

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	30-09-2021
Número do Plano	599
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Plano de Curso para	
01. Habilitação	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM
MÓDULO I + II	GASTRONOMIA
	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de
	AUXILIAR DE COZINHA
Carga Horária	800 horas
Estágio	000 horas
TCC	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 em Gastronomia

Pós-graduada em Gestão de Negócios Hoteleiros

Licenciada em Pedagogia

Tecnóloga em Hotelaria

Professora 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

Talita Trejo Silva Gomes

Tecnologia em Gestão Financeira
Assessora Administrativa
Ceeteps

Equipe de Professores Especialistas

Adilson Luis Amatto

Tecnólogo em Gastronomia
Bacharel em Comunicação Social
Especialista em Comunicação Organizacional e Viticultura e Enologia
Etec Benedito Storani

Esmeralda Macedo Serpa

Mestra em Educação
Bacharela em Turismo
Etec Benedito Storani

Henrique Santos do Nascimento

Mestre em Educação: Psicologia da Educação
Pós-Graduado em Panificação em Confeitaria
Tecnólogo em Gastronomia
Etec Uirapuru

Marcelli Chufi Nobre Carmo

Pós-graduada em Gastronomia e Negócios
Especialista em Nutrição Clínica
Bacharela em Nutrição
Etec Santa Ifigênia

Mirela Papassoni de Oliveira Baratela

Pós-graduada em Unidades de Alimentação
Pós-graduada em Gastronomia e Negócios
Especialista em Nutrição Clínica
Bacharela em Nutrição
Etec Santa Ifigênia

Parceiros

Restaurante Amadeu

CNPJ: 11.957.870/0001 70
Igor Furlan
Proprietário e Chef de Cozinha

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	7
CAPÍTULO 2	REQUISITOS DE ACESSO	12
CAPÍTULO 3	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	13
CAPÍTULO 4	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	23
CAPÍTULO 5	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	86
CAPÍTULO 6	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....	87
CAPÍTULO 7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	90
CAPÍTULO 8	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	123
CAPÍTULO 9	CERTIFICADO E DIPLOMA.....	146
	PARECER TÉCNICO	147
	PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 18-10-2021	152
	APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO.....	153
	PORTARIA CETEC Nº 2158, DE 29-10-2021.....	154
	ANEXO - MATRIZES CURRICULARES.....	156

CAPÍTULO 1

JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

Nos últimos anos, vê-se com enorme clareza a evolução do termo “gastronomia” no meio social. Após o avanço da globalização, as técnicas culinárias que antes eram difundidas somente em seus redutos autóctones como França e Itália, hoje, estão à mão dos gastrônomos e cozinheiros mais entusiastas em suas profissões, permitindo que façam desconstrução e reconstrução de preparações, preservando as técnicas tradicionais e experimentando as modernas, impulsionando, assim, um mercado que se encontra mais atento às inovações e disposto a experiências sensoriais.

Soma-se a isso a existência de mais de um milhão de estabelecimentos, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL). Tal cenário reforça, de forma relevante, a importância da gastronomia, que é a única atividade comercial presente de norte a sul, leste a oeste, em milhares de municípios. Destaca-se, especificamente, a cidade de São Paulo, um dos maiores centros gastronômicos do mundo, que possui o maior número de estabelecimentos em alimentação. Segundo dados da Secretaria Especial de Comunicação do Município, os serviços que envolvem a gastronomia simbolizam 6,1% dos ocupados residentes em São Paulo, o que representam 372,8 mil pessoas. Além disso, o número de empregos formais do setor registrou um crescimento de 58% nos últimos dez anos.

O mercado gastronômico também tem gerado grandes oportunidades de negócios, visto que, no Brasil, a alimentação fora do lar representa 33% dos gastos com alimentos e bebidas, o que deve levar todo setor de *food service* a movimentar por volta de R\$ 300 bilhões ao ano. Nesse aspecto, o segmento tem se mostrado um dos mais fortes da economia brasileira, atraindo empreendedores e impulsionando quem já trabalha no ramo (FELIX, 2021).

Diante deste quadro, sabe-se que são inúmeros os fatores de expansão do segmento de alimentação, sendo eles: os novos modelos de negócios e serviços em sintonia com as demandas dos consumidores; as mudanças no estilo de vida da população voltada para a

alimentação mais conveniente, saudável e prática; a rápida expansão dos serviços de entrega “*delivery*”; e, a era da total conectividade com a massificação do uso de novas tecnologias de informação, alterando a forma de consumir, distribuir e produzir as refeições.

Assim, esse crescimento exponencial carrega a geração de muitos empregos na área. Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) 2018, são mais de 450 mil ofertas de vagas entre cozinhas profissionais, cantinas, botecos e restaurantes de luxo, e apresenta-se como um dos setores que mais emprega profissionais. Por trás dos números grandiosos e da importância social da gastronomia estão mais de dois milhões de empresários que geram emprego, fomentam a gastronomia brasileira, oferecem à população alternativas de lazer e promovem mudanças positivas nas vizinhanças em que seus estabelecimentos estão localizados. É possível notar que os negócios em serviços de alimentação são, em sua maioria, intensivos em mão de obra com alto grau de contato com os clientes e oferecem prestação de serviços atreladas à produção e consumo de produtos com alta diversificação em suas tipologias e possibilidades de personalização ou padronização da produção.

Diante dessa realidade expansiva, faz-se necessário investir na formação de profissionais Técnicos em Gastronomia, pois as operações dos estabelecimentos de processamento de alimentos só terão sucesso se empregarem mão de obra qualificada e atualizada, imprescindível para operação e transformação do insumo em produto.

A oportunidade de formação em Técnico em Gