

<b>Nome da Instituição</b>	<b>Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza</b>
<b>CNPJ</b>	62823257/0001-09
<b>Data</b>	22-09-2021 <b>Plano de Curso atualizado em 17/07/2023</b>
<b>Número do Plano</b>	<b>581</b>
<b>Eixo Tecnológico</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer

<b>Plano de Curso para</b>	
<b>01. Habilitação</b> <b>MÓDULO I + II + III</b>	<b>Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO</b>  <b>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL / SP</b>  <b>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL/ AMÉRICA DO SUL</b>
<b>Carga Horária</b>	800 horas
<b>Estágio</b>	0000 horas
<b>TCC</b>	120 horas

- ✓ Presidente do Conselho Deliberativo  
**Laura M. J. Laganá**
- ✓ Diretora Superintendente  
**Laura M. J. Laganá**
- ✓ Vice-diretora Superintendente  
**Emilena Lorezon Bianco**
- ✓ Chefe de Gabinete  
**Armando Natal Maurício**
- ✓ Coordenador do Ensino Médio e Técnico  
**Almério Melquíades de Araújo**

Coordenação  
**Almério Melquíades de Araújo**  
Mestre em Educação  
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Organização  
**Gilson Rede**  
Bacharel em Administração  
Especialista em Gestão Empresarial e em Gestão de Negócios  
Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional  
Diretor de Departamento  
Grupo de Formulação e Análises Curriculares

**Ana Carolina Barbosa Angeli**  
Mestra em Hospitalidade  
Pós-graduada em Docência e em Gastronomia  
Pós-graduada em Gestão de Negócios Hoteleiros  
Licenciada em Pedagogia  
Tecnóloga em Hotelaria  
Coordenadora Responsável pelo Projeto do Eixo Tecnológico de  
Turismo, Hospitalidade e Lazer  
Grupo de Formulação e Análises Curriculares

## **Colaboração**

### **Equipe Pedagógico – Administrativa**

#### **Adriano Paulo Sasaki**

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos  
Responsável pelo Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência  
Assessor Técnico Administrativo II  
Ceeteps

#### **Andréa Marquezini**

Bacharela em Administração de Empresas  
Especialista em Gestão de Projetos  
Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos  
Assessora Técnica Administrativa IV  
Ceeteps

#### **Dayse Victoria da Silva Assumpção**

Bacharela em Letras  
Licenciada em Letras – Português e Inglês  
Pós-Graduada em Língua Portuguesa: Redação e Oratória  
Coordenadora de Projetos - Revisão Documental –  
Área de Linguagens e suas Tecnologias  
Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

#### **Elaine Cristina Cendretti**

Licenciada em Matemática e Mecânica  
Tecnóloga em Projetos Mecânicos  
Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação  
Coordenadora de Projetos - Gestão Documental - Área de Matemática e suas  
Tecnologias - Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias  
Etec Prof. José Sant'Ana de Castro

#### **Hugo Ribeiro de Oliveira**

Tecnólogo em Redes de Computadores  
Licenciado em Redes de Computadores  
Especialista em Gestão e Governança de Tecnologia da Informação  
Etec Prof. Horário Augusto da Silveira

**Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega**

Licenciada em Engenharia Elétrica  
Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho  
Especialista em Gestão Ambiental  
Mestra em Física  
Coordenadora de Projetos - Área Segurança do Trabalho -  
Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias - Física  
Etec Alfredo de Barros Santos

**Luciano Carvalho Cardoso**

Licenciado em Filosofia  
Mestre em Lógica  
Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo -  
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas  
Etec Parque da Juventude

**Marcio Prata**

Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios  
Responsável pelas Matrizes Curriculares e pela  
Sistematização dos Dados dos Currículos  
Assessor Técnico Administrativo III  
Ceeteps

**Meiry Aparecida de Campos**

Bacharela e Licenciada em Direito  
Licenciada em Pedagogia  
Especialista em Direito Civil, Processo Civil e em Direito do Consumidor  
Coordenadora de Projetos - Área Jurídica  
Etec Dra. Maria Augusta Saraiva

**Sérgio Yoshiharu Hitomi**

Tecnólogo em Processamento de Dados  
Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo  
Etec São Paulo

**Talita Trejo Silva Gomes**

Tecnóloga em Gestão Financeira

Assessora Administrativa  
Ceeteps

**Equipe de Professores Especialistas**

**Esmeralda Macedo Serpa**

Mestra em Educação  
Bacharela em Turismo  
Etec Benedito Storani

**Alessandra Blengini Mastrocinque Martins**

Mestra em Ciências  
Licenciada em Turismo  
Bacharela em Turismo  
Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

**André Alberto Caciatore**

Pós-graduado em Administração e Organização de Eventos  
Tecnólogo em Design Gráfico  
Bacharel em Turismo  
Etec Fernando Prestes

**Evandro Cesar Lebet Scalvi**

Licenciado em História  
MBA em Gestão Estratégica de Empresas e Negócios  
Especialista em Gestão Estratégica de Empresas e Negócios  
Bacharel em Turismo  
Etec João Belarmino

**Giliard Sousa Ribeiro**

Mestre em Cultura e Territorialidades  
Pós-graduado em Gestão em Patrimônio e Cultura  
Tecnólogo em Gestão em Turismo  
Etec Prof. Camargo Aranha

**Guilherme Antonio Bim Copiano**

Especialista em Gestão Empresarial  
Bacharel em Turismo

Licenciado em História

Etec de Cotia

**Maria José Alves Mendonça**

Pós-Graduado em Comunicação e Mídia

Licenciada em Letras e em Inglês

Bacharela em Turismo

Etec de São Paulo

**Patrícia Carla dos Santos Martins**

Licenciada em Letras

Especialista em Direito Sanitário

Etec João Belarmino

**Vinícius Moraes Raszl**

Bacharel em Turismo

Etec Santa Ifigênia

**Parceiros**

**TLT Viagens e Turismo Ltda**

Thelma Lopes Torres Mehes

Diretora

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b>	<b>JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....</b>	<b>8</b>
<b>CAPÍTULO 2</b>	<b>REQUISITOS DE ACESSO .....</b>	<b>15</b>
<b>CAPÍTULO 3</b>	<b>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....</b>	<b>16</b>
<b>CAPÍTULO 4</b>	<b>ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....</b>	<b>26</b>
<b>CAPÍTULO 5</b>	<b>CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....</b>	<b>94</b>
<b>CAPÍTULO 6</b>	<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....</b>	<b>95</b>
<b>CAPÍTULO 7</b>	<b>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....</b>	<b>98</b>
<b>CAPÍTULO 8</b>	<b>PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO .....</b>	<b>108</b>
<b>CAPÍTULO 9</b>	<b>CERTIFICADOS E DIPLOMA.....</b>	<b>137</b>
	<b>PARECER TÉCNICO .....</b>	<b>138</b>
	<b>PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 18-10-2021 .....</b>	<b>142</b>
	<b>APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO.....</b>	<b>143</b>
	<b>PORTARIA CETEC Nº 2158, DE 29-10-2021.....</b>	<b>144</b>
	<b>ANEXO I - MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES .....</b>	<b>152</b>
	<b>ANEXO II - MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS .....</b>	<b>154</b>

## CAPÍTULO 1 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

### 1.1. Justificativa

O turismo, como atividade econômica, não se realiza de maneira centralizada, mas, sim, requer um conjunto de prestadores de serviços que são agregados para que o turista possa receber sua experiência de viagem. Dentre esses, os transportes, os meios de hospedagem, serviços de alimentação, as operadoras de turismo e agências de viagem e, sobretudo, os atrativos turísticos são destacados. Existe, ainda, o trabalho do Guia de Turismo, que é uma das figuras que melhor representa a imagem coletiva do turismo (CHIMENTI; TAVARES, 2016), profissional responsável em prestar informações sobre o destino, conduzir, assessorar e intermediar as relações do turista na localidade visitada.

Observa-se que o segmento vem se desenvolvendo, uma vez que o índice de atividades turísticas no Brasil registrou crescimento de 2,6% em 2019, em comparação ao ano de 2018, de acordo com o Ministério do Turismo (2020), por meio de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Os setores de locação de automóveis, de hotéis e de serviços de *catering*, bufê e outros negócios de comida preparada foram os principais impulsionadores da expansão.

Destaca-se, ainda, que o Brasil conta com aproximadamente 3.285 municípios voltados para a atividade, organizados em 328 regiões turísticas. No estado de São Paulo, encontram-se 432 destinos, distribuídos em 51 regiões turísticas, que incluem roteiros, rotas, caminhos, circuitos e estâncias, além de mais de 5 mil estabelecimentos de hospedagem. Cabe ressaltar sua importância no mercado de turismo doméstico e internacional, tanto como polo emissor como receptor de turistas, este último com destaque para viagens de negócios e eventos. Em 2019, coube ao estado a recepção de 2.358.979 turistas internacionais, 37,13% do total de viajantes estrangeiros que chegaram ao Brasil (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2021).

Para tanto, é necessário investir em profissionais habilitados que atendam a essa demanda, de forma a suprir as necessidades do turista atual e dos destinos turísticos. Entre os profissionais envolvidos no setor, um que recebe destaque é o Guia de Turismo – profissão

regulamentada, a qual habilita esse profissional para o acompanhamento, a orientação e a transmissão de informações a grupos de turistas. O Guia de Turismo é responsável pelo estudo e análise de informações das localidades e a execução de roteiros consistentes, capazes de contemplar os aspectos histórico-culturais, geográficos, modo de vida e costumes presentes nas destinações visitadas, aliados a questões éticas e sustentáveis, fatores relevantes para a projeção da imagem do Brasil e a consolidação do país como destino turístico de qualidade. Ressalta-se que, o Estado de São Paulo possui 4.768 Guias de Turismo- segundo dados do Cadastur – Ministério do Turismo, o que representa 19,86% do total de 24.000 profissionais devidamente cadastrados em todo território nacional (Mercado & Eventos, 2021), o que demonstra a importância do profissional para as atividades turísticas.

Outro aspecto a se destacar é que o turismo, no ano de 2020, foi extremamente afetado pela pandemia da COVID-19. O setor ficou paralisado por meses e, como aponta a pesquisa da Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de São Paulo (Fecomercio - SP), o turismo brasileiro perdeu R\$ 55,6 bilhões em faturamento em 2020, em comparação ao ano anterior (PANROTAS, 2021). Nesse sentido, o cenário para a próxima década deve apresentar transformações constantes e desafiadoras.

É fato que, para a retomada das atividades, existe uma mobilização de órgãos públicos, entidades, empresas e profissionais do setor turístico e de saúde, no sentido de definir protocolos sanitários relacionados aos serviços turísticos. Um exemplo disso foi a criação, pelo Ministério do Turismo, de um selo denominado Turismo Responsável- programa que estabelece boas práticas de higienização para cada área do setor turístico. O selo funciona como um incentivo para que os turistas se sintam seguros ao viajar e escolham prestadores de serviços que cumpram protocolos específicos para a prevenção da Covid-19.

Além do Ministério do Turismo, - estados, municípios e o setor privado, como redes hoteleiras, empresas de transporte turístico, empresas de eventos, parques temáticos, agências de viagem, bares e restaurantes, também, desenvolveram seus protocolos, que são desdobramentos das orientações do Ministério da Saúde com especificidades para a sua área de atuação.

Nesse contexto, o curso TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO justifica-se para atender às necessidades das diferentes demandas e segmentos para a retomada do setor de Turismo, promovendo a formação de indivíduos com olhar crítico e atualizado em relação às tendências do mercado, preparados para acompanhar, orientar e transmitir informações a grupos de turistas e, também, para enfrentar os enormes desafios atuais, sobretudo diante da pandemia da COVID-19, já que na prática, é o profissional que atua junto a todos os agentes da cadeia produtiva. Para tanto, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição voltada para a Educação Profissional no Estado de São Paulo, apresenta a Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de Técnico em Guia de Turismo.

### Orientações quanto ao credenciamento de Guia de Turismo

De acordo com o Art 5º do Decreto nº 946, de 1º de outubro de 1993<sup>1</sup>, o cadastramento e a classificação do egresso do curso de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo junto ao Ministério do Turismo em uma ou mais das classes previstas (Guia Regional, Guia de Excursão Nacional América do Sul, Guia de Excursão Internacional, Guia especializado em atrativo cultural ou Guia especializado em atrativo natural), estão condicionadas à comprovação do atendimento aos seguintes requisitos:

- I - ser brasileiro ou estrangeiro residente no Brasil, habilitado para o exercício de atividade profissional no país;
- II - ser maior de dezoito anos, no caso de guia de turismo regional, ou maior de 21 anos para atuar como guia de excursão nacional ou internacional;
- III - ser eleitor e estar em dia com as obrigações eleitorais;
- IV - ser reservista e estar em dia com as obrigações militares, no caso de requerente do sexo masculino menor de 45 anos;
- V - ter concluído o 2º grau.
- VI - ter concluído Curso de Formação Profissional de Guia de Turismo (nível médio) na classe para a qual estiver solicitando o cadastramento.

O processo de cadastramento e de solicitação das credenciais de Guia de Turismo ocorre diretamente pelo portal (<https://cadastur.turismo.gov.br/Cadastur/>), no qual o egresso do curso de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP

---

<sup>1</sup> BRASIL. Decreto nº 946 de 1º de outubro de 1993. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1993/decreto-946-1-outubro-1993-449134-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em 29 ago 2019.

e Guia de Turismo Excursão Nacional – Brasil/América do Sul fará o preenchimento online do Termo de Responsabilidade de Guia de Turismo, o upload<sup>2</sup> dos arquivos referentes ao Diploma/Certificado da categoria e comprovação de proficiência nos idiomas que deseja inserir na carteira de Guia.

Atualmente, o novo modelo da credencial de Guia de Turismo tem também um QR Code (ou Código QR), símbolo que pode ser lido por aplicativo de celular e que facilita a identificação do guia. O cadastro no Cadastur e a credencial são obrigatórios para quem exerce a profissão de guia de turismo.

### Fontes de Consulta:

CHIMENTI, Silvia; TAVARES, Adriana de Menezes. **Guia de Turismo: o profissional e a profissão**. 5ªed. rev. atual. – São Paulo: Senac São Paulo, 2016.

MERCADO&EVENTOS. **Cadastur lança versão digital do crachá de guia de turismo**. Disponível em: <<https://www.mercadoeventos.com.br/noticias/tecnologia/cadastur-lanca-versao-digital-do-cracha-de-guia-de-turismo/>>. Acesso em: 28 abr. 2021.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Coronavírus Covid-19: o que você precisa saber?** Disponível em: <<https://coronavirus.saude.gov.br/>>. Acesso em 29 abr 2021.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Anuário estatístico de turismo 2020. Volume 47. Ano base 2019**. 2ª Edição. Brasília, 2021. Disponível em: <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/2016-02-04-11-53-05.html>>. Acesso em 29 abr. 2021.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Mapa Turístico Brasileiro**. Ministério do turismo: Brasília, 2017. Disponível em: <[http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/pdf/mtur\\_mapa\\_turismo\\_brasilei\\_2017\\_virtual\\_14\\_02.pdf](http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/pdf/mtur_mapa_turismo_brasilei_2017_virtual_14_02.pdf)> Acesso em: 17 abr. 2021.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Novo Mapa Turístico de São Paulo tem 432 municípios**. 13/09/2-17. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/assuntos/8160-novo-mapa-tur%C3%ADstico-de-s%C3%A3o-paulo-tem-432-munic%C3%ADpios.html>> Acesso em: 15 abr. 2021.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Plano Nacional de Turismo 2018-2022**. Ministério do turismo: Brasília, 2018. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/images/mtur-pnt-web2.pdf>> Acesso em 15 abr. 2021.

---

<sup>2</sup> Envio de informação/arquivos.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Prestadores de Serviços Turísticos – Cadastur. 2021.**

Disponível em: <<http://dados.turismo.gov.br/cadastur>>. Acesso em: 28 mar. 2021.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Selo Turismo Responsável.** Disponível em

<<http://antigo.turismo.gov.br/seloresponsavel>> Acesso em: 29 abr. 2021.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Turismo cresce 2,6% em 2019.** Disponível em

<<http://antigo.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/13345-turismo-cresce-2,6-em-2019.html>> Acesso em: 29 abr. 2021.

PANROTAS. **Fecomercio - SP faz raio-X das perdas do Turismo brasileiro em 2020.**

Disponível em <[https://www.panrotas.com.br/mercado/economia-e-politica/2021/02/fecomerciosp-faz-raio-x-das-perdas-do-turismo-brasileiro-em-2020\\_179687.html](https://www.panrotas.com.br/mercado/economia-e-politica/2021/02/fecomerciosp-faz-raio-x-das-perdas-do-turismo-brasileiro-em-2020_179687.html)>. Acesso em: 29 abr. 2021.

WTTC. **Travel and Tourism Economic Impact, 2020.** WTTC: Londres, 2021. Disponível

em: <<https://wttc.org/Research/Economic-Impact>>. Acesso em: 29 abr. 2021.

## 1.2. Objetivos

O curso de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- atender, orientar e assistir passageiros;
- acompanhar traslados, visitas e excursões;
- desenvolver itinerários e programação de passeios;
- atuar de acordo com a legislação e o código de ética profissional;
- utilizar, adequadamente, a infraestrutura turística para o melhor atendimento ao turista;
- intermediar as relações entre visitantes, comunidade local e os prestadores de serviços;
- sensibilizar e orientar os turistas quanto aos impactos da atividade turística em ambientes naturais e na cultura de uma determinada população;
- providenciar despacho de bagagens e embarque de passageiros em terminais rodoviários, portos e aeroportos;
- informar ao visitante os aspectos geográficos, socioeconômicos, ambientais, históricos, folclóricos, artísticos, gastronômicos e de entretenimento do destino turístico.

## 1.3. 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, levaram 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 exigidos 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 o Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac), dirigido pelo Professor Gilson Rede, desde abril de 2020.

No Gfac, 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 dos Cursos Técnicos**. Brasília: MEC: 2020. 4ª Edição. Eixo Tecnológico: “Turismo, Hospitalidade e Lazer” (site: <http://cnct.mec.gov.br/>)
2. **BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das ocupações profissionais (site: <http://www.mtecbo.gov.br/>)

Títulos
<b>5114 - GUIA DE TURISMO</b>
5114-05 - Guia de Turismo especializado em excursão nacional e excursão de turismo regional.

## **CAPÍTULO 2 REQUISITOS DE ACESSO**

O ingresso no Curso **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente, ou ainda que já tenham concluído o Ensino Médio ou curso 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 a primeira série do Ensino Médio 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 aos demais módulos ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

## **CAPÍTULO 3**

## **PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

### **MÓDULO III**

#### **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**

O **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** é o profissional que orienta, assiste e conduz pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas, eventos e viagens. Interpreta e transmite aos visitantes informações sobre aspectos socioculturais, históricos, econômicos, ambientais e geográficos locais, regionais e nacionais. Atua com segurança, ética profissional e respeito ao ambiente, à cultura e à legislação. Intermedia as relações entre visitantes, comunidade local e os prestadores de serviços. Estrutura e executa opções de roteiros e itinerários turísticos de acordo com interesses, expectativas ou necessidades específicas.

#### **Perfil Empreendedor**

O Técnico em Guia de Turismo possui perfil empreendedor intermediário, apresenta atribuições voltadas tanto para o intraempreendedorismo, quanto para o empreendedorismo externo. Atua principalmente como prestador de serviços de forma autônoma, em agências de receptivo local, agências de viagem e operadoras de turismo, museus e espaços culturais. É um profissional que apresenta autonomia para tomar decisões táticas na execução de roteiros turísticos, constrói redes de contatos de prestadores de serviços turísticos e possui diferencial criativo na elaboração de produtos turísticos.

#### **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP**

O **GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** é o profissional que desenvolve atividades inerentes à qualificação, podendo organizar e acompanhar grupos de turistas por roteiros históricos, naturais, culturais e educativos no estado de São Paulo. Presta informações e assistência nos deslocamentos e procura atender sempre às necessidades do cliente.

## **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL / AMÉRICA DO SUL**

O **GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL/ AMÉRICA DO SUL** é o profissional que desenvolve atividades inerentes à qualificação, podendo organizar e acompanhar grupos de turistas por roteiros históricos, naturais, culturais e educativos no Brasil e nos países da América do Sul. Presta informações e assistência nos deslocamentos e procura atender sempre às necessidades do cliente.

### **MERCADO DE TRABALHO**

- ❖ Hotéis.
- ❖ Entidades associativas.
- ❖ Empresas de transportes.
- ❖ Agências de receptivo local.
- ❖ Parques naturais e temáticos.
- ❖ Museus, centros e espaços culturais.
- ❖ Secretarias e órgãos de turismo municipais.
- ❖ Prestadores de serviços de forma autônoma.
- ❖ Agências de viagem e operadoras de turismo.

### **COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS**

- ❖ Demonstrar ética profissional.
- ❖ Revelar habilidade para escutar atentamente seu interlocutor.
- ❖ Demonstrar tendência a ajustar situações e estabelecer acordos.
- ❖ Demonstrar capacidade de lidar com situações novas e inusitadas.
- ❖ Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- ❖ Revelar capacidade e interesse na construção de relacionamentos profissionais.
- ❖ Responder com empatia a emoções e necessidades manifestadas por outras pessoas.
- ❖ Apresentar argumentos logicamente encadeados a respeito de um determinado assunto.
- ❖ Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.
- ❖ Evidenciar capacidade de apresentar proposições consistentes para resolver problemas enfrentados em situações de trabalho.

Ao concluir a Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências:

## **MÓDULO I**

- Interpretar a legislação turística.
- Utilizar técnicas de mediação cultural.
- Analisar a atividade do Guia de turismo.
- Atuar para a conservação das áreas naturais.
- Utilizar técnicas de comunicação oral e visual.
- Interpretar informações sobre biomas e ecossistemas.
- Analisar os conceitos de cultura, patrimônio e turismo cultural.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
- Correlacionar os diferentes tipos de patrimônio com a atividade turística.
- Analisar conceitos relacionados às atividades do setor de Turismo e da Hospitalidade.
- Executar programações e atividades de lazer e recreação adequadas aos diferentes públicos.
- Aplicar os princípios da sustentabilidade no desenvolvimento do trabalho como guia de turismo.
- Propor atividades e roteiros turísticos que contemplem as manifestações populares regionais.
- Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.
- Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.
- Pesquisar e analisar informações relacionadas ao setor de Turismo, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.
- Correlacionar os elementos que compõem a cadeia produtiva do turismo e as conexões entre eles e o destino turístico.
- Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
- Analisar os aspectos históricos, físicos, políticos, econômicos e humanos do Brasil e demais países da América do Sul.

- Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando terminologias técnicas e científicas e vocabulário específico da área de atuação.
- Analisar conhecimentos e informações sobre os aspectos históricos e geográficos de destinos turísticos do estado de São Paulo.
- Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Turismo por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.
- Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Turismo, de acordo com normas e convenções específicas.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).

## **MÓDULO II**

- Estruturar roteiros turísticos locais e regionais.
- Auxiliar na prestação de socorro por meio de procedimentos adequados.
- Cumprir as normas e padrões de segurança na atividade de guiamento.
- Analisar os conceitos de empreendedorismo, inovação e economia criativa.
- Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Utilizar princípios éticos nas relações interpessoais e no exercício da profissão.
- Correlacionar a roteirização turística com as potencialidades turísticas regionais.
- Identificar as necessidades e soluções adequadas para o atendimento ao turista.
- Propor soluções inovadoras para a prática de prestação de serviço de guiamento.
- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- Identificar o mercado de trabalho e as formas de prestação de serviços de guiamento.
- Articular o conhecimento da língua espanhola em situações de atendimento ao turista.
- Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.
- Guiar o turista conforme as atribuições e as técnicas profissionais do serviço de guiamento.
- Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.

- Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.
- Executar os procedimentos para realização de roteiros rodoviários, aéreos, marítimos e atividades receptivas.
- Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.
- Identificar estruturas gramaticais básicas e de vocabulário em língua espanhola para a compreensão de informações gerais utilizadas em conversas cotidianas e na área de Turismo.
- Desenvolver projetos que contribuam com a atividade turística e a categoria profissional: elaboração de roteiro de viagem, estudo de viabilidade para pequenos empreendimentos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, ou Modelo de Negócio, ou criação de um produto turístico.

### **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP**

- Analisar conhecimentos e informações sobre os aspectos históricos e geográficos de destinos turísticos do estado de São Paulo;
- Estruturar roteiros turísticos locais e regionais;
- Correlacionar a roteirização turística com as potencialidades turísticas regionais.

### **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL / AMÉRICA DO SUL**

- Analisar os aspectos históricos, físicos, políticos, econômicos e humanos do Brasil e demais países da América do Sul;
- Correlacionar os elementos que compõem a cadeia produtiva do turismo e as conexões entre eles e o destino turístico;
- Cumprir as normas e padrões de segurança na atividade de guiamento.

## **ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES**

### **MÓDULO II**

- ❖ Atuar de forma crítica e com ética profissional.
- ❖ Promover a educação para o turismo e para a cidadania.
- ❖ Avaliar oportunidades, demandas e tendências turísticas.

- ❖ Comunicar-se, adequadamente, em idioma de comum entendimento.
- ❖ Organizar e acompanhar a logística de condução de grupos em visitas e eventos.
- ❖ Organizar documentos de viagem do grupo, bem como gerenciar recurso financeiro.
- ❖ Atender e acompanhar turistas conforme roteiros, itinerários e programação de viagem.
- ❖ Planejar atividades, visitas e viagens para diferentes experiências e segmentos de turismo.
- ❖ Prospectar, identificar e selecionar informações, objetivando a elaboração dos roteiros turísticos.
- ❖ Prestar assistência a turistas em itinerários e roteiros locais ou intermunicipais e viagens e excursões rodoviárias, aéreas e marítimas.

### **ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS**

- ❖ Construir rede de contatos.
- ❖ Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.

### **ÁREA DE ATIVIDADES**

#### **A - TRANSMITIR INFORMAÇÕES E ORIENTAÇÕES**

- Recomendar sobre locais de compras.
- Indicar programação geral aos passageiros.
- Salientar diferenças culturais existentes no local visitado.
- Informar os passageiros sobre o câmbio de moeda no país.
- Instruir normas e regulamentos dos locais visitados no roteiro.
- Orientar sobre traje, objetos pessoais e equipamentos para atividades do dia.
- Explicar aos passageiros as normas de conduta a serem observadas ao longo da excursão.
- Informar sobre procedimentos de segurança e níveis de dificuldade das atividades nos atrativos culturais, naturais e infraestrutura local.

#### **B – ATENDER PASSAGEIROS**

- Acionar seguro-viagem.
- Sugerir atividades extras.
- Auxiliar em trâmites legais nos casos de extravios de bagagens.
- Acompanhar turista junto às autoridades para resolver problemas.

- Acompanhar passageiros com deficiências e necessidades especiais.
- Intermediar relações entre passageiros e prestadores de serviços turísticos.
- Auxiliar nos procedimentos de check-in em hotéis, aeroportos e portos marítimos e check-out em meios de hospedagem.

### **C - REALIZAR ATIVIDADES BUROCRÁTICAS**

- Recolher *vouchers*.
- Portar apólice de seguro viagem.
- Verificar documentação dos passageiros.
- Aplicar questionário de avaliação da excursão.
- Verificar autorização de viagem de menores de idade.
- Requerer termo de responsabilidade para as atividades de aventura.
- Administrar ingressos, documentos e recursos financeiros da excursão.
- Fazer confirmação, alterações de voos e reservas de atividades opcionais.
- Elaborar relatório e prestação de contas da excursão para agência de viagens.

### **D – ORGANIZAR ATIVIDADES DO DIA**

- Despertar grupo.
- Organizar paradas técnicas.
- Providenciar serviços de bordo.
- Verificar itinerário com o motorista.
- Checar equipamentos de transporte.
- Analisar roteiro turístico a ser executado.
- Controlar programação do dia inclusa no roteiro.
- Contatar guia regional e profissional especializado.
- Verificar restrições físicas dos passageiros para as atividades do dia.

### **E – EXECUTAR ROTEIROS TURÍSTICOS**

- Reunir grupo de passageiro (pax).
- Providenciar embarque e desembarque.
- Recepcionar passageiro (pax) e/ou grupo.
- Cumprir horários da programação do roteiro.
- Apresentar atrativos, percurso e localização.
- Assessorar e acompanhar grupos em eventos.

- Readequar programação em caso de imprevistos.
- Adaptar ritmo do roteiro à capacidade física do grupo.

## **F – DESENVOLVER E OPERACIONALIZAR ROTEIROS TURÍSTICOS**

- Contratar serviços.
- Formatar roteiros acessíveis.
- Levantar custos e definir preços.
- Articular e negociar com fornecedores.
- Reconhecer oportunidades de mercado.
- Apresentar novos roteiros às operadoras.
- Analisar público-alvo e segmentos do mercado turístico.
- Pesquisar locais, atrativos e atividades para compor roteiro.
- Identificar infraestrutura necessária para execução do roteiro.
- Avaliar o potencial turístico e detectar atrativos para desenvolver roteiros turísticos.

## **G – PROMOVER SERVIÇOS E PRODUTOS TURÍSTICOS**

- Verificar satisfação do cliente.
- Desenvolver serviços turísticos diferenciados.
- Divulgar roteiros, pacotes turísticos e excursões.
- Aplicar estratégias e conceitos de marketing e vendas.
- Direcionar ações de vendas para o público-alvo específico.
- Veicular roteiros personalizados, hospedagem e serviços opcionais.

## **H – TRABALHAR COM SEGURANÇA**

- Prestar primeiros socorros.
- Cumprir os protocolos sanitários.
- Identificar áreas e situações de risco em roteiros.
- Orientar os pax em relação aos protocolos sanitários.
- Utilizar e orientar uso de equipamentos de segurança.
- Seguir normas e regras de segurança dos locais visitados.

## MÓDULO I

### SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

#### ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Definir trajetos rodoviários.
- ❖ Comunicar-se em idioma de comum entendimento.
- ❖ Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas.
- ❖ Avaliar serviços de apoio e condições de estradas e rodovias.
- ❖ Utilizar equipamentos, recursos audiovisuais e outros meios informatizados.
- ❖ Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística.
- ❖ Interpretar o patrimônio cultural material e imaterial presentes em roteiros turísticos.
- ❖ Trabalhar junto a diferentes prestadores de serviços da cadeia produtiva do turismo.
- ❖ Planejar e executar atividades de recreação e entretenimento ao longo da excursão.
- ❖ Estudar dados e informações históricas e geográficas do Brasil e da América do Sul.
- ❖ Portar-se dentro das regras de etiqueta e apresentação pessoal, saúde e higiene pessoal.
- ❖ Utilizar terminologia e vocabulário específicos do Turismo na comunicação com outros profissionais do setor.
- ❖ Sistematizar informações geográficas, históricas, artísticas, artesanais, folclóricas, gastronômicas, religiosas, recreativas e de entretenimento do núcleo receptor.
- ❖ Pesquisar regiões, cidades, lugares, hotéis, parques temáticos e ecológicos, costumes e fatos folclóricos, históricos, geográficos e artísticos, com o objetivo de realizar a atividade do guiamento.

#### ÁREA DE ATIVIDADES

##### **A – COMUNICAR-SE, UTILIZANDO A TERMINOLOGIA TÉCNICA DA ÁREA PROFISSIONAL**

- Apresentar-se ao grupo.
- Utilizar vocabulário técnico.
- Utilizar recursos audiovisuais.
- Expressar-se em outros idiomas.
- Utilizar regras de etiqueta e apresentação pessoal.

- Usar bandeiras, crachás e placas para identificar o grupo.
- Comunicar-se via e-mail, aplicativos, redes sociais e telefone.

## **B - MAPEAR ATRATIVOS, EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS TURÍSTICOS**

- Pesquisar equipamentos e serviços turísticos.
- Analisar atrativos naturais, históricos e culturais.
- Identificar a infraestrutura turística da localidade.

## **C - ATUAR COM MEDIAÇÃO CULTURAL**

- Acolher grupos em atrativos culturais.
- Apresentar museus, espaços culturais e outros.
- Elaborar roteiros de visitação em atrativos culturais.
- Montar ficha técnica dos atrativos culturais da localidade.
- Ler e mediar obras de arte para passageiro (pax) ou grupo.
- Pesquisar informações relativas aos equipamentos e manifestações culturais.

## **D – PROMOVER O TURISMO SUSTENTÁVEL LOCAL E REGIONAL**

- Fortalecer a cultura local.
- Fomentar a economia local.
- Promover a valorização do destino.
- Conscientizar e alertar o turista dos impactos turísticos.
- Verificar a capacidade de carga do destino e de seus atrativos.

## **CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

### **4.1. Estrutura Modular**

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB nº 2/2020; Resolução CNE/CP nº 1/2021; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB nº 39/2004; Deliberação CEE 162/2018; Indicação CEE 169/2018, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** está de acordo com o Eixo Tecnológico “**Turismo, Hospitalidade e Lazer**” e estruturada em módulos articulados, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Os módulos são organizações de conhecimentos e saberes provenientes de distintos campos disciplinares e, por meio de atividades formativas, integram a formação teórica à formação prática, em função das capacidades profissionais que se propõem desenvolver.

Os módulos, assim constituídos, representam importantes instrumentos de flexibilização e abertura do currículo para o itinerário profissional, pois que, adaptando-se às distintas realidades regionais, permitem a inovação permanente e mantêm a unidade e a equivalência dos processos formativos.

A estrutura curricular que resulta dos diferentes módulos estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações profissionais.

### **4.2. Itinerário Formativo**

O curso de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** é composto por **2** (dois) módulos.

O MÓDULO I não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao completar os MÓDULOS I e II, o aluno concluirá as **Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** e de **GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL/AMÉRICA DO SUL**, e receberá o Diploma de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio ou curso equivalente.



### 4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

#### MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.2 – Aplicativos Informatizados	00	00	40	50	40	50	32	40
I.3 – Turismo e Hospitalidade	00	00	60	50	60	50	48	40
I.4 – Aspectos Históricos e Geográficos aplicados ao Turismo	60	50	00	00	60	50	48	40
I.5 – Patrimônio, Museu e Turismo Cultural	100	100	00	00	100	100	80	80
I.6 – Inglês Instrumental	40	50	00	00	40	50	32	40
I.7 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	00	00	100	100	100	100	80	80
I.8 – Turismo e Meio Ambiente	60	50	00	00	60	50	48	40
<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

## MÓDULO II – Habilitação Profissional de Técnico em GUIA DE TURISMO

### Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL / SP

### Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL/ AMÉRICA DO SUL

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
II.1 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Nacional e América do Sul	00	00	100	100	100	100	80	80
II.2 – Roteirização Turística	00	00	100	100	100	100	80	80
II.3 – Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
II.4 – Espanhol Instrumental	40	50	00	00	40	50	32	40
II.5 – Primeiros Socorros e Segurança no Turismo	60	50	00	00	60	50	48	40
II.6 – Planejamento e Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Guia de Turismo	00	00	100	100	100	100	80	80
II.7 – Empreendedorismo e Inovação no Turismo	60	50	00	00	60	50	48	40
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

#### 4.4. Formação Profissional

### MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

<b>I.1 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA</b>	
<b>Função:</b> Montagem de argumentos e elaboração de textos	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas. Utilizar terminologia e vocabulário específicos do Turismo na comunicação com outros profissionais do setor.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular atitudes respeitadas. Incentivar o diálogo e a interlocução. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Turismo por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.	1.1 Identificar indicadores linguísticos e indicadores extralinguísticos de produção de textos técnicos. 1.2 Aplicar procedimentos de leitura instrumental (identificação do gênero textual, do público-alvo, do tema, das palavras-chave, dos elementos coesivos dos termos técnicos e científicos, da ideia central e dos principais argumentos). 1.3 Aplicar procedimentos de leitura especializada (aprofundamento do estudo do significado dos termos técnicos, da estrutura argumentativa, da coesão e da coerência, da confiabilidade das fontes).
2. Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Turismo, de acordo com normas e convenções específicas.	2.1 Utilizar instrumentos da leitura e da redação técnica e comercial direcionadas à área de atuação. 2.2 Identificar e aplicar elementos de coerência e de coesão em artigos e em documentação técnico-administrativos relacionados à área de Turismo. 2.3 Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de atuação.
3. Pesquisar e analisar informações relacionadas ao setor de Turismo, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.	3.1 Selecionar e utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas. 3.2 Aplicar conhecimentos e regras linguísticas na execução de pesquisas específicas para o trabalho do Guia de Turismo.
4. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.	4.1 Pesquisar a terminologia técnico-científica da área. 4.2 Aplicar a terminologia técnico-científica da área.

5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando terminologias técnicas e científicas e vocabulário específico da área de atuação.

5.1 Selecionar termos técnicos e palavras da língua comum, adequados a cada contexto.

5.2 Identificar o significado de termos técnico-científicos extraídos de texto, artigos, manuais e outros gêneros relativos à área profissional.

5.3 Redigir textos pertinentes ao contexto profissional, utilizando a terminologia técnico-científica da área de estudo.

5.4 Preparar apresentações orais pertinentes ao contexto da profissão, utilizando a terminologia técnico-científica.

### Bases Tecnológicas

Estudos de textos técnicos/comerciais aplicados à área de Guiamento de Turismo

- Indicadores linguísticos:

- ✓ vocabulário;
- ✓ morfologia;
- ✓ sintaxe;
- ✓ semântica;
- ✓ grafia;
- ✓ pontuação;
- ✓ acentuação;
- ✓ outros.

- Indicadores extralinguísticos:

- ✓ efeito de sentido e contextos socioculturais;
- ✓ modelos pré-estabelecidos de produção de texto;
- ✓ contexto profissional de produção de textos (autoria, condições de produção, veículo de divulgação, objetivos do texto, público-alvo).

Conceitos de coerência e de coesão aplicados à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Guiamento de Turismo

Modelos de redação técnica e comercial aplicados à área de Guiamento de Turismo

- Ofícios;
- Memorandos;
- Comunicados;
- Cartas;
- Avisos;
- Declarações;
- Recibos;
- Carta-currículo;
- Currículo;
- Relatório técnico;
- Contrato;
- Memorial descritivo;
- Memorial de critérios;
- Técnicas de redação.

Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação (variantes da linguagem formal e de linguagem informal)

Princípios de terminologia aplicados à área de Guiamento de Turismo

Glossário dos termos utilizados na área de **Guiamento de Turismo**.

**Apresentação de trabalhos técnico-científicos**

- Orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho técnico-científico (estrutura de trabalho monográfico, resenha, artigo, elaboração de referências bibliográficas).

**Apresentação oral**

- Planejamento da apresentação;
- Produção da apresentação audiovisual;
- Execução da apresentação.

**Técnicas de leitura instrumental**

- Identificação do gênero textual;
- Identificação do público-alvo;
- Identificação do tema;
- Identificação das palavras-chave do texto;
- Identificação dos termos técnicos e científicos;
- Identificação dos elementos coesivos do texto;
- Identificação da ideia central do texto;
- Identificação dos principais argumentos e sua estrutura.

**Técnicas de leitura especializada**

- Estudo dos significados dos termos técnicos;
- Identificação e análise da estrutura argumentativa;
- Estudo do significado geral do texto (coerência) a partir dos elementos coesivos e de argumentação;
- Estudo da confiabilidade das fontes.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	40	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>I.2 APLICATIVOS INFORMATIZADOS</b>	
<b>Função:</b> Uso e gestão de aplicativos e ferramentas	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar equipamentos, recursos audiovisuais e outros meios informatizados.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular a organização. Incentivar o diálogo e a interlocução. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.  2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.	1.1 Identificar sistemas operacionais, softwares e aplicativos úteis para a área. 1.2 Operar sistemas operacionais básicos. 1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área. 1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área.  2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de websites, blogs e redes sociais, para publicação de conteúdo na internet. 2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Fundamentos de sistemas operacionais <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos;</li> <li>• Características;</li> <li>• Funções básicas.</li> </ul> Fundamentos de aplicativos de escritório <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferramentas de processamento e edição de textos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ formatação básica;</li> <li>✓ organogramas;</li> <li>✓ desenhos;</li> <li>✓ figuras;</li> <li>✓ mala direta;</li> <li>✓ etiquetas.</li> </ul> </li> <li>• Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ formatação;</li> <li>✓ fórmulas;</li> <li>✓ funções;</li> <li>✓ gráficos.</li> </ul> </li> <li>• Ferramentas de apresentações:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ elaboração de <i>slides</i> e técnicas de apresentação.</li> </ul> </li> </ul> Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Armazenamento em nuvem:</li> </ul>	

- ✓ sincronização, backup e restauração de arquivos;
- ✓ segurança de dados.
- Aplicativos de produtividade em nuvem:
  - ✓ criação de formulários, documentos e planilhas online;
  - ✓ webmail, agenda, localização, pesquisa, notícias, fotos/vídeos;
  - ✓ outros.

Noções básicas de redes de comunicação de dados

- Conceitos básicos de redes;
- Softwares, equipamentos e acessórios.

Técnicas de pesquisa avançada na web

- Pesquisa por meio de parâmetros;
- Validação de informações por meio de ferramentas disponíveis na internet;
- Pesquisa de mapas, clima, rodovias, destinos e regiões turísticas.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na internet

- Elementos para construção de um site ou blog;
- Redes sociais:
  - ✓ *twitter, facebook, instagram, snapchat, YouTube*;
  - ✓ outros.
- Técnicas para publicação de informações em redes sociais:
  - ✓ privacidade e segurança;
  - ✓ produtividade em redes sociais;
  - ✓ ferramentas de análise de resultados.
- Etiqueta na internet e relacionamento digital com o cliente;
- Ferramentas de análise de resultados.

Aplicativos via smartphone/celular voltados para o turismo

- Meios de hospedagem, restaurantes, transportes, pontos turísticos, localização, serviços de táxi, entre outros.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	40	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	50	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>I.3 TURISMO E HOSPITALIDADE</b>	
<b>Função:</b> Serviços turísticos <b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística. Trabalhar junto a diferentes prestadores de serviços da cadeia produtiva do turismo.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular atitudes respeitadas. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
Competências	Habilidades
1. Analisar conceitos relacionados às atividades do setor de Turismo e da Hospitalidade.  2. Correlacionar os elementos que compõem a cadeia produtiva do turismo e as conexões entre eles e o destino turístico.  3. Interpretar a legislação turística.	1.1 Identificar os aspectos históricos, conceitos e domínios da hospitalidade e do turismo. 1.2 Utilizar vocabulário específico da área de Turismo. 1.3 Identificar os segmentos da oferta turística que suprem a necessidade da demanda real e potencial.  2.1 Classificar atrativos, equipamentos e serviços turísticos. 2.2 Identificar os componentes da cadeia produtiva do turismo. 2.3 Especificar os organismos e entidades relacionadas ao turismo e suas funções.  3.1 Identificar a especificidade das leis pertinentes à área de Turismo para aplicá-las no desenvolvimento das diversas atividades turísticas.
<b>Orientações</b>	
Neste componente, sugere-se que os alunos sejam orientados a utilizar os protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos históricos, conceitos, dimensões e escolas americana, francesa e brasileira.</li> </ul> Turismo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos conceituais e dimensões.</li> </ul> Oferta e demanda turística <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demanda real e potencial;</li> <li>• Segmentação turística:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ turismo cultural, social, náutico, ecoturismo, de base comunitária, negócios e eventos, pesca, aventura, esporte, sol e praia, saúde, entre outros.</li> </ul> </li> <li>• Novas tendências:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ turismo LGBTQIA+<sup>3</sup>, <i>birdwatching</i><sup>4</sup>, cicloturismo, turismo cinematográfico, entre outros.</li> </ul> </li> <li>• Turismo pós-covid-19:</li> </ul>	

<sup>3</sup> Lésbicas, Gays, Bissexuais, Transexuais, Travestis, Transgêneros, Queer, Intersexuais, Assexuais e mais.

<sup>4</sup> Turismo de observação de aves.

- ✓ cenários, tendências e estratégias de retomada.

#### Terminologia turística

- Termos técnicos;
- Roteiro turístico, rota turística, circuito turístico, fluxo turístico, entre outros.

#### Cadeia produtiva do turismo

- *Trade* turístico:
  - ✓ meios de hospedagem:
    - hotel, *resort*<sup>5</sup>, hotel fazenda, cama e café, hotel histórico, pousada, entre outros.
  - ✓ meios de transporte:
    - veículos dos modais rodoviário, aéreo, ferroviário e hidroviário.
  - ✓ restauração:
    - restaurantes, bares, cafeterias, confeitaria, entre outros.
  - ✓ canais de distribuição e intermediação:
    - agências de viagens e turismo, agências de viagens, OTAs - On-line *Travel Agencies*<sup>6</sup>, consolidadoras e GSA – *General Sales Agent*<sup>7</sup>.
  - ✓ serviços de guiamento.
- Atrativos turísticos:
  - ✓ naturais:
    - praias, montanhas, cavernas, entre outros.
  - ✓ culturais:
    - museus, gastronomia típica, artesanato, entre outros.
  - ✓ atividades econômicas;
  - ✓ atividades técnicas, científicas e artísticas:
    - centros de pesquisa, planetário, aquários, entre outros.
  - ✓ eventos:
    - congresso, convenção, simpósio, feira, exposição, festival, concurso, desfile, campeonato, entre outros.
- Serviços de apoio e infraestrutura turística:
  - ✓ terminais de embarque e desembarque;
  - ✓ bancos e serviço de câmbio;
  - ✓ delegacia do turista, postos de saúde, entre outros;
  - ✓ posto de informação turística e sinalização turística:
    - guia brasileiro de sinalização turística.
- Organismos públicos e privados do Turismo:
  - ✓ Ministério do Turismo, Embratur, CNTur, ABAV, ABIH, ABEOC, entre outros.

#### Legislação turística

- Lei Geral do Turismo.

#### Relação entre o serviço de guiamento e a cadeia produtiva do turismo em destinos turísticos

- Estudo de caso.

#### Carga horária (horas-aula)

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	60	<b>Total</b>	<b>60 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

<sup>5</sup> Hotel com infraestrutura de lazer e entretenimento que disponha de serviços de estética, atividades físicas, recreação e convívio com a natureza do próprio empreendimento.

<sup>6</sup> Agências de turismo virtuais.

<sup>7</sup> Agência representante de companhias aéreas, também conhecida como agente geral.

<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	50	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>
<p>Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.</p> <p>Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.</p>					
<p><b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b></p>					

<b>I.4 ASPECTOS HISTÓRICOS E GEOGRÁFICOS APLICADOS AO TURISMO</b>	
<b>Função:</b> Serviços de Turismo <b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Estudar dados e informações históricas e geográficas do Brasil e da América do Sul. Sistematizar informações geográficas, históricas, artísticas, artesanais, folclóricas, gastronômicas, religiosas, recreativas e de entretenimento do núcleo receptor.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar os conceitos básicos de geografia com a atividade turística.  2. Analisar os aspectos históricos, físicos, políticos, econômicos e humanos do Brasil e demais países da América do Sul.  3. Analisar conhecimentos e informações sobre os aspectos históricos e geográficos de destinos turísticos do estado de São Paulo.	1.1 Identificar os conceitos básicos da geografia. 1.2 Aplicar conceitos de cartografia.  2.1 Identificar as características geográficas do Brasil e da América do Sul. 2.2 Verificar aspectos históricos relevantes do Brasil e da América do Sul. 2.3 Correlacionar os fatores socioeconômicos, políticos e culturais dos povos sul-americanos com as demandas turísticas.  3.1 Identificar as características geográficas do estado de São Paulo. 3.2 Identificar os fatos de relevância histórica do estado de São Paulo para o contexto do turismo.
Bases Tecnológicas	
Aspectos conceituais básicos da Geografia <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paisagem;</li> <li>• Lugar;</li> <li>• Território;</li> <li>• Região;</li> <li>• Cidade;</li> <li>• Metrópole.</li> </ul> Geografia física da América do Sul aplicada ao Turismo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relevo, vegetação, hidrografia e clima:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cordilheira dos Andes:                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bariloche, Vale Nevado, Lagos Andino, Machu Picchu.</li> </ul> </li> <li>✓ Amazônia;</li> <li>✓ Patagônia;</li> <li>✓ Caribe:                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Colômbia e Venezuela.</li> </ul> </li> <li>✓ Oceano Pacífico e suas ilhas;</li> <li>✓ Costa Brasileira;</li> <li>✓ Planalto Central;</li> <li>✓ Pampas;</li> <li>✓ Desertos e semiárido;</li> </ul> </li> </ul>	

- ✓ Pantanal;
- ✓ outros.

#### Geopolítica aplicada ao estudo da América do Sul

- Aspectos físicos, econômicos e populacionais da América do Sul, Brasil e estado de São Paulo;
- Divisão política do Brasil e da América do Sul;
- Aspectos humanos:
  - ✓ IDH, densidade demográfica, entre outros.

#### América espanhola e América portuguesa

- O legado das civilizações – Maias, Astecas e Incas (América do Sul);
- O legado da cultura indígena e africana (Brasil);
- Processo de conquista, colonização e independência na América do Sul;
- Formação histórica das regiões brasileiras:
  - ✓ colonização, imigração, miscigenação, religião, economia, sociedade e cultura.
- As etapas do desenvolvimento econômico, social e cultural no Brasil (ciclos econômicos).

#### Estado de São Paulo

- Geografia
  - ✓ relevo, hidrografia e clima;
  - ✓ divisão política do estado;
  - ✓ tipos de transporte e malha viária.
- História
  - ✓ Primeiros habitantes:
    - povos indígenas.
  - ✓ São Paulo e os Jesuítas;
  - ✓ Os Bandeirantes e as Monções;
  - ✓ Africanos escravizados e Aquilombamento;
  - ✓ São Paulo nos períodos colonial, imperial e republicano:
    - organização política, administrativa, econômica, social e religiosa.
  - ✓ A industrialização;
  - ✓ Multiculturalismo do estado de São Paulo;
  - ✓ Imigração:
    - europeia e asiática.
  - ✓ Migração:
    - a cultura nordestina em São Paulo.
  - ✓ Novos fluxos migratórios:
    - século XXI.

#### Destinos turísticos históricos do Brasil

- Recife e Olinda, Salvador, Cidades Históricas de Minas Gerais, Missões Jesuíticas do Rio Grande do Sul, Manaus, São Paulo e Rio de Janeiro, entre outros.

#### Carga horária (horas-aula)

<b>Teoria</b>	60	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>60 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

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

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
Governo do Estado de São Paulo  
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>I.5 PATRIMÔNIO, MUSEU E TURISMO CULTURAL</b>	
<b>Função:</b> Serviços de Turismo <b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística. Interpretar o patrimônio cultural material e imaterial presentes em roteiros turísticos. Pesquisar regiões, cidades, lugares, hotéis, parques temáticos e ecológicos, costumes e fatos folclóricos, históricos, geográficos e artísticos com o objetivo de realizar a atividade de guiamento.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os conceitos de cultura, patrimônio e turismo cultural.  2. Correlacionar os diferentes tipos de patrimônio com a atividade turística.  3. Propor atividades e roteiros turísticos que contemplem as manifestações populares regionais.  4. Utilizar técnicas de mediação cultural.	1.1 Identificar os aspectos conceituais de cultura, patrimônio e turismo cultural.  2.1 Identificar os tipos, as dinâmicas e a função dos museus como equipamentos culturais e de lazer. 2.2 Utilizar a atividade turística como instrumento de valorização patrimonial.  3.1 Identificar as diversas manifestações populares regionais.  4.1 Relacionar as vertentes do turismo cultural. 4.2 Orientar turistas em espaços culturais.
<b>Orientações</b>	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala e in loco, visitas e/ou viagens, tais como: museus, centros culturais, sítios arqueológicos, templos religiosos, eventos culturais, entre outros.  Os estudantes devem ser orientados a utilizar os protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Conceitos de cultura, bens culturais e patrimônio.  Dimensões do patrimônio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultural;</li> <li>• Natural;</li> <li>• Material;</li> <li>• Imaterial;</li> <li>• Paisagem cultural.</li> </ul> Patrimônios da humanidade <ul style="list-style-type: none"> <li>• No Brasil;</li> <li>• No mundo.</li> </ul> Órgãos de defesa do patrimônio <ul style="list-style-type: none"> <li>• UNESCO;</li> </ul>	

- IPHAN;
- CONDEPHAAT;
- Órgãos municipais.

#### Instrumentos de salvaguarda

- Tombamento, registro e chancela.

#### Manifestações populares regionais

- Artesanato;
- Capoeira;
- Carnaval;
- Festa do Divino;
- Folia de Reis;
- Frevo;
- Literatura de cordel;
- Maracatu;
- Superstições e crendices;
- Outras.

#### Estilos arquitetônicos

- Colonial;
- Neoclássico;
- Eclético;
- Neogótico;
- Modernista;
- Contemporâneo.

#### Estilos artísticos

- Rupestre;
- Barroco;
- Colonial;
- Decó;
- Naiff;
- Expressionismo;
- Cubismo;
- Futurismo;
- Dadaísmo;
- Surrealismo;
- Concretismo;
- Modernismo;
- Bizantino.

#### Equipamentos e espaços culturais

- Museus:
  - ✓ conceitos e tipos:
    - histórico;
    - de belas artes;
    - Pinacoteca;
    - biográficos;
    - de ciências;
    - ao ar livre;

- comunitário / ecomuseu;
- temáticos;
- virtual.
- Centros culturais e pontos de cultura;
- Sítios históricos, arqueológicos e paleontológicos.

Educação patrimonial e mediação cultural

- Tipos de visita e atividades;
- Leitura de imagem.

Protocolos sanitários relacionados à visita em equipamentos culturais

Vertentes do turismo cultural na contemporaneidade

- Estudo de casos.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	100	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>100 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	100	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>100 Horas-aula</b>

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>I.6 INGLÊS INSTRUMENTAL</b>	
<b>Função:</b> Montagem de argumentos e elaboração de textos	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em idioma de comum entendimento. Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas. Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar o diálogo e a interlocução. Estimular a comunicação nas relações interpessoais.	
Competências	Habilidades
1. Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.  2. Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.  3. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).	1.1 Comunicar-se oralmente na língua inglesa no ambiente profissional, incluindo atendimento ao público. 1.2 Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se, adequados ao contexto profissional, em língua inglesa.  2.1 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da interpretação e produção de texto da área profissional. 2.2 Comparar e relacionar informações contidas em textos da área profissional nos diversos contextos de uso. 2.3 Aplicar as estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos profissionais. 2.4 Elaborar textos técnicos pertinentes à área de atuação profissional, em língua inglesa.  3.1 Pesquisar a terminologia da habilitação profissional. 3.2 Aplicar a terminologia da área profissional/habilitação profissional. 3.3 Produzir pequenos glossários de equivalências (listas de termos técnicos e/ou científicos) entre português e inglês, relativos à área profissional/habilitação profissional.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
<p><i>Listening</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreensão auditiva de diversas situações no ambiente profissional:</li> <li>• Atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone;</li> <li>• Apresentação pessoal, da empresa e/ou de projetos.</li> </ul> <p><i>Speaking</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expressão oral na simulação de contextos de uso profissional:</li> <li>• atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone.</li> </ul>	

#### Recepção e orientação aos turistas

- Cumprimentos;
- Apresentações;
- Sentido de direção;
- Clima;
- Países e nacionalidades;
- Procedimentos de check-in<sup>8</sup> e check out<sup>9</sup>.

#### Pronúncia dos principais termos técnicos provenientes da língua inglesa

##### *Reading*

- Estratégias de leitura e interpretação de textos;
- Análise dos elementos característicos dos gêneros textuais profissionais;
- Correspondência profissional e materiais escritos comuns ao eixo, como manuais técnicos e documentação técnica.

##### *Writing*

- Prática de produção de textos técnicos da área de atuação profissional; e-mails e gêneros textuais comuns ao eixo tecnológico.

##### *Grammar Focus*

- Compreensão e usos dos aspectos linguísticos contextualizados.

##### *Vocabulary*

- Terminologia técnico-científica;
- Vocabulário específico da área de atuação profissional;
- Atendimento e informações sobre atrativos turísticos, cultura, gastronomia, pacotes turísticos, meios de hospedagem, meios de transporte e eventos;
- Reserva de hotéis, passagem aérea, ingressos e locação de veículos;
- Seguro viagem;
- Valores e moeda dos países de língua inglesa;
- Problemas de saúde.

##### *Textual Genres*

- Dicionários;
- Glossários técnicos;
- Manuais técnicos;
- Folhetos para divulgação;
- Artigos técnico-científicos;
- Carta comercial;
- E-mail comercial;
- Correspondência administrativa
- Conteúdo para e-mails<sup>10</sup> e aplicativos de mensagem instantânea;
- Agendas;
- Roteiros;
- Programações;
- Formulários diversos;

<sup>8</sup> Procedimentos de entrada em um equipamento turístico.

<sup>9</sup> Procedimentos de saída de um equipamento turístico.

<sup>10</sup> Correio eletrônico.

- ✓ lista de presença, registro de atividades, solicitação ou controle de materiais, entre outros.

Simulações práticas de situações do ambiente do turismo

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	40	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>I.7 TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL</b>	
<b>Função:</b> Serviços de Turismo <b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Definir trajetos rodoviários. Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas. Avaliar serviços de apoio e condições de estradas e rodovias. Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística. Planejar e executar atividades de recreação e entretenimento ao longo da excursão. Portar-se dentro das regras de etiqueta e apresentação pessoal, saúde e higiene pessoal. Pesquisar regiões, cidades, lugares, hotéis, parques temáticos e ecológicos, costumes e fatos folclóricos, históricos, geográficos e artísticos, com o objetivo de realizar a atividade do guiamento.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Tratar com cordialidade. Incentivar comportamentos éticos. Estimular a comunicação nas relações interpessoais.	
Competências	Habilidades
1. Analisar a atividade do Guia de turismo.  2. Executar programações e atividades de lazer e recreação adequadas aos diferentes públicos.  3. Utilizar técnicas de comunicação oral e visual.	1.1 Cumprir a legislação que normatiza a atividade turística. 1.2 Identificar as atribuições que regulamentam as categorias do Guia de turismo.  2.1 Planejar atividades de lazer e recreação para os diversos perfis.  3.1 Sistematizar informações para construção de narrativas e transmissão de informações, conforme o perfil do grupo. 3.2 Escolher trajes adequados de acordo com o destino turístico, atividades previstas e perfil do grupo.
<b>Orientações</b>	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala e in loco, visitas e/ou viagens, tais como: em meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, unidades de conservação, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, museus, templos religiosos, entre outros.  Neste componente, sugere-se que os alunos sejam orientados a utilizar os protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do trade turístico.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Guia de Turismo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição;</li> <li>• Características pessoais e profissionais;</li> <li>• Tipos de Guias de Turismo e suas funções;</li> <li>• Procedimentos para o credenciamento do Guia de Turismo no Cadastur.</li> </ul> Legislação referente à atuação do Guia de Turismo	

- Lei 8.623/93, Decreto nº 946/93, Deliberações Normativas nº. 426 e 427/2001, Portaria nº 311/2013 e Portaria nº 27/2014;
- Atuação do Guia de Turismo, atribuições e infrações descritas na legislação.

#### Destinos turísticos do estado de São Paulo

- Pesquisa de localidades e elaboração de fichas técnicas com informações históricas, geográficas, socioeconômicas, ambientais, culturais, artísticas, gastronômicas e curiosidades;
- Oferta turística:
  - ✓ transporte, alimentação, hospedagem e atrativos.
- Mobilidade;
- Definição de itinerários e trajetos;
- Estudo de caso:
  - ✓ análise dos aspectos históricos e geográficos do núcleo receptor.
- Caracterização geográfica, origem e formação histórica do município e região.

#### Manuseio de mapas, guias turísticos, GPS, aplicativos de trânsito, demais instrumentos de orientação e previsão meteorológica

- Cartografia e orientação geográfica;
- Representações cartográficas:
  - ✓ globo, mapa, carta, planta entre outros.
- Mapas temáticos:
  - ✓ turísticos.
- Escala cartográfica e escala geográfica;
- Latitude e longitude;
- Fuso horário;
- Nomenclatura de identificação de estradas estaduais e federais;
- Posição e orientação:
  - ✓ pontos cardeais e trópicos.
- Sistema de posicionamento global – GPS.

#### Estado de São Paulo

- Tipos de transporte e malha viária.

#### Análise do perfil de grupo

- Crianças, jovens, adultos, idosos, família, estudantes, corporativo, incentivo;
- Atendimento a pessoa com deficiência;
- Grupos homogêneos e heterogêneos;
- Resolução de problemas e conflitos:
  - ✓ número da poltrona, temperatura no interior do ônibus, volume do som/TV, entre outros.

#### Atividades recreativas

- Jogos (competitivos e cooperativos), brincadeiras e gincanas;
- Recreação em ônibus;
- Planejamento e desenvolvimento de programas de recreação:
  - ✓ atividade de quebra-gelo, atividade de baixa movimentação, atividade de alta movimentação e atividade de volta à calma.
- Protocolos de higiene e segurança para atividades recreativas.

#### Comunicação na condução de grupos

- Higiene e asseio pessoal;
- Etiqueta sanitária;
- Postura corporal;

- Vestimenta;
- Tonalidade de voz para ambientes internos e externos;
- Posicionamento;
- Técnicas de pesquisa e elaboração de narrativas;
- Transmissão de informações sobre atrativos e localidades.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	100	<b>Total</b>	<b>100 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	00	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	<b>100 Horas-aula</b>

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>I.8 TURISMO E MEIO AMBIENTE</b>	
<b>Função:</b> Serviços Turísticos <b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas. Pesquisar regiões, cidades, lugares, hotéis, parques temáticos e ecológicos, costumes e fatos folclóricos, históricos, geográficos e artísticos, com o objetivo de realizar a atividade do guiamento.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Estimular atitudes respeitadas. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Aplicar os princípios da sustentabilidade no desenvolvimento do trabalho como guia de turismo.  2. Interpretar informações sobre biomas e ecossistemas.  3. Atuar para a conservação das áreas naturais.	1.1 Utilizar os princípios da sustentabilidade na área profissional. 1.2 Relacionar os desafios ambientais globais com a atividade turística.  2.1 Identificar biomas e ecossistemas brasileiros. 2.2 Identificar as características da mata atlântica.  3.1 Mapear as principais unidades de conservação do estado de São Paulo. 3.2 Empregar diretrizes, orientações e normas para a visitação turística em áreas naturais e de comunidades tradicionais.
<b>Orientações</b>	
Neste componente, sugere-se que os alunos sejam orientados a utilizar os protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do trade turístico.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Conceitos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvimento sustentável;</li> <li>• Cidades sustentáveis;</li> <li>• Turismo responsável;</li> <li>• Turismo sustentável.</li> </ul> Desafios ambientais globais do século XXI e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – Agenda 2030 da ONU  Biomas brasileiros <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características gerais.</li> </ul> Mata Atlântica no estado de São Paulo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico, localização atual e grau de preservação;</li> <li>• Características geológicas;</li> <li>• Formações florestais e ecossistemas associados;</li> <li>• Fauna e flora da mata atlântica;</li> <li>• Reserva da biosfera da Mata Atlântica.</li> </ul>	

Sistema Nacional de Unidades de Conservação

- Categorias, objetivos e formas de gestão;
- Principais parques nacionais.

Unidades de conservação do estado de São Paulo

- Áreas de Proteção Ambiental;
- Parques Estaduais;
- Reservas Extrativistas e de Desenvolvimento Sustentável;
- Reserva Particular do Patrimônio Natural.

Diretrizes e orientações para a visitação em UCs

- Educação e interpretação ambiental;
- Trilhas guiadas e autoguiadas;
- Capacidade de carga;
- Serviço de monitoria ambiental e condução de visitantes em UCs;
- Condução e orientação de segurança para grupos em áreas naturais;
- Protocolos sanitários;
- Impactos positivos e negativos do turismo no ambiente natural e no entorno da unidade de conservação.

Turismo em áreas indígenas, quilombolas e demais comunidades tradicionais

Turismo e meio ambiente em áreas urbanas

- Parques urbanos;
- Roteiros urbanos relacionados à temática ambiental.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	60	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>60 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

## MÓDULO II – Habilitação Profissional Técnico em GUIA DE TURISMO

### Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP

### Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL/ AMÉRICA DO SUL

<b>II.1 TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO NACIONAL E AMÉRICA DO SUL</b>	
<b>Função:</b> Serviços de Turismo <b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Organizar e acompanhar a logística de condução de grupos em visitas e eventos. Organizar documentos de viagem do grupo, bem como gerenciar recurso financeiro. Atender e acompanhar turistas conforme roteiros, itinerários e programação de viagem. Planejar atividades, visitas e viagens para diferentes experiências e segmentos de turismo. Prestar assistência a turistas em itinerários e roteiros locais ou intermunicipais e viagens e excursões rodoviárias, aéreas e marítimas.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Tratar com cordialidade. Incentivar comportamentos éticos. Estimular a comunicação nas relações interpessoais.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Executar os procedimentos para realização de roteiros rodoviários, aéreos, marítimos e atividades receptivas.	1.1 Informar o cliente/turista durante as visitas e viagens. 1.2 Aplicar conhecimentos e técnicas de recebimento, orientação, informação e condução do cliente/turista.
2. Guiar o turista conforme as atribuições e as técnicas profissionais do serviço de guiamento.	2.1 Conduzir o turista em diferentes espaços, respeitando as características do público e do local. 2.2 Executar os procedimentos técnicos para a realização de roteiros aéreos e marítimos.
3. Identificar as necessidades e soluções adequadas para o atendimento ao turista.	3.1 Aplicar procedimentos legais e de emergência para atender ao turista em situações imprevistas ocorridas durante o desenvolvimento do roteiro.
<b>Orientações</b>	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala e in loco, visitas e/ou viagens, tais como: em meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, unidades de conservação, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, museus, templos religiosos, entre outros.	

Neste componente, sugere-se que os alunos sejam orientados a utilizar os protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do *trade* turístico.

### Bases Tecnológicas

Condução de turistas em excursões e viagens

Etapas para realização de viagem rodoviária

- Procedimentos pré-viagem:
  - ✓ providências na agência;
  - ✓ reuniões prévias, bagagem do guia, material de primeiros socorros, produtos e equipamentos de prevenção da COVID-19, pasta do guia (roteiro técnico, *vouchers*, ingressos, *bus list*<sup>11</sup>, *rooming list*<sup>12</sup>, fichas de saúde dos passageiros, seguro viagem, termo de desligamento do grupo), programação da viagem, documentos administrativos, e outros.
- Procedimentos da viagem:
  - ✓ apresentação do profissional na agência responsável pelo roteiro e retirada de documentos específicos dessa atividade;
  - ✓ check list<sup>13</sup> do ônibus;
  - ✓ conferência dos documentos e embarque dos turistas;
  - ✓ *speech*<sup>14</sup> e saída da viagem;
  - ✓ técnicas para apresentação e integração do grupo;
  - ✓ realização do serviço de bordo;
  - ✓ parada técnica durante o trajeto:
    - desembarque e embarque.
  - ✓ check in<sup>15</sup> no meio de hospedagem:
    - orientações na recepção do hotel, desembarque dos turistas e das bagagens.
  - ✓ atividades *by night*<sup>16</sup> e não inclusas no roteiro;
  - ✓ check out<sup>17</sup> no hotel:
    - fechamento dos gastos na recepção, contagem das bagagens e embarque dos turistas.
  - ✓ aplicação de opinário;
  - ✓ agradecimentos e orientações para o desembarque;
  - ✓ desembarque e verificação final do veículo.
- Procedimentos pós-viagem:
  - ✓ relatório da viagem;
  - ✓ relatório de gastos e prestação de contas.

Guiamento de turistas em trechos aéreos e cruzeiros marítimos

- Documentos específicos para roteiros aéreos e marítimos (nacionais e internacionais);
- Viagens aéreas:
  - ✓ pasta do guia nas viagens aéreas;
  - ✓ objetos proibidos a bordo;
  - ✓ embarque aéreo;
  - ✓ horário de comparecimento no aeroporto;
  - ✓ check-in individual e em grupo;

<sup>11</sup> Lista de distribuição dos passageiros nos assentos do ônibus.

<sup>12</sup> Lista de distribuição dos passageiros nas UHs (Unidades habitacionais/quartos do meio de hospedagem).

<sup>13</sup> Lista de conferência do ônibus, como água na geladeira, banheiro limpo, microfone e som funcionando, entre outros.

<sup>14</sup> Fala/discurso inicial.

<sup>15</sup> Procedimento de entrada.

<sup>16</sup> Visitas ou roteiros realizados no período noturno.

<sup>17</sup> Procedimento de saída.

- ✓ acompanhamento durante o voo e desembarque aéreo.
- Cruzeiros marítimos:
  - ✓ embarque marítimo;
  - ✓ acompanhamento durante o cruzeiro;
  - ✓ desembarque marítimo.

Procedimentos e orientações para condução de grupos

- Condução em vias públicas e ambientes internos;
- Condução de grupos em eventos;
- Roteiros de bicicleta;
- Pequenas e médias embarcações;
- Outros meios alternativos de locomoção.

Situações de emergência

- Assalto/roubo;
- Overbooking<sup>18</sup> em meios de hospedagem/transporte;
- Passageiro atrasado ou desaparecido;
- Perda ou extravio de bagagem;
- Saúde do passageiro;
- Morte do passageiro.

Protocolos de segurança e higiene durante procedimentos da viagem

- Meios de transporte;
- Meios de hospedagem;
- Restaurantes e demais serviços de alimentação;
- Passeios e visitas a atrativos turísticos.

Procedimentos práticos para o credenciamento do Guia de Turismo no Cadastur

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	100	<b>Total</b>	<b>100 Horas-aula</b>
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	<b>100 Horas-aula</b>

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<sup>18</sup> Excesso de reservas.

<b>II.2 ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA</b>	
<b>Função:</b> Elaboração de roteiros turísticos	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Planejar atividades, visitas e viagens para diferentes experiências e segmentos de turismo. Prospectar, identificar e selecionar informações, objetivando a elaboração dos roteiros turísticos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar a roteirização turística com as potencialidades turísticas regionais.	1.1 Mapear as rotas e roteiros turísticos locais e regionais. 1.2 Aplicar a classificação, a tipologia e os instrumentos de roteirização turística (hierarquização de atrativos, promoção e qualificação de serviços turísticos). 1.3 Identificar os principais municípios e regiões turísticas do estado de São Paulo.
2. Estruturar roteiros turísticos locais e regionais.	2.1 Identificar os perfis de clientes e as especificidades da oferta turística da localidade. 2.2 Utilizar as ferramentas de informações turísticas disponíveis. 2.3 Formatar roteiros turísticos. 2.4 Aplicar técnicas de promoção e comercialização de roteiros turísticos.
Bases Tecnológicas	
<p>Roteiro turístico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificação:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ roteiros emissivos, roteiros receptivos, roteiros organizados, roteiros espontâneos.</li> </ul> </li> <li>• Tipologia:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>forfait</i><sup>19</sup>, excursão, <i>city tour</i><sup>20</sup>, <i>walking tour</i><sup>21</sup>, <i>sightseeing</i> (panorâmico), monumental, <i>by night</i><sup>22</sup>.</li> </ul> </li> <li>• Regionalização do Turismo;</li> <li>• Mapeamento de rotas turísticas locais e regionais.</li> </ul> <p>Municípios e regiões turísticas do estado de São Paulo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estâncias climáticas, balneárias, turísticas e hidrominerais;</li> <li>• Municípios de Interesse Turístico (MIT);</li> <li>• Circuitos e rotas turísticas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rota dos Bandeirantes, Circuito da Fé, Circuito das Frutas, Circuito Mantiqueira, Circuito das Águas, Costa da Mata Atlântica, Rota da Liberdade, entre outros.</li> </ul> </li> <li>• Planejamento de roteiros turísticos locais e regionais;</li> </ul>	

<sup>19</sup> Roteiro organizado individualmente, de acordo com as necessidades do passageiro.

<sup>20</sup> Roteiro menor que apresenta os principais pontos turísticos de uma cidade.

<sup>21</sup> Roteiro turístico realizado a pé.

<sup>22</sup> É o passeio noturno realizado em um roteiro turístico.

- Perfil do turista e da oferta turística da localidade (hierarquização de atrativos);
- Elaboração de roteiros turísticos:
  - ✓ itinerários, tempo de deslocamento, acessibilidade, duração do roteiro, atrativos visitados, serviços (meios de transportes, hospedagem, alimentos e bebidas, lazer, compras, entre outros);
  - ✓ eventuais dificuldades para a implementação do roteiro (aspectos legais, políticos, socioculturais e ambientais).
- Análise dos aspectos de segurança do roteiro;
- Cotização e formação de preço;
- Negociação de cortesias e tarifa de grupo;
- Comissão da agência e do agente;
- Promoção e comercialização de roteiros;
- Teste do roteiro;
- Avaliação e ajustes de acordo às tendências de mercado.

#### Sistemas e fontes de informações turísticas

- Ministério do Turismo:
  - ✓ mapa do turismo brasileiro, Cadastur, Invtur e SBClass.
- Redes sociais e pesquisas online sobre destinos.
- Sites de buscas de meio de hospedagem:
  - ✓ Trivago, Booking, Airbnb, entre outros.
- Sites específicos de consulta:
  - ✓ Secretaria de Turismo do estado de São Paulo, APRECESP, Observatório do Turismo, Guia4Rodas, TripAdvisor.

#### Práticas e vivências

- Visitas técnicas;
- Elaboração de roteiros turísticos.

#### Carga horária (horas-aula)

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	100	<b>Total</b>	<b>100 Horas-aula</b>
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	<b>100 Horas-aula</b>

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>II.3 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL</b>	
<b>Função:</b> Procedimentos éticos no ambiente de trabalho	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Atuar de forma crítica e com ética profissional. Promover a educação para o turismo e para a cidadania.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.  2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.  3. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.  4. Utilizar princípios éticos nas relações interpessoais e no exercício da profissão.	1.1 Identificar os princípios de liberdade e responsabilidade nas ações cotidianas. 1.2 Diferenciar valores éticos de valores morais exercidos na comunidade local. 1.3 Aplicar princípios e valores sociais a práticas trabalhistas.  2.1 Identificar aspectos estruturais e princípios norteadores do Código de Defesa do Consumidor. 2.2 Identificar os fundamentos dos códigos de ética e normas de conduta.  3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem estar comum e na sustentabilidade.  4.1 Valorar os direitos humanos e a diversidade sociocultural. 4.2 Promover ações relacionadas à sustentabilidade nos serviços de guiamento. 4.3 Identificar condutas éticas da profissão de Guia de Turismo.
<b>Orientações</b>	
Neste componente, sugere-se que os alunos sejam orientados a utilizar os protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do trade turístico.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética  Ética, moral <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais</li> <li>• Juízo de valor e juízo de fato.</li> </ul> Cidadania, trabalho e condições do cotidiano <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobilidade;</li> <li>• Acessibilidade;</li> <li>• Inclusão social e econômica;</li> <li>• Estudos de caso.</li> </ul>	

Legislação relacionada à pandemia COVID – 19

Boas práticas no combate à COVID – 19 em cidades turísticas

Relações sociais no contexto do trabalho e desenvolvimento de ética regulatória

Códigos de ética nas relações profissionais

Consumo consciente sob a ótica do consumidor e do fornecedor

Códigos de ética e normas de conduta

- Princípios éticos.

Direito Constitucional na formação da cidadania

Princípios da ética e suas relações com a formação do Direito Constitucional

Aspectos gerais da aplicabilidade da legislação ambiental no desenvolvimento socioeconômico e ambiental

Responsabilidade social como parte do desenvolvimento da cidadania

Diversidade sociocultural

- Grupos étnicos;
- Religiões;
- Orientação sexual;
- Identidade de gênero.

Discriminação social

- Bullying;
- Homofobia;
- Racismo;
- Xenofobia;
- Turismofobia.

Cidadania, hospitalidade e sustentabilidade

Código Mundial de Ética do Turismo (Convenção Internacional da ONU)

Código de Ética do Guia de Turismo

Ética aplicada ao serviço de guiamento

- Recebimento de comissões em:
  - ✓ restaurantes, lojas de *souvenires* e estabelecimentos comerciais.
- Uso de álcool e outras drogas;
- Relacionamentos afetivo-sexuais;
- Assédio;
- Exploração sexual no turismo.

Ética na internet

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	40	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.					
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>					

<b>II.4 ESPANHOL INSTRUMENTAL</b>	
<b>Função:</b> Montagem de argumentos e elaboração de textos	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se, adequadamente, em idioma de comum entendimento. Prestar assistência a turistas em itinerários e roteiros locais ou intermunicipais e viagens e excursões rodoviárias, aéreas e marítimas.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar o diálogo e a interlocução. Estimular a comunicação nas relações interpessoais.	
Competências	Habilidades
1. Identificar estruturas gramaticais básicas e de vocabulário em língua espanhola para a compreensão de informações gerais utilizadas em conversas cotidianas e na área de Turismo.  2. Articular o conhecimento da língua espanhola em situações de atendimento ao turista.	1.1 Interpretar textos técnicos na língua espanhola com foco nas áreas de Lazer e Turismo. 1.2 Aplicar normas gramaticais e expressões idiomáticas na representação, simulação e conversação realizada em contextos profissionais.  2.1 Utilizar o idioma espanhol nos procedimentos de recepção, orientação e condução de grupos. 2.2 Aplicar termos técnicos em espanhol, no contexto profissional, utilizando-se de pronúncia adequada. 2.3 Redigir textos simples, em espanhol, para a comunicação com clientes e prestadores de serviços.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Identificar cognatos, ideia geral e específica do texto em espanhol <ul style="list-style-type: none"> <li>• Título;</li> <li>• Conteúdo;</li> <li>• Palavras-chave;</li> <li>• Vocabulário;</li> <li>• Expressões já conhecidas;</li> <li>• outros.</li> </ul> Recepção e orientação aos turistas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumprimentos;</li> <li>• Apresentações;</li> <li>• Sentido de direção;</li> <li>• Clima;</li> <li>• Países e nacionalidades;</li> <li>• Procedimentos de check-in<sup>23</sup> e check-out<sup>24</sup>.</li> </ul> Vocabulário para <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atendimento e informações sobre atrativos turísticos, cultura, gastronomia, pacotes turísticos,</li> </ul>	

<sup>23</sup> Procedimentos de entrada em um equipamento turístico.

<sup>24</sup> Procedimentos de saída de um equipamento turístico.

meios de hospedagem, meios de transporte e eventos;

- Reserva de hotéis, passagem aérea, ingressos e locação de veículos;
- Seguro viagem;
- Valores e moeda dos países de língua espanhola;
- Problemas de saúde.

Noções para elaboração de textos simples em língua espanhola

- Conteúdo para e-mails<sup>25</sup> e aplicativos de mensagem instantânea;
- Agendas;
- Roteiros;
- Programações;
- Formulários diversos:
  - ✓ lista de presença, registro de atividades, solicitação ou controle de materiais, entre outros.

Simulações práticas de situações do ambiente do turismo

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	40	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<sup>25</sup> Correio eletrônico.

<b>II.5 PRIMEIROS SOCORROS E SEGURANÇA NO TURISMO</b>	
<b>Função:</b> Prevenção de acidentes e atendimento de primeiros socorros	
<b>Classificação:</b> Controle	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Prestar assistência a turistas em itinerários e roteiros locais ou intermunicipais e viagens e excursões rodoviárias, aéreas e marítimas.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular o interesse na resolução de situações-problemas. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Auxiliar na prestação de socorro por meio de procedimentos adequados.  2. Cumprir as normas e padrões de segurança na atividade de guiamento.	1.1 Definir prioridades para o socorro básico de urgência e emergência. 1.2 Identificar os diversos tipos de lesões e outros problemas. 1.3 Identificar a gravidade do incidente para providenciar a remoção e/ou transporte.  2.1 Orientar os clientes e/ou turistas quanto à prevenção de acidentes e procedimentos em caso de acidentes e imprevistos. 2.2 Verificar meios de apoio e locais de pronto atendimento de urgência disponíveis. 2.3 Identificar as normas técnicas da ABNT para atividade de Turismo de Aventura.
<b>Orientações</b>	
Neste componente, sugere-se que os alunos sejam orientados a utilizar os protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Sugere-se que sejam desenvolvidas atividades com os alunos a partir de pesquisa no site da Associação Férias Vivas: <a href="https://www.feriasvivas.org.br/">https://www.feriasvivas.org.br/</a> .	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Noções de anatomia humana <ul style="list-style-type: none"> <li>• Órgãos vitais e suas funções básicas;</li> <li>• Noções sobre pressão arterial e frequência cardíaca.</li> </ul> Conceitos de primeiros socorros, urgência e emergência <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lei sobre a omissão de socorro.</li> </ul> Procedimentos utilizados <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desmaio;</li> <li>• Mal súbito;</li> <li>• Asfixia e engasgamento;</li> <li>• Problemas respiratórios (asma e bronquite);</li> <li>• Fraturas, luxação e entorse;</li> <li>• Ferimentos (corte, furo, arranhão, escoriações), com atenção às regiões das costas, da cabeça e do pescoço;</li> <li>• Identificação e controle de hemorragias;</li> <li>• Choque (elétrico e anafilático);</li> </ul>	

- Picada (insetos, serpentes, aranhas e criaturas marinhas);
- Intoxicações e envenenamentos;
- Insolação e intermação;
- Queimaduras (1º, 2º e 3º graus);
- Parada cardíaca e parada respiratória (manobra RCP);
- AVC – Acidente Vascular Cerebral;
- Overdose de drogas e intoxicação por álcool;
- Ataque cardíaco;
- Convulsões e epilepsia.

Imobilização de acidentados e técnicas de transporte de acidentados

Atendimento e encaminhamento de emergência

- Avaliação inicial da vítima.

Efeitos da altitude

Stress de voo (*jet lag*)

Doenças endêmicas

Doenças sexualmente transmissíveis e cuidados pessoais

COVID-19

- Prevenção, sintomas e procedimentos mediante casos suspeitos e confirmados

Mapeamento dos serviços de saúde e de pronto atendimento disponíveis nos destinos turísticos

- Endereço, contato, horário de funcionamento, serviço público ou privado, entre outros.

Análise de ficha de saúde de passageiros

Segurança do trabalho nas atividades do Guia de Turismo

- Conceitos de acidente do trabalho;
- Causas e consequências dos acidentes de trabalho;
- Prevenção de acidentes do trabalho: processos e fatores que determinam um ambiente seguro;
- Prevenção e combate a incêndio:
  - ✓ riscos potenciais e causas de incêndios;
  - ✓ utilização dos extintores de incêndio;
  - ✓ procedimentos para abandono dos locais de trabalho em caso de incêndio.
- Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC e Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
- NR 5 – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA;
- Ergonomia aplicada aos Guias de Turismo:
  - ✓ condições ambientais de trabalho;
  - ✓ esforço físico intenso;
  - ✓ postura inadequada;
  - ✓ organização do trabalho (sobrecarga de trabalho, estresse entre outros).
- Segurança do trabalho em veículos (estado de conservação do veículo, cintos de segurança, temperatura, higienização entre outros).

Normas Regulamentadoras do Turismo de Aventura da Associação Brasileira de Normas Técnicas

- Sistema de gestão de segurança.

Orientações básicas de segurança para banhos de mar, piscina, cachoeiras, trilhas, embarcações, cavalgadas, entre outros

Classificação e causas de acidentes no turismo

- Análise de casos reais.

Simulações de atendimento

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	60	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>60 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>II.6 PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM GUIA DE TURISMO</b>	
<b>Função:</b> Planejamento e desenvolvimento de projetos na área de Turismo	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista. Planejar atividades, visitas e viagens para diferentes experiências e segmentos de turismo. Prospectar, identificar e selecionar informações objetivando a elaboração de roteiros turísticos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Incentivar atitudes de autonomia. Estimular o interesse na resolução de situação-problemas.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.  2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.  3. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.  4. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.  5. Desenvolver projetos que contribuam com a atividade turística e a categoria profissional: elaboração de roteiro de viagem, estudo de viabilidade para pequenos empreendimentos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, ou Modelo de Negócio, ou criação de um produto turístico.	1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional. 1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo. 1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos. 1.4 Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada. 1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.  2.1 Consultar legislação, normas e regulamentos relativos ao projeto. 2.2 Registrar as etapas do trabalho. 2.3 Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.  3.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros. 3.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais.  4.1 Definir recursos necessários e plano de produção. 4.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto. 4.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.  5.1 Acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro. 5.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto. 5.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas. 5.4 Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.

<b>Observação</b>
O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico Nº 354, de 25-02-2015, parágrafo 3º, mencionadas a seguir: Novas técnicas e procedimentos; Preparações de pratos e alimentos; Modelos de Cardápios – Ficha técnica de alimentos e bebidas; Softwares, aplicativos e <i>EULA (End Use License Agreement)</i> ; Áreas de cultivo; Áudios e vídeos; Resenhas de vídeos; Apresentações musicais, de dança e teatrais; Exposições fotográficas; Memorial fotográfico; Desfiles ou exposições de roupas, calçados e acessórios; Modelo de Manuais; Parecer Técnico; Esquemas e diagramas; Diagramação gráfica; Projeto técnico com memorial descritivo; Portfólio; Modelagem de Negócios; Planos de Negócios.
<b>Orientações</b>
A apresentação descrita deverá prezar pela organização, clareza e domínio na abordagem do tema. Cada habilitação profissional definirá, por meio de regulamento específico, dentre os “produtos” a seguir, qual corresponderá à apresentação escrita do TCC, a exemplo de: Monografia; Protótipo com Manual Técnico; Maquete com respectivo Memorial Descritivo; Artigo Científico; Projeto de Pesquisa; Relatório Técnico.
<b>Bases Tecnológicas</b>
<p>Estudo do cenário da área profissional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Características do setor:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ macro e microrregiões.</li></ul></li><li>• Avanços tecnológicos;</li><li>• Ciclo de vida do setor;</li><li>• Demandas e tendências futuras da área profissional;</li><li>• Identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor.</li></ul> <p>Identificação e definição de temas para o TCC</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Análise das propostas de temas segundo os critérios:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pertinência;</li><li>✓ relevância;</li><li>✓ viabilidade.</li></ul></li></ul> <p>Definição do cronograma de trabalho</p> <p>Técnicas de pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Documentação indireta:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pesquisa documental;</li><li>✓ pesquisa bibliográfica.</li></ul></li><li>• Técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;</li><li>• Documentação direta:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pesquisa de campo;</li><li>✓ pesquisa de laboratório;</li><li>✓ observação;</li><li>✓ entrevista;</li><li>✓ questionário.</li></ul></li><li>• Técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ questionários;</li><li>✓ entrevistas;</li><li>✓ formulários;</li><li>✓ outros.</li></ul></li></ul> <p>Problematização</p> <p>Construção de hipóteses</p>

Objetivos

- Geral e específicos (para quê? para quem?).

