microrganismos que causam doenças de transmissão hídricas e alimentar (DTHA).</p> <p>4. Boas práticas na manipulação de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene: pessoal, alimentos, ambiental, equipamentos e utensílios; • Recebimento e armazenamento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ normas e critérios; ✓ instrumentos de controle (planilhas); 	<p>6. Conceitos gerais em Nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimento, nutriente, dietética, alimentação, entre outros; • Definição, classificação dos nutrientes segundo suas funções: <ul style="list-style-type: none"> ✓ macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios; ✓ micronutrientes: vitaminas, minerais. • Restrições alimentares: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros. <p>7. Pesos e medidas</p> <p>Tipos de balanças e técnicas de pesagem dos alimentos.</p> <p>8. Ficha técnica de preparação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e aplicação;

<ul style="list-style-type: none">✓ controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento.• Pré-preparo;• Preparo;<ul style="list-style-type: none">✓ técnica de coleta de amostras de alimentos;✓ técnica de aferição de temperatura de alimentos e equipamentos nas etapas de produção.• Distribuição;• Higienização;• Descartes de embalagens e resíduos. <p>5. Saúde e segurança no trabalho em serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificação de riscos no ambiente e as medidas de prevenção de doenças e acidentes do trabalho;• Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Coletiva (EPCs);• Ergonomia aplicada aos profissionais de gastronomia:<ul style="list-style-type: none">✓ condições ambientais de trabalho;✓ adequação dos postos de trabalho;✓ a organização do trabalho.	<p>Per capita, porção e indicadores dos alimentos: fator de correção, índice de cocção, índice de reidratação;</p> <ul style="list-style-type: none">• Modelo:<ul style="list-style-type: none">✓ nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, porção, rendimento, equipamentos e utensílios necessários. <p>9. Estudo das hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leites e derivados, óleos e gorduras:</p> <ul style="list-style-type: none">• Características gerais das substâncias alimentares;• Técnicas de seleção;• Armazenamento;• Métodos de conservação;• Pré-preparo;• Cocção. <p>10. Definição de cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplicabilidade; <p>Composição.</p>				
Informações Complementares					
<p>Atribuições e Responsabilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos.• Preencher fichas técnicas com indicadores.• Preparar alimentos, utilizando técnicas básicas de cozinha.• Garantir o cumprimento das normas higiênico-sanitárias e de segurança do local de trabalho utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs). <p>Valores e Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none">• Incentivar ações que promovam a cooperação.• Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.• Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. <p>Competências Pessoais / Socioemocionais</p> <ul style="list-style-type: none">• Assumir responsabilidade pelos atos praticados.• Evidenciar autodomínio. <p>Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: http://crt.cps.sp.gov.br.</p> <p>Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.</p>					
Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática	160	Total	160 horas-aula

I. 13 PROJETOS DE TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**Função:** Operação de sistemas informatizados e execução de atividades essenciais em computação**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Gerenciar e organizar arquivos e informações digitais de forma segura e eficiente, utilizando tecnologias de Sistemas Operacionais e em nuvem, garantindo a proteção de dados e aplicando conhecimentos no uso de ferramentas digitais de produtividade e comunicação.</p>	<p>1.1 Utilizar métodos eficazes para a organização, categorização e segurança de arquivos em dispositivos locais e em ambientes de nuvem, mantendo a acessibilidade e a integridade das informações.</p> <p>1.2 Aplicar práticas de navegação segura na internet, incluindo o uso responsável de redes sociais, proteção contra fraudes digitais, e conscientização sobre privacidade e segurança de dados.</p> <p>1.3 Criar, editar e formatar documentos de texto, planilhas e apresentações, empregando técnicas que maximizem a eficácia na comunicação e apresentação de informações.</p>
<p>2. Aplicar técnicas de pensamento computacional na solução de problemas, utilizando os pilares do pensamento computacional, de forma crítica e criativa, para desenvolver soluções tecnológicas eficientes.</p>	<p>2.1 Decompor problemas complexos em partes menores e mais gerenciáveis, facilitando a análise detalhada e a identificação de soluções específicas para cada parte.</p> <p>2.2 Identificar e utilizar padrões e regularidades em dados ou problemas apresentados, para simplificar e agilizar o processo de solução.</p> <p>2.3 Utilizar técnicas de abstração em informações essenciais, filtrando detalhes irrelevantes e criando modelos ou representações simplificadas para lidar com problemas complexos de forma eficiente.</p> <p>2.4 Elaborar algoritmos estruturados, desenvolvendo sequências lógicas de passos para a resolução de problemas, garantindo eficiência, nitidez e a possibilidade de replicação das soluções propostas.</p>
<p>3. Aplicar técnicas de Inteligência Artificial Generativa (IAGen) para desenvolver soluções práticas, de forma criativa, ética e crítica, explorando ferramentas acessíveis para gerar conteúdo digital em diferentes formatos.</p>	<p>3.1 Analisar o funcionamento da Inteligência Artificial Generativa em relação à IA Tradicional, identificando suas principais técnicas, áreas de aplicação e utilização na geração de textos, planilhas, apresentações e imagens.</p> <p>3.2 Utilizar ferramentas acessíveis de IA Generativa, como plataformas online e bibliotecas básicas, para explorar a criação de conteúdos digitais no desenvolvimento de pequenos projetos práticos, em contextos criativos e de resolução de problemas.</p> <p>3.3 Analisar os impactos éticos e sociais da IA Generativa, incluindo questões de viés,</p>

	privacidade, segurança, direitos autorais e uso responsável das tecnologias.
Bases Tecnológicas	
<p>1. Gerenciamento de arquivos e utilização de aplicativos de produtividade (12 semanas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipulação e organização de arquivos e pastas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ computador; ✓ dispositivos móveis; ✓ em nuvem. • Sincronização, backup e restauração de arquivos em nuvem; • Uso de redes sociais, privacidade e segurança; • Apresentações: <ul style="list-style-type: none"> ✓ slide mestre e formatação direcionada a apresentações eletrônicas; ✓ temas pré-definidos; ✓ elaboração e formatação de slides; ✓ técnicas de apresentação. • Edição de textos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação básica; ✓ inserção de elementos nos documentos; ✓ formatação direcionada às normas da ABNT. • Planilhas eletrônicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ fórmulas; ✓ funções; ✓ gráficos. <p>2. Pensamento computacional (16 semanas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao pensamento computacional: <ul style="list-style-type: none"> ✓ definição e importância do pensamento computacional no contexto atual; ✓ apresentação dos quatro pilares do pensamento computacional: decomposição, reconhecimento de padrões, abstração e algoritmos; ✓ exemplos práticos e aplicações do pensamento computacional em diferentes áreas; ✓ atividade prática: identificação de problemas cotidianos que podem ser resolvidos com pensamento computacional. • Decomposição de problemas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ conceito de decomposição e sua importância na resolução de problemas complexos; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ aplicação de algoritmos em diferentes contextos: matemática, robótica, inteligência artificial; ✓ estudo de casos: análise de algoritmos clássicos (ex: ordenação, busca); ✓ atividade prática: análise e otimização de algoritmos em pseudocódigo. <p>• Projeto e apresentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ orientação e desenvolvimento de projetos em grupos; ✓ apresentação dos projetos: solução de problemas, utilizando os quatro pilares do pensamento computacional e lógica de programação; ✓ avaliação e feedback dos projetos apresentados; ✓ reflexão sobre o aprendizado e as aplicações futuras do pensamento computacional. <p>3. Inteligência Artificial (12 semanas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à Inteligência Artificial: <ul style="list-style-type: none"> ✓ definição e histórico da inteligência artificial (IA); ✓ principais áreas de aplicação da IA: visão computacional, processamento de linguagem natural (pln), aprendizado de máquina; ✓ diferenças entre IA tradicional e IA generativa. • Fundamentos da Inteligência Artificial Generativa <ul style="list-style-type: none"> ✓ conceito de Inteligência Artificial Generativa (IAGen) e sua importância; ✓ principais técnicas da IAGen: redes generativas adversariais (GANs), transformadores (<i>Transformers</i>) e <i>autoencoders</i>; ✓ Atividade prática: exploração inicial de uma ferramenta online de IA Generativa (Ex: ChatGPT, Co-Pilot, Gemini). • Ferramentas e Plataformas de IA Generativa <ul style="list-style-type: none"> ✓ introdução às ferramentas e plataformas acessíveis para IA Generativa (Ex.: Llama, Co-pilot, ChatGPT, MidJourney, Hugging Face);

<ul style="list-style-type: none"> ✓ técnicas de decomposição: divisão de tarefas, análise de problemas por partes e uso de diagramas; ✓ estudo de casos: decompondo problemas reais e tecnológicos; ✓ atividade prática: decomposição de um problema complexo em tarefas menores. • Reconhecimento de padrões: <ul style="list-style-type: none"> ✓ entendendo padrões e regularidades em diferentes contextos (números, texto, gráficos, comportamentos); ✓ estratégias para identificar padrões em dados e problemas apresentados; ✓ exemplos práticos: identificação de padrões em problemas simples de lógica e matemática; ✓ atividade prática: exercícios de reconhecimento de padrões em diferentes cenários; ✓ uso de padrões em algoritmos e desenvolvimento de software; ✓ padrões em <i>big data</i> e ciência de dados: como identificar tendências e padrões significativos; ✓ atividade prática: estudo de casos em análise de dados e desenvolvimento de soluções baseadas em padrões. • Abstração de problemas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ conceito de abstração e sua relevância na resolução de problemas complexos; ✓ técnicas de abstração: identificação de elementos essenciais e eliminação de detalhes irrelevantes; ✓ aplicação de abstração em modelagem de problemas e soluções; ✓ atividade prática: exercícios de abstração com problemas cotidianos e tecnológicos; ✓ aplicação de abstração em modelos e simplificação de problemas; ✓ representação de problemas por meio de fluxogramas e diagramas; ✓ ferramentas de software para abstração e modelagem; ✓ atividade prática: desenvolvimento de modelos abstratos para problemas propostos. • Algoritmos e lógica de programação: <ul style="list-style-type: none"> ✓ algoritmos e sua importância no pensamento computacional; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ instalação e configuração de ambientes básicos de desenvolvimento; ✓ atividade prática: primeiros passos com uma ferramenta de IA Generativa, utilizando um modelo pré-treinado para gerar imagens ou texto. • Geração de texto com IA: <ul style="list-style-type: none"> ✓ técnicas de geração de texto: modelos baseados em transformadores (ex: GPT); ✓ aplicações de geração de texto: chatbots, redação assistida, resumo automático; ✓ atividade prática: desenvolvimento de um projeto simples de geração de texto, utilizando uma plataforma (Ex.: ChatGPT ou Hugging Face). • Geração de imagens com IA: <ul style="list-style-type: none"> ✓ conceito de geração de imagens com IA: redes generativas adversariais (GANs) e transformadores; ✓ ferramentas populares para geração de imagens (Ex.: ChatGPT, MidJourney); ✓ exploração avançada de técnicas de geração de imagens: ajuste de parâmetros e <i>prompts</i>. ✓ discussão sobre direitos autorais e uso ético de imagens geradas por IA; ✓ atividade prática: projeto de criação de um portfólio de imagens geradas por IA. • Utilização de IAGen em aplicativos de produtividade: <ul style="list-style-type: none"> ✓ introdução do uso de IA em aplicativos de produtividade; ✓ Inteligência Artificial para elaboração de apresentações, criação e revisão de textos e geração de tabelas e planilhas eletrônicas. • Ética e impactos sociais da IA Generativa: <ul style="list-style-type: none"> ✓ discussão sobre ética, privacidade, segurança e uso responsável da IA Generativa; ✓ impactos sociais e econômicos da IAGen: viés algorítmico, desinformação, e direitos autorais; ✓ atividade prática: análise de casos reais, envolvendo o uso de IA Generativa e propostas de boas práticas. • Projetos práticos de IA Generativa: <ul style="list-style-type: none"> ✓ integração dos conhecimentos adquiridos para criar projetos práticos;
--	---

- ✓ principais conceitos: algoritmo, fluxograma, pseudocódigo, variáveis, constantes e tipos de dados;
- ✓ representação de algoritmos por meio de pseudocódigo e fluxogramas;
- ✓ entrada e saída de dados em algoritmos;
- ✓ estrutura sequencial: definição e exemplos;
- ✓ operadores aritméticos, relacionais e lógicos;
- ✓ estruturas de decisão: *if*, *else* e *switch-case*;
- ✓ conceito de repetição e tipos de estruturas: *for*, *while* e *do-while*;
- ✓ conceitos de otimização de algoritmos: eficiência e clareza;

- ✓ desenvolvimento de soluções simples que combinam diferentes formatos gerados por IA (texto e imagem);
- ✓ atividade prática: planejamento e início do projeto de criação de conteúdo generativo;
- ✓ apresentação dos projetos desenvolvidos pelos alunos;
- ✓ feedback e avaliação dos projetos, com foco na aplicação prática dos conhecimentos adquiridos;
- ✓ reflexão sobre o aprendizado e discussão sobre possibilidades futuras de uso da IA Generativa.

Informações Complementares

Atribuições e Responsabilidades

- Avaliar e aplicar práticas éticas no uso de IA Generativa, garantindo que as soluções respeitem os direitos autorais e a privacidade.
- Manipular e ajustar modelos de IA Generativa para gerar conteúdo de acordo com as necessidades do projeto, analisar os resultados e otimizar os modelos para melhorar a qualidade e relevância do conteúdo produzido.
- Identificar e analisar problemas complexos, decompor esses problemas em partes menores, reconhecer padrões e desenvolver algoritmos para resolver questões específicas, garantindo a eficiência e eficácia das soluções propostas.
- Projetar e codificar programas de forma estruturada, testar e depurar códigos para garantir que atendam aos requisitos funcionais e não apresentem erros; documentar e manter o código, além de colaborar em equipes de desenvolvimento de software.
- Desenvolver e implementar soluções tecnológicas inovadoras que integrem pensamento computacional, lógica de programação e Inteligência Artificial Generativa, com utilização de algoritmos e modelos para automação de processos, desenvolvimento de software e geração de conteúdo digital, garantindo a funcionalidade e inovação das soluções.

Valores e Atitudes

- Incentivar comportamentos éticos.
- Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.

Competências Pessoais / Socioemocionais

- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Manter-se atualizado a respeito de novas tecnologias referentes à área de atuação.
- Evidenciar capacidade de apresentar proposições consistentes para resolver problemas enfrentados em situações de trabalho.

Estratégias Didáticas

- Aulas expositivas e dialogadas para introdução de conceitos.
- Discussões em grupo e debates para promover o pensamento crítico e a troca de experiências.
- Atividades práticas em laboratório com uso de computadores para aplicação de ferramentas e tecnologias específicas.
- Estudos de caso e simulações para estimular a aplicação prática dos conteúdos e habilidades em situações reais de trabalho.

- Avaliações formativas e projetos práticos para mensurar o entendimento dos alunos e promover a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, **está prevista** divisão de classes em turmas.

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática	80	Total	80 horas-aula

I. 14 TÉCNICAS GASTRONÔMICAS I**Função:** Desenvolver a organização das atividades de trabalho e técnicas de cozinha**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Realizar <i>mise en place</i> de acordo com as preparações.</p> <p>2. Aplicar técnicas gastronômicas em diferentes grupos de alimentos.</p>	<p>1.1 Identificar equipamentos e utensílios de cozinha.</p> <p>1.2 Organizar ambientes de produção de alimentos de acordo com as fichas técnicas.</p> <p>2.1 Identificar bases de cozinha em preparações.</p> <p>2.2 Preparar bases de cozinha para produções gastronômicas.</p> <p>2.3 Preparar massas e risotos.</p> <p>2.4 Identificar os tipos de carnes.</p> <p>2.5 Selecionar cortes de acordo com o tipo de vegetais e carnes.</p> <p>2.6 Aplicar métodos de cocção para preparos com vegetais, ovos e carnes.</p> <p>2.7 Realizar análise sensorial das preparações efetuadas.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Equipamentos e utensílios de cozinha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Finalidades; • Técnicas de utilização; • Manutenção preventiva. <p>2. Organização do ambiente de trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hierarquia da cozinha e sistema de brigada; • Divisão de praças; • Mise en place; • Produção de plano de ataque: <ul style="list-style-type: none"> ✓ interpretação de fichas técnicas de preparações; ✓ formulários. <p>3. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de transmissão de calor; • Tipos de calor: seco, úmido e misto. • Métodos de cocção por tipo de calor. <p>4. Técnicas de preparo de bases de cozinha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificação de condimentos: especiarias, pimentas, ervas aromáticas (frescas e secas), compostos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manteiga clarificada; • Cortes clássicos em vegetais; • Fundos; • Molhos básicos (mães) e derivados; • Sopas frias e quentes. <p>5. Produção de risotos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos e características de arroz para risoto; • Técnicas de preparo. <p>6. Produção de massas frescas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: longas, curtas e recheadas; • Massas a base de ovos, água e coloridas; • Métodos de cocção aplicados à produção de massas frescas. <p>7. Estudo dos ovos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição e estrutura; • Classificação comercial; • Características sensoriais; • Técnicas de seleção e armazenamento; • Métodos de cocção. <p>8. Estudo das carnes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: vermelhas e brancas. • Definição e estrutura;

- Agentes aromáticos:
 - ✓ Bouquet Garni;
 - ✓ Sachet D'épices;
 - ✓ Mirepoix (padrão e branco);
 - ✓ Matignon;
 - ✓ outros.
- Agentes espessantes:
 - ✓ Roux;
 - ✓ Slury;
 - ✓ Liaison;
 - ✓ outros.

- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção e armazenamento;
- Pré-preparo e preparo: tipos de cortes e métodos de cocção.

9. Análise das características sensoriais das preparações efetuadas através de degustação.

Informações Complementares

Atribuições e Responsabilidades

- Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos.
- Preparar alimentos, utilizando as técnicas básicas de cozinha.
- Realizar *mise en place* e pré-preparo para procedimentos culinários.
- Organizar o ambiente e distribuir a brigada de trabalho.

Valores e Atitudes

- Estimular a organização.
- Desenvolver a criticidade.
- Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.

Competências Pessoais / Socioemocionais

- Evidenciar desinibição e desprendimento para lidar com pessoas de cargos superiores.
- Avaliar os impactos emocionais e sociais de nossas práticas e condutas.
- Evidenciar autodomínio.

Profissionais habilitados a ministrarem aulas: Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

Divisão de classes em turmas: Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, **está prevista** divisão de classes em turmas.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática	160	Total	160 horas-aula
----------------	----	----------------	-----	--------------	----------------

5.6. Fundamentos Pedagógicos para o Ensino Médio com Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional (FTP)

Os currículos do Centro Paula Souza, voltados ao Ensino Médio com Itinerário Formativo, têm como fundamentos pedagógicos o reconhecimento de que “[...] a educação tem um compromisso com a formação e o desenvolvimento humano global, em suas dimensões intelectual, física, afetiva, social, ética, moral e simbólica.” (BRASIL, 2018, p. 16). Desta forma, entende-se que as equipes gestoras de nossas escolas e, sobretudo, nossos professores têm papel determinante no desenvolvimento da proposta curricular. Nesse sentido, merecem destaques os dois enfoques pedagógicos trazidos pela BNCC: o foco no desenvolvimento de competências e o compromisso com a educação integral.

No Centro Paula Souza, o trabalho com o desenvolvimento das competências, ampliando as dimensões do saber e do saber fazer, é de longa data. Entendendo-se que as competências não são metas possíveis de alcançar da noite para o dia, de maneira isolada e em atividades pontuais, mas exigem planejamento intencional, avanço progressivo, correlação de saberes, oportunidade de aplicação de conhecimentos. Assim sendo, as habilidades situam-se como um meio para que, ao serem colocadas em ação, permitam alcançar as competências almejadas.

Para tanto, busca-se a educação integral, que preconiza:

- o rompimento da fragmentação por componente curricular, propondo um trabalho interdisciplinar por área de conhecimento. No Centro Paula Souza, essa abordagem abrange tanto a Formação Geral, na linha do que propõe a BNCC, como também a Parte Diversificada, na qual orienta-se o diálogo entre os componentes curriculares para a pesquisa, o planejamento, a criação e o desenvolvimento de projetos;
- uma resignificação da realidade a partir de temas contemporâneos que envolvam o âmbito local, regional e mundial; a Educação deve acompanhar as mudanças do mundo, garantindo um processo de ensino que parte da contextualização para que se chegue ao aprendizado;
- o uso das Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDIC) e de metodologias ativas a fim de que se propicie um aprendizado significativo para o aluno e não apenas uma reprodução mecânica dos conceitos aprendidos. Dentre as metodologias ativas, destacam-se: Estudo de Caso; Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP); Aprendizagem Baseada em Problemas (PBL - Problem Based Learning); Método STEM ou STEAM (Ciência, Tecnologia, Engenharia (Artes) e matemática); Aprendizagem Baseada em Equipes (TBL - Team Based Learning) Prototipagem; Simuladores, dentre outras. Desta forma, foca-se o protagonismo do aluno como sujeito do seu conhecimento, com a capacidade de análise crítica, argumentação, expressão do pensamento de maneira criativa e ética. Cabe destacar que as aulas expositivas e dialogadas têm grande valia também como metodologia, pois são oportunidades de orientação e solução de dúvidas, portanto, espera-se que o professor planeje, diversifique e adote a metodologia pertinente a cada conhecimento a ser adquirido pelo aluno;

- os saberes como elementos estruturantes da prática docente, que tem o desafio de definir e organizar a maneira como serão abordados, por meio de metodologias. Nessa perspectiva, o professor assume papel de mediador e indicador de caminhos da aprendizagem, capaz de romper paradigmas cristalizados sobre o fazer docente, mostrando-se disposto a continuar estudando e se aperfeiçoando, pesquisando, interagindo, criando ferramentas e recursos, oferecendo mudanças possíveis e necessárias, tendo em vista o currículo escolar, o projeto de vida do aluno e o contexto que o cerca.

Desta forma, nota-se que os fundamentos pedagógicos não dizem respeito apenas ao currículo escolar, mas também ao lugar que o aluno ocupa no processo de ensino e de aprendizagem, assim como à desconstrução e reconstrução da figura do professor, que tem papel estratégico na transposição da teoria curricular para a prática educacional. Outro ponto crucial diz respeito ao processo avaliativo, podendo ser por meio de:

- **Avaliação Diagnóstica:** tem o propósito de identificar os saberes adquiridos pelo aluno, bem como as lacunas de aprendizagem, servindo como parâmetro para o planejamento docente, por isso, geralmente ocorre no início do processo de ensino e de aprendizagem. Podem ser utilizados instrumentos como questionários, entrevistas, exercícios, simulações, análise do desempenho anterior do aluno, dentre outros que possibilitem ao professor obter um diagnóstico que permita elaborar ações para atingir os objetivos educacionais esperados.
- **Avaliação Formativa:** busca acompanhar a construção do conhecimento ao longo do processo formativo, permitindo ao aluno demonstrar seu desenvolvimento e ao professor detectar a adequação das etapas de aprendizagem, dando feedback e reorientando, quando necessário. Alguns instrumentos contribuem para esse tipo de avaliação, como: observação de entrega de atividades, observação direta do desempenho, aplicação de provas, participação nas etapas de desenvolvimento de projetos, e outros mais.
- **Avaliação Cumulativa:** é caracterizada pela atribuição de menções ao longo do período letivo (bimestre) e está voltada ao desempenho do aluno em cada etapa avaliativa proposta. O professor trabalha junto ao aluno e faz o acompanhamento individualizado no dia a dia, orientando-o continuamente.
- **Avaliação Somativa:** visa à promoção do aluno; baseia-se nos resultados parciais alcançados nas avaliações cumulativas.
- **Autoavaliação:** proposta avaliativa que apresenta uma reflexão a respeito do processo, permitindo ter consciência do ensino ou da aprendizagem ao longo do período. Seu foco é o aperfeiçoamento do processo e a adoção de ações diferenciadas e novas posturas, quando necessárias.
- **A avaliação no Ensino Médio com Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional (FTP),** como nos demais cursos oferecidos pelo Centro Paula Souza, deve ser continuada e processual, com critérios claros, prezando pela análise individual do aluno em cada etapa. Além de métodos de avaliação diversificados, o professor deve propor a quantidade necessária de avaliações, como parte de um ciclo avaliativo, oferecer a recuperação contínua ao longo do processo, não apenas

ao término, a fim de que o estudante possa demonstrar o desenvolvimento das competências e habilidades previstas.

A avaliação escolar, como prevê o Regimento Comum das Escolas Técnicas do Centro Paula Souza, deve ter uma abordagem holística, que considere diferentes variáveis na avaliação global do aluno. Desta forma, o processo avaliativo preza por uma visão mais abrangente, sem a adoção do caráter punitivo. A avaliação escolar não se destina apenas a apreciar o desempenho do aluno, mas também serve como referência para aprimorar o trabalho da escola, uma vez que as aprendizagens se materializam no currículo escolar e se propõem, dentre outros, a “construir e aplicar procedimentos de avaliação formativa de processo ou de resultado que levem em conta os contextos e as condições de aprendizagem, tomando tais registros como referência para melhorar o desempenho da escola, dos professores e dos alunos” (BRASIL, 2018, p.17). Portanto, os resultados da avaliação escolar fundamentam decisões e possibilitam a atuação estratégica, permitindo, inclusive, adotar novos percursos.

Assim sendo, os fundamentos pedagógicos sucintamente abordados refletem o compromisso do Centro Paula Souza, em sintonia com a BNCC, na busca da promoção de uma educação integral, voltada ao acolhimento, reconhecimento e desenvolvimento pleno dos alunos, fortalecida no enfrentamento à discriminação e ao preconceito, com respeito às diferenças e diversidades (BRASIL, 2018, p. 14). Ainda, externalizam a construção de currículos com propostas pedagógicas voltadas à igualdade, à equidade e à qualidade das aprendizagens (BRASIL, 2018, p. 15) nas escolas técnicas do Estado de São Paulo.

Fonte de Consulta

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf. Acesso em: 25 fev 2025,

5.7. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e Público-alvo da Educação Profissional

A cada novo paradigma legal da Educação Profissional e Tecnológica, o Centro Paula Souza executa as adequações cabíveis desde o paradigma imediatamente anterior, da organização de cursos por área profissional até a mais recente taxonomia de eixos tecnológicos do Ministério da Educação – MEC.

Ao lado do atendimento à legislação (e de participação em consultas públicas, quando demandado pelos órgãos superiores, com o intuito de contribuir para as diretrizes e bases da Educação Profissional e Tecnológica), o desenvolvimento e o oferecimento de cursos técnicos em parceria com o setor produtivo/mercado de trabalho têm sido a principal diretriz do planejamento curricular da instituição.

A metodologia atualmente utilizada pelo Grupo de Formulação e de Análises Curriculares constitui-se primordialmente nas ações/processos descritos a seguir:

1. Pesquisa dos perfis e atribuições profissionais na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO – do Ministério do Trabalho e Emprego e, também, nas descrições de cargos do setor produtivo/mercado de trabalho, preferencialmente em parceria.
2. Seleção de competências, de habilidades e de bases tecnológicas, de acordo com os perfis profissionais e atribuições.
3. Consulta ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, para adequação da nomenclatura da habilitação, do perfil profissional, da descrição do mercado de trabalho, da infraestrutura recomendada e da possibilidade de temas a serem desenvolvidos.
4. Estruturação de componentes curriculares e respectivas cargas horárias, de acordo com as funções do processo produtivo. Esses componentes curriculares são construídos a partir da descrição da função profissional subjacente à ideologia curricular, bem como pelas habilidades (capacidades práticas), pelas bases tecnológicas (referencial teórico) e pelas competências profissionais, a mobilização das diretrizes conceituais e das pragmáticas.
5. Mapeamento e catalogação das titulações docentes necessárias para ministrar aulas em cada um dos componentes curriculares de todas as habilitações profissionais.
6. Mapeamento e padronização da infraestrutura necessária para o oferecimento de cursos técnicos: laboratórios, equipamentos, instalações, mobiliário e bibliografia.
7. Estruturação dos planos de curso, documentos legais que organizam e ancoram os currículos na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional e organização curricular, aproveitamento de experiências, de conhecimentos e avaliação da aprendizagem, bem como infraestrutura e pessoal docente, técnico e administrativo.
8. Validação junto ao público interno (Unidades Escolares) e ao público externo (Mercado de Trabalho/Setor Produtivo) dos currículos desenvolvidos.
9. Estruturação e desenvolvimento de turma-piloto para cursos cujos currículos são totalmente inéditos na instituição e para cursos não contemplados pelo MEC, em seu Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
10. Capacitação docente e administrativa na área de Currículo Escolar.
11. Pesquisa e publicação na área de Currículo Escolar.

O público-alvo da produção curricular em Educação Profissional e Tecnológica constitui-se nos trabalhadores de diferentes arranjos produtivos e níveis de escolarização, que precisam ampliar sua formação profissional, bem como em pessoas que iniciam ou que desejam migrar para outras áreas de atuação profissional.

5.8. Enfoque Pedagógico

Constituindo-se em meio para guiar a prática pedagógica, o currículo organizado a partir de competências será direcionado para a construção da aprendizagem do aluno enquanto sujeito do seu próprio desenvolvimento. Para tanto, a organização do processo de aprendizagem privilegiará a definição de

objetivos de aprendizagem e/ou questões geradoras, que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações, assim como a solução de problemas.

Dessa forma, a problematização e a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem ferramentas básicas para a construção das habilidades, atitudes e informações relacionadas às competências requeridas.

5.9. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

A sistematização do conhecimento a respeito de um objeto pertinente à profissão, desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente, permitirá aos alunos o conhecimento do campo de atuação profissional, com suas peculiaridades, demandas e desafios.

Ao considerar que o efetivo desenvolvimento de competências implica na adoção de sistemas de ensino que permitam a verificação da aplicabilidade dos conceitos tratados em sala de aula, torna-se necessário que cada escola, atendendo às especificidades dos cursos que oferece, crie oportunidades para que os alunos construam e apresentem um produto – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Conforme **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23/08/2022**, os Trabalhos de Conclusão de Curso serão regidos pelo Regulamento Geral atendidas as disposições da Coordenadoria do Ensino Médio e Técnico (CGETEC), e em conformidade com as normas atuais da ABNT, a Lei Federal nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 - Direitos Autorais e a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD). As especificidades deverão fazer parte do Projeto Político Pedagógico (PPP) da Unidade de Ensino, de acordo com o Art. 3º, Parágrafo Único, da referida Portaria.

A temática a ser abordada deve estar contida no perfil profissional de conclusão da habilitação, que se constitui na síntese das atribuições, competências e habilidades da formação técnica; a temática deve ser planejada sob orientação do professor responsável pelo componente curricular.

5.9.1. Orientação

A orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso ficará por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em **GASTRONOMIA**, na 3ª Série.

5.10. Prática Profissional

A Prática Profissional será desenvolvida em laboratórios da Unidade de Ensino e nas empresas representantes do setor produtivo, se necessário, e/ou estabelecido em convênios ou acordos de cooperação.

A prática será incluída na carga horária da Habilitação Profissional e não está desvinculada da teoria, pois constitui e organiza o currículo. Estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, relatórios, trabalhos individuais e trabalhos em equipes serão procedimentos pedagógicos desenvolvidos ao longo do curso.

O tempo necessário e a forma como será desenvolvida a Prática Profissional realizada na escola e/ou nas empresas ficarão explicitados na proposta pedagógica da Unidade de Ensino e no plano de trabalho dos docentes.

Todos os componentes curriculares preveem a prática, juntamente com os conhecimentos teóricos, visto que as competências se constituem na mobilização e na aplicação das habilidades (práticas) e de fundamentação teórica, técnica, científica, tecnológica (bases tecnológicas).

Os componentes curriculares, organizados por competências, trazem explícitas as habilidades a serem desenvolvidas, relacionadas (inclusive numericamente a cada competência), bem como o aparato teórico, que subsidia o desenvolvimento de competências e de habilidades.

A explicitação da carga horária "Prática" no campo específico de cada componente curricular, no final de cada quadro, em que há a divisão entre "Teórica" e "Prática" é uma distinção puramente metodológica, que visa direcionar o processo de divisão de classes em turmas (distribuição da quantidade de alunos, em duas ou mais turmas, quando da necessidade de utilizar outros espaços além dos espaços convencionais da sala de aula, como laboratórios, campos de estágio, empresas, atendimento nas áreas de Saúde, Indústrias, Fábricas entre outras possibilidades, nas ocasiões em que esses espaços não comportarem o número total de alunos da classe, sendo, então, necessário distribuir a classe, dividindo-a em turmas).

Assim, todos os componentes desenvolvem práticas, o que pode ser constatado pela própria existência da coluna 'habilidades', mas será evidenciada a carga horária "Prática" quando se tratar da necessidade de utilização de espaços diferenciados de ensino-aprendizagem, além da sala de aula, espaços esses que podem demandar a divisão de classes em turmas, por não acomodarem todos os alunos de uma turma convencional.

Dessa forma, um componente que venha a ter sua carga horária explicitada como 100% teórica não deixa de desenvolver práticas - apenas significa que essas práticas não demandam espaços diferenciados nem a divisão de classes em turmas.

A legislação que rege a divisão de classes e turmas nas Escolas Técnicas Estaduais (ETECs) do Centro Paula Souza (CPS) é a Deliberação CEETEPS nº 87, de 8 de dezembro de 2022, que aprova o Regimento Comum das ETECs.

Essa legislação estabelece que a composição das classes e turmas se baseia em critérios pedagógicos para otimizar a aprendizagem e o uso de recursos. O número de referência é de 40 alunos por classe, respeitando uma área mínima de 1,2 m² por aluno. Para aulas práticas em laboratórios ou oficinas, as

classes podem ser divididas em turmas menores, considerando as especificidades da atividade, as instalações, os equipamentos e as normas de segurança.

Cada caso de divisão de classes em turmas será avaliado de acordo com suas peculiaridades (matriz curricular); cada Unidade de Ensino deve seguir os trâmites e orientações estabelecidos pela Coordenadoria Geral do Ensino Médio e Técnico para obter a divisão de classes em turmas.

5.11. Estágio Supervisionado

A **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **880** horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola e/ou em empresas da região. Essas práticas ocorrerão com a utilização de procedimentos didáticos como simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas à realidade do setor produtivo. O trabalho com projetos, estudos de caso, visitas técnicas monitoradas, pesquisas de campo e aulas práticas em laboratórios devem garantir o desenvolvimento de competências específicas da área de formação.

O aluno, a seu critério, poderá realizar estágio supervisionado, não sendo, no entanto, condição para a conclusão do curso. Quando realizado, as horas efetivamente cumpridas deverão constar do Histórico Escolar do aluno. A escola acompanhará as atividades de estágio, cuja sistemática será definida em um Plano de Estágio Supervisionado devidamente incorporado ao Projeto Pedagógico da Unidade de Ensino. O Plano de Estágio Supervisionado deverá prever os seguintes registros:

- sistemática de acompanhamento, controle e avaliação;
- justificativa;
- metodologias;
- objetivos;
- identificação do responsável pela Orientação de Estágio;
- definição de possíveis campos/áreas para realização de estágios.

O estágio somente poderá ser realizado de maneira concomitante com o curso, ou seja, ao aluno será permitido realizar estágio apenas enquanto estiver regularmente matriculado. Após a conclusão de todos os componentes curriculares será vedada a realização de estágio supervisionado.

5.12. Metodologias não presenciais

O plano de curso de Técnico em **GASTRONOMIA** prevê a possibilidade do desenvolvimento de 20% da carga horária do Itinerário da Formação Técnica Profissional com metodologias não presenciais, conforme disposto no § 1º, Artigo 13, da Deliberação CEE 207, de 16 de dezembro de 2022:

§ 1º Os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, ofertados na forma presencial, podem prever carga horária com metodologias não presenciais, respeitado o limite fixado no CNCT, desde que contem com suporte tecnológico e os estudantes tenham atendimento por docentes.

Para orientar os processos de ensino e de aprendizagem dos componentes curriculares desenvolvidos com metodologias não presenciais são previstos roteiros de aprendizagem, em formato digital, que apresentam situações de aprendizagem, por meio de vídeos, textos com linguagem dialógica, hipertextos, dentre outros, que favorecem a promoção e o aprofundamento das competências e habilidades necessárias à formação técnica profissional.

O roteiro de aprendizagem, com as atividades propostas será disponibilizado pelo professor, conforme cronograma de aulas.

5.12.1. Frequência do aluno

A frequência dos alunos é computada a partir da produtividade e do cumprimento de prazos em relação às atividades estabelecidas pelos docentes dos componentes curriculares desenvolvidos com metodologias não presenciais.

Nem todas as atividades propostas para cômputo da frequência, necessariamente, precisam compor a menção bimestral. Entretanto, o aluno deve ter feedback de todas as atividades propostas, para que possa acompanhar seu desenvolvimento e verificar quais as suas dificuldades.

Observação: Vide Memorando com orientações complementares, emanado pela CGETEC.

5.12.2. Encontros síncronos mediados por tecnologias digitais

No desenvolvimento do curso, serão realizados encontros mensais síncronos mediados por tecnologias digitais destinados a discussões temáticas entre o docente responsável pelo componente curricular e os alunos da turma, apresentações de trabalhos e pesquisas desenvolvidas, soluções de dúvidas, dentre outras atividades pedagógicas interativas.

Observação: Vide Memorando com orientações complementares, emanado pela CGETEC.

5.12.3. Avaliação e recuperação

O processo de avaliação dos alunos é de responsabilidade do professor do componente curricular e ocorrerá de maneira contínua, com entrega de menções conforme previsto no calendário escolar da Unidade de Ensino. Devem ser de conhecimento do aluno: os instrumentos de avaliação e os critérios avaliativos que serão utilizados para compor sua menção bimestral, bem como, as datas de entrega das atividades e as estratégias de recuperação contínua, conforme prevê a legislação vigente no que tange ao

direito de recuperação contínua de conhecimentos e menções, Deliberação CEETEPS nº 87, de 28/12/2022 - Regimento Comum das Escolas Técnicas do Centro Paula Souza:

Artigo 79 - Ao aluno de rendimento insatisfatório durante o semestre/ano letivo, serão oferecidos estudos de recuperação.

§ 1º - Os estudos de recuperação contínua constituir-se-ão de diagnóstico e reorientação da aprendizagem individualizada, com recursos e metodologias diferenciados, devidamente registrados.

§ 2º - Os resultados obtidos pelo aluno nos estudos de recuperação integrarão as sínteses de aproveitamento do período letivo.

As estratégias e oportunidades de recuperação contínua devem constar dos registros escolares: Plano de Trabalho Docente; Diário de Classe e Ficha de Desempenho (quando pertinente).

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Consoante dispõe o artigo 46 da Resolução CNE/CEB 1/2021, o aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas anteriormente pelos alunos, diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, poderá ocorrer por meio de:

- qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, mediante avaliação do aluno;
- experiências adquiridas no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;
- avaliação de competências reconhecidas em processos formais de certificação profissional.

O aproveitamento de competências, anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal/informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante avaliação a ser realizada por comissão de professores, designada pela Direção da Escola, atendendo aos referenciais constantes de sua proposta pedagógica.

Quando a avaliação de competências tiver como objetivo a expedição de diploma, para conclusão de estudos, seguir-se-ão as diretrizes definidas e indicadas pelo Ministério da Educação e assim como o contido na Deliberação CEE 107/2011.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação, elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de competências, estará voltada para a construção dos perfis de conclusão estabelecidos para as diferentes habilitações profissionais e as respectivas qualificações previstas.

Constitui-se num processo contínuo e permanente com a utilização de instrumentos diversificados – textos, provas, relatórios, autoavaliação, roteiros, pesquisas, portfólio, projetos, entre outros – que permitam analisar de forma ampla o desenvolvimento de competências em diferentes indivíduos e em diferentes situações de aprendizagem.

O caráter diagnóstico dessa avaliação permite subsidiar as decisões dos Conselhos de Classe e das Comissões de Professores acerca dos processos regimentalmente previstos de:

- classificação;
- reclassificação;
- aproveitamento de estudos.

Permite também orientar/reorientar os processos de:

- recuperação contínua;
- progressão parcial.

Estes dois últimos, destinados a alunos com aproveitamento insatisfatório, constituir-se-ão de atividades, recursos e metodologias diferenciadas e individualizadas com a finalidade de eliminar/reduzir dificuldades que inviabilizam o desenvolvimento das competências visadas.

Acréscese, ainda, que a Progressão Parcial cria condições para que os alunos com menção insatisfatória em até três componentes curriculares possam, concomitantemente, cursar a série seguinte, ouvido o Conselho de Classe.

Por outro lado, a Reclassificação permite ao aluno a matrícula em série diversa daquela em que está classificado, expressa em parecer elaborado por Comissão de Professores, fundamentada nos resultados de diferentes avaliações realizadas.

Também por meio de avaliação de Aproveitamento de Estudos, permite reconhecer como válidas as competências desenvolvidas em outros cursos – dentro do sistema formal ou informal de ensino, dentro da formação inicial e continuada de trabalhadores, etapas ou séries das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho.

Ao final de cada série, após análise com o aluno, os resultados serão expressos por uma das menções a seguir, conforme estão conceituadas e operacionalmente definidas:

Menção	Conceito	Definição Operacional
MB	Muito Bom	O aluno obteve excelente desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
B	Bom	O aluno obteve bom desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
R	Regular	O aluno obteve desempenho regular no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
I	Insatisfatório	O aluno obteve desempenho insatisfatório no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.

Será considerado concluinte do curso ou classificado para a série seguinte o aluno que tenha obtido aproveitamento suficiente para promoção – MB, B ou R – e a frequência mínima estabelecida.

A frequência mínima exigida será de 75% (setenta e cinco) do total das horas efetivamente trabalhadas pela escola, calculada sobre a totalidade dos componentes curriculares de cada série e terá apuração independente do aproveitamento.

A emissão de Menção Final e demais decisões, acerca da promoção ou retenção do aluno, refletirão a análise do seu desempenho feita pelos docentes nos Conselhos de Classe e/ ou nas Comissões Especiais, avaliando a aquisição de competências previstas para os anos correspondentes.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações e equipamentos a serem utilizados pelo **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA**, devem ser os mesmos estabelecidos pela infraestrutura de laboratórios definida na **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA**, ou curso equivalente (de acordo com a Tabela de Convergência do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC), autorizado e em funcionamento na Unidade de Ensino.

8.1. Formação Geral Básica

LABORATÓRIO DE CIÊNCIAS	
Sala de Apoio	
Equipamentos	
Quantidade	Identificação
1	Forno de micro-ondas - Sala de apoio
1	Refrigerador doméstico, Vertical, Uma Porta; Capacidade Total Mínima 260 Litros
Equipamentos de Química	
Quantidade	Identificação
1	Agitador Magnetico – Placa de Aquecimento com Diâmetro de 14 cm
1	Balanca de Precisão; Analítica Digital; Capacidade de 220 Gramas
1	Banho Maria; Capacidade 6 Litros
1	Capela para exaustão de gases 1200 x 750 x 2300mm (cxpxa)
1	Conjunto Didático; Kit de Química; para Ensino de Reações Químicas
1	Estufa de Secagem; e Esterilização, Capacidade: 42 Litros
1	Lava-olhos de Segurança; Equipamento do Tipo Chuveiro e lava-olhos;
1	Medidor de pH; Digital de Bancada; para Amostras de Soluções Aquosas
Equipamentos de Física	
Quantidade	Identificação
2	Anemômetro portátil com visor de cristal líquido digital; medição da velocidade do vento na faixa de 0,3 a 40 m/s.
11	Conjunto Didático; Conjunto de Cinemática e Dinâmica
11	Conjunto Didático; Kit de Física para Calorimetria e Termometria
11	Conjunto Didático; para Aulas de Física; Experimento de Queda Livre
11	Conjunto Didático; para Aulas de Física; Kit Óptico Não Linear
11	Conjunto Didático; para Experimentos de Eletricidade; Kit de Eletricidade Básico

11	Equipamentos para Fins Didáticos; para Análise Das Condições Ambientais; Possui 4 Parâmetros, Temperatura do Ar, Umidade Relativa, Pressão Sonora e Intensidade Da Luz
11	Equipamentos para Fins Didáticos; Radiômetro de Crookes Ou Light Mill (moinho de Luz) Ou Solar Engine (motor Solar)
5	Multímetro, portátil, digital
2	Paquímetro, tipo eletrônico, modelo digital, resolução 0,01 mm / .005", capacidade de 0 – 150 mm / 0 – 6"
1	Pluviômetro, sistema fotovotaico, resolução: <= a 0,2 mm
2	Termo-higrômetro digital
1	Termômetro com sensor infravermelho, leitura 20 a 42 °C ou 68,4 a 108 °F
Equipamentos de Biologia	
Quantidade	Identificação
11	Conjunto Didático; para Estudo de Biologia; Observação de Micro-organismos
10	Cronômetros digitais, relógio marcador de tempo, contador de tempo digital com cronômetro e relógio (timer digital)
11	Estruturas Educativas para Biologia; Modelo de Dna/rna Com Hélice Dupla e Divisões Moleculares
1	Estufa bacteriológica, capacidade para até 3 prateleira
5	Microscópio binocular Campo Claro Ocular 10x Campo 20mm 04 Objetivas
1	Microscópio trilocular com Câmera de no mínimo 1.3 Mp
1	Modelo Anatômico Humano; Anatomia do Olho Em 8 Partes
1	Modelo Anatômico Humano; Modelo de Medula Espinal
1	Modelo Anatômico Humano; Ouvido Ampliado Em 6 Partes
1	Modelo Anatômico Humano; Sistema Digestivo, 3 Partes
Equipamentos Eletrônicos	
Quantidade	Identificação
1	Condicionador de ar
1	Microcomputador
1	SMART TV LED 65"
2	Ventiladores
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
	Armários com portas e chaves
	Banquetas
1	Conjunto de mesa e cadeira para professor

1	Quadro branco
1	Suporte para TV
Acessórios de FÍSICA	
Itens de responsabilidade da Unidade	
Quantidade	Identificação
10	Mola helicoidal, diâmetro de 20 mm e comprimento de 2 m
2	Trena, fita de aço temperado, 5 m
8	Trena, fita de aço temperado, 3 m
Acessórios de BIOLOGIA	
Itens de responsabilidade da Unidade	
Quantidade	Identificação
1	Estojo para pinça – caixa metálica
1	Kit de lâmina preparadas para microscopia
2	Pinça relojoeiro inox ponta fina e reta 12 cm.
Vidrarias	
Itens de responsabilidade da Unidade	
Quantidade	Identificação
10	Balão volumétrico 1000 ml
10	Balão volumétrico 250 ml
10	Balão volumétrico 500 ml
20	Balão volumétrico de 100 ml
04	Barrilete em PVC
20	Bastão de vidro
10	Bequer de vidro 1000 ml
20	Bequer de vidro de 150 ml
20	Bequer de vidro de 250 ml
10	Bequer de vidro de 500 ml
12	Bico de Bunsen
10	Bureta
12	Cadinho de porcelana
10	Cápsula de porcelana
02	Dessecador
12	Estantes para tubo de ensaio
24	Frasco de polietileno

24	Frasco em vidro âmbar
26	Frasco erlenmeyer 250 ml
20	Frasco erlenmeyer; 150 ml
10	Frasco kitazato 500 ml
10	Funil analítico
10	Funil tipo Buchner
20	Funil
04 caixas	Lâmina
04 caixas	Laminula
20m	Mangueira de silicone
12	Pêra insufladora de segurança
10	Pinça para bureta
100	Pipeta de Pasteur
12	Pipeta volumétrica 10 ml
12	Pipeta volumétrica 25 ml
12	Pipeta volumétrica de 50 ml
20	Pisseta
20	Placa de Petri
10	Proveta 100 ml
18	Proveta 50 ml
18	Proveta de 10 ml
10	Suporte para Bico de Busen
20	Suporte para vidraria
10	Suporte Universal
12	Tela de amianto
01	Termômetro clínico
02	Termômetro de máximo e mínimo
100	Tubo de ensaio 15cmX 2cm
20	Vidro relógio

SALA DE INTEGRAÇÃO CRIATIVA**Equipamentos**

Quantidade	Identificação
15	Notebooks

01	Carrinho para carregamento e recarga de Notebooks - Rack P/equipamento de Informatica; Armazenar, Recarregar e Transportar Notebooks, Netbooks/ Tablets/ Chromebook
01	Condicionador de Ar
01	Caixa de Som amplificada
01	Impressora 3D. Equipamento multifuncional de bancada DESCRIÇÃO: Impressora para Producao de Prototipos Fisicos Tridimensionais para Fins Didaticos
01	<p>KIT ARDUINO - ROBÓTICA</p> <p>Característica 1: Conjunto Didático, Tipo Kit Arduino; Contendo 01 Arduino Uno R3 (Microcontrolador Atmega328, Tensão de Operação 5 V).</p> <p>Característica 2: Cabo Usb 2.0 A-B Compativel c/ Saída Arduino comprimento de 1,5 metros.</p> <p>Característica 3: Placa Protoboard c/ 400 Furos. Sendo o diâmetro de cada furo de 0,8mm. Material: ABS (branco).</p> <p>Característica 4: Bateria 9V e Conector de Bateria 9V com cabo e plug tipo P4 (Macho).</p> <p>Característica 5: 40 Kit Jumper de 10 cm, sendo: 20 macho-macho e 20 macho-fêmea.</p> <p>Característica 6: Resistores de 1/8 W, sendo 10 de 330 ohms, 10 de 1 K ohms e 10 de 10 K ohms.</p> <p>Característica 7: Leds de 5 mm, sendo 3 de vermelho, 3 de verde e 3 de amarelo</p> <p>Característica 8: Potenciômetro de 10 k ohms</p> <p>Característica 9: Buzzer Ativo 12 mm, 5 V</p> <p>Característica 10: Display Digital 7 Segmentos Catodo Comum</p> <p>Característica 11: Display LCD 16x2 I2C Backlight Azul</p> <p>CARACTERÍSTICA 12: Led tipo RGB Difuso com Cátodo Comum</p> <p>CARACTERÍSTICA 13: Sensor de Luz LDR</p> <p>CARACTERÍSTICA 14: O Sensor ultrassônico HC-SR04</p> <p>CARACTERÍSTICA 15: Micro Servo 9g SG90 180 Graus</p> <p>CARACTERÍSTICA 16: Modulo Relé 5V com 2 canais</p> <p>CARACTERÍSTICA 17: 2 Chave Tactil Push-Button</p> <p>CARACTERÍSTICA 18: Módulo Bluetooth HC-06</p> <p>CARACTERÍSTICA 19: Acelerômetro 3 Eixos MMA8452</p> <p>CARACTERÍSTICA 20: Caixa plástica transparente com divisórias</p>
01	Máquina de Corte a Laser - Materiais Aplicaveis: Mdf, Acrilico, Couro, Tecidos, Papeis, Eva, Espuma
01	Scanner 3D - para Digitalizacao de Objetos, Portátil
01	Moldura Interativa 65" polegadas. Tela Touch Screen; Moldura Interativa 65"; para Tv de Lcd, Led Ou Plasma.
02	SMART TV LED 65"
01	Projektor Multimedia
Mobiliário e Acessórios	
Quantidade	Identificação
01	Conjunto de mesa e cadeira para professor