Justificativa (por quê?)

Referencial teórico da pesquisa

- Pesquisa e compilação de dados;
- Produções científicas, entre outros.

Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas

- Definições dos termos técnicos e científicos (enunciados explicativos dos conceitos);
- Terminologia (conjuntos de termos técnicos e científicos próprios da área técnica);
- Simbologia;
- outros.

Escolha dos procedimentos metodológicos

- Cronograma de atividades;
- Fluxograma do processo.

Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho

Identificação das fontes de recursos

Organização dos dados de pesquisa

- Seleção;
- Codificação;
- Tabulação.

Análise dos dados

- Interpretação;
- Explicação;
- Especificação.

Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas

Sistemas de gerenciamento de projeto

- Elaboração de roteiro de viagem, estudo de viabilidade para pequenos empreendimentos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, modelo de negócios, criação de produto turístico, entre outros;
- Elaboração de análise de resultados.

Formatação de trabalhos acadêmicos

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	100	<b>Total</b>	<b>100 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	00	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	<b>100 Horas-aula</b>

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>II.7 EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO TURISMO</b>	
<b>Função:</b> Serviços e oportunidades na área de Turismo	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Avaliar oportunidades, demandas e tendências turísticas.	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Construir rede de contatos. Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar a criatividade. Incentivar atitudes de autonomia. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os conceitos de empreendedorismo, inovação e economia criativa.	1.1 Interpretar os conceitos de empreendedorismo, inovação e economia criativa.
2. Identificar o mercado de trabalho e as formas de prestação de serviços de guiamento.	2.1 Analisar contratos de prestação de serviços em guiamento. 2.2 Elencar entidades representativas da categoria profissional. 2.3 Elaborar relatório de prestação de contas. 2.4 Aplicar técnicas de marketing pessoal e de comercialização de serviços.
3.1 Propor soluções inovadoras para a prática de prestação de serviço de guiamento.	3.1 Identificar cenários e mercados emergentes. 3.2 Utilizar ferramentas de pesquisa e análise para o desenvolvimento de novos serviços e produtos.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
<p>Conceitos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empreendedorismo;</li> <li>• Inovação;</li> <li>• Economia criativa.</li> </ul> <p>Áreas de atuação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agências de receptivo local, agências de viagem e operadoras de turismo, empresas de transportes, museus, centros e espaços culturais, parques naturais e temáticos e secretarias e órgãos de turismo municipais.</li> </ul> <p>Formas de prestação de serviços de guiamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresa – Micro Empreendedor Individual (MEI);</li> <li>• Autônomo;</li> <li>• Associação e cooperativa;</li> <li>• Órgão público;</li> <li>• Coletivos de trabalho.</li> </ul> <p>Entidades representativas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Associações;</li> <li>• Sindicatos estaduais;</li> <li>• Federação Nacional dos Guias de Turismo.</li> </ul>	

Rotinas administrativas e seguridade social

- Modelo de contrato de prestação de serviços de guiamento;
- Formas de pagamento do serviço:
  - ✓ tabela de remuneração do Sindicato de Guias de Turismo do estado de São Paulo.
- Relatório de prestação de contas de viagem;
- Previdência social e privada.

Técnicas de venda e negociação de serviços

- Marketing pessoal e elaboração de currículo;
- Gestão de portfólio profissional;
- Negociação com contratantes e fornecedores;
- Fidelização do cliente.

Inovação e economia criativa

- Análise de cenários e novos segmentos;
- Ferramentas de análise de mercado, pesquisa e desenvolvimento de novos serviços e produtos.

Estudo de casos

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teoria</b>	60	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>60 Horas-aula</b>
<b>Teoria (2,5)</b>	50	<b>Prática Profissional (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	<b>50 Horas-aula</b>

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

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

#### **4.5. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e Público-alvo da Educação Profissional**

A Resolução CNE/CP 1/2021 evidencia que os Eixos Tecnológicos são possibilidades de organização, podendo também, quando couber, serem segmentados em áreas tecnológicas, com vistas a orientar para melhor organizar os itinerários formativos.

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 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.

#### **4.6. 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.

#### 4.6.1. Fortalecimento das competências relativas ao Empreendedorismo

Atualmente, dos cursos existentes (98 Habilitações Profissionais – modalidade concomitante ou subsequente ao Ensino Médio, dessas, 37 Habilitações Profissionais oferecidas na forma Integrada ao Ensino Médio, 33 Especializações Técnicas e 5 cursos de Formação Inicial e Continuada), aproximadamente 50% (cinquenta por cento) abordam transversalmente o tema “Empreendedorismo” ou apresentam explícito o componente curricular “Empreendedorismo” na respectiva matriz curricular.

As ações do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) visam a ampliar o tema, de maneira transversal. O referente projeto, que teve início em janeiro de 2014, desenvolve a proposta de inclusão do tema “Empreendedorismo” nos cursos em formulação/reformulação de todos os Eixos Tecnológicos. O contexto da proposta tem como foco o desenvolvimento de competências empreendedoras, que são de extrema importância para a formação do profissional contemporâneo. Assim, um conjunto de dez competências empreendedoras passa a fazer parte dos Planos de Curso, alinhadas com as habilidades e com as bases tecnológicas pertinentes aos componentes de foco comportamental, pragmático ou de planejamento. São elas:

1. Resolver problemas novos, partindo do uso consciente de ferramentas de gestão e da criatividade.
2. Comunicar ideias com clareza e objetividade, utilizando instrumental que otimize a comunicação.
3. Tomar decisões, mobilizando as bases tecnológicas para a construção da competência geral de análise da situação-problema.
4. Demonstrar iniciativa, antecipando os movimentos, ações e consequências dos acontecimentos do entorno.
5. Desenvolver a ação criativa, fazendo uso de visão sistêmica, conectando saberes e buscando soluções eficazes.
6. Desenvolver autonomia intelectual, encontrando caminhos alternativos para atingir metas de modo analítico e estratégico e em alinhamento com o meio produtivo.

7. Representar as regras de convivência democrática, atuando em grupo e interagindo com a diversidade social, buscando mensurar o impacto de suas ações na esfera social, e não apenas na esfera econômica.
8. Desenvolver e demonstrar visão estratégica, considerando os fatores envolvidos em cada questão e as metas pretendidas pelo setor produtivo em que se vê inserido.
9. Analisar aspectos positivos e aspectos negativos de cada decisão.
10. Planejar e estruturar ações empreendedoras com o objetivo de aprimorar a relação custo-benefício, criando estrutura estável e durável, em termos de trabalho e sustentabilidade econômica.

Como suporte ao desenvolvimento dessas competências, o projeto Empreendedorismo no Gfac implementa e capacita os docentes no uso de um conjunto de metodologias e ferramentas, praticadas pelos mercados atuais, como *Design Thinking*, *Business Model Generation* (BMG), Mapa de Empatia, Análise *SWOT – Strengths, Weaknesses Opportunities and Threats* (FOFA – Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças) – e outras, que estruturam o planejamento, a visão sistêmica, a integração social, a tomada de decisão e a autoavaliação dos alunos, permitindo aos docentes avaliarem, junto com os discentes, o processo de resolução de problemas, e não apenas respostas “corretas”.

O Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) contempla os cursos elaborados e atualizados com uma abordagem temática do Empreendedorismo. Embora em alguns cursos o Empreendedorismo apareça em forma de componente, todos os cursos apresentam competências e atribuições gerais voltadas para a ação empreendedora adequada ao contexto de cada perfil profissional. Essas atribuições e competências gerais são desenvolvidas transversalmente em componentes específicos dos cursos, a partir do desenvolvimento de competências e de habilidades que contribuem para o desenvolvimento do perfil empreendedor. Além dos componentes de Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (PTCC) e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (DTCC), outros componentes presentes nos cursos também apresentam abordagem do tema Empreendedorismo, por comportarem competências e habilidades que contribuem para a formação integral do perfil técnico e empreendedor.

#### 4.6.2. Fortalecimento das competências relativas à Língua Inglesa e à Comunicação Profissional em Língua Estrangeira

O Centro Paula Souza tem como uma de suas diretrizes a apreensão e a difusão do conhecimento globalizado, o que se dá, em grande medida, pela língua inglesa, com todos os conhecimentos e princípios técnicos e tecnológicos subjacentes.

O ensino da Língua Inglesa, no que concerne à Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pauta-se no desenvolvimento de competências, de habilidades e de bases tecnológicas voltadas à comunicação profissional de cada área de atuação, de acordo com os conceitos e termos técnicos e científicos empregados.

São desenvolvidas habilidades linguísticas que envolvem a recepção e a produção da língua, com ênfase na interpretação de texto e na produção de alguns gêneros simples relacionados à comunicação de cada profissão, respeitando a atuação do profissional técnico, que pode ser expressada nos contextos de atendimento ao público, elaboração de artigos, documentações técnicas e apresentações orais, entrevistas, interpretação e produção de textos de vários níveis de complexidade.

Nos cursos técnicos, a Língua Inglesa é trabalhada no componente curricular Inglês Instrumental (Inglês para Finalidades Específicas) e também no componente Língua Estrangeira Moderna – Inglês (que inclui comunicação profissional).

#### 4.6.3. Fortalecimento das competências relativas à Língua Portuguesa e à Comunicação Profissional em Língua Materna

Nos cursos técnicos, a Língua Portuguesa é trabalhada nos componentes curriculares Linguagem, Trabalho e Tecnologia e Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional, além das especificidades de algumas habilitações.

As competências-chave de analisar, interpretar e produzir textos técnicos das diversas áreas profissionais são desenvolvidas nesses componentes, de acordo com as respectivas terminologias técnicas e científicas, nas modalidades oral e escrita de comunicação, visando à elaboração de gêneros textuais como cartas comerciais e oficiais, relatórios técnicos, memoriais, comunicados, protocolos, entre outros gêneros, considerando as características de cada área de atuação.

#### 4.6.4. Fortalecimento das competências relativas à Matemática

Nos currículos das habilitações profissionais técnicas ofertadas na forma integrada ao Ensino Médio, a Matemática, que se constitui em uma área de Conhecimento Autônoma na Formação Geral no Brasil, como componente curricular, teve sua representatividade aumentada, com ênfase no desenvolvido das seguintes competências-chave, ao longo de

três séries: “Interpretar, na forma oral e escrita, símbolos, códigos, nomenclaturas, instrumentos de medição e de cálculo para representar dados, fazer estimativas e elaborar hipóteses”; “Analisar regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.”; “Analisar identidades ou invariantes que impõem condições para resolução de situações-problema.”; “Interpretar textos e informações da Ciência e da Tecnologia relacionados à Matemática e veiculados em diferentes meios.”; “Avaliar o caráter ético do conhecimento matemático e aplicá-lo em situações reais”; “Elaborar hipóteses recorrendo a modelos, esboços, fatos conhecidos, relações e propriedades”; “Analisar a Matemática como ciência autônoma, que investiga relações, formas e eventos e desenvolve maneiras próprias de descrever e interpretar o mundo”.

Pretende-se, em última instância, com esse fortalecimento do ensino da Matemática, desenvolver as capacidades práticas de utilizar o conhecimento matemático como apoio para avaliar as aplicações tecnológicas dos diferentes campos científicos e também de identificar recursos matemáticos, instrumentos e procedimentos para posicionar-se e argumentar sobre questões de interesse da comunidade.

Dessa maneira, a Matemática atende aos macro-objetivos de comunicação no mundo profissional e no mundo social, seja no percurso da cognição, seja na manifestação da expressão em relação aos fatos técnicos, científicos e também cotidianos.

#### 4.6.5. Fortalecimento das competências relativas à Informática

Nos cursos técnicos, a Informática é trabalhada no componente curricular Aplicativos Informatizados, e em outros componentes que requerem especificidades para a utilização de softwares e hardwares.

Sinteticamente, são desenvolvidas as competências-chave de seleção e utilização de sistemas operacionais, softwares, aplicativos, plataformas de desenvolvimento de websites ou blogs, além de redes sociais para publicação de conteúdo na internet pertinentes a cada área de atuação.

#### 4.6.6. Fortalecimento das competências relativas à Ética e Cidadania Organizacional

Nos cursos técnicos, a ética e a cidadania são trabalhadas no componente curricular Ética e Cidadania Organizacional.

Dentre as competências-chave, destacam-se a análise e a utilização do Código de Defesa do Consumidor, da Legislação Trabalhista, dos Regulamentos e Regras Organizacionais e dos Procedimentos para a Promoção da Imagem Organizacional.

São desenvolvidas habilidades que direcionam à identificação e utilização do código de ética da respectiva profissão, ao trabalho em equipe, ao respeito às diversidades e aos direitos humanos.

Com o referido componente, objetiva-se estimular práticas de responsabilidade social e de sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.

#### 4.6.7. Fortalecimento das competências pessoais, dos valores e das atitudes na conduta profissional

Na prática histórica de planejamento curricular das habilitações profissionais técnicas de nível médio do Centro Paula Souza, as competências pessoais, os valores e as atitudes na conduta profissional estão sendo gradualmente fortalecidos e expressos, cada vez mais explicitamente, na redação dos componentes curriculares.

Concebemos as competências pessoais como capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

Quanto aos valores e atitudes, definimos como uma macroclasse, que se constitui em um conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores, ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica).

Dessa forma, na orientação curricular do Centro Paula Souza para os cursos técnicos, não somente as competências e habilidades profissionais são o foco, mas também as competências individuais que levam a uma otimização da organização coletiva. Sob esse ponto de vista, há uma aproximação entre o sentido mais psicológico ou individualizante de competência, paralelamente (e conjuntamente) ao sentido mais prático e demonstrável de desempenho, que aproxima, sim, as competências às atribuições ou atividades de um cargo ou função, mas não as reduz à execução ou ao direcionamento excludente do

conhecimento a uma ou outra “prática de mercado”, como querem algumas teorias e algumas críticas.

A capacidade de demonstrar as competências e fazê-las úteis a uma sociedade, a nosso ver, não limita, mas sim amplia as habilidades sociais e críticas dos indivíduos em seu papel de profissional, que não é o único papel de um ser na sociedade, obviamente, bem como amplia a atuação do professor e das sistemáticas educativas, no que concerne a um ensino significativo, avaliável e a serviço da sociedade.

#### 4.6.8. Fortalecimento das competências relativas à elaboração de projetos e solução de problemas do mundo do trabalho

No Centro Paula Souza, a valorização dos aspectos culturais no currículo é manifestada na Educação por Projetos, nos trabalhos de conclusão de curso obrigatórios, no aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores e na própria educação por competências profissionais, cuja ênfase é a atuação profissional para a solução de problemas reais do mundo do trabalho e da vida do cidadão, ancorada histórica, social e politicamente, ou seja, contextualizada, com vistas à eficiência e à eficácia da Educação Escolar e ao desenvolvimento da autonomia do educando. A cultura é o fator comum entre sociedade, ideologia, História e conhecimento.

O ambiente virtual possibilita ao professor acesso a ferramentas de desenvolvimento de Design de Projetos (modelo baseado no Design *Thinking*) e a critérios relativos à Economia Criativa, com um passo a passo sobre os objetivos, metodologias, desenvolvimento e outros itens importantes na estruturação não somente da pesquisa, mas na conclusão do projeto.

Ainda em relação aos professores orientadores, além das ferramentas do Design de Projetos e Economia Criativa, trabalhamos o contexto da avaliação por competências.

Em todos os cursos técnicos são desenvolvidos projetos interdisciplinares, a exemplo do trabalho de conclusão de curso (TCC), componente curricular obrigatório nos currículos das habilitações profissionais, destinado a desenvolver as competências-chave da pesquisa, análise e utilização de informações coletadas a partir de pesquisas bibliográficas e de pesquisas de campo, com o objetivo de propor soluções para os problemas relacionados a cada área de atuação. Na elaboração dos trabalhos de conclusão de curso, os alunos passam por duas fases, planejamento e desenvolvimento, com aplicação de conhecimentos de legislação, elaboração de instrumentos de pesquisa, estudos

mercadológicos, elaboração de experimentos e de protótipos, além da sistematização monográfica e documentação dos projetos.

#### 4.6.9. Fortalecimento das competências relacionadas a Gestão de Energia, Eficiência Energética e Energias Renováveis

Os temas “gestão de energia” “eficiência energética” e “energias renováveis” são desenvolvidos em cursos técnicos do Centro Paula Souza visando a competências-chave relacionadas à interpretação e aplicação da legislação e das normas técnicas referentes ao fornecimento, à qualidade e à eficiência de energia e impactos ambientais; elaboração de planos de uso racional e de conservação de energia; instalação e manutenção de equipamentos dos respectivos sistemas.

Esses temas são recorrentes em habilitações profissionais dos eixos tecnológicos de Controle e Processos Industriais e Produção Industrial.

#### 4.6.10. Fortalecimento das competências relacionadas a Saúde e Segurança do Trabalho e Meio Ambiente

Em nosso país, a legislação sobre Segurança do trabalho é bastante abrangente, composta por Normas Regulamentadoras – NRs, leis complementares, como portarias e decretos, e também convenções da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil. Ainda assim, registra-se uma alta taxa de doenças e acidentes do trabalho. Os riscos estão presentes em todos os ambientes laborais, nas mais diversas áreas de atuação do trabalhador. A incorporação das boas práticas de gestão da Saúde e Segurança no Trabalho contribui para a proteção contra os riscos presentes no ambiente laboral, prevenindo acidentes e doenças, diminuindo prejuízos, além de promover a melhoria contínua dos ambientes de trabalho e da qualidade de vida dos trabalhadores. Assim, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição responsável pela maior parcela da Educação Profissional no Estado de São Paulo, considerando estes fatores, que são de extrema importância para a formação e desempenho do futuro profissional, propõe desenvolver em todas as habilitações profissionais técnicas competências-chave relacionadas à análise e aplicação da legislação, das normas técnicas e de procedimentos referentes à identificação de riscos e prevenção de acidentes e doenças do trabalho e de impactos ambientais.

#### 4.6.11. Padronização da infraestrutura, *softwares* e bibliografia para oferecimento de cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de Padronização de Laboratórios, que surgiu da necessidade de estabelecimento de um padrão de informações referentes ao tipo e à quantidade de instalações e de equipamentos necessários ao oferecimento das habilitações profissionais e do Ensino Médio no Centro Paula Souza.

São reunidas equipes de especialistas, que partem dos Referenciais Curriculares da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de pesquisas e contatos com o setor produtivo.

Os objetivos principais são definir padrões de laboratórios (quanto a espaços físicos e equipamentos), para os novos cursos elaborados pelas equipes de professores especialistas do Laboratório de Currículos.

Os resultados esperados para o projeto são:

- Produção da documentação necessária à Padronização de Laboratórios:
  - ✓ documento completo: contempla a descrição completa dos equipamentos, mobiliário, acessórios e softwares de acordo com o sistema BEC /SIAFISICO e itens de consumo e suas quantidades, bem como a descrição e elaboração dos leiautes dos espaços físicos;
  - ✓ documento resumido: contempla informações básicas como identificação do equipamento, mobiliários e acessórios, softwares e suas quantidades, leiautes e possibilidades de compartilhamento dos laboratórios na unidade com várias habilitações profissionais.
- Subsidiar os setores da Administração Central e Etecs, no que se refere à implantação de novas unidades e novos cursos, utilizando-se como subsídio a documentação produzida pela Padronização de Laboratórios.
- Atualização da publicação eletrônica – site, divulgação da publicação resumida e documento completo.

#### 4.6.12. Catalogação da Titulação Docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de catalogação da titulação docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes

curriculares dos cursos técnicos, que resulta no Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência (CRT).

O CRT tem por competência estabelecer, para cada componente curricular, a titulação dos docentes que são habilitados a ministrá-los e, por consequência, disciplinar os concursos públicos para ingresso na carreira docente, bem como o processo de atribuição de aulas. Este novo formato foi estruturado e disponibilizado para consulta na forma de *site*, contemplando as bases de busca: “Titulações” (diplomas de graduação dos professores); “Habilitações” (cursos técnicos) e “Componentes Curriculares”.

O CRT é atualizado semestralmente, disponibilizado eletronicamente nos meses de julho e de dezembro, na página da Unidade do Ensino Médio e Técnico e, excepcionalmente, em outra época, em arquivo separado, no mesmo espaço, nos casos em que houver necessidade, interesse da Instituição ou alteração da legislação.

O gerenciamento do CRT requer, além do monitoramento do *site*, o atendimento ao público docente externo ao Centro Paula Souza e também a orientação a docentes e gestores da Instituição nos momentos de atribuição de aulas e abertura de concursos e processos seletivos. Visa-se com esses procedimentos, ligados diretamente à carreira docente do Centro Paula Souza, à constituição de instrumento de regulação que apresente imparcialidade dos processos (todos os cursos são cadastrados), a transparência das ações institucionais (possibilidade de consulta via internet sem necessidade de senha - site aberto), a disposição de diálogo da Instituição (sistema de contato com público externo) e a renovação constante, com a possibilidade de solicitação de análise e inclusão de titulações de quaisquer interessados, da comunidade externa ou da comunidade interna do Centro Paula Souza.