01	Arquibancadas com capacidade para 10 pessoas – com ponto de tomada - CONJUNTO DE ESTOFADO FORMATO ARQUIBANCADA
02	Quadro branco - Quadro Escolar
02	Lousas de Vidro - Quadro Não Magnético
01	Armário - ARMÁRIO BAIXO, 2 portas
04	Mesa Retangular com rodízios, 1500mm x 600mm
02	Mesas reunião redonda multifuncional, com diâmetro de 1200mm
05	Mesas Redonda Multifuncional – Apoio Notebook, com diâmetro de 600mm
05	Mesa Trapeizoidal, em formato trapezoidal, medindo em seu lado maior 1500mm de largura, 600mm de profundidade e em seu lado menor 812mm de largura
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde água
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde
08	Cadeira fixa empilhável em polipropileno laranja
08	Cadeiras – fixa + rodízio
01	Mesa para Impressora 3D
01	Mesa para Máquina de Corte a Laser
01	Mesa para Scanner 3D
06	Puffs Sextavado com tomada
01	Sofá dois lugares com tomadas
01	Estante Expositora Aberta - ESTANTE ABERTA: Composta por 05 prateleiras reguláveis e 01 prateleira fixa
02	Suportes para TV 65"
01	Suporte para Projetor
Acessórios e Material de Consumo Itens de responsabilidade da Unidade	
Quantidade	Identificação
	Filamento para a Impressora 3D
02	Painéis para Ferramentas - Paineis organizador 100% Aço 2 Ganchos curvados 2 Ganchos duplos 3 Ganchos simples de 5cm 3 Ganchos simples de 7cm 1 Suporte para 8 chaves de boca 1 Suporte para 5 chaves Fenda/Philips 1 Cesto organizador aramado 14cm x 9cm 1 Caixa organizadora 14cm x 9cm 1 Porta Spray

	1 Painele Perfurado Manual de Instruções
05	Lupa Mesa Bancada com garras para fixação, iluminação integrada por LED e lentes com diferentes ampliações. Alimentação com pilhas ou fonte bivolt incluso, com suporte e base ajustáveis
	Demais acessórios e material de consumo de interesse da Unidade de Ensino
01	Cavelele Flip Chart - Características do Produto Quadro Branco fixado no FLIP Fixação simples Utilize o Quadro Branco ou Porta Blocos de Papel Utiliza Caneta Própria para Quadro Branco Folhas Vendidas Separadamente Medidas: 58 x 90 x 170 cm
01	Tapete – Características do Produto Tapete Capacho Vinil Liso Cinza 1,00 X 1,20 M Costado sólido antiderrapante Espessura de 10 mm Lavável Grande variedade de cores Alta durabilidade e resistência Retém poeira e sujeira
Ferramentas Itens de responsabilidade da Unidade	
Quantidade	Identificação
01	Furadeira parafusadeira
01	Lixadeira Orbital ¼ pol com coletor de pó – 220W 110V
	Lixas (para madeira, ferro etc)
01	Kit Soldagem Multimetro, Ferro, Suporte, Sugador e Solda – 127v/60W
05	Alicates (universal, de pressão, de corte, de bico etc.)
1	Martelo e/ou macete
	Jogo de chaves de boca ou chaves inglesas
	Jogo de chaves fenda e/ou phillips
	Demais ferramentas de interesse da UE
02	Kit de Ferramentas Manuais com 160 Peças. Indicado para manutenções e instalações residenciais e pequenos reparos 1 chave de fenda de precisão 1 chave phillips de precisão 1 alicate descascador de fios 8"

	1 alicate universal 6" 1 alicate de bico longo 6" 1 chave de fenda 1 chave phillips 1 chave phillips mini 1 suporte para ponteiras hexagonais 1 chave ajustável 8" 6 chave hexagonal tipo canivete 16 ponteiras hexagonal 25mm variada CR-V 1 chave para ponteira hexagonal 1 martelo unha 1 arco de serra mini 1 estilete largo 18mm 1 trena 3m 123 acessórios diversos sendo: (73 pregos 25mm zincado, 20 pregos 40mm zincado, 10 parafusos AA 3x25mm zincado, 5 parafusos AA 4x20mm zincado, 5 clips tipo gancho, 5 pregos 20mm dourados, 5 alfinetes coloridos)
--	---

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

É de uso compartilhado da Unidade de Ensino e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
2	Condicionador de ar (mínimo 24.000 Btus)
21	Microcomputadores – Padrão CPS
1	Nobreak 700va (mínimo)
1	Caixa de som amplificada
02	Microfone
02	Microfone portátil de cintura
1	Projetor de multimídia (mínimo 3.000 lumens); ou Projetor Interativo
1	SMART TV LED 55"

Mobiliário

Quantidade	Identificação
2	Armário de aço com portas e chaves
21	Cadeiras fixas
1	Conjunto de mesa e cadeira para o professor
4	Estante de aço
21	Mesas para computador

1	Quadro branco
1	Suporte para projetor multimídia
1	Suporte para TV
1	Tela de projeção
Softwares Específicos	
Quantidade	Identificação
21	Corel Draw
21	Pacote Microsoft Office
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
21	Cadeiras giratória, concha dupla
1	Conjunto de mesa e cadeira para o professor
21	Mesas para computador
1	Quadro branco
Ferramentas	
Itens de responsabilidade da Unidade de Ensino	
Quantidade	Identificação
1	Alicate de bico para eletrônica
1	Alicate de corte rente 5"
1	Alicate de crimpagem RJ45
1	Alicate Punch Down
1	Decapador de cabo de rede
1	Kit ferramentas para manutenção computador desktop composto por uma chave de fenda 1/8", uma chave de fenda 3/6", uma chave philips #0, uma chave philips #1, um alicate de bico para eletrônica, pinça para componentes eletrônicos, trincha 1", extrator 3 garras, chave soquete 1/4", chave soquete 3/16" e estojo com zíper para guardar as ferramentas
1	Testador de cabo rede
Materiais de Consumo	
Itens de responsabilidade da Unidade de Ensino	
Quantidade	Identificação
1 cx	Cabo par trançado cat 5e ou cat6
1	Caixa de cabo rede par trançado 300mts
7	Caixa organizadora de parafusos e componentes eletrônicos
1 cx	Conector RJ45 cat5e ou cat6
7	Decapador de cabos modelo HY

2	Fita Isolante
10	Flanelas para limpeza
1 cx	Keystone RJ45 cat5e ou cat6
5	PenDrive 16GB

8.2. Formação Técnica e Profissional

LABORATÓRIO DE COZINHA DIDÁTICA	
Descrição da Prática	
1ª SÉRIE	
Nutrição e Higiene dos Alimentos	
4. Boas práticas na manipulação de alimentos	
<ul style="list-style-type: none"> Higiene: pessoal, alimentos, ambiental, equipamentos e utensílios; Recebimento e armazenamento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ normas e critérios; ✓ instrumentos de controle (planilhas); ✓ controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento. Pré-preparo; Preparo; <ul style="list-style-type: none"> ✓ técnica de coleta de amostras de alimentos; ✓ técnica de aferição de temperatura de alimentos e equipamentos nas etapas de produção. Distribuição; Higienização; Descartes de embalagens e resíduos. 	
5. Saúde e segurança no trabalho em serviços de alimentação	
<ul style="list-style-type: none"> Identificação de riscos no ambiente e as medidas de prevenção de doenças e acidentes do trabalho; Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Coletiva (EPCs); Ergonomia aplicada aos profissionais de gastronomia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ condições ambientais de trabalho; ✓ adequação dos postos de trabalho; ✓ a organização do trabalho. 	
Prática Pedagógica	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar visita no laboratório da escola e identificar os riscos (físicos, químicos e biológicos) presentes, reconhecer os EPIs e EPCs disponíveis para uso, bem como verificar os pontos relativos à ergonomia para um ambiente de manipulação de alimentos. ✓ Desenvolver as técnicas de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e alimentos no laboratório, executando os passos e procedimentos corretos. 	
6. Conceitos gerais em Nutrição	
<ul style="list-style-type: none"> Alimento, nutriente, dietética, alimentação, entre outros; Definição, classificação dos nutrientes segundo suas funções: <ul style="list-style-type: none"> ✓ macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios; ✓ micronutrientes: vitaminas, minerais. Restrições alimentares: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros. 	
Prática Pedagógica	

- ✓ Aula expositiva sobre conceitos básicos: alimento, nutriente, dietética, alimentação, classificação dos nutrientes e suas funções.
- ✓ Discussão sobre restrições alimentares e dietas alternativas (vegetarianismo, intolerâncias etc.).
- ✓ Exibição de vídeos curtos com depoimentos de pessoas que seguem diferentes dietas.

7. Pesos e medidas

- Tipos de balanças e técnicas de pesagem dos alimentos.

8. Ficha técnica de preparação

- Conceito e aplicação;
- Per capita, porção e indicadores dos alimentos: fator de correção, índice de cocção, índice de reidratação;
- Modelo:
 - ✓ nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, porção, rendimento, equipamentos e utensílios necessários.

Prática Pedagógica

- ✓ Selecionar receitas com as substâncias alimentares estudadas, realizar a técnica de pesagem e elaborar fichas técnicas com indicadores.
- ✓ Realizar o cálculo do per capita das receitas, fazer o comparativo com tabelas de per capitas e relacionar a sua aplicabilidade e importância.

9. Estudo das hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leites e derivados, óleos e gorduras

- Características gerais das substâncias alimentares;
- Técnicas de seleção;
- Armazenamento;
- Métodos de conservação;
- Pré-preparo;
- Cocção.

4. Boas práticas na manipulação de alimentos

- Higiene: pessoal, alimentos, ambiental, equipamentos e utensílios;
- Recebimento e armazenamento:
 - ✓ normas e critérios;
 - ✓ instrumentos de controle (planilhas);
 - ✓ controle do prazo de validade (PVPS e PEPS) e armazenamento.
- Pré-preparo;
- Preparo;
 - ✓ técnica de coleta de amostras de alimentos;
 - ✓ técnica de aferição de temperatura de alimentos e equipamentos nas etapas de produção.
- Distribuição;
- Higienização;
- Descartes de embalagens e resíduos.

5. Saúde e segurança no trabalho em serviços de alimentação

- Identificação de riscos no ambiente e as medidas de prevenção de doenças e acidentes do trabalho;
- Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Coletiva (EPCs);
- Ergonomia aplicada aos profissionais de gastronomia:
 - ✓ condições ambientais de trabalho;
 - ✓ adequação dos postos de trabalho;
 - ✓ a organização do trabalho.

Prática Pedagógica

- ✓ Preparar receitas que contemplem cada grupo de alimentos e todas as etapas de produção:
 - ✓ Solicitar aos alunos que realizem o fluxograma de preparo e listem os cuidados necessários em cada etapa, contemplando todas as bases tecnológicas estudadas relativas às técnicas corretas de manipulação de alimentos.
 - ✓ Identificar as técnicas dietéticas necessárias para que se obtenha o valor nutricional e o aproveitamento do alimento correto.
 - ✓ Registrar as modificações ocorridas nos alimentos e cálculo de indicadores.
 - ✓ Aplicar métodos de conservação nas preparações realizadas.
 - ✓ Realizar a coleta de amostras e controle de temperatura dos alimentos, bem como a etiqueta de identificação das preparações de acordo com as orientações de armazenamento de alimentos, segundo a legislação vigente.

10. Definição de cardápio:

- Aplicabilidade;
- Composição.

6. Conceitos gerais em Nutrição

- Alimento, nutriente, dietética, alimentação, entre outros;
- Definição, classificação dos nutrientes segundo suas funções:
 - ✓ macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios;
 - ✓ micronutrientes: vitaminas, minerais.
- Restrições alimentares: glúten, lactose, sódio, açúcar, vegetarianismos, veganismo, entre outros.

Prática Pedagógica

- ✓ Aula expositiva sobre a composição de cardápio: couvert, entrada, prato principal, sobremesas, acompanhamentos e guarnições.
- ✓ Discussão sobre tipos de cardápios (fixo, rotativo, executivo, temático, institucional etc.) e aplicabilidade (local, público, ocasião, clima, perfil nutricional).
- ✓ O docente divide a turma em grupos temáticos. Cada grupo receberá uma condição alimentar específica (ex: intolerância à lactose, dieta vegana, restrição de sódio, etc.).

Os grupos deverão:

Pesquisar as necessidades nutricionais da condição atribuída.

Criar um cardápio de um dia (café da manhã, almoço, lanche e jantar) equilibrado e adaptado a essas necessidades, usando os conceitos aprendidos.

Desenvolver em laboratório o cardápio elaborado por cada grupo em uma pequena quantidade para 01 indivíduo, fazendo uma análise e comparativo de cada um e justificando nutricionalmente cada refeição (apontando os macronutrientes, micronutrientes e ausência de restritivos).

Técnicas Gastronômicas I**1. Equipamentos e utensílios de cozinha**

- Tipos;
- Finalidades;
- Técnicas de utilização;
- Manutenção preventiva.

2. Organização do ambiente de trabalho

- Hierarquia da cozinha e sistema de brigada;
- Divisão de praças;
- Mise en place;
- Produção de plano de ataque:
 - ✓ interpretação de fichas técnicas de preparações;

- ✓ formulários.

Prática Pedagógica:

- ✓ O docente deve acompanhar os alunos ao laboratório de cozinha e realizar a apresentação do espaço para a ambientação. Em seguida, pode-se realizar a atividade de reconhecimento de utensílios e equipamentos de cozinha. O docente poderá levar fichas técnicas divididas em três partes sendo elas: nome da preparação, ingredientes e modo de preparo. Ao dividir os alunos em grupos, o docente entrega a parte em que se encontram os ingredientes e solicita aos alunos que façam a devida separação. Após os ingredientes separados, os alunos devem tirar uma foto e reservar (será utilizado em relatório). Após todos os grupos realizarem o *mise en place*, o docente entrega o nome da preparação e oferece aos alunos um tempo para que possam realizar alguma alteração. Nesse momento é desvendada a produção em questão. Após o tempo, o docente solicita que os alunos tirem uma nova foto e os entrega o modo de preparo da receita. Nesse momento, eles podem fazer alterações, sobretudo do que foi separado, e devem fazer uma foto da última etapa. Ao final da atividade, o docente solicita aos alunos que realizem um relatório utilizando as fotos e explicando quais os utensílios e equipamentos utilizados para a realização da ficha entregue na atividade, além de explicar a quais as funções de cada um dos materiais.

2. Organização do ambiente de trabalho

- Hierarquia da cozinha e sistema de brigada;
- Divisão de praças;
- Mise en place;
- Produção de plano de ataque:
 - ✓ interpretação de fichas técnicas de preparações;
 - ✓ formulários.

Prática Pedagógica:

- ✓ O docente poderá utilizar uma aula prática realizando a divisão por grupos, no qual cada grupo deve ficar responsável por um tipo de praça, por exemplo, frias e quentes, com preparações simples. Após a separação, deve-se realizar um processo de *mise en place* trocado, no qual o grupo que estiver na bancada quente realizará o *mise en place* da praça fria e vice-versa, para que possam praticar todos os conhecimentos relacionados a organização do ambiente de trabalho.

3. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos

- Métodos de transmissão de calor;
- Tipos de calor: seco, úmido e misto.
- Métodos de cocção por tipo de calor.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente deve orientar os alunos a realizarem preparações nas quais se utilizam os métodos de cocção, associando aos tipos de calor e métodos de transmissão e indicando aos alunos as alterações que podem ocorrer nos alimentos de acordo com o método de calor utilizado, além de realizar a análise sensorial das produções.

4. Técnicas de preparo de bases de cozinha

- Identificação de condimentos: especiarias, pimentas, ervas aromáticas (frescas e secas), compostos.
- Agentes aromáticos:
 - ✓ Bouquet Garni;
 - ✓ Sachet D'épices;
 - ✓ Mirepoix (padrão e branco);

- ✓ Matignon;
- ✓ outros.
- Agentes espessantes:
 - ✓ Roux;
 - ✓ Slury;
 - ✓ Liaison;
 - ✓ outros.
- Manteiga clarificada;
- Cortes clássicos em vegetais;
- Fundos;
- Molhos básicos (mães) e derivados;
- Sopas frias e quentes.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente deve orientar os alunos a realizarem preparações nas quais se utilizam bases de cozinha, indicando aos alunos as alterações que podem ocorrer ao agregar as bases nas preparações, além de realizar a análise sensorial das produções.
- ✓ O docente pode realizar uma aula prática na qual apresenta aos alunos os cortes básicos em vegetais e com os ingredientes realiza uma aula de fundos, armazenando esses fundos para aulas posteriores.
- ✓ O docente pode realizar uma atividade chamada tábua de cortes, em que os alunos devem realizar a pesquisa de todos os cortes aplicados em vegetais e solicitar que eles produzam uma tábua com esses cortes, podendo utilizar materiais variados, como massa de modelar, madeira, cartolina, entre outros; com o intuito de fazer o aluno se familiarizar com os cortes utilizados no dia a dia da profissão
- ✓ O docente deve orientar os alunos no preparo de molhos e sopas quentes e frias.

5. Produção de risotos

- Tipos e características de arroz para risoto;
- Técnicas de preparo.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente deve orientar os alunos quanto ao preparo de risotos, apresentando os tipos de arroz (vialone nano, arbório e carnaroli), quais as características de cada um e seu potencial de cremosidade.
- ✓ Apresentar aos alunos as técnicas aplicadas na produção de risotos: tostatura, dextrinização, cocção, mantecatura.

6. Produção de massas frescas

- Tipos: longas, curtas e recheadas;
- Massas a base de ovos, água e coloridas;
- Métodos de cocção aplicados à produção de massas frescas.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente apresenta aos alunos os equipamentos e utensílios utilizados para a produção de massas frescas.
- ✓ O docente orienta os alunos na produção de massas frescas, estas podendo ser longas, curtas ou recheadas.
- ✓ Pode-se utilizar as técnicas de coloração de massa com sucos, pastas e farinhas (beterraba, espinafre, entre outras).

7. Estudo dos ovos

- Definição e estrutura;

- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção e armazenamento;
- Métodos de cocção.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente pode orientar os alunos na produção de preparações a base de ovos, apresentando as características de cada produção e como os ovos influenciaram nas características finais de cada preparação;
- ✓ Ex. Ovo frito; ovo pochê, ovo cocote, ovo cozido, soufflé, entre outros preparos.

8. Estudo das carnes

- Tipos: vermelhas e brancas.
- Definição e estrutura;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção e armazenamento;
- Pré-preparo e preparo: tipos de cortes e métodos de cocção.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente deve trabalhar com os alunos as características dos tipos de carnes, vermelhas e brancas, apresentando os cuidados que o profissional de gastronomia deve ter ao manipular esses insumos;
- ✓ Deve-se apresentar aos alunos os tipos de cortes aplicados nessas carnes e a sua influência na produção de preparações;
- ✓ O docente pode escolher preparações com o foco no modo de preparo, para que o aluno entenda a função da aplicação dos métodos de cocção nos diferentes tipos de carnes e cortes.

9. Análise das características sensoriais das preparações efetuadas através de degustação.**Prática Pedagógica**

O docente deve orientar os alunos na degustação das preparações realizadas, solicitando que os alunos observem o aroma, a textura, o sabor, entre outras características dos preparos.

2ª SÉRIE**Técnicas Gastronômicas II****2. Insumos mais consumidos/utilizados das regiões do Brasil**

- Norte;
- Sul;
- Nordeste;
- Sudeste;
- Centro-oeste.

4. Pratos tradicionais regionais da cozinha brasileira

- Contextualização histórica das preparações típicas;
- Comidas tradicionais e familiares;
- Técnicas de cocção e bases da gastronomia aplicadas nas produções;
- Serviço de travessa à mesa e individual.

Prática Pedagógica

- ✓ O professor deve orientar os alunos no preparo de pratos que compõem a gastronomia brasileira, de acordo com as bases tecnológicas, apresentando um olhar focado na característica de cada preparação e na identificação e manipulação de insumos mais consumidos/utilizados das regiões do Brasil.

3. Insumos mais consumidos/utilizados dos países clássicos

- Continentes:

- ✓ Europa;
- ✓ Ásia;
- ✓ América do Norte;
- ✓ América Central;
- ✓ América do Sul;
- ✓ África;
- ✓ Oceania.

5. Pratos tradicionais da cozinha internacional clássica

- Países clássicos dos principais continentes;
- Contextualização histórica das preparações típicas;
- Comidas tradicionais e familiares;
- Técnicas de cocção e bases da gastronomia aplicadas nas produções;
- Serviço de travessa à mesa e individual.

Prática Pedagógica

- ✓ O professor deve orientar os alunos no preparo de pratos tradicionais de países clássicos pertencentes aos principais continentes, de acordo com as bases tecnológicas, apresentando um olhar focado na característica de cada preparação e na identificação e manipulação de insumos mais consumidos/utilizados dos países clássicos trabalhados.

6. Técnicas de porcionamento, montagem e decoração dos pratos nos preparos efetuados.**Prática Pedagógica**

Ao longo das atividades práticas, o professor deve orientar os alunos quanto ao porcionamento das preparações, junto a montagem e decoração, aplicando as técnicas de decoração de pratos, utilizando ingredientes do preparo ou mesmo elementos que não fazem parte da preparação, mas que possam agregar a decoração do prato.

3ª SÉRIE**Técnicas Gastronômicas III****2. Sais, vinagres e azeites**

- Classificação e função;
- Aromatização.

Prática Pedagógica

- ✓ O professor pode realizar uma degustação com os alunos, utilizando diferentes tipos de sais, vinagres e azeites, com o intuito de fazer comparações entre os produtos e suas características.
- ✓ O professor realiza uma demonstração sobre como aromatizar, apresentando informações importantes sobre as técnicas aplicadas na aromatização de cada um dos ingredientes, observando questões como temperatura e tempo de armazenamento após o preparo.

3. Técnicas de elaboração, montagem e decoração de preparações frias

- Saladas:
 - ✓ saladas verdes;
 - ✓ saladas de vegetais;
 - ✓ saladas compostas;
 - ✓ saladas quentes.
- Molhos frios:
 - ✓ emulsões;
 - ✓ à base de laticínios;
 - ✓ contemporâneos.
- Sanduíches:

✓ quentes;

✓ frios.

- Montagem de tábuas de queijos e frios;
- Conservas, antepastos e *dips*;
- Canapés e *fingers food*;
- Outros.

4. Charcutaria básica

- Contexto histórico e evolutivo;
- Técnicas básicas de charcutaria.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente disponibiliza material didático com fichas técnicas, de acordo com o conhecimento a ser aplicado em laboratório de cozinha.
- ✓ Podem ser realizadas demonstrações, com o intuito de apresentar as técnicas de preparo, montagem e decoração de pratos com as características do *Garde Manger*.

5. Cozinha contemporânea, uso de técnicas, utensílios e equipamentos.

6. Adaptação de técnicas clássicas para a cozinha contemporânea

- *Sous vide*;
- *Fusion food*;
- Vegano e vegetariano;
- *Surf and turf*;
- Outras.

7. Conceitos e tendências de mercado aplicados na alimentação contemporânea

- Alimentação natural;
- *Grab and go*;
- *Fast food*;
- *Slow food*;
- *Confort food*;
- Menu degustação;
- Outros.

Prática Pedagógica

- ✓ Essas bases devem ser trabalhadas com os alunos apresentando novas técnicas e conceitos que formam a cozinha contemporânea em preparações clássicas.
- ✓ Molhos contemporâneos: o docente orienta os alunos no preparo de pratos utilizando os molhos contemporâneos, por exemplo, relishes, coulis, chutneys, entre outros;
- ✓ *Sous vide*: caso seja possível, o docente pode utilizar as técnicas de *sous vide*, que consiste na produção de alimentos a baixas temperaturas por maior tempo, fazendo com que os ingredientes mantenham a sua qualidade e melhor textura.
- ✓ *Fusion food*: consiste na junção de técnicas e preparos de diferentes cozinhas, produzindo preparações com características mistas, exemplo, risoto de pequi com pato *confit*.
- ✓ Vegano e vegetariano: o docente deve orientar os alunos quanto a diferença entre vegano (filosofia de vida) e vegetariano (retiradas de produtos de origem animal); quais tipos de vegetarianos podemos encontrar e quais as características que compõem essas culinárias.
- ✓ *Surf and turf*: é o conceito da junção de duas proteínas em uma preparação, sendo elas de mar (pescados e frutos do mar) e terra (carne bovina, suína, aves, entre outras).
- ✓ Conceitos e tendências de mercado aplicados na alimentação contemporânea: adaptar e recriar as preparações para as tendências de mercado com conceitos contemporâneos.

8. Apresentação e decoração contemporâneas de preparações empratadas

- Monocromático;

- Desenhos com molhos e reduções;
- Texturas:
 - ✓ *tuille*, espumas, géis, entre outros.
- Desconstrução e releituras de preparos clássicos;
- Outras.

Prática Pedagógica

Nesta base, o docente orienta os alunos na aplicação de técnicas contemporâneas de decoração de pratos, podendo-se utilizar as preparações já programadas, adicionando apenas as decorações.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
04	Balança eletrônica digital capac. 5 Kg, subdivisão de 1 G, Bivolt
04	Batedeira planetária com capacidade mínima para 4 litros
04	Fogão industrial modelo centro com mínimo de 2 a 4 bocas
01	Forno micro-ondas com capacidade mínima de 20 litros
01	Forno turbo elétrico digital de convecção com capacidade interna mínima de 56 litros e 4 níveis de espaço
01	Freezer vertical defrost 197L
02	Liquidificador doméstico com capacidade mínima de 3 a 4 litros
02	Liquidificador tipo industrial com capacidade mínima de 2 litros
04	Multiprocessador de alimentos doméstico com mínimo de 800watts de potência
01	Refrigerador industrial modelo resfriador frostfree tipo vertical com 6 portas com capacidade mínima de 1000 litros
04	Termômetro digital tipo espeto com limite operacional de -50 a +300 graus centígrados

Mobiliário

Quantidade	Identificação
04	Estante desmontável em aço
04	Mesa para cozinha industrial tampo em aço inox formato retangular
01	Quadro branco

EPIs – Equipamentos de Proteção Individual

Itens de responsabilidade da Unidade Escolar

Quantidade	Identificação
04	Avental térmico antichama para cozinha industrial resistente a água e ao calor
100	Luvas descartáveis
04	Luvas Malha de aço
100	Máscaras descartáveis com elástico
04	Par de luvas térmica para alta temperatura (até 400 graus)
100	Toucas de TNT descartáveis com elástico

Aditivos Utilizadas nas Atividades Práticas de Cozinha Molecular

Itens de responsabilidade da Unidade Escolar

Quantidade	Identificação
50 gramas	Agar agar
50 gramas	Alginato de sódio
50 gramas	Capsul/Maltodextrina
10	Cápsulas de gás N20 para garrafa de sifão
50 gramas	Citrato de sódio
50 gramas	Cloreto de cálcio
50 gramas	Goma xantana comum
50 gramas	Lactato de cálcio
50 gramas	Lecitina de soja
50 gramas	Transglutaminase

Bebidas Alcoólicas Utilizadas nas Atividades Práticas

Itens de responsabilidade da Unidade Escolar

Quantidade	Identificação
01	Garrafa de conhaque
04	Garrafa de vinho branco seco
04	Garrafa de vinho tinto seco

Utensílios

Itens de responsabilidade da Unidade Escolar

Quantidade	Identificação
04	Abridor de latas profissional
04	Amassador de batatas de 23cm em inox
04	Assadeira de teflon grande
04	Assadeira de teflon média
04	Assadeira de teflon pequena
04	Assadeira para pizza grande
04	Assadeira para pizza média
08	Bacia plástica com capacidade de 2500ml
08	Bacia plástica com capacidade de 5000ml
08	Bandeja de inox
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 2000ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 1500ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 1000ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 500ml a 600ml

08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 300ml a 400ml
32	Bowl(tigela) de plástico (para mise en place) com capacidade para cerca de 300ml a 500ml
32	Bowl(tigela) de plástico (para mise en place) com capacidade para cerca de 100ml a 250ml
08	Caçarola de alumínio com tampa N.26 com capacidade mínima de 6 a 7 litros
08	Caçarola de alumínio com tampa N.24 com capacidade mínima de 5 litros
08	Caçarola de alumínio com tampa N.22 com capacidade mínima de 3 a 4 litros
02	Caçarola de alumínio com tampa com capacidade para cerca de 10 litros
02	Caçarola de alumínio com tampa com capacidade para cerca de 15 litros
02	Caldeirão de alumínio com tampa com capacidade para cerca de 20 litros
04	Caneca leiteira de alumínio com capacidade para cerca de 2 a 5 litros
04	Carretilha corta e fecha massas frescas
04	Centrífuga (secador) para verduras
04	Chaira
02	Chapas de ferro fundido com alça de madeira com cerca de 38cm a 40cm de comprimento
04	Chinoy (coador cônica) de 10 a 12cm de diâmetro em inox
04	Chinoy (coador cônica) de 20cm de diâmetro em inox
08	Colher côncava de polietileno com cabo de cerca de 30 a 35cm
40	Colher de mesa(sopa) em inox
40	Colher de mesa(sobremesa) em inox
08	Colher plana sem furo de polietileno com cabo de cerca de 34cm
08	Colher de servir de inox, cabo longo de 32cm
08	Concha de servir em inox, cabo longo de 50 cm
08	Concha de servir em inox, cabo longo de 32 cm
08	Conjunto de colheres medidoras de plástico
04	Conjunto de travessas refratárias branca
08	Conjunto de xícaras medidoras de plástico
08	Copo medidor
04	Cumbuca/tigela de porcelana coloridas de 300ml
04	Cumbuca/tigela de porcelana branca de 500ml
20	Descascador e boleador de legumes com lâmina em inox
04	Escorregador em inox a vapor de 20cm
04	Escorregador em inox para massas de 28 a 30cm

08	Escumadeira de servir em inox, cabo longo de 50 cm
08	Escumadeira de servir em inox, cabo longo de 32 cm
04	Escumadeira para fritura em inox
08	Espátula curva de chapa em inox com cabo de polietileno
16	Espátula curva de silicone
08	Espátula vazada de servir em inox
04	Espremedor extragrande manual para laranja
04	Espremedor grande manual para limão
20	Faca de corte(chef) com mínimo de 7 a 8 polegadas com lâmina de inox
40	Faca de mesa em inox
40	Faca de mesa(sobremesa) em inox
08	Faca cutelo com lâmina de inox
08	Faca de desossar com lâmina de inox
08	Faca de filetar com lâmina de inox
20	Faca de legumes com lâmina de inox
08	Faca de serra (pão) com lâmina de inox
08	Fouet (batedor tipo pera) com fio de silicone com cerca de 25cm a 30cm
08	Fouet (batedor tipo pera) com fio em inox e cabo de polietileno com cerca de 30cm a 40cm
04	Forma para bolo inglês grande
04	Forma para bolo inglês média
04	Forma para bolo inglês pequena
04	Forma canelada(crespa) com fundo removível
04	Forma com furo no meio grande
04	Forma com furo no meio média
04	Forma com furo no meio pequena
04	Forma redonda de teflon
04	Formas redonda com fundo removível
08	Frigideira antiaderente com cerca de 24cm de diâmetro
04	Frigideira antiaderente para panqueca/crepe
08	Frigideira de alumínio de hotel com cerca de 30cm a 40cm de diâmetro
04	Frigideira pergaminho em alumínio com capacidade para 500ml
04	Frigideira pergaminho em alumínio com capacidade para 100ml
08	Funil plástico com aproximadamente 12cm de diâmetro

40	Garfo de mesa em inox
40	Garfo de mesa(sobremesa) em inox
08	Garfo trinchante em inox
04	Jarra de vidro para suco e água com capacidade mínima de 2000ml
04	Jarra de plástico medidora com capacidade mínima de 2000ml
04	Jogo de aro cortador quadrado – kit com 07 peças em inox
04	Jogo de aro cortador redondo – kit com 07 peças em inox
02	Maçarico de uso culinário
04	Mandoline (fatiador de legumes) com lâmina em inox
04	Martelo para amaciar carne
04	Mini cesta para servir porções em inox quadrada
04	Mini cesta para servir porções em inox redonda
08	Mini ralador 04 faces em inox
08	Molheira de porcelana com capacidade para 50ml a 100ml
08	Molheira de porcelana com capacidade para 150ml a 200ml
08	Panela em alumínio polido com tampa N.22 com capacidade para cerca de 3 litros
08	Panela em alumínio polido com tampa N.24 com capacidade para cerca de 4,5 a 5 litros
04	Panela de pressão em alumínio polido com capacidade mínima de 4,5 litros
04	Panela de pressão em alumínio polido com capacidade mínima de 7 litros
08	Panela wok de saltear antiaderente com capacidade para cerca de 2,5 a 3 litros
16	Pão duro (espátula raspadora) de silicone
04	Pedra de afiar dupla face
08	Pegador para massas em inox
08	Pegador para saladas em inox
08	Peneira de inox com cerca de 10cm a 15cm de diâmetro
08	Peneira de inox com cerca de 18cm a 20cm de diâmetro
08	Pinça para retirar espinhas de peixe em inox
08	Pinça pegadora de silicone com 25cm a 30cm de comprimento
16	Pincel de silicone
08	Prato de louça (04 – branca e 04 – colorido) para couvert
08	Prato de louça (04 – branca e 04 – colorido) para risoto
08	Prato de louça (04 – branca e 04 – colorido) para sobremesa
08	Prato fundo de louça (04 – branca e 04 – colorido) para sopa
08	Prato raso de louça (04 – branca e 04 – colorido) para salada

08	Prato raso de louça (04 – branca e 04 – colorido) para refeição
08	Ralador quatro faces em inox
04	Ralador zester profissional em inox
20	Ramequim em porcelana branco tamanho P para cerca de 40ml a 80ml
20	Ramequim em porcelana branco tamanho M para cerca de 100ml a 200ml
20	Ramequim em porcelana branco tamanho G para cerca de 240ml a 350ml
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada grande
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada média
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada pequena
02	Refratário/travessa funda de louça redonda grande
02	Refratário/travessa funda de louça redonda média
02	Refratário/travessa funda de louça redonda pequena
02	Refratário/travessa funda de louça retangular grande
02	Refratário/travessa funda de louça retangular média
02	Refratário/travessa funda de louça retangular pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular pequena
04	Rolo para abrir massas em polietileno com mínimo de 30cm de comprimento
04	Saca rolha dois estágios em inox
02	Suporte plástico para coador de café (nº103)
20	Tábua de corte em polietileno com mínimo 25cm por 35cm e 1cm de espessura
08	Tacho para fritura esmaltado com cesto com capacidade para cerca de 2 a 3 litros
04	Tesoura de cozinha multiuso em inox
04	Travessa rasa em louça oval grande
04	Travessa rasa em louça oval média
04	Travessa rasa em louça retangular grande
04	Travessa rasa em louça retangular média

04	Travessa rasa em melamina retangular grande
04	Travessa rasa em melamina retangular média

LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**Descrição da Prática****2ª SÉRIE****Panificação e Confeitaria****1. Panificação**

- Tipos de fermentações e suas aplicabilidades:
 - ✓ fermento biológico industrializado (fresco e seco);
 - ✓ fermentação natural;
 - ✓ pré fermentações.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente deve orientar os alunos na produção de pães com os diferentes tipos de fermentações.