#### **4.7. 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.

Caberá a cada escola definir, conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 354, de 25-02-2015, as normas e as orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme a natureza e o perfil de conclusão da Habilitação Profissional.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá envolver necessariamente uma pesquisa empírica que, somada à pesquisa bibliográfica, dará o embasamento prático e teórico necessário para o desenvolvimento do trabalho. A pesquisa empírica deverá contemplar uma coleta de dados, que poderá ser realizada no local de estágio supervisionado, quando for o caso, ou por meio de visitas técnicas e entrevistas com profissionais da área. As atividades distribuídas em número de **80** horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar do aluno.

O desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso pautar-se-á em pressupostos interdisciplinares e deve ser sistematizado em uma das formas previstas na tipologia de documentos estabelecida no parágrafo 2º, para a apresentação escrita do TCC. Caso seja adotada a forma de “Apresentação de produto”, esta deverá ser acompanhada pelas respectivas especificações técnicas, memorial descritivo, memórias de cálculos e demais reflexões de caráter teórico e metodológico pertinentes ao tema (verificar parágrafo 3º da Portaria supracitada).

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 “PTCC” (Planejamento do Trabalho de Conclusão do Curso).

#### 4.7.1. 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 (DPTCC), no 2º MÓDULO, em **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**.

#### **4.8. Prática Profissional**

A Prática Profissional será desenvolvida em laboratórios da Unidade Escolar 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 Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

Todos os componentes curriculares preveem a prática, juntamente com os conhecimentos teóricos, visto que as competências constituem-se 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.

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

#### **4.9. Estágio Supervisionado**

A Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **500** 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 Escolar. 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.

#### **4.10. Novas Organizações Curriculares**

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em **2** módulos, com um total de **800** horas ou **1000** horas-aula.

A Unidade Escolar, para dar atendimento às demandas individuais, sociais e do setor produtivo, poderá propor nova organização curricular, alterando o número de módulos, distribuição das aulas e dos componentes curriculares, desde que aprovada pelos Departamentos Grupo de Formulação e Análises Curriculares e Grupo de Supervisão Educacional – Cetec – Ceeteps. A organização curricular proposta levará em conta, contudo, o perfil de conclusão da habilitação, da qualificação e a carga horária prevista para a habilitação.

A nova organização curricular proposta entrará em vigor após a homologação pelo Órgão de Supervisão Educacional do Ceeteps.

#### **4.11. Glossário Temático do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac):**

Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Apresentamos um glossário temático, com alguns termos relacionados à área de currículo em Educação Profissional Técnica de Nível Médio

##### **4.11.1. Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio**

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 em componentes curriculares e

por eixo tecnológico/área de conhecimento, a fim de atender a objetivos de 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.

#### 4.11.2. Currículo oculto em Educação Profissional e Tecnológica

Processo e produto decorrentes da execução do currículo idealizado, frutos da interação entre os atores sociais envolvidos nos processos de ensino e de aprendizagem, que transcende e modifica as etapas de planejamento curricular, a partir de um conjunto de valores, crenças, hábitos, atitudes e práticas de uma comunidade, de uma região, em um contexto sócio-histórico, político e cultural e ideológico.

#### 4.11.3. Perfil profissional

Descrição sumária das atribuições, atividades e das competências de um profissional de uma área técnica, no exercício de um determinado cargo ou ocupação.

Tem fundamentação no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC – CNCT – (<http://pronatec.mec.gov.br/cnct>), na descrição sumária das famílias ocupacionais do Ministério do Trabalho e na descrição de cargos e funções de instituições públicas e privadas.

#### 4.11.4. Competências profissionais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas à solução de problemas do mundo do trabalho, ligados a processos produtivos e gerenciais, em determinados cargos, funções ou de modo autônomo.

Apresentamos, a seguir, uma relação de verbos que, organizados em categorias conceituais, exprimem ações e capacidades, representando linguisticamente os conceitos relacionados às competências profissionais:

- Categoria conceitual - Analisar:
  - ✓ interpretar, contextualizar, descrever, desenvolver conexões, estabelecer relações, confrontar, refletir, discernir, distinguir, detectar, apreciar, entender, compreender, associar, correlacionar, articular conhecimento, comparar, situar.
- Categoria conceitual - Analisar/pesquisar:

- ✓ identificar, procurar, investigar, solucionar, distinguir, escolher, obter informações.
- Categoria conceitual - Analisar/projetar:
  - ✓ formular hipóteses, propor soluções, conceber, desenvolver modelo, elaborar estratégia, construir situação-problema.
- Categoria conceitual - Analisar/executar:
  - ✓ utilizar, exprimir-se, produzir, representar, realizar, traduzir, expressar-se, experimentar, acionar, agir, apresentar, selecionar, aplicar, sistematizar, equacionar, elaborar, classificar, organizar, relacionar, quantificar, transcrever, validar, construir.
- Categoria conceitual - Analisar/avaliar:
  - ✓ criticar, diagnosticar, emitir juízo de valor, discriminar.

#### 4.11.5. Competências gerais

Competências profissionais relativas a um eixo tecnológico ou área profissional, relacionadas ao desenvolvimento de atribuições e atividades de um cargo ou função, ou de um conjunto de cargos/funções.

#### 4.11.6. Competências pessoais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

#### 4.11.7. Atribuições e responsabilidades

Conjunto de responsabilidades, atividades e atitudes relativas ao perfil do profissional técnico no exercício de um cargo, função ou em trabalho autônomo.

##### 4.11.7.1 Atribuições empreendedoras

São atribuições relacionadas ao desenvolvimento de capacidades pessoais gerais orientadas para o desempenho de ações empreendedoras. As atribuições empreendedoras se manifestam em aspectos do chamado empreendedorismo interno – ou intraempreendedorismo, particularidades voltadas ao desempenho e diferencial profissional no mercado de trabalho, e aspectos do empreendedorismo externo, aqueles voltados para

a abertura de empresas e desenvolvimento de negócios. As ações empreendedoras são organizadas pela classificação funcional – Planejamento, Execução e Controle – e atuam nos quatro campos do perfil empreendedor: Ações comportamentais e atitudinais, Ações de análise e planejamento, Ações de liderança e integração social e Ações de criatividade e inovação. As atribuições empreendedoras são circunscritas nos limites de atuação do perfil técnico de cada formação profissional.

#### 4.11.8. Áreas de atividades

Campos de atuação do profissional, expressos pelo detalhamento de atividades relativas a determinado cargo ou função na cadeia produtiva e gerencial.

As áreas de atividades inseridas no currículo são baseadas nas ocupações relacionadas ao curso, que podem ser acessadas pelo site da CBO: <<http://www.mtecbo.gov.br>>.

#### 4.11.9. Valores e atitudes

Conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores, ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica).

#### 4.11.10. Componentes curriculares

Divisões do currículo que organizam o desenvolvimento de temas afins. Compreendem atribuições, responsabilidades, atividades, competências, habilidades e bases tecnológicas – além de sugestões de metodologias de avaliação, de trabalhos interdisciplinares, de bibliografia de ferramentas de ensino aprendizagem – direcionadas a uma função produtiva. São elaborados com base nos temas apresentados no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC e de acordo com as funções produtivas do mundo do trabalho. Apresentam carga horária teórica e carga horária prática.

Os componentes curriculares são planejados e relacionados a uma família de titulações docentes (Engenharias, Tecnologias, Ciências), para que somente profissionais habilitados possam ministrar as aulas.

#### 4.11.11. Componentes curriculares transversais

Componentes curriculares relacionados a temas e projetos interdisciplinares, à ética e cidadania organizacional, ao empreendedorismo, ao uso de tecnologias informatizadas, relativos à comunicação profissional em língua materna e em línguas estrangeiras (como Inglês e Espanhol), ao uso das respectivas terminologias técnico-científicas, às bases científicas e tecnológicas das competências de planejamento e desenvolvimento de projetos, de modo colaborativo e empreendedor.

Para instrumentalizar o aluno no cumprimento da jornada curricular e, principalmente, desenvolver competências diferenciadas de convívio no mundo trabalho, trabalho em equipe e empreendedoras, transformando-o num profissional capaz de agir de acordo com a ética profissional, de se expressar oralmente e por escrito, de operar recursos de informática, de valorizar o trabalho coletivo, de desenvolver postura profissional e de planejar, executar, e gerenciar projetos, são oferecidos os seguintes componentes curriculares nos cursos técnicos:

- Aplicativos Informatizados;
- Ética e Cidadania Organizacional;
- Inglês Instrumental;
- Espanhol;
- Linguagem, Trabalho e Tecnologia;
- Empreendedorismo;
- Saúde e Segurança do Trabalho;
- Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

#### 4.11.12. Carga horária

Segmento de tempo destinado ao desenvolvimento de componentes curriculares, abrangendo teoria e prática.

A carga horária mínima é especificada, para cada habilitação profissional, no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, podendo ser de 800, 1000 ou 1200 (horas-relógio) de 60 minutos, a serem convertidas em horas-aula nas matrizes curriculares.

As matrizes curriculares do Centro Paula Souza apresentam a carga horária em horas-aula, ao passo que o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos apresenta a carga horária em horas-relógio.

A carga horária prática será desenvolvida nos laboratórios e oficinas da Unidade Escolar, além de visitas técnicas e empresas/instituições, e será incluída na carga horária da Habilitação Profissional, porém não está desvinculada da teoria: constitui e organiza o currículo. Será trabalhada ao longo do curso por meio de atividades como estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, trabalhos em grupo, trabalhos individuais.

O tempo necessário e a forma para o desenvolvimento da prática profissional realizada na escola e nas empresas serão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

#### 4.11.13. Aula

Unidade do processo de ensino e aprendizagem relativa à execução do currículo, conforme o planejamento geral do curso e da disciplina, que diz respeito a um ou mais componentes curriculares, métodos, práticas ou turmas.

#### 4.11.14. Aula teórica

Aula desenvolvida em um ou mais ambientes que não demandam espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

#### 4.11.15. Aula prática

Aula desenvolvida em espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

#### 4.11.16. Função

Conjunto de ações orientadas para uma mesma finalidade produtiva, para grandes atribuições, etapas significativas e específicas. Principais funções ou macrofunções:

- Planejamento: ação ou resultado da elaboração de um projeto com informações e procedimentos que garantam a realização da meta pretendida.
- Execução: ato ou efeito de realizar um projeto ou uma instrução, de passar do plano ao ato concretizado.
- Gestão/Controle: ato ou resultado de gerir, de administrar. Definido, também, como um conjunto de ações administrativas que garantam o cumprimento do prazo, de previsão de custos e da qualidade estabelecidos no projeto.

#### 4.11.17. Habilidade Profissional

Capacidade de agir prontamente, mentalmente e por intermédio dos sentidos, com ou sem o uso de equipamentos, máquinas, ferramentas, ou de qualquer instrumento, mobilizando habilidade motora e uso imediato de recursos para a solução de problemas do mundo do trabalho.

É o aspecto prático das competências profissionais, relativo ao “saber fazer” determinada operação, o qual permite a materialização das capacidades relativas às competências.

As habilidades constituem saberes que originam um saber-fazer, que não é produto de uma instrução mecanicista, mas de uma construção mental que pode incorporar novos saberes.

A seguir, elencamos alguns verbos cuja referência é associada ao uso sistemático de equipamentos, de máquinas, de ferramentas, de instrumentos e até diretamente dos próprios sentidos, representando conceitos de ação e de capacidades práticas:

- coletar;
- colher;
- compilar;
- conduzir;
- conferir;
- cortar;
- digitar;
- enumerar;
- expedir;
- ligar;
- medir;
- nomear;
- operar;
- quantificar;
- registrar;
- selecionar;
- separar;
- executar.

#### 4.11.18. Bases Tecnológicas

Conjunto sistematizado de conceitos, princípios, técnicas e tecnologias resultantes, em geral, da aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos a uma área produtiva, que dão suporte ao desenvolvimento das competências e das habilidades. Substantivos que representam as bases tecnológicas fundamentais:

- conceitos;
- definições;
- fundamentos;
- legislação;
- noções;
- normas;
- princípios;
- procedimentos.

#### 4.11.19. Matriz curricular

Documento legal em forma de quadro representativo da disposição dos componentes curriculares (incluindo trabalhos de conclusão de curso e estágio) e respectivas cargas horárias (teóricas e práticas) de uma habilitação profissional técnica de nível médio, na

estrutura de módulos ou séries, com terminalidade definida temporalmente (que pode ou não coincidir com a ordenação do semestre ou do ano letivo) e de acordo com a possibilidade de certificação intermediária (para qualificações profissionais técnicas de nível médio) e de certificação final (para habilitações profissionais técnicas de nível médio). As matrizes curriculares são também o documento oficial que aprova a instauração de uma habilitação profissional técnica de nível médio em uma determinada Unidade Escolar, em determinado recorte temporal (semestre ou ano letivo), a partir de uma legislação (federal e estadual) e a responsabilização de um Diretor de Escola e de um Supervisor Educacional.

#### 4.11.20. Relações entre competências, habilidades e bases tecnológicas

As competências, habilidades e bases tecnológicas são intrinsecamente relacionadas entre si, tendo em vista a macrocompetência de solucionar problemas do mundo do trabalho.

Pode-se dizer, portanto, que alguém desenvolveu competência profissional quando constitui, articula e mobiliza valores, conhecimentos e habilidades para a resolução de problemas não só rotineiros, mas também inusitados em seu campo de atuação profissional. Assim, age eficazmente diante do inesperado e do inabitual, superando a experiência acumulada transformada em hábito, mobilização também da criatividade e para uma atuação transformadora.

Para a aquisição de competências profissionais, faz-se necessário o desenvolvimento de habilidades, mobilizando também fulcro teórico solidamente construído, com aparato científico e tecnológico. Logo, habilidades e bases tecnológicas/científicas são faces complementares da mesma “moeda”, para utilizar a conhecida metáfora. A competência é relacionada à capacidade de solucionar problemas, com a aplicação de competência imediata (habilidades), de modo racional e planejado, de acordo com os postulados técnicos e científicos (bases tecnológicas).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas à aquisição de conhecimentos, os egressos não serão instrumentalizados para a aplicação dos saberes, dando origem a uma formação profissional falha, já que haverá grandes dificuldades para solução de problemas e para a flexibilidade de atuação (capacidade de adaptar-se a vários contextos).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas ao desenvolvimento das habilidades, de forma exclusivamente mecânica, não haverá também o desenvolvimento da capacidade de flexibilização nem de solução de problemas, pois novos problemas serão um obstáculo, ou seja: o profissional terá dificuldades de resolver situações inusitadas e inesperadas.

Para a vida moderna, tendo em vista projetos profissionais, projetos pessoais e de vida em sociedade, é necessário adotar um parâmetro para desenvolvimento de competências, pois está sendo exigida (da pessoa integral) a capacidade de aprendizado e mudança contínuos, traduzidos em parte na capacidade de adaptação, pois as necessidades mudam constantemente, com as transformações técnicas e científicas, mas também com as alterações sociais e culturais.

#### 4.11.21. Plano de Curso

Documento legal que organiza o currículo na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e outras fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional, organização curricular das competências, habilidades, bases tecnológicas, temas e cargas horárias teóricas e práticas, aproveitamento de experiências e conhecimentos e avaliação da aprendizagem, infraestrutura de laboratórios e equipamentos e pessoal docente, técnico e administrativo.

#### Fontes Bibliográficas

- ALVES, Júlia Falivene. **Avaliação educacional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
- CENTRO PAULA SOUZA. **Missão, Visão, Objetivos e Diretrizes**. Disponível em: <<http://www.cps.sp.gov.br/quem-somos/missao-visao-objetivos-e-diretrizes/>>. Acesso em: 9 fev. 2017.

## **CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Consoante dispõe o artigo 46 da Resolução CNE/CP 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.

## CAPÍTULO 6 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 inviabilizem o desenvolvimento das competências visadas.

Acresce-se, ainda, que o instituto da **Progressão Parcial** cria condições para que os alunos com menção insatisfatória em até três componentes curriculares possam, concomitantemente, cursar o módulo seguinte, ouvido o Conselho de Classe.

Por outro lado, o instituto da **Reclassificação** permite ao aluno a matrícula em módulo diverso daquele em que está classificado, expressa em parecer elaborado por Comissão de Professores, fundamentada nos resultados de diferentes avaliações realizadas.

Também por meio de avaliação, o instituto 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 módulos das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho.

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

<b>Menção</b>	<b>Conceito</b>	<b>Definição Operacional</b>
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 o módulo seguinte o aluno que obtiver 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 módulo 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 módulos correspondentes.

## CAPÍTULO 7

## INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

<b>SALA DE AULA – GUIA DE TURISMO</b>	
<b>Descrição da Prática</b>	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala de aula e <i>in loco</i> , visitas e/ou viagens, tais como: em meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, unidades de conservação, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, museus, templos religiosos, entre outros.	
<b>Equipamentos</b>	
Quantidade	Identificação
01	Aparelho de DVD
02	Caixa de som amplificada
01	GPS
01	Máquina fotográfica digital
01	Microcomputador – Padrão CPS
02	Microfone
02	Microfone portátil de cintura
01	Projeter multimídia
01	Smart TV led 55”
<b>Mobiliário</b>	
Quantidade	Identificação
01	Armário em aço com portas com chaves
01	Estante para livros
01	Suporte de TV
01	Tela de projeção
<b>Acessórios</b>	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação

01	Guia de viagem – América do Sul
01	Guia de viagem - Brasil
01	Kit básico de primeiros socorros
01	Mapa político da América do Sul
01	Mapa político do Brasil
01	Mapa político do estado de São Paulo
01	Guia de viagem – Europa
01	Guia de viagem – Ásia
01	Guia de viagem – África
01	Guia de viagem – Oceania
01	Guia de viagem – América
01	Mapa político mundial
01	Mala de bordo
01	Mala de tamanho grande
01	Mala de tamanho médio
01	Mala de tamanho pequeno
01	Mala extragrande

<b>SALA DE INTEGRAÇÃO CRIATIVA (ESPAÇO MAKER)</b>	
<b>Equipamentos</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
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	KIT ARDUINO - ROBÓTICA

	<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 Compatível 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 Interativo

<b>Mobiliário e Acessórios</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
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
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 Paineis Perfurado Manual de Instruções
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 Trapezoidal, 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
<b>Material de Consumo</b> <i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
	Filamento para a Impressora 3D
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	Cavalete 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
<b>Ferramentas</b> <i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	

Quantidade	Identificação
01	Furadeira parafusadeira
01	Lixadeira Orbital ¼ pol com coletor de pó – 220W 110V
	Lixas (para madeira, ferro etc)
01	Kit Soldagem Multímetro, 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	<p>Kit de Ferramentas Manuais com 160 Peças. Indicado para manutenções e instalações residenciais e pequenos reparos</p> <p>1 chave de fenda de precisão</p> <p>1 chave phillips de precisão</p> <p>1 alicate descascador de fios 8"</p> <p>1 alicate universal 6"</p> <p>1 alicate de bico longo 6"</p> <p>1 chave de fenda</p> <p>1 chave phillips</p> <p>1 chave phillips mini</p> <p>1 suporte para ponteiros hexagonais</p> <p>1 chave ajustável 8"</p> <p>6 chave hexagonal tipo canivete</p> <p>16 ponteiros hexagonal 25mm variada CR-V</p> <p>1 chave para ponteira hexagonal</p> <p>1 martelo unha</p> <p>1 arco de serra mini</p> <p>1 estilete largo 18mm</p> <p>1 trena 3m</p> <p>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)</p>

O **LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA** é de uso compartilhado da unidade escolar e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

### Descrição da Prática

#### **TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL**

##### **Base Tecnológica:**

- Destinos turísticos do estado de São Paulo

##### **Prática Pedagógica:**

- Pesquisa de localidades e elaboração de fichas técnicas com informações históricas, geográficas, socioeconômicas, ambientais, culturais, artísticas, gastronômicas e curiosidades;
- Análise da oferta turística (transporte, alimentação, hospedagem e atrativos);
- Definição de itinerários e trajetos.

#### **TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO NACIONAL E AMÉRICA DO SUL**

##### **Base Tecnológica:**

- Protocolos de segurança e higiene durante procedimentos da viagem:
  - ✓ meios de transporte;
  - ✓ meio de hospedagem;
  - ✓ restaurante e demais serviços de alimentação;
  - ✓ passeios e visitas a atrativos turísticos.

##### **Prática Pedagógica:**

- Na simulação de guiamento incorporar informações acerca dos protocolos sanitários durante procedimentos de embarque e desembarque, check-in, visitas em atrativos e consumo em serviços de alimentação.

#### **ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA**

##### **Base Tecnológica:**

- Sistemas e fontes de informações turísticas.

##### **Prática Pedagógica:**

- Pesquisa em sites e sistemas de turismo, como o Mapa do turismo brasileiro, Cadastur, Selo Turismo Responsável (Mtur), SBClass, Trivago, Booking, Airbnb, entre outros.
- Apresentação de seminários sobre a oferta turística com base nos sites oficiais de turismo do Estado de São Paulo (Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo, APRECEP e Observatório do Turismo, por exemplo).