1. Panificação

- Processo de panificação:
 - ✓ balanceamento de receita;
 - ✓ cálculo de porcentagem e rendimento;
 - ✓ medidas, pesos e equivalências;
 - ✓ métodos de mistura da panificação: direto e indireto.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente deve apresentar aos alunos as características de uma ficha técnica de padeiro, em que são trabalhados cálculos de porcentagem de ingredientes, tendo a farinha de trigo ou a quantidade e massa como base para o cálculo, dessa maneira devem ser abordadas técnicas aplicadas no balanceamento das receitas dos diferentes tipos de pães.

1. Panificação

- Técnica de produção de massas para pães:
 - ✓ salgados;
 - ✓ doces;
 - ✓ com farinhas especiais;
 - ✓ com hortaliças;
- Realização de modelagem de acordo com massa produzida;
- Processos de assamento:
 - ✓ sem vaporização;
 - ✓ com vaporização.
- Finalização de produções de panificação: decorações (sementes, egg wash, cremes, farinhas e outros ingredientes).

Prática Pedagógica

- ✓ Devem ser trabalhadas com os alunos as técnicas de produção de pães, elencando os processos de aplicados para que possam ser desenvolvidas as massas, a formação e descanso da rede de glúten, os processos de pré e fermentação, modelagem, assamento e descanso pós cocção.

2. Confeitaria

- Técnica de preparo de massas na confeitaria
 - ✓ secas/quebradiças:
 - *brisée*;
 - *sucrée*;

- *sablée*;
 - biscoitos e *pettit-fours*;
- Técnicas de produção de merengues:
 - ✓ francês;
 - ✓ suíço;
 - ✓ italiano.
- Técnicas de produção de caldas:
 - ✓ conceito e modo de preparo;
 - ✓ preparos a base de calda de açúcar e caramelo;
 - ✓ xarope;
 - ✓ coulis e geleias;
 - ✓ gel de brilho.
- Técnicas de preparo de cremes:
 - ✓ à base de leite condensado;
 - ✓ cozidos:
 - confeitiro – *patissier*;
 - inglês;
 - creme caramel;
 - zabaione;
 - bavaois;
 - curd;
 - outros.
 - ✓ frios:
 - manteiga;
 - *chantilly*;
 - *chiboust*;
 - *fouettée*;
 - *mousseline*
 - *diplomata*.
- Técnicas de produção de mousses:
 - ✓ patê a bombe;
 - ✓ merengue.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente pode orientar os alunos quanto ao preparo de produções com a utilização de massas quebradiças. Para tal, pode-se utilizar outras técnicas para compor a aula como cremes, coberturas, mousses e geleias ou coulis.
- ✓ Ex. Torta de morango: massa sucrée com creme de confeitiro, morango fresco para decoração e gel de brilho, torta de limão: massa *sablée* com creme à base de leite condensado e suco de limão com merengue, cheesecake, entre outras preparações.

2. Confeitaria

- Técnica de preparo de massas na confeitaria
- Folhadas;
- Técnicas de produção de merengues:
 - ✓ francês;
 - ✓ suíço;
 - ✓ italiano.
- Técnicas de produção de caldas:
 - ✓ conceito e modo de preparo;
 - ✓ preparos a base de calda de açúcar e caramelo;

- ✓ xarope;
 - ✓ coulis e geleias;
 - ✓ gel de brilho.
 - Técnicas de preparo de cremes:
 - ✓ à base de leite condensado;
 - ✓ cozidos:
 - confeitiro – *patissier*;
 - inglês;
 - creme caramel;
 - zabaione;
 - bavaois;
 - curd;
 - outros.
 - ✓ frios:
 - manteiga;
 - *chantilly*;
 - *chiboust*;
 - *fouettée*;
 - *mousseline*
 - *diplomata*.
 - Técnicas de produção de mousses:
 - ✓ patê a bombe;
 - ✓ merengue.
- Prática Pedagógica**
- ✓ O docente pode orientar os alunos quanto ao preparo da massa folhada por uma parte da turma e a utilização da massa industrializada pela outra, assim apresentando as características dos dois produtos, além de oferecer aos alunos a possibilidade de analisar as vantagens e desvantagens do uso da massa artesanal e industrializada.
 - ✓ Pode-se produzir preparações como o mil folhas, palmier, croissant, tortas a base de massa folhada, “bolo” de massa folhada, strudel, pasteis de massa folhada, entre outras preparações.
- 2. Confeitaria**
- Técnica de preparo de massas na confeitaria
 - Cozida:
 - ✓ pâte *choux*;
 - ✓ churros.
 - Técnicas de produção de merengues:
 - ✓ francês;
 - ✓ suíço;
 - ✓ italiano.
 - Técnicas de produção de caldas:
 - ✓ conceito e modo de preparo;
 - ✓ preparos a base de calda de açúcar e caramelo;
 - ✓ xarope;
 - ✓ coulis e geleias;
 - ✓ gel de brilho.
 - Técnicas de preparo de cremes:
 - ✓ à base de leite condensado;
 - ✓ cozidos:
 - confeitiro – *patissier*;

- inglês;
 - creme caramel;
 - zabaione;
 - bavareses;
 - curd;
 - outros.
 - ✓ frios:
 - manteiga;
 - *chantilly*;
 - *chiboust*;
 - *fouettée*;
 - *mousseline*
 - *diplomata*.
 - Técnicas de produção de mousses:
 - ✓ patê a bombe;
 - ✓ merengue.
- Prática Pedagógica**
- ✓ O docente orienta os alunos no preparo de massas cozidas, apresentando as etapas de produção.
 - ✓ Pode-se produzir massa choux, produzindo carolinas, *éclairs*, profiterolis, torta Saint Honoré, entre outras preparações.
- 2. Confeitaria**
- Técnica de preparo de massas na confeitaria
 - Líquidas ou levedadas:
 - ✓ crepes;
 - ✓ panquecas americanas;
 - Técnicas de produção de merengues:
 - ✓ francês;
 - ✓ suíço;
 - ✓ italiano.
 - Técnicas de produção de caldas:
 - ✓ conceito e modo de preparo;
 - ✓ preparos a base de calda de açúcar e caramelo;
 - ✓ xarope;
 - ✓ coulis e geleias;
 - ✓ gel de brilho.
 - Técnicas de preparo de cremes:
 - ✓ à base de leite condensado;
 - ✓ cozidos:
 - confeito – *patissier*;
 - inglês;
 - creme caramel;
 - zabaione;
 - bavareses;
 - curd;
 - outros.
 - ✓ frios:
 - manteiga;
 - *chantilly*;

- *chiboust*;
- *fouettée*;
- *mousseline*
- *diplomata*.

- Técnicas de produção de mousses:

- ✓ patê a bombe;
- ✓ merengue.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente orienta os alunos no preparo de massas líquidas ou levedadas, apresentando as etapas de produção.

2. Confeitaria

- Técnica de preparo de massas na confeitaria
- Técnicas de produção de bolos:
 - ✓ método cremoso;
 - ✓ método aerado.
- Técnicas de produção de merengues:
 - ✓ francês;
 - ✓ suíço;
 - ✓ italiano.
- Técnicas de produção de caldas:
 - ✓ conceito e modo de preparo;
 - ✓ preparos a base de calda de açúcar e caramelo;
 - ✓ xarope;
 - ✓ coulis e geleias;
 - ✓ gel de brilho.
- Técnicas de preparo de cremes:
 - ✓ à base de leite condensado;
 - ✓ cozidos:
 - confeito – *patissier*;
 - inglês;
 - creme caramel;
 - zabaione;
 - bavarois;
 - curd;
 - outros.
 - ✓ frios:
 - manteiga;
 - *chantilly*;
 - *chiboust*;
 - *fouettée*;
 - *mousseline*
 - *diplomata*.
- Técnicas de produção de mousses:
 - ✓ patê a bombe;
 - ✓ merengue.
- Técnica de montagem e decoração de bolos:
 - ✓ recheio;
 - ✓ estruturação;
 - ✓ coberturas;

✓ *naked cake*.**Prática Pedagógica**

- ✓ O docente orienta os alunos no preparo de massas para bolos, indicando as técnicas empregadas no preparo de bolos aerados e cremosos;
- ✓ O docente pode realizar a aula solicitando aos alunos-divididos em grupos que planejem a produção de um bolo, tomando como referência algum tema festivo. Com base nesse planejamento, o docente utiliza a produção dos bolos para apresentar aos demais alunos as técnicas que os grupos estão utilizando para realizar o seu bolo.

2. Confeitaria

- Técnicas de temperagem e manipulação de chocolate:

- ✓ Bombons;
- ✓ Ganache.

Prática Pedagógica

- ✓ O docente pode realizar uma aula para degustação dos diferentes tipos de chocolate, fazendo uma análise sensorial com chocolates: branco, ao leite, meio amargo, amargo, Ruby; além de apresentar as diferentes bases como: fracionado, nobre (aquele que se utiliza manteiga de cacau na produção), nacionais e internacionais.
- ✓ O docente orienta os alunos no preparo de preparos a base de chocolate, na qual se pode realizar preparo de bombons, ovos de Páscoa, decorações com chocolate, entre outros preparos.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
01	Amassadeira espiral com capacidade mínima para 5 quilos
04	Balança eletrônica digital capac. 5 Kg, subdivisão de 1 G, Bivolt
04	Batedeira planetária com capacidade mínima para 4 litros
01	Cilindro laminador de mesa com capacidade mínima de 2,5 quilos de massa pronta
02	Fogão industrial modelo centro com mínimo de 2 a 4 bocas
01	Forno micro-ondas com capacidade mínima de 20 litros
01	Forno de lastro elétrico de 90cm com pedras refratárias
01	Forno turbo elétrico digital de convecção com capacidade interna mínima de 56 litros e 4 níveis de espaço
01	Freezer vertical defrost 197L
01	Geladeira com congelador frost free (duas portas, capacidade mínima 431 L)
02	Liquidificador doméstico com capacidade mínima de 3 a 4 litros
02	Liquidificador tipo industrial com capacidade mínima de 2 litros
01	Modeladora de pães com pedestal com capacidade de modelar de 20gr até 1kg
04	Multiprocessador de alimentos doméstico com mínimo de 800watts de potência
04	Termômetro digital tipo espeto com limite operacional de -50 a +300 graus centígrados
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
01	Armário carrinho para crescimento de pães para 16 assadeiras
04	Estante desmontável em aço

04	Mesa para cozinha industrial tampo em aço inox formato retangular
01	Quadro branco
EPIs – Equipamentos de Proteção Individual Itens de responsabilidade da Unidade Escolar	
Quantidade	Identificação
04	Avental térmico antichama para cozinha industrial resistente a água e ao calor
100	Luvras descartáveis
04	Luvras Malha de aço
100	Máscaras descartáveis com elástico
04	Par de luvas térmica para alta temperatura (até 400 graus)
100	Toucas de TNT descartáveis com elástico
Bebidas Alcoólicas Utilizadas nas Atividades Práticas Itens de responsabilidade da Unidade Escolar	
Quantidade	Identificação
01	Garrafa de conhaque
01	Garrafa de rum
02	Garrafa de vinho branco seco
02	Garrafa de vinho tinto seco
Utensílios Itens de responsabilidade da Unidade Escolar	
Quantidade	Identificação
04	Abridor de latas profissional
04	Amassador de batatas de 23cm em inox
10	Assadeira com 05 tiras furada para pães salgados com 58cm por 70cm
10	Assadeira lisa para pães doces com 58cm por 70cm
04	Assadeira de teflon grande
04	Assadeira de teflon média
04	Assadeira de teflon pequena
04	Assadeira para pizza grande
04	Assadeira para pizza média
08	Bacia plástica com capacidade de 2500ml
08	Bacia plástica com capacidade de 5000ml
08	Bailarina de mão (suporte prego) para modelar flores em inox
08	Bailarina giratória para bolo em alumínio
08	Bandeja de inox
04	Bico de injetar (recheiar) em inox
08	Bisturi culinário para pestana (corte) em pães
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 2000ml

08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 1500ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 1000ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 500ml a 600ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 300ml a 400ml
32	Bowl(tigela) de plástico (para mise em place) com capacidade para cerca de 300ml a 500ml
32	Bowl(tigela) de plástico (para mise em place) com capacidade para cerca de 100ml a 250ml
04	Caçarola de inox com tampa com capacidade mínima de 2 litros
04	Caçarola de inox com tampa com capacidade mínima de 3 litros
04	Caçarola de inox com tampa com capacidade mínima de 4 a 5 litros
04	Caneca leiteira de alumínio com capacidade para cerca de 2 a 5 litros
04	Carretilha corta e fecha massas frescas
04	Chaira
04	Chinoy (coador cônica) de 10 a 12cm de diâmetro em inox
04	Chinoy (coador cônica) de 20cm de diâmetro em inox
04	Colher bailarina em inox (colher de bar)
08	Colher côncava de polietileno com cabo de cerca de 30 a 35cm
04	Colher de sorvete em alumínio fundido
40	Colher de mesa(sopa) em inox
40	Colher de mesa(sobremesa) em inox
08	Colher plana sem furo de polietileno com cabo de cerca de 34cm
08	Colher de servir de inox, cabo longo de 32cm
08	Concha de servir em inox, cabo longo de 50 cm
08	Concha de servir em inox, cabo longo de 32 cm
08	Conjunto de colheres medidoras de plástico
08	Conjunto de espátulas para espatulagem de bolo
04	Conjunto de travessas refratárias branca
08	Conjunto de xícaras medidoras de plástico
08	Copo medidor
04	Cortador de pizza em inox
04	Cortador/nivelador de bolo
04	Cumbuca/tigela de porcelana coloridas de 300ml
04	Cumbuca/tigela de porcelana branca de 500ml
04	Derretedeira plástica para chocolate
20	Descascador e boleador de legumes com lâmina em inox
04	Escorregador em inox a vapor de 20cm
08	Escumadeira de servir em inox, cabo longo de 50 cm

08	Escumadeira de servir em inox, cabo longo de 32 cm
04	Escumadeira para fritura em inox
08	Espátula curva de chapa em inox com cabo de polietileno
16	Espátula curva de silicone
08	Espátula de manteiga em inox
08	Espátula lisa de polietileno
08	Espátula para servir bolo em inox
08	Espátula reta para alisar bolo em inox
08	Espátula raspador em inox
04	Espremedor extragrande manual para laranja
04	Espremedor grande manual para limão
20	Faca de corte(chef) com mínimo de 7 a 8 polegadas com lâmina de inox
40	Faca de mesa em inox
40	Faca de mesa(sobremesa) em inox
20	Faca de legumes com lâmina de inox
08	Faca de serra (pão) com lâmina de inox
08	Fouet (batedor tipo pera) com fio de silicone com cerca de 25cm a 30cm
08	Fouet (batedor tipo pera) com fio em inox e cabo de polietileno com cerca de 30cm a 40cm
04	Forma para bolo inglês grande
04	Forma para bolo inglês média
04	Forma para bolo inglês pequena
04	Forma canelada(crespa) com fundo removível grande
04	Forma canelada(crespa) com fundo removível média
04	Forma canelada(crespa) com fundo removível pequena
04	Forma com furo no meio grande
04	Forma com furo no meio média
04	Forma com furo no meio pequena
04	Forma de cupcake em aço carbono com 12 cavidades
04	Forma de policarbonato para chocolate
08	Forma de silicone para bombom diversos
04	Forma redonda de teflon
04	Forma redonda com fundo removível grande
04	Forma redonda com fundo removível média
04	Forma redonda com fundo removível pequena
20	Forminha canudo cilíndrico em alumínio
20	Forminha canudo cônico em alumínio
20	Forminha de empada

20	Forminha de petit gateau
08	Frigideira antiaderente com cerca de 24cm de diâmetro
04	Frigideira antiaderente para panqueca/crepe
08	Frigideira de alumínio de hotel com cerca de 30cm a 40cm de diâmetro
08	Funil plástico com aproximadamente 12cm de diâmetro
40	Garfo de mesa em inox
40	Garfo de mesa(sobremesa) em inox
08	Garfo para banhar chocolate
08	Grade/grelha para resfriamento de alimentos
04	Jarra de vidro para suco e água com capacidade mínima de 2000ml
04	Jarra de plástico medidora com capacidade mínima de 2000ml
04	Jogo de aro cortador quadrado – kit com 07 peças em inox
04	Jogo de aro cortador redondo – kit com 07 peças em inox
04	Jogo de cortadores de biscoito diversos
04	Jogo de bicos de confeitaria diversos em inox
02	Maçarico de uso culinário
04	Macerador (socador) em polietileno
04	Mandoline (fatiador de legumes) com lâmina em inox
04	Mini cesta para servir porções em inox quadrada
04	Mini cesta para servir porções em inox redonda
20	Mini colher chinesa em porcelana branca para finger food
20	Mini colher chinesa em porcelana preta para finger food
20	Mini forma canelada/crespa com fundo removível
20	Mini forma de quindim
20	Mini forma de pão de mel
20	Mini forma de pudim
20	Mini forma redonda com fundo removível
20	Mini panelinha de porcelana branca para finger food
20	Mini pratinhos de porcelana branca para finger food
08	Mini ralador 04 faces em inox
20	Mini tigela com formato em gota de porcelana branca para finger food
20	Mini tigela com formato quadrado de porcelana branca para finger food
08	Molheira de porcelana com capacidade para 50ml a 100ml
08	Molheira de porcelana com capacidade para 150ml a 200ml
08	Panela em alumínio polido com tampa N.22 com capacidade para cerca de 3 litros
08	Panela em alumínio polido com tampa N.24 com capacidade para cerca de 4,5 a 5 litros
04	Panela de pressão em alumínio polido com capacidade mínima de 4,5 litros

04	Panela de pressão em alumínio polido com capacidade mínima de 7 litros
16	Pão duro (espátula raspadora) de silicone
04	Pedra de afiar dupla face
04	Pegador de gelo em inox
08	Peneira de inox com cerca de 10cm a 15cm de diâmetro
08	Peneira de inox com cerca de 18cm a 20cm de diâmetro
08	Pinça pegadora de silicone com 25cm a 30cm de comprimento
16	Pincel de silicone
08	Prato de louça (04 – branca e 04 – colorido) para couvert
20	Prato de louça (04 – branca e 04 – colorido) para sobremesa
08	Prato fundo de louça (04 – branca e 04 – colorido)
04	Prato para bolo grande com pé de vidro
04	Prato para bolo médio com pé de vidro
08	Prato raso de louça (04 – branca e 04 – colorido) para refeição
08	Ralador quatro faces em inox
04	Ralador zester profissional em inox
20	Ramequim em porcelana branco tamanho P para cerca de 40ml a 80ml
20	Ramequim em porcelana branco tamanho M para cerca de 100ml a 200ml
20	Ramequim em porcelana branco tamanho G para cerca de 240ml a 350ml
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada grande
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada média
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada pequena
02	Refratário/travessa funda de louça redonda grande
02	Refratário/travessa funda de louça redonda média
02	Refratário/travessa funda de louça redonda pequena
02	Refratário/travessa funda de louça retangular grande
02	Refratário/travessa funda de louça retangular média
02	Refratário/travessa funda de louça retangular pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular pequena

08	Rolo para abrir massas em polietileno com mínimo de 30cm de comprimento
04	Saca rolha dois estágios em inox
02	Suporte plástico para coador de café (nº103)
02	Tábua de bambu para queijos e frios quadrada
02	Tábua de bambu para queijos e frios redonda
20	Tábua de corte em polietileno com mínimo 25cm por 35cm e 1cm de espessura
20	Taça de sobremesa
02	Tacho de cobre com capacidade para 1 litro e 2 litros
08	Tacho para fritura esmaltado com cesto com capacidade para cerca de 2 a 3 litros
04	Tapete de silicone antiaderente liso
04	Tapete de silicone para macaron
02	Tapioqueira de ferro
04	Tesoura de cozinha multiuso em inox
04	Travessa rasa em louça oval grande
04	Travessa rasa em louça oval média
04	Travessa rasa em louça retangular grande
04	Travessa rasa em louça retangular média
04	Travessa rasa em melamina retangular grande
04	Travessa rasa em melamina retangular média

LABORATÓRIO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS**Descrição da Prática****3ª SÉRIE****Eventos Gastronômicos****1. Eventos**

- Conceito;
- Caracterização e classificação de eventos:
 - ✓ em relação ao público-alvo;
 - ✓ em relação ao porte do evento;
 - ✓ em relação à data;
 - ✓ em relação à área de interesse.
- Planejamento:
 - ✓ briefing, cronograma, checklist, orçamento, logística e gestão de fornecedores.

2. Modalidades de eventos gastronômicos

- Café da manhã;
- *Coffee break*;
- Brunch;
- Almoço;
- Chá da tarde;
- Chá de cozinha;
- Chá de bebê;
- Chá bar;

- *Happy hour*;
- Coquetel;
- Jantar;
- Banquete;
- outros.

Prática Pedagógica

- ✓ Organizar um evento, segundo sua caracterização, determinando as etapas de planejamento e apresentando a infraestrutura adequada e necessária para a sua realização.

3. Serviços de sala em eventos gastronômicos

- *Mise en place* de mesa e *mise en place* de salão;
- Modalidade de serviços:
 - ✓ francesa, inglesa direto e indireto, americana, brasileira, empratado, self-service, menu degustação, entre outros.
 - ✓ Técnicas de serviço e atendimento em eventos.

6. Ambientação de espaços para eventos gastronômicos

- Organização dos espaços:
 - ✓ divisão de praças.
- Mobiliário, equipamentos e utensílios:
 - ✓ funcionalidades e especificações.
- Montagem e ornamentação de mesas e buffets.

Prática Pedagógica

- ✓ Realizar a simulação de um evento para aplicar os serviços de sala e atendimento.
- ✓ Realizar demonstrações dos serviços clássicos aos simplificados, destacando as principais operações do *mise en place* de mesa e salão e arrumação dos diversos tipos de mesas e utensílios.

4. Brigada de alimentos e bebidas em eventos gastronômicos

- Cozinha, copa, bar e salão.

5. Produção de cardápios para os diferentes tipos de eventos

- Tipos e estilos de cardápio: variações de cardápio à la carte, bufê e restaurantes industriais; refeições rápidas; apresentação, formato, redação e tendências de cardápio; cor, textura, aroma, paladar e forma de preparo de cardápios.
- Sequência lógica de cardápios;
- Cardápios temáticos e especiais:
 - ✓ com restrições alimentares e infantil;
 - ✓ culturais;
 - ✓ sazonais.
- Quantificação de alimentos e bebidas;
- Fluxo operacional: porcionamento dos alimentos a partir dos tipos de operação.

7. Produção de eventos gastronômicos

- Planejamento e organização;
- Execução;
- Avaliação.

Prática Pedagógica

- ✓ Realizar a produção de um evento gastronômico ao qual os alunos se tornem protagonistas de todo o processo de planejamento, organização e execução. Colocando em prática todo o conteúdo desenvolvido.

- ✓ O docente irá conduzir as ideias propostas pelos alunos e realizar a divisão de funções para a execução do evento, tais como: divisão de brigada, produção de cardápio, organização do espaço para ambientação e ornamentação.
- ✓ Criar cardápios temáticos para os principais tipos de eventos, seguindo as regras da lógica de serviços, além de calcular o porcionamento dos alimentos, considerando o número de participantes.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
04	Balança eletrônica digital capac. 5 Kg, subdivisão de 1 G, Bivolt
04	Batedeira planetária com capacidade mínima para 4 litros
02	Fogão elétrico com 02 bocas e mínimo de 2000 watts de potência
04	Fogão industrial modelo centro com mínimo de 2 a 4 bocas
01	Forno micro-ondas com capacidade mínima de 20 litros
01	Forno turbo elétrico digital de convecção com capacidade interna mínima de 56 litros e 4 níveis de espaço
01	Freezer vertical defrost 197L
02	Liquidificador doméstico com capacidade mínima de 3 a 4 litros
02	Liquidificador tipo industrial com capacidade mínima de 2 litros
04	Multiprocessador de alimentos doméstico com mínimo de 800watts de potência
01	Refrigerador industrial modelo resfriador frostfree tipo vertical com 6 portas com capacidade mínima de 1000 litros
04	Termômetro digital tipo espeto com limite operacional de -50 a +300 graus centígrados

Mobiliário

Quantidade	Identificação
04	Estante desmontável em aço
02	Carrinho em inox com 2 planos para transportar alimentos
04	Jogos com 04 cadeiras para restaurante
04	Mesa bistrô de madeira
04	Mesa para cozinha industrial tampo em aço inox formato retangular
04	Mesa redonda de madeira
02	Mesa retangular de madeira
01	Quadro branco

EPIs – Equipamentos de Proteção Individual

Itens de responsabilidade da Unidade Escolar

Quantidade	Identificação
04	Avental térmico antichama para cozinha industrial resistente a água e ao calor
100	Luvas descartáveis
04	Luvas Malha de aço
100	Máscaras descartáveis com elástico
04	Par de luvas térmica para alta temperatura (até 400 graus)

100	Toucas de TNT descartáveis com elástico
Bebidas Alcoólicas Utilizadas nas Atividades Práticas	
Itens de responsabilidade da Unidade Escolar	
Quantidade	Identificação
02	Garrafa de vinho branco seco
02	Garrafa de vinho tinto seco
Utensílios	
Itens de responsabilidade da Unidade Escolar	
Quantidade	Identificação
04	Abridor de latas profissional
04	Açucareiro em inox
04	Amassador de batatas de 23cm em inox
16	Argola – porta guardanapo
04	Assadeira de teflon grande
04	Assadeira de teflon média
04	Assadeira de teflon pequena
04	Assadeira para pizza grande
04	Assadeira para pizza média
08	Bacia plástica com capacidade de 2500ml
08	Bacia plástica com capacidade de 5000ml
04	Balde gelo em inox
08	Bandeja antiderrapante redonda
08	Bandeja de inox
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 2000ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 1500ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 1000ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 500ml a 600ml
08	Bowl(tigela) de inox com capacidade para cerca de 300ml a 400ml
32	Bowl(tigela) de plástico (para mise em place) com capacidade para cerca de 300ml a 500ml
32	Bowl(tigela) de plástico (para mise em place) com capacidade para cerca de 100ml a 250ml
04	Bule de chá de porcelana
08	Caçarola de alumínio com tampa N.26 com capacidade mínima de 6 a 7 litros
08	Caçarola de alumínio com tampa N.24 com capacidade mínima de 5 litros
08	Caçarola de alumínio com tampa N.22 com capacidade mínima de 3 a 4 litros
02	Caçarola de alumínio com tampa com capacidade para cerca de 10 litros
02	Caçarola de alumínio com tampa com capacidade para cerca de 15 litros

02	Caldeirão de alumínio com tampa com capacidade para cerca de 20 litros
04	Caneca leiteira de alumínio com capacidade para cerca de 2 a 5 litros
04	Carretilha corta e fecha massas frescas
04	Centrífuga (secador) para verduras
04	Chaira
02	Chapas de ferro fundido com alça de madeira com cerca de 38cm a 40cm de comprimento
04	Chinoy (coador cônica) de 10 a 12cm de diâmetro em inox
04	Chinoy (coador cônica) de 20cm de diâmetro em inox
04	Cobre mancha (mesa redonda)
04	Cobre mancha (mesa retangular)
04	Colher bailarina em inox (colher de bar)
08	Colher côncava de polietileno com cabo de cerca de 30 a 35cm
40	Colher de café em inox
40	Colher de chá em inox
40	Colher de mesa(sopa) em inox
40	Colher de mesa(sobremesa) em inox
04	Colher de sorvete em alumínio fundido
08	Colher plana sem furo de polietileno com cabo de cerca de 34cm
08	Colher de servir de inox, cabo longo de 32cm
08	Concha de servir em inox, cabo longo de 50 cm
08	Concha de servir em inox, cabo longo de 32 cm
08	Conjunto de colheres medidoras de plástico
04	Conjunto de travessas refratárias branca
08	Conjunto de xícaras medidoras de plástico
40	Copo long drink
08	Copo medidor
02	Cozedor de massas em inox com 4 divisões e cesto de 10 litros
04	Cumbuca/tigela de porcelana coloridas de 300ml
04	Cumbuca/tigela de porcelana branca de 500ml
04	Cumbuca de barro de 180ml
04	Cumbuca de barro de 300ml
04	Cumbuca de barro de 500ml
04	Cumbuca de barro de 750ml
04	Cumbuca de barro de 1000ml
02	Cuscuzeira
20	Descascador e boleador de legumes com lâmina em inox

04	Escorregador em inox a vapor de 20cm
04	Escorregador em inox para massas de 28 a 30cm
08	Escumadeira de servir em inox, cabo longo de 50 cm
08	Escumadeira de servir em inox, cabo longo de 32 cm
04	Escumadeira para fritura em inox
08	Espátula curva de chapa em inox com cabo de polietileno
16	Espátula curva de silicone
08	Espátula de manteiga em inox
08	Espátula para servir bolo em inox
08	Espátula vazada de servir em inox
04	Espremedor extragrande manual para laranja
04	Espremedor grande manual para limão
20	Faca de corte(chef) com mínimo de 7 a 8 polegadas com lâmina de inox
40	Faca de mesa em inox
40	Faca de mesa(sobremesa) em inox
08	Faca cutelo com lâmina de inox
08	Faca de desossar com lâmina de inox
08	Faca de filetar com lâmina de inox
20	Faca de legumes com lâmina de inox
04	Faca de peixe em inox
08	Faca de serra (pão) com lâmina de inox
08	Fouet (batedor tipo pera) com fio de silicone com cerca de 25cm a 30cm
08	Fouet (batedor tipo pera) com fio em inox e cabo de polietileno com cerca de 30cm a 40cm
04	Forma para bolo inglês grande
04	Forma para bolo inglês média
04	Forma para bolo inglês pequena
04	Forma canelada(crespa) com fundo removível
04	Forma com furo no meio grande
04	Forma com furo no meio média
04	Forma com furo no meio pequena
04	Forma para ravioli
04	Forma redonda de teflon
04	Formas redonda com fundo removível
20	Forminha canudo cônico em alumínio
20	Forminha de empada
20	Forminha de petit gateau
08	Frigideira antiaderente com cerca de 24cm de diâmetro

04	Frigideira antiaderente para panqueca/crepe
08	Frigideira de alumínio de hotel com cerca de 30cm a 40cm de diâmetro
04	Frigideira pergaminho em alumínio com capacidade para 500ml
04	Frigideira pergaminho em alumínio com capacidade para 100ml
08	Funil plástico com aproximadamente 12cm de diâmetro
04	Garrafa térmica com bomba de pressão em inox para capacidade mínima de 1800ml
40	Garfo de mesa em inox
40	Garfo de mesa(sobremesa) em inox
04	Garfo de peixe em inox
08	Garfo trinchante em inox
16	Guardanapos de algodão 45cm X 45cm (serviço de mesa)
04	Jarra de vidro para suco e água com capacidade mínima de 2000ml
04	Jarra de plástico medidora com capacidade mínima de 2000ml
04	Jogo americano redondo
04	Jogo americano retangular
04	Jogo de aro cortador quadrado – kit com 07 peças em inox
04	Jogo de aro cortador redondo – kit com 07 peças em inox
04	Leiteira de porcelana branca
02	Maçarico de uso culinário
04	Macerador (socador) em polietileno
04	Mandoline (fatiador de legumes) com lâmina em inox
04	Máquina (cilindro) de macarrão com cortador removível em aço inox
04	Martelo para amaciar carne
04	Mini cesta para servir porções em inox quadrada
04	Mini cesta para servir porções em inox redonda
20	Mini colher chinesa em porcelana branca para finger food
20	Mini colher chinesa em porcelana preta para finger food
20	Mini forma canelada/crespa com fundo removível
20	Mini forma de pudim
20	Mini forma redonda com fundo removível
20	Mini panelinha de porcelana branca para finger food
20	Mini pratinhos de porcelana branca para finger food
08	Mini ralador 04 faces em inox
20	Mini tigela com formato em gota de porcelana branca para finger food
20	Mini tigela com formato quadrado de porcelana branca para finger food
04	Moleton de mesa redondo
08	Molheira de porcelana com capacidade para 50ml a 100ml

08	Molheira de porcelana com capacidade para 150ml a 200ml
02	Paellera antiaderente com mínimo de 34cm de diâmetro
08	Panela em alumínio polido com tampa N.22 com capacidade para cerca de 3 litros
08	Panela em alumínio polido com tampa N.24 com capacidade para cerca de 5 litros
04	Panela de pressão em alumínio polido com capacidade mínima de 4,5 litros
04	Panela de pressão em alumínio polido com capacidade mínima de 7 litros
08	Panela wok de saltear antiaderente com capacidade para cerca de 2,5 a 3 litros
16	Pão duro (espátula raspadora) de silicone
04	Pedra de afiar dupla face
04	Pegador de gelo em inox
08	Pegador para massas em inox
08	Pegador para saladas em inox
08	Peneira de inox com cerca de 10cm a 15cm de diâmetro
08	Peneira de inox com cerca de 18cm a 20cm de diâmetro
08	Pinça para retirar espinhas de peixe em inox
08	Pinça pegadora de silicone com 25cm a 30cm de comprimento
16	Pincel de silicone
08	Porta guardanapos em inox
40	Prato de louça para couvert
40	Prato de louça para sobremesa
40	Prato fundo de louça para sopa
04	Prato para bolo grande com pé de vidro
04	Prato para bolo médio com pé de vidro
40	Prato raso de louça para salada
40	Prato raso de louça para refeição
20	Prisma de mesa em acrílico
08	Ralador quatro faces em inox
04	Ralador zester profissional em inox
20	Ramequim em porcelana branco tamanho P para cerca de 40ml a 80ml
20	Ramequim em porcelana branco tamanho M para cerca de 100ml a 200ml
20	Ramequim em porcelana branco tamanho G para cerca de 240ml a 350ml
02	Rechaud redondo com banho maria em inox para cerca de 5 a 7 litros
02	Rechaud retangular duplo com 2 cubas com banho maria para cerca de 9 a 10 litros
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada grande
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada média
02	Refratário/travessa funda de louça quadrada pequena
02	Refratário/travessa funda de louça redonda grande