#### **Softwares Específicos**

<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
21	Dreamshaper
21	Geogebra
21	GIS
21	Google classroom
21	Google Earth Pro
21	Ithink
21	Mathematics 4.0
21	Microsoft Mathematics
21	MS Project
21	Visio

## BIBLIOGRAFIA

<b>Eixo Tecnológico</b>	<b>Curso</b>	<b>Bibliografia</b>	<b>Autor 1 /SOBRENOME</b>	<b>Autor 1 /NOME</b>	<b>Autor 2 /SOBRENOME</b>	<b>Autor 2 /NOME</b>	<b>Autor 3 /SOBRENOME</b>	<b>Autor 3 /NOME</b>	<b>Título</b>	<b>Edição</b>	<b>Cidade</b>	<b>Editora</b>	<b>ISBN</b>	<b>Ano</b>
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	BARBOSA,	Rildo Pereira;	VIANA,	Viviane Japiassú;			<b>Recursos Naturais e Biodiversidade: Preservação e conservação dos ecossistemas</b>	1ª	São Paulo	Érica	9788536508702	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	CAMPOS,	Fernando Henrique;	SERPA,	Esmeralda Macedo;	SAVIOLI,	Valencia Ferraz Da Silva;	<b>Viagens Técnicas: planejamento e formação de preços</b>	1ª	São Paulo	Érica	9788536526102	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	COSTA,	Flavia Roberta;					<b>Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação</b>	2ª	São Paulo	Senac	9788579951152	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	COTRIM,	Gilberto;					<b>História Global: Brasil e Geral</b>	11ª	São Paulo	Saraiva	9788520431740	2016
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	DIAS,	Cleber;	ISAYAMA,	Hélder Ferreira;			<b>Organização de Atividades de Lazer e Recreação</b>	1ª	São Paulo	Érica	9788536508122	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	FABRICIO,	Ana Carolina Baggio;					<b>Turismo, Meio Ambiente e Sustentabilidade</b>	1ª	Curitiba	Intersaberes	9788544301104	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	FARAH,	Oswaldo Elias;	CAVALCANTI,	Marly;	MARCONDES,	Luciana Passos (Orgs.)	<b>Empreendedorismo: estratégia de sobrevivência para pequenas empresas</b>	2ª	São Paulo	Saraiva	8547231846	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	FIORINI,	Carlos;	ZAMPAR,	Antônio;			<b>Cooperativismo e Empreendedorismo</b>	1ª	Cotia	Pandorga	8561784733	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	GUERRA,	Antonio José Teixeira;					<b>Geografia aplicada ao turismo</b>	1ª	São Paulo	Oficina de textos	9788579751264	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	HAFEN,	Brent et al;					<b>Primeiros socorros para estudantes</b>	10ª	Barueri	Manole	9788520434789	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	IGNARRA,	Luiz Renato;					<b>Fundamentos do Turismo</b>	3ª	São Paulo	Cengage Learning	9788522115396	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	ISKANDAR,	Jamil Ibrahim;					<b>Normas da ABNT: comentadas para trabalhos científicos</b>	6ª	Curitiba	Juruá	9788536258591	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	POLITO,	Rachel;					<b>Superdicas para um trabalho de conclusão de curso nota 10</b>	2ª	São Paulo	Benvirá	9788557172081	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	SANT'ANA,	Claudio;					<b>Arte e Cultura</b>	1ª	São Paulo	Érica	9788536506777	2014

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Governo do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	SOUSA,	Lucila Medeiros Minichello de;					<b>Primeiros socorros: condutas técnicas</b>	1ª	São Paulo	Érica	9788536527277	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	STEFANI,	Cláudia de;					<b>Elaboração de Roteiros Turísticos: do planejamento à precificação de viagens</b>	1ª	Curitiba	Intersaberes	9788544300244	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	STEFANI,	Cláudia de;	OLIVEIRA,	Luana Mendes de;			<b>Compreendendo o turismo: um panorama da atividade</b>	1ª	Curitiba	Intersaberes	9788544301425	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Guia de Turismo	Básica	TAVARES,	Adriana de Menezes;	CHIMENTI,	Silvia;			<b>Guia de Turismo: o profissional e a profissão</b>	5ª	São Paulo	Senac	9788539610594	2017

## CAPÍTULO 8

## PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** 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. 12 da Deliberação do Conselho Estadual de Educação nº 162/2018, alterada pela Deliberação CEE nº 168/2019, e Indicação CEE/169/2018, alterada pela Indicação CEE 177/2019:

- I. Licenciados na área ou componente curricular/disciplina do curso, obtido em cursos de licenciatura específica ou equivalente e cursos de formação pedagógica para graduados não licenciados (consoante legislação vigente à época);
- II. Graduados no componente curricular/disciplina, portadores de certificado de especialização lato sensu, com no mínimo 120h de conteúdos programáticos de formação pedagógica;
- III. Graduados no componente curricular/disciplina 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.

### TITULAÇÕES DOCENTES POR COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	TITULAÇÃO
<b>APLICATIVOS INFORMATIZADOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Ênfase em Análise de Sistemas</li><li>• Administração - Habilitação em Administração da Informação</li><li>• Administração - Habilitação em Análise de Sistemas</li><li>• Administração - Habilitação em Gestão da Informação</li></ul>

- Administração - Habilitação em Gestão de Informática
- Administração - Habilitação em Gestão de(em) Sistemas de Informação
- Administração de Sistemas de Informação
- Análise de Sistemas
- Análise de Sistemas Administrativos em Processamento de Dados
- Análise de Sistemas de Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Gerenciamento de Sistemas e Tecnologias
- Ciência e Tecnologia
- Ciência(s) da(de) Computação
- Computação
- Computação (LP)
- Computação Científica
- Engenharia da(de) Computação
- Engenharia de Sistemas
- Engenharia de Software
- Física - Opção Informática
- Física Computacional
- Informática
- Informática (LP)
- Informática Biomédica
- Matemática Aplicada às Ciências da Computação
- Matemática Aplicada e Computação Científica

- Matemática Aplicada e Computacional
- Matemática com Ênfase em Ciência da Computação (LP)
- Matemática com Ênfase em Informática (LP)
- Matemática com Informática
- Matemática Computacional
- Processamento de Dados
- Processamento de Dados ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Programação de Sistemas ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Sistemas de Informação
- Sistemas de Informação - Habilitação Planejamento Estratégico
- Sistemas e Tecnologia da Informação
- Sistemas e Tecnologia da Informação (LP)
- Sistemas Informatizados - Internet e Rede
- Tecnologia da(de) Informação e Comunicação
- Tecnologia de Computação
- Tecnologia em Análise de Sistemas e Tecnologia(s) da Informação
- Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas
- Tecnologia em Análise e Projeto de Sistemas
- Tecnologia em Banco de Dados
- Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Digitais

- Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas
- Tecnologia em Desenvolvimento de Software
- Tecnologia em Desenvolvimento para Web
- Tecnologia em Desenvolvimento Web
- Tecnologia em Gerenciamento de Redes de Computadores
- Tecnologia em Gestão da(de) Tecnologia da Informação
- Tecnologia em Gestão de Sistemas de Informação
- Tecnologia em Informática
- Tecnologia em Informática - Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados e Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática - Modalidade (de) Gestão Financeira
- Tecnologia em Informática - Modalidade Gestão da Produção Industrial
- Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados
- Tecnologia em Informática e Negócios

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios</li><li>• Tecnologia em Informática para Negócios</li><li>• Tecnologia em Jogos Digitais</li><li>• Tecnologia em Processamento de Dados</li><li>• Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações</li><li>• Tecnologia em Redes de Computadores</li><li>• Tecnologia em Segurança da Informação</li><li>• Tecnologia em Segurança do Trabalho</li><li>• Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação</li><li>• Tecnologia em Sistema(s) para Internet</li><li>• Tecnologia em Técnicas Digitais</li><li>• Tecnologia em Web</li><li>• Tecnologia em Web Design</li><li>• Tecnologia em Web Design e E-Commerce</li></ul>
<p><b>ASPECTOS HISTÓRICOS E GEOGRÁFICOS APLICADOS AO TURISMO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria</li><li>• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo</li><li>• Administração em Turismo</li><li>• Administração em Turismo e Hotelaria</li><li>• Ciências Sociais</li><li>• Ciências Sociais (LP)</li><li>• Ciências Sociais com Habilitação em Geografia (LP)</li><li>• Ciências Sociais com Habilitação em História (LP)</li><li>• Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP)</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)</li> <li>• Geografia (LP)</li> <li>• História</li> <li>• História (LP)</li> <li>• Lazer e Turismo</li> <li>• Sociologia</li> <li>• Sociologia (LP)</li> <li>• Sociologia e Política</li> <li>• Sociologia e Política (LP)</li> <li>• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas</li> <li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li> <li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li> <li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li> <li>• Tecnologia em Turismo</li> <li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li> <li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li> <li>• Turismo</li> <li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li> <li>• Turismo e Hotelaria</li> <li>• Turismo e Meio Ambiente</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO TURISMO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração - Habilitação em Administração de Empresas</li> <li>• Administração - Habilitação em Administração de Negócios</li> </ul>

- Administração - Habilitação em Administração Geral
- Administração - Habilitação em Administração Hoteleira
- Administração - Habilitação em Administração Pública
- Administração - Habilitação em Comércio Internacional
- Administração - Habilitação em Gestão de Pequena e Média Empresa
- Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo
- Administração - Habilitação em Marketing
- Administração - Habilitação em Mercados Internacionais
- Administração - Habilitação em Recursos Humanos
- Administração em Turismo
- Administração em Turismo e Hotelaria
- Administração Geral
- Ciências Administrativas
- Ciências Contábeis
- Ciências Contábeis e Atuariais
- Ciências Gerenciais
- Hotelaria
- Tecnologia em Gestão Comercial
- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Pequenas e Médias Empresas
- Tecnologia em Gestão de Turismo

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Gestão Empresarial</li><li>• Tecnologia em Gestão Estratégica das Organizações - Foco em Gestão Financeira</li><li>• Tecnologia em Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li><li>• Tecnologia em Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo</li><li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li><li>• Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo e Meio Ambiente</li></ul>
<p><b>ESPAHOL INSTRUMENTAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Letras - Neolatinas (G/LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Espanhol</li><li>• Letras com Habilitação em Espanhol (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Espanhol com as Respectives Literaturas (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)</li></ul>

- Letras com Habilitação em Português e Língua Espanhola Moderna com as Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol (LP)
- Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)
- Língua Estrangeira Espanhol (Portaria CEE nº 205/2006)
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol (LP)

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Espanhol</li><li>• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Espanhol (LP)</li><li>• Tecnologia em Formação de Secretariado/ Espanhol</li><li>• Tecnologia em Formação de Secretariado/ Espanhol (LP)</li><li>• Tecnologia em Formação de Secretário/ Espanhol</li><li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol</li><li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol (LP)</li><li>• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Espanhol</li><li>• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Espanhol (LP)</li></ul>
<p><b>ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração</li><li>• Administração - Ênfase em Análise de Sistemas</li><li>• Administração - Habilitação em Administração da Informação</li><li>• Administração - Habilitação em Administração de Empresas</li><li>• Administração - Habilitação em Administração de Transportes</li><li>• Administração - Habilitação em Administração Geral</li><li>• Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas</li><li>• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira</li></ul>

- Administração - Habilitação em Análise de Sistemas
- Administração - Habilitação em Comércio Exterior
- Administração - Habilitação em Comércio Internacional
- Administração - Habilitação em Finanças e Controladoria
- Administração - Habilitação em Gestão de Negócios
- Administração - Habilitação em Gestão de(em) Sistemas de Informação
- Administração - Habilitação em Gestão Empresarial e Estratégica
- Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo
- Administração - Habilitação em Marketing
- Administração - Habilitação em Mercados Internacionais
- Administração - Habilitação em Sistema(s) de Informação
- Administração de Empresas
- Administração de Empresas e Negócios
- Administração de(em) Recursos Humanos
- Administração Geral
- Administração Geral - Ênfase em Marketing
- Administração Pública
- Ciências Administrativas
- Ciências Contábeis
- Ciências Contábeis e Atuariais
- Ciências Econômicas

- Ciências Econômicas com Ênfase em Comércio Internacional
- Ciências Econômicas e Administrativas
- Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis
- Ciências Jurídicas
- Ciências Jurídicas e Sociais
- Ciências Sociais
- Ciências Sociais (LP)
- Direito
- Economia
- Estudos Sociais com Habilitação em Educação Moral e Cívica (LP)
- Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP)
- Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)
- Filosofia
- Filosofia (LP)
- Gestão de Políticas Públicas
- História
- História (LP)
- Pedagogia
- Pedagogia (LP)
- Psicologia
- Psicologia (LP)
- Relações Internacionais
- Sociologia
- Sociologia (LP)
- Sociologia e Política
- Sociologia e Política (LP)
- Tecnologia em Comercio Exterior
- Tecnologia em Comércio Internacional

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Gestão de Comercio Exterior</li><li>• Tecnologia em Gestão de Negócios e Finanças</li><li>• Tecnologia em Gestão Empresarial</li><li>• Tecnologia em Gestão Estratégica das Organizações - Foco em Gestão Financeira</li><li>• Tecnologia em Negócios Imobiliários</li><li>• Tecnologia em Planejamento Administrativo</li><li>• Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica</li><li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li><li>• Tecnologia em Produção (da/de Produção)</li><li>• Tecnologia em Produção Industrial</li></ul>
<p><b>INGLÊS INSTRUMENTAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inglês (LP)</li><li>• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)</li><li>• Letras - Tradutor e Intérprete</li><li>• Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês</li><li>• Letras com Habilitação em Inglês (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Língua e Literatura Inglesa (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectives Literaturas (LP)</li></ul>

- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Inglês
- Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa e Língua Inglesa e Literatura Inglesa (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Secretariado Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês (LP)
- Letras com Habilitação Tradutor/ Inglês
- Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)
- Secretariado - Habilitação em Inglês

- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretariado/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)</li><li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)</li><li>• Tradutor e Intérprete</li><li>• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês</li><li>• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês (LP)</li></ul>
<p><b>LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Letras</li><li>• Letras (LP)</li><li>• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)</li><li>• Letras - Neolatinas (LP)</li><li>• Letras - Tradutor e Intérprete</li><li>• Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês</li><li>• Letras com Habilitação em Espanhol</li><li>• Letras com Habilitação em Espanhol (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Inglês (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa</li><li>• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectives Literaturas (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa (LP)</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas</li><li>• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)</li></ul>

- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Linguística
- Letras com Habilitação em Linguística (LP)
- Letras com Habilitação em Português
- Letras com Habilitação em Português (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Alemão
- Letras com Habilitação em Português e Alemão (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Francês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Inglês
- Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Italiano (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Língua Espanhola Moderna com as Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa (LP)
- Letras com Habilitação em Português, Inglês e Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)

- Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Literaturas da Língua Portuguesa com suas respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Secretariado
- Letras com Habilitação em Secretariado Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Trilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)

- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês (LP)
- Letras com Habilitação Tradutor/ Inglês
- Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)
- Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)
- Língua Portuguesa (LP)
- Linguística (G/LP)
- Secretariado
- Secretariado - Habilitação em Inglês
- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)

- Secretariado com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Português
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Marketing
- Tecnologia em Formação de Secretário

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue</li><li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilingue</li><li>• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português</li></ul>
<p><b>PATRIMÔNIO, MUSEU E TURISMO CULTURAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria</li><li>• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo</li><li>• Administração em Turismo</li><li>• Administração em Turismo e Hotelaria</li><li>• Arquitetura</li><li>• Arquitetura e Urbanismo</li><li>• Artes Plásticas</li><li>• Artes Visuais</li><li>• Artes Visuais (LP)</li><li>• Ciências Sociais</li><li>• Ciências Sociais (LP)</li><li>• Educação Artística com Habilitação em Artes Plásticas</li><li>• Educação Artística com Habilitação em Artes Plásticas (LP)</li><li>• História</li><li>• História (LP)</li><li>• Lazer e Turismo</li><li>• Museologia</li><li>• Sociologia</li><li>• Sociologia (LP)</li><li>• Sociologia e Política</li><li>• Sociologia e Política (LP)</li><li>• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo</li><li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li><li>• Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo e Meio Ambiente</li></ul>
<p><b>PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM GUIA DE TURISMO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria</li><li>• Administração em Turismo</li><li>• Administração em Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo com Habilitação em Meios de Hospedagem</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li> <li>• Turismo</li> <li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li> <li>• Turismo e Hotelaria</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>PRIMEIROS SOCORROS E                  SEGURANÇA NO TURISMO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologia</li> <li>• Biologia (LP)</li> <li>• Biomedicina</li> <li>• Ciências Biológicas</li> <li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica</li> <li>• Ciências Biológicas (LP)</li> <li>• Ciências com Habilitação em Biologia</li> <li>• Ciências com Habilitação em Biologia (LP)</li> <li>• Ciências Farmacêuticas</li> <li>• Educação Física</li> <li>• Educação Física (LP)</li> <li>• Educação Física e Saúde</li> <li>• Enfermagem</li> <li>• Enfermagem (LP)</li> <li>• Enfermagem e Obstetrícia</li> <li>• Farmácia</li> <li>• Farmácia Bioquímica Industrial</li> <li>• Farmácia e Bioquímica</li> <li>• Medicina</li> <li>• Segurança do Trabalho ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Tecnologia em Segurança do Trabalho</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria</li><li>• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo</li><li>• Administração em Hotelaria</li><li>• Administração em Turismo</li><li>• Administração em Turismo e Hotelaria</li><li>• Administração Hoteleira</li><li>• Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo</li><li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li><li>• Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo e Meio Ambiente</li></ul>
<p><b>TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO NACIONAL E AMÉRICA DO SUL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria</li><li>• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo</li><li>• Administração em Turismo</li><li>• Administração em Turismo e Hotelaria</li><li>• Lazer e Turismo</li><li>• Qualquer Bacharel ou Graduação Tecnológica com Credenciamento no</li></ul>

	<p>Ministério do Turismo (Guia de Turismo de Excursão Nacional e América do Sul)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo com Habilitação em Meios de Hospedagem</li><li>• Turismo</li><li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) - Cred. no Min. do Turismo (Guia de Turismo de Excursão Nacional e América do Sul)</li><li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li><li>• Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo e Meio Ambiente</li></ul>
<p><b>TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lazer e Turismo</li><li>• Qualquer Bacharel ou Graduação Tecnológica com Credenciamento no Ministério do Turismo (Guia de Turismo Regional SP)</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo</li><li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li><li>• Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo e Meio Ambiente</li></ul>
<p><b>TURISMO E HOSPITALIDADE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira</li><li>• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria</li><li>• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo</li><li>• Administração em Hotelaria</li><li>• Administração em Turismo</li><li>• Administração em Turismo e Hotelaria</li><li>• Administração Hoteleira</li><li>• Hotelaria</li><li>• Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Administração de Eventos</li><li>• Tecnologia em Administração Hoteleira</li><li>• Tecnologia em Eventos</li><li>• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas</li><li>• Tecnologia em Gestão de Eventos</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Gestão Hoteleira</li><li>• Tecnologia em Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Produção Cultural</li><li>• Tecnologia em Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo</li><li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li><li>• Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo e Meio Ambiente</li></ul>
<p><b>TURISMO E MEIO AMBIENTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biologia</li><li>• Biologia (LP)</li><li>• Ciências Ambientais</li><li>• Ciências Biológicas</li><li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li><li>• Engenharia Ambiental</li><li>• Engenharia Ambiental e Sanitária</li><li>• Engenharia Ambiental e Urbana</li><li>• Engenharia Biotecnológica</li><li>• Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos</li><li>• Geografia</li><li>• Geografia (LP)</li><li>• Gestão Ambiental</li><li>• Gestão e Análise Ambiental</li><li>• Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia Ambiental</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Controle Ambiental</li><li>• Tecnologia em Gerenciamento Ambiental Industrial</li><li>• Tecnologia em Gestão Ambiental</li><li>• Tecnologia em Gestão Ambiental e Industrial</li><li>• Tecnologia em Gestão Ambiental e Saneamento</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria</li><li>• Tecnologia em Lazer e Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade</li><li>• Tecnologia em Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo</li><li>• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Turismo com Ênfase em Hotelaria</li><li>• Turismo e Hotelaria</li><li>• Turismo e Meio Ambiente</li></ul>
--	--

**Este quadro apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos e atribuição de aulas, a unidade escolar deverá consultar o site Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência.**

Toda Unidade Escolar conta com:

- Diretor de Escola Técnica;
- Diretor de Serviço – Área Administrativa;
- Diretor de Serviço – Área Acadêmica;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;

- Coordenador de Projetos Responsável pelo Apoio e Orientação Educacional;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.