02	Refratário/travessa funda de louça redonda média
02	Refratário/travessa funda de louça redonda pequena
02	Refratário/travessa funda de louça retangular grande
02	Refratário/travessa funda de louça retangular média
02	Refratário/travessa funda de louça retangular pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) quadrada pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) redonda pequena
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular grande
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular média
02	Refratário/travessa funda de vidro (tipo marinex) retangular pequena
04	Rolo para abrir massas em polietileno com mínimo de 30cm de comprimento
04	Saca rolha dois estágios em inox
16	Sousplat de louça
04	Suqueira de vidro com torneira
02	Suporte plástico para coador de café (nº103)
02	Tábua de bambu para queijos e frios quadrada
02	Tábua de bambu para queijos e frios redonda
20	Tábua de corte em polietileno com mínimo 25cm por 35cm e 1cm de espessura
40	Taça de sobremesa
40	Taça para água
40	Taça para espumante tipo flûte
40	Taça para vinho branco
40	Taça para vinho tinto
02	Tacho de cobre com capacidade para 1 litro e 2 litros
08	Tacho para fritura esmaltado com cesto com capacidade para cerca de 2 a 3 litros
02	Tacho para fritura esmaltado com capacidade para cerca de 10 a 15 litros
02	Tapioqueira de ferro
04	Tesoura de cozinha multiuso em inox
04	Toalha de mesa redonda longa
02	Toalha de mesa retangular longa
04	Travessa funda de barro oval pequena
04	Travessa funda de barro oval média
04	Travessa funda de barro oval grande

04	Travessa rasa em louça oval grande
04	Travessa rasa em louça oval média
04	Travessa rasa em louça retangular grande
04	Travessa rasa em louça retangular média
04	Travessa rasa em melamina retangular grande
04	Travessa rasa em melamina retangular média
16	Xícara de café de base arredondada com pires em louça branca
16	Xícara de chá de base arredondada com pires em louça branca
04	Varal secador de massas(macarrão) frescas

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

É de uso compartilhado da Unidade de Ensino e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

8.3. Bibliografia

Autor 1 / SOBRENOME	Autor 1 / NOME	Autor 2 / SOBRENOME	Autor 2 / NOME	Autor 3 / SOBRENOME	Autor 3 / NOME	Título	Subtítulo	Edição	Série / Volume	Cidade	Editora	ISBN	Ano
BAUMAN	Zygmunt	LEONCINI	Thomas	MELO	Joana Angélica D'Ávila (Tradutor)	Nascidos em tempos líquidos: Transformações no terceiro milênio		1ª		Rio de Janeiro	Zahar	9788537817810	2018
BLASCO	Cecília					Fale tudo em espanhol em viagens	Um guia completo para a comunicação em viagens	1ª		São Paulo	Disal	978-8578440077	2019
BRUM	Débora					Comunicação assertiva	Aprenda a arte de falar e influenciar	1ª		São Paulo	Literare Books International	9788547315191	2021
CARDOSO	Luciano C.					Linguagem e Verdade	Uma análise do Logicismo de Frege	1ª		São Paulo	Dialética	978-6527005049	2023
CAVALCANTI	Eduardo Luiz Dias					Role playing game e ensino de química		1ª		Curitiba/P R	Appris Editora	9788547315191	2018
CORRÊA	Arlene	ZUIN	Vânia			Química verde - Fundamentos e aplicações		1ª		São Carlos/SP	EdUFSCar	9788576001508	2021
DINIZ	André	CUNHA	Diogo			A República Cantada	Do choro ao funk, a história do Brasil através da música	1ª		Rio de Janeiro	Zahar	978-8537812754	2014
FALCO	Javert	ARRUDA	André			Matemática de A a Z		2ª		São Paulo	AlfaCon	9786559182756	2022
FLAVIO	Lauriano	LAURIANO	Jaime	SCHWARCZ	Lília Moritz	Enciclopédia Negra	Biografias afro-brasileiras	1ª		São Paulo	Companhia das Letras	978-8535934007	2021
FRAGOZO	Carina					Sou péssimo em inglês		1ª		Rio de Janeiro	Haper Collins	978-8595083684	2018
GIDDENS	Anthony	SUTTON	Philip W.			Sociologia		9ª		Porto Alegre/RS	Penso	978-6559760220	2023
HARARI	Yuval Noah	NUNES	Alceu Chiesorin (arte da capa)	DAUSTER	Jorio (Tradutor)	Sapiens: Uma breve história da humanidade		1ª		São Paulo	Companhia das Letras	978-8535933925	2020
HENRIQUES	Cláudio César					Léxico e semântica: Estudos produtivos sobre palavra e significação		1ª		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550802817	2018
HODGE	Susie					Breve história da arte moderna	Um guia de bolso para os principais gêneros, obras, temas e técnicas	1ª		São Paulo	GG	978-8584521494	2019
IGLESIAS	Alexander					Contos em Espanhol para Iniciantes		1ª		São Paulo	Independently Published	979-8456994417	2021
MAFFESOLI	Michel					Ecosofia: Uma ecologia para nosso tempo		1ª		São Paulo	Edições Sesc	978-6586111224	2021
MANCUSO	Stefano					Revolução das plantas: um novo modelo para o futuro		1ª		São Paulo	Ubu Editora	978-8571260344	2019

MARQUES	Marcelo	CURSINI	Bruna	VILÃO	Audino	Filosofia para becos e vielas: Tudo o que você precisa saber sobre filosofia e outras brisas		1ª		São Paulo	Outro Planeta	978-6555356427	2022
MARSHALL	Tim	BORGES	Maria Luiza X. de A (tradutor)	SCALÉRCIO	Márcio	Prisioneiros da geografia: 10 mapas que explicam tudo o que você precisa saber sobre política global		1ª		Rio de Janeiro	Zahar	978-8537817575	2018
MARTINEZ	Ron					Como dizer tudo em inglês em viagens	fale a coisa certa em qualquer situação de viagens	1ª		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550803098	2020
MARTÍNEZ	Ron	SCHUMACHER	Cristina	AYALA	Víctor	Como dizer tudo em espanhol nos negócios	fale a coisa certa em qualquer situação nos negócios	1º		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550803722	2019
MENEZES	Vivian Machado de					Ensino de Física com experimentos de baixo custo		1ª		Curitiba/P R	Appris Editora	978-8547309978	2018
NAVARRO	Joe					O que todo corpo fala	Um ex-agente do FBI ensina como decodificar a linguagem corporal e ler as pessoas	1ª		Rio de Janeiro	Editora Sextante	978-8543109701	2021
NETO	Manoel J. S.					Experimental com uso da Modelagem Matemática		1ª		São Paulo	Livraria da Física	978-8578615598	2018
NEVES	Maria Helena de Moura					A gramática do português revelada em textos		1ª		São Paulo	Unesp	9788539303960	2018
NOVAIS	Fernando A.	ALENCASTRO	Felipe de			História da Vida Privada no Brasil	Império: a corte e a modernidade nacional		2	São Paulo	Companhia de Bolso	978-8535932201	2019
PERUZZO	Jucimar					A Física através de Experimentos				Joinville	Clube de Autores	978-8591339877	2019
PLATÃO		FILHO	Clóvis de Barros			O Mito da Caverna		1ª		São Paulo	Camelot	978-6587817828	2022
PUBLISHING	Workman	PEARCE	Chris (Ilustrador)	BIASI	Cláudio (Tradutor)	O grande livro de matemática do Manual do Mundo:	Anotações incríveis e divertidas para você aprender sobre o intrigante universo dos números e das formas geométricas	1º		Rio de Janeiro	Editora Sextante	978-6555643367	2022
ROUTINE	My English	CACTUS	Jack			Contos em Inglês para Iniciantes e Intermediários	Melhore sua habilidade de leitura e compreensão auditiva em Inglês	1ª		s.l.	Createspace Independent Publishing Platform	978-1544881492	2017
SANCHES	Murilo					Jogos digitais, gamificação e autoria de jogos na educação		1ª		São Paulo	Senac São Paulo	978-6555365924	2022

SANTOS	Milton					Por uma outra globalização		34ª		São Paulo	Record	978-6555871869	2021
SOUZA	Alexandra Carvalho					Química verde para a sustentabilidade: natureza, objetivos e aplicação prática		1ª		Curitiba/P R	Appris Editora	978-6555232479	2021
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da biologia		1ª		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6559870493	2022
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da física: Big Ideas Simply Explained		1ª		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6555670349	2021
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da matemática		1ª		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6555670233	2020
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da química		1ª		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6559870707	2022
XAVIER	Adilson					Storytelling	Histórias que deixam marcas	10ª		Rio de Janeiro	Best Business	978-8576848608	2015

Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Autor 3 /SOBRENOME	Autor 3 /NOME	Título	Subtítulo	Edição	Série / Volume	Cidade	Editora	ISBN	Ano
KÖVESI	Betty et. al.					400 g - Técnicas de cozinha: Fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas		2ª		São Paulo	Companhia Editora Nacional	978-8504021387	2020
SILVA	Mariana Bueno da	SACRAMENTO	Sônia Regina Valério do			Administração e empreendedorismo:	princípios, ferramentas e práticas	1ª		São Paulo	SENAC SP	9788539653942	2025
MARINE	Michelle					Bases de confeitaria		1ª		São Paulo	SENAC SP	9788539653287	2025
GIL	Antonio Carlos					Como Elaborar Projetos de Pesquisa		7ª		Barueri	Atlas	978-6559771639	2022
CAMPOS	Ana Lúcia Eckert de	TOMAZELLI	Luiz Felipe			Conceitos básicos de cozinha fria		1ª		Curitiba	Intersaberes	978-8522715299	2025
NICOLETTI	Verônica					Cozinha Fria Profissional:	Garde Manger: Técnicas Essenciais para Sopas, Charcutaria, Saladas e Aperitivos	1ª		São Paulo	Independently Published	979-8287753962	2025
ABRANTES	Gisela	MATA	Paulina			Cozinha modernista:	História, ingredientes e receitas da cozinha do século XXI	1ª		Rio de Janeiro	SENAC RJ	9788577564644	2019

MONTEIRO	Renata Zambon					Cozinhas profissionais		4ª		São Paulo	SENAC SP	9788539632046	2022
SALDANHA	Roberta Malta					Culinária brasileira, muito prazer: tradições, ingredientes e 200 receitas de grandes profissionais do país.		2ª		Rio de Janeiro	SENAC RJ	978-8577564958	2023
BAU	Frédéric					Enciclopédia do chocolate		1ª		São Paulo	SENAC SP	9788539629428	2019
FREUND	Francisco Tommy					Festas e recepções:	gastronomia, organização e cerimonial	1		São Paulo	SENAC SP	9786555366525	2021
DÓRIA	Carlos Alberto					Formação da culinária brasileira:	Escritos sobre a cozinhainzoneira	1ª		São Paulo	Fósforo Editora	978-6589733324	2021
VITALI	Angélica					Gastronomia, Ciência e Arte:	Técnicas, Ingredientes, Equipamentos e Receitas de Gastronomia Molecular	1ª		São Paulo	Gastrô Brasil Gastronomia	978-6599463808	2021
BRAGA	Roberto Magno Meira					Gestão da gastronomia:	Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro	6ª		São Paulo	SENAC-SP	9786555369618	2021
NISHIO	Erli Keiko	ALVES	Alexandre Martins			Gestão de Negócios de alimentação		1ª	2	São Paulo	SENAC SP	978-8539639205	2023
GERMANO	Pedro Manuel	GERMANO	Maria Izabel Simões			Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos		7ª		Barueri	Manole	978-8520465165	2024
WILLIOT	Jean-Pierre	FUMEY	Gilles	SOUZA	Caesar	História da Alimentação		1ª		São Paulo	Editora Vozes	978-6557139004	2023
SANTOS	Daianna Marques dos					História da Gastronomia mundial		1ª		Indaial	Uniasselvi	9788551501504	2018
FREIXA	Dolores	CHAVES	Guta			História da Gastronomia no Brasil e no Mundo		1ª		São Paulo	SENAC - SP	9788539612994	2017
INSTITUTO PAUL BOCUSE						Institut Paul Bocuse:	Escola de excelência culinária	1ª		São Paulo	Melhoramentos	9788506084854	2020
NASCIMENTO	Amanda José Pereira do et. al.					Introdução a Nutrição: Conceitos Básicos		2ª		São Paulo	Martinari	978-8581160931	2024
WRIGHT	Jeni	TREUILLE	Eric			Le Cordon Bleu:	Todas as técnicas culinárias	1ª		São Paulo	Marco Zero	978-6586777079	2021
CLEVER	Jucene					Manual de Segurança Alimentar:	Boas Práticas Para os Serviços de Alimentação	3ª		Rio de Janeiro	Editora Rubio	978-8584111206	2019
JUCENE	Clever					Manual de Segurança Alimentar:	Boas Práticas Para os Serviços de Alimentação	3ª		Rio de Janeiro	Rubio	9788584111206	2019
COSTA	Diego Rodrigues et. al.					Manual Prático De Confeitaria		1ª		São Paulo	SENAC SP	9788539609239	2018
VIANNA	Felipe Soave et. Al.					Manual Prático de Cozinha		1		São Paulo	SENAC SP	9788539624171	2018

VIANNA	Felipe Soave et. al.					Manual prático de panificação		1ª		São Paulo	SENAC SP	9788539609246	2018
KOTLER	Phili et. al					Marketing 6.0:	O futuro é imersivo: Eliminando as fronteiras entre os mundos físico e digital	1ª		Rio de Janeiro	Sextante	978-6555649826	2025
LAKATOS	Eva Maria	MARCONI	Marina de Andrade			Metodologia do Trabalho Científico		9ª		Barueri	Atlas	9788597026535	2021
PHILIPPI	Sonia Tucunduva					Nutrição e técnica dietética		4ª		São Paulo	Manole	9788520454305	2019
OLIVEIRA	Alan Santos de					Organização de eventos, protocolo e cerimonial:	do público ao corporativo, do presencial ao digital	1ª		Curitiba	Intersaberes	9786555171891	2022
ZITTA	Carmem					Organização de eventos: da ideia à realidade		6ª		Brasília	SENAC DF	9788562564482	2018
NICOLETTI	Verônica					Panificação: A Ciência e a Alma do Pão		1ª		São Paulo	Independently published	979-8287740153	2025
MIZIELINSCY	Daniel	MIZIELINSKA	Aleksandra	BARANOWSKA	Natalia	Posso provar? Histórias sobre comidas deliciosas		1ª		São Paulo	WMF Martins Fontes	9788546903726	2022
KUCHER	Debora	REIS	Juliana			Serviço memorável em alimentos e bebidas:	um guia para maîtres e supervisores de bares e restaurantes	1ª		São Paulo	SENAC SP	9788539626137	2019
COHEN	Ana Rita de Barros					Sustentabilidade para restaurantes: do solo ao prato		1ª		São Paulo	SENAC SP	978-8539654215	2025
CASTRO	Silvia Pereira De					TCC Trabalho de conclusão de curso: uma Abordagem Leve, Divertida e Prática		1ª		São Paulo	Saraiva Uni	9788571440685	2019
DOMENE	Semíramis Martins Álvares					Técnica Dietética - Teoria e Aplicações		2ª		São Paulo	Guanabara Koogan	9788527732857	2018
FONSECA	Marcelo Traldi					Tecnologias Gerencias de Restaurantes		8ª		São Paulo	SENAC SP	9788539634835	2022

9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de TÉCNICO em GASTRONOMIA** será feita por meio de Concurso Público e/ou Processo Seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo a seguinte ordem de prioridade, em conformidade com o Art. 52 da Deliberação CEE nº 207/2022, Indicação CEE nº 215/2022 e Indicação CEE/213/2021:

Art. 52 - São considerados habilitados para atuar na Educação Profissional Técnica de Nível Médio os profissionais relacionados, na seguinte ordem preferencial:

- I. Licenciados na área ou componente curricular do curso, em cursos de Licenciatura específica ou equivalente, e em cursos para Formação Pedagógica para graduados não licenciados, consoante legislação e normas vigentes à época;
- II. Graduados no componente curricular, portadores de certificado de especialização lato sensu, com, no mínimo, 120h de conteúdos programáticos dedicados à formação pedagógica;
- III. Graduados no componente curricular ou na área do curso.

Aos docentes contratados, o Ceeteps mantém um Programa de Capacitação voltado à formação continuada de competências diretamente ligadas ao exercício do magistério.

9.1. Titulações docentes por componente curricular

A indicação da formação e qualificação para a função docente para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos está disponível, integralmente, no Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência, através do Site CRT (<http://crt.cps.sp.gov.br/>).

9.2. Estrutura Pedagógica na Unidade de Ensino

- Superintendente de Etec;
- Chefe de Serviços Administrativos e Financeiros;
- Chefe de Serviços Acadêmicos;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;
- Coordenador de Projetos Responsável pelo Apoio e Orientação Educacional;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.

10. CERTIFICADOS E DIPLOMA

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA**, satisfeitas as exigências relativas:

- ao cumprimento do currículo previsto para habilitação;
- à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

Ao término das duas primeiras séries, o aluno fará jus ao Certificado de **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA**.

Ao completar as **3** séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA**, pertinente ao Eixo Tecnológico de **Turismo, Hospitalidade e Lazer Tecnológico** e à Área Tecnológica de **Serviços de Gastronomia**, bem como o Certificado e Histórico Escolar do ENSINO MÉDIO.

O **diploma** e o **certificado** terão validade nacional quando registrados na SED – Secretaria de Escrituração Digital do Governo do Estado de São Paulo e no SISTEC/MEC - Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica, obedecendo à legislação vigente; a Lei Federal nº 12.605, de 3 de abril de 2012, determina às instituições de ensino públicas e privadas a empregarem a flexão de gênero para nomear profissão ou grau nos diplomas/certificados expedidos.

11. PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO

O prazo máximo para integralização do curso será de **6 (seis) anos**. Neste tempo, o aluno deverá ter concluído todos os componentes curriculares, com menção suficiente para promoção e frequência mínima exigida no Capítulo 7 deste Plano de Curso.

Além disso, **quando previsto na Organização Curricular**, o aluno deverá ter realizado o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e/ou Estágio Supervisionado, bem como demais instrumentos ou produtos, nos termos dos respectivos itens deste Plano de Curso.