## PARECER TÉCNICO

Fundamentação Legal: Deliberação CEE 162/2018 alterada pela Deliberação CEE 168/2019; Indicação CEE 169/2018 alterada pela Indicação CEE 177 /2019.			
Processo Centro Paula Souza n.º		N.º de Cadastro (MEC/CIE)	

1. Identificação da Instituição de Ensino			
1.1. Nome e Sigla			
Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - CEETEPS			
1.2. CNPJ			
62823257/0001-09			
1.3. Logradouro			
Rua dos Andradas			
Número	140	Complemento	
CEP	01208-000	Bairro	Santa Ifigênia
Município	São Paulo – SP		
Endereço Eletrônico			
Website	<a href="http://www.cps.sp.gov.br/">http://www.cps.sp.gov.br/</a>		
1.4. Autorização do curso			
Órgão Responsável	Unidade de Ensino Médio e Técnico/CEETEPS		
Fundamentação legal	Supervisão delegada: Resolução SE/SP nº 78, de 07-11-2008.		
1.5. Unidade de Ensino Médio e Técnico			
Coordenador	Almério Melquíades de Araujo		
E-mail	almerio.araujo@cps.sp.gov.br		
Telefone do diretor(a)	(11) 3324.3969		
1.6. Dependência Administrativa			
Estadual/Municipal/Privada	Estadual		
1.7. Ato de Fundação/Constituição	Decreto Lei Estadual		
1.8. Entidade Mantenedora			
CNPJ	62823257/0001-09		

Razão Social	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Natureza Jurídica	Autarquia estadual
Representante Legal	Laura M. J. Laganá
Ano de Fundação/Constituição	1969
2. Curso	
2.1. Curso: novo, autorizado ou autorizado e em funcionamento.	Curso autorizado e em funcionamento.
2.2. Curso presencial ou na modalidade a distância	Curso presencial.
2.3. ETECs/município que oferecem o curso	
2.4. Quantidade de vagas ofertadas	30 a 40 vagas (por turma).
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)	Vespertino / Noturno.
2.6. Denominação do curso	Habitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo.
2.7. Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer.
2.8. Formas de oferta	Concomitante e/ou Subsequente ao Ensino Médio.
2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso.	800 horas / 1000 horas-aula.
3. Análise do Especialista	
3.1. Justificativa e Objetivos	A justificativa e objetivos estão de acordo com os dados mais recentes sobre a área e atendem à Indicação CEE 169/2018.
3.2. Requisitos de Acesso	Os requisitos de acesso são adequados aos critérios da instituição educacional.
3.3. Perfil Profissional de Conclusão	O perfil de conclusão proposto para o Curso de Técnico em Guia de Turismo está de acordo com a natureza de formação da área na Classificação Brasileira de Ocupações. As competências e atribuições desse profissional estão adequadas ao mercado de trabalho.

A descrição das áreas de atuação também está pertinente, conforme segue:

**O TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO** é o profissional que orienta, assiste e conduz pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas, eventos e viagens. Interpreta e transmite aos visitantes informações sobre aspectos socioculturais, históricos, econômicos, ambientais e geográficos locais, regionais e nacionais. Atua com segurança, ética profissional e respeito ao ambiente, à cultura e à legislação. Intermedia as relações entre visitantes, comunidade local e os prestadores de serviços. Estrutura e executa opções de roteiros e itinerários turísticos de acordo com interesses, expectativas ou necessidades específicas.

#### **Área de atuação / Mercado de Trabalho**

❖ Hotéis; Entidades associativas; Empresas de transportes; Agências de receptivo local; Parques naturais e temáticos; Museus, centros e espaços culturais; Secretarias e órgãos de turismo municipais; Prestadores de serviços de forma autônoma; Agências de viagem e operadoras de turismo.

#### **3.4. Organização Curricular**

A organização curricular está adequada às funções produtivas pertinentes à formação profissional, conforme o item 2.9 deste parecer, e atendem o previsto no CNCT do Mec.

##### **3.4.1. Proposta de Estágio**

O curso não prevê estágio obrigatório para os alunos, em conformidade com as legislações vigentes sobre o tema.

#### **3.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores**

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências são adequados aos critérios da instituição e também às disposições da legislação educacional.

#### **3.6. Critérios de Avaliação**

Os critérios de avaliação são adequados aos critérios da instituição e também às disposições da legislação educacional.

#### **3.7. Instalações e Equipamentos**

As instalações e equipamentos estão adequados para o desenvolvimento de competências e de habilidades que constituem o perfil profissional da habilitação, e atendem o previsto no CNCT do Mec.

#### **3.8. Pessoal Docente e Técnico**

Os docentes são contratados mediante concurso público ou processo seletivo. O plano de curso indica os requisitos de formação e qualificação, que atendem à Deliberação CEE 162/2018, alterada pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 169/2018, alterada pela Indicação CEE 177/2019.

#### **3.9. Certificado(s) e Diploma**

O curso prevê certificação intermediária, com o que estamos de acordo.

#### **4. Parecer do Especialista**

Sou favorável à reformulação do curso ..... na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas, e que a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho.

#### 5. Qualificação do Especialista

##### 5.1. Nome

Laura Umbelina Santi

RG 16.767.969-7

CPF 068.449.348-90

Registro no Conselho Profissional da Categoria

##### Formação Acadêmica

Bacharelado em Turismo pela PUC Campinas.

Pós-Graduada em Administração Hoteleira pelo SENAC – Campus Águas de São Pedro e Mestra em Ciência da Informação pela PUC Campinas.

Formação como Guia de Turismo pela Graffit Viagens e Turismo.

##### Experiência Profissional

Foi empreendedora de loja de comércio, cozinha comercial e de agência de viagens.

Iniciou no magistério, primeiramente no Ensino Médio, como professora de Turismo no Colégio Dr. Tomás Alves, do Distrito de Sousas, em Campinas/SP; em seguida, tornou-se professora dos Cursos de Turismo e de Hotelaria da PUC Campinas, onde permaneceu por 22 anos e nos Cursos de Hotelaria do SENAC de Águas de São Pedro, Graduação e Pós Graduação, por quase 18 anos.

É empresária e consultora da empresa Usina do Conhecimento - Palestras, Eventos e Consultoria em Inteligência Empresarial e Pública LTDA, nas áreas de Planejamento e Gestão Turística, Treinamento Profissional e para a Vida em Sociedade, Gastronomia, Economia Criativa e Organização de Eventos ([www.usinadoconhecimento.com.br](http://www.usinadoconhecimento.com.br) <<http://www.usinadoconhecimento.com.br>> ).

É uma das idealizadoras/produtoras dos eventos SoulLocal Festival da Economia Criativa e Trilhas do Conhecimento da Economia Criativa.

Prestou consultoria e assistência por mais de uma década na organização do Jaguariúna Rodeo Festival e da Expoflora (Holambra/SP).

## PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 18-10-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Dário Luiz Martins**, R.G. 24.617.929-6 e **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749, para procederem a análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**, incluindo as **Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** e de **GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL/AMÉRICA DO SUL**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps.

São Paulo, 18 de outubro de 2021.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador do Ensino Médio e Técnico*

## APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, revogada pela Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018, alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019, alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “**Turismo, Hospitalidade e Lazer**”, referente à **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**, incluindo as **Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** e de **GUIA DE TURISMO EXCURSÃO NACIONAL – BRASIL/AMÉRICA DO SUL**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 30-10-2021.

São Paulo, 28 de outubro de 2021.

---

**Amneris Ribeiro  
Caciatori**

**R.G. 29.346.971-4**

**Gestora de Supervisão  
Educacional**

---

**Dário Luiz Martins**

**R.G. 24.617.929-6**

**Gestor de Supervisão  
Educacional**

---

**Sebastião Mário dos Santos**

**R.G. 4.463.749**

**Gestor de Informação e  
Legislação**

## PORTARIA CETEC Nº 2158, DE 29-10-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, na Resolução SE 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, na Deliberação CEE 162/2018 e na Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019) e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei 9394/96 e do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, os Planos de Cursos das seguintes Habilitações Profissionais, nos seus respectivos eixos tecnológicos:

I – no Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”: Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação.

II – no Eixo Tecnológico “Controle e Processos Industriais”:

- a) Técnico em Eletroeletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Manutenção Eletroeletrônica;
- b) Técnico em Mecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico de Processos Industriais.

III – no Eixo Tecnológico “Gestão e Negócios”:

- a) Técnico em Contabilidade;
- b) Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Finanças;
- c) Técnico em Marketing, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Marketing e de Assistente de Marketing;
- d) Técnico em Transações Imobiliárias, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Avaliador Imobiliário.

IV – no Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação”:

- a) Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores;
- b) Técnico em Redes de Computadores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Instalador e Operador de Redes de Computadores e de Assistente de Implantação de Infraestrutura de Redes de Computadores.

V – no Eixo Tecnológico “Produção Alimentícia”: Técnico em Alimentos, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Operações de Higienização e Qualidade e de Analista de Alimentos.

VI – no Eixo Tecnológico “Produção Cultural e Design”: Técnico em Design Gráfico, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Processos Criativos e de Desenhista de Projetos Visuais.

**VII – no Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”:**

- a) Técnico em Gastronomia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha;
- b) **Técnico em Guia de Turismo, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP e Excursão Nacional Brasil/América do Sul.**

Artigo 2º - Os cursos referidos no artigo anterior estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 29-10-2021.

Artigo 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

São Paulo, 28 de outubro de 2021.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador do Ensino Médio e Técnico*

**Publicada no DOE de 30-10-2021, Poder Executivo, Seção I, página 76.**

## **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022**

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, na Resolução SE 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, na Deliberação CEE 207/2022 e na Indicação CEE 215/2022 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

**Artigo 1º** - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei 9394/96 e do item 1.15 da Indicação CEE 215/2022, os Planos de Cursos das seguintes Habilitações Profissionais:

### **I – No eixo tecnológico de Ambiente e Saúde:**

- a) Técnico em Agente Comunitário de Saúde;
- b) Técnico em Cuidados de Idosos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- c) Técnico em Enfermagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- d) Técnico em Equipamentos Biomédicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Equipamentos Biomédicos;
- e) Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Farmácia;
- f) Técnico em Meio Ambiente, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Meio Ambiente;
- g) Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação;
- h) Técnico em Órteses e Próteses;
- i) Técnico em Prótese Dentária, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Prótese Dentária;
- j) Técnico em Saúde Bucal, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Saúde Bucal.

### **II – No eixo tecnológico de Controle e Processos Industriais:**

- a) Técnico em Automação Industrial, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Instrumentação Industrial;
- b) Técnico em Eletroeletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Manutenção Eletroeletrônica;
- c) Técnico em Eletromecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Operador e Reparador de Sistemas Eletromecânicos;
- d) Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica;
- e) Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Operador e Instalador de Circuitos Elétricos Prediais;

- f) Técnico em Manutenção Automotiva, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Manutenção Automotiva e de Assistente Técnico em Manutenção Automotiva;
- g) Técnico em Manutenção de Máquinas Pesadas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Manutenção de Máquinas Pesadas;
- h) Técnico em Mecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico de Processos Industriais;
- i) Técnico em Mecatrônica, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Mecatrônica e de Assistente Técnico de Mecatrônica;
- j) Técnico em Metalurgia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Laboratorista Metalográfico;
- k) Técnico em Soldagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico em Soldagem.

### **III – No eixo tecnológico de Desenvolvimento Educacional e Social:**

- a) Técnico em Arquivo;
- b) Técnico em Biblioteconomia;
- c) Técnico em Desenvolvimento Comunitário.

### **IV – No eixo tecnológico de Gestão e Negócios:**

- a) Técnico em Administração, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Administrativo e de Assistente Administrativo;
- b) Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial;
- c) Técnico em Comércio Exterior, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Comércio Exterior;
- d) Técnico em Contabilidade;
- e) Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Finanças;
- f) Técnico em Logística, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Logística de Assistente de Logística;
- g) Técnico em Marketing, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Marketing e de Assistente de Marketing;
- h) Técnico em Secretariado, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Secretaria e de Assessor Empresarial e de Eventos;
- i) Técnico em Seguros, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Seguros;
- j) Técnico em Serviços Jurídicos;
- k) Técnico em Serviços Públicos;
- l) Técnico em Transações Imobiliárias, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Avaliador Imobiliário.

### **V – No eixo tecnológico de Informação e Comunicação:**

- a) Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores;
- b) Técnico em Informática, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Suporte em Computadores e de Auxiliar de Suporte em Informática;
- c) Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites;
- d) Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática e de Auxiliar em Manutenção e Suporte em Informática;
- e) Técnico em Programação de Jogos Digitais, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Tratamento de Imagens e Documentação de Jogos Digitais e de Programador Multimídia;
- f) Técnico em Redes de Computadores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Instalador e Operador de Redes de Computadores e de Assistente de Implantação de Infraestrutura de Redes de Computadores.
- g) Técnico em Telecomunicações, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico em Telecomunicações.

#### **VI – No eixo tecnológico de Infraestrutura:**

- a) Técnico em Agrimensura, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Campo e de Operador de Instrumentos Topográficos;
- b) Técnico em Desenho de Construção Civil, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico de Projetos de Construção Civil;
- c) Técnico em Edificações, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista em Edificações;
- d) Técnico em Estradas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Laboratorista de Obras de Pavimentação;
- e) Técnico em Hidrologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico de Hidrologia;
- f) Técnico em Portos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Processos Portuários;
- g) Técnico em Saneamento, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Laboratorista de Saneamento e de Laboratorista de Saneamento e Controle Ambiental;
- h) Técnico em Transporte Metroferroviário, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Operacional de Transporte Metroferroviário;
- i) Técnico em Transporte Rodoviário, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Operacional de Transporte Rodoviário.

#### **VII – No eixo tecnológico de Produção Alimentícia:**

- a) Técnico em Agroindústria, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Técnico em Processamento de Produtos de Origem Animal;
- b) Técnico em Panificação, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar nos Processos de Panificação e de Supervisor de Produção na Indústria de Panificação;
- c) Técnico em Viticultura e Enologia, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Analista da Qualidade de Produtos Derivados da Uva e do Vinho e de Operador de Processos de Vinificação.

#### **VIII – No eixo tecnológico de Produção Cultural e Design:**

- a) Técnico em Canto;
- b) Técnico em Dança;
- c) Técnico em Design de Interiores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Desenhista Copista e de Desenhista Projetista;
- d) Técnico em Design de Móveis;
- e) Técnico em Design Gráfico, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Processos Criativos e de Desenhista de Projetos Visuais;
- f) Técnico em Fabricação de Instrumentos Musicais;
- g) Técnico em Instrumento Musical;
- h) Técnico em Modelagem do Vestuário, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Confecção e de Desenhista Técnico de Produto de Moda;
- i) Técnico em Multimídia, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Projetos Multimídia e de Editor de Projetos Multimídia;
- j) Técnico em Museologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Mediador em Museus;
- k) Técnico em Processos Fotográficos, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Fotográfico e de Assistente Fotográfico;
- l) Técnico em Produção de Áudio e Vídeo, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Assistente de Produção em Áudio e Vídeo e de Editor de Som e de Imagem;
- m) Técnico em Regência;
- n) Técnico em Teatro.

#### **IX – No eixo tecnológico de Produção Industrial:**

- a) Técnico em Açúcar e Álcool, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Processos de Produção de Açúcar e Álcool;
- b) Técnico em Biotecnologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório em Biotecnologia;
- c) Técnico em Celulose e Papel, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório de Celulose e Papel;
- d) Técnico em Curtimento, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente em Processamento de Peles;

- e) Técnico em Móveis, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Operacional em Fabricação de Móveis;
- f) Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico;
- g) Técnico em Vestuário, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Confecção e de Desenhista Técnico de Vestuário.
- h) Técnico em Vidro, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Vidro.

#### **X – No eixo tecnológico de Recursos Naturais:**

- a) Técnico em Agricultura, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente de Processamento de Produtos Agropecuários;
- b) Técnico em Agroecologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Agroecologia;
- c) Técnico em Agronegócio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Supervisão de Produção Agropecuária;
- d) Técnico em Cafeicultura, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Supervisor de Produção em Cafeicultura;
- e) Técnico em Florestas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Florestas;
- f) Técnico em Mineração, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Pesquisa Mineral e de Auxiliar em Lavra de Minas;
- g) Técnico em Zootecnia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Veterinário.

#### **XI – No eixo tecnológico de Segurança:**

- a) Técnico em Segurança do Trabalho, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Segurança do Trabalho.

#### **XII – No eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer:**

- a) Técnico em Agenciamento de Viagem, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Assistente de Serviços Turísticos, de Promotor de Produtos Turísticos, de Guia de Turismo Regional/SP e de Guia de Turismo Excursão Nacional – Brasil/América Do Sul;
- b) Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Recepcionista de Eventos;
- c) Técnico em Gastronomia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha;
- d) Técnico em Guia de Turismo, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP e Excursão Nacional Brasil/América do Sul.
- e) Técnico em Hospedagem, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Recepcionista em Meios de Hospedagem e de Assistente de Governança;
- f) Técnico em Lazer, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Lazer e Recreação.

g) Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

**Artigo 2º** – Os cursos referidos no artigo anterior estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 8-6-2022.

**Artigo 3º** – Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

São Paulo, 08 de junho de 2022.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador do Ensino Médio e Técnico*

**Publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – Página 57.**

## ANEXO I - MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES

MATRIZ CURRICULAR							
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO				Plano de Curso	581
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.							
MÓDULO I				MÓDULO II			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.1 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Nacional e América do Sul	00	100	100
I.2 – Aplicativos Informatizados	00	40	40	II.2 – Roteirização Turística	00	100	100
I.3 – Turismo e Hospitalidade	00	60	60	II.3 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40
I.4 – Aspectos Históricos e Geográficos aplicados ao Turismo	60	00	60	II.4 – Espanhol Instrumental	40	00	40
I.5 – Patrimônio, Museu e Turismo Cultural	100	00	100	II.5 – Primeiros Socorros e Segurança no Turismo	60	00	60
I.6 – Inglês Instrumental	40	00	40	II.6 – Planejamento e Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Guia de Turismo	00	100	100
I.7 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	00	100	100	II.7 – Empreendedorismo e Inovação no Turismo	60	00	60
I.8 – Turismo e Meio Ambiente	60	00	60				
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP E EXCURSÃO NACIONAL BRASIL/AMÉRICA DO SUL			
<b>Total da Carga Horária Teórica</b>	500 horas-aula			<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	80 horas		
<b>Total da Carga Horária Prática</b>	500 horas-aula			<b>Estágio Supervisionado</b>	Este curso não requer Estágio Supervisionado.		
<b>Observação</b>	A carga horária descrita como <b>prática</b> é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.						

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Govorno do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

<b>MATRIZ CURRICULAR</b>							
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO (2,5)				Plano de Curso	<b>581</b>
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.							
MÓDULO I				MÓDULO II			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.1 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Nacional e América do Sul	00	100	100
I.2 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	II.2 – Roteirização Turística	00	100	100
I.3 – Turismo e Hospitalidade	00	50	50	II.3 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50
I.4 – Aspectos Históricos e Geográficos aplicados ao Turismo	50	00	50	II.4 – Espanhol Instrumental	50	00	50
I.5 – Patrimônio, Museu e Turismo Cultural	100	00	100	II.5 – Primeiros Socorros e Segurança no Turismo	50	00	50
I.6 – Inglês Instrumental	50	00	50	II.6 – Planejamento e Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Guia de Turismo	00	100	100
I.7 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	00	100	100	II.7 – Empreendedorismo e Inovação no Turismo	50	00	50
I.8 – Turismo e Meio Ambiente	50	00	50				
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP E EXCURSÃO NACIONAL BRASIL/AMÉRICA DO SUL			
<b>Total da Carga Horária Teórica</b>	500 horas-aula			<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	80 horas		
<b>Total da Carga Horária Prática</b>	500 horas-aula			<b>Estágio Supervisionado</b>	Este curso não requer Estágio Supervisionado.		
<b>Observação</b>	A carga horária descrita como <b>prática</b> é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.						

## ANEXO II - MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS

MATRIZ CURRICULAR							
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO				Plano de Curso	581
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.							
MÓDULO I				MÓDULO II			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.1 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Nacional e América do Sul	00	100	100
I.2 – Aplicativos Informatizados	00	40	40	II.2 – Roteirização Turística	00	100	100
I.3 – Turismo e Hospitalidade	00	60	60	II.3 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40
I.4 – Aspectos Históricos e Geográficos aplicados ao Turismo	60	00	60	II.4 – Espanhol Instrumental	40	00	40
I.5 – Patrimônio, Museu e Turismo Cultural	100	00	100	II.5 – Primeiros Socorros e Segurança no Turismo	60	00	60
I.6 – Inglês Instrumental	40	00	40	II.6 – Planejamento e Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Guia de Turismo	00	100	100
I.7 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	00	100	100	II.7 – Empreendedorismo e Inovação no Turismo	60	00	60
I.8 – Turismo e Meio Ambiente	60	00	60				
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de <b>GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP E EXCURSÃO NACIONAL BRASIL/AMÉRICA DO SUL</b> Habilitação Profissional de <b>TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO</b>			
<b>Total da Carga Horária Teórica</b>	500 horas-aula			<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	80 horas		
<b>Total da Carga Horária Prática</b>	500 horas-aula			<b>Estágio Supervisionado</b>	Este curso não requer Estágio Supervisionado.		
<b>Observação</b>	A carga horária descrita como <b>prática</b> é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.						

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Govorno do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

<b>MATRIZ CURRICULAR</b>							
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de <b>TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO</b> (2,5)				Plano de Curso	581
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.							
MÓDULO I				MÓDULO II			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.1 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Nacional e América do Sul	00	100	100
I.2 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	II.2 – Roteirização Turística	00	100	100
I.3 – Turismo e Hospitalidade	00	50	50	II.3 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50
I.4 – Aspectos Históricos e Geográficos aplicados ao Turismo	50	00	50	II.4 – Espanhol Instrumental	50	00	50
I.5 – Patrimônio, Museu e Turismo Cultural	100	00	100	II.5 – Primeiros Socorros e Segurança no Turismo	50	00	50
I.6 – Inglês Instrumental	50	00	50	II.6 – Planejamento e Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Guia de Turismo	00	100	100
I.7 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	00	100	100	II.7 – Empreendedorismo e Inovação no Turismo	50	00	50
I.8 – Turismo e Meio Ambiente	50	00	50				
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de <b>GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP E EXCURSÃO NACIONAL BRASIL/AMÉRICA DO SUL</b> Habilitação Profissional de <b>TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO</b>			
<b>Total da Carga Horária Teórica</b>	500 horas-aula			<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	80 horas		
<b>Total da Carga Horária Prática</b>	500 horas-aula			<b>Estágio Supervisionado</b>	Este curso não requer Estágio Supervisionado.		
<b>Observação</b>	A carga horária descrita como <b>prática</b> é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.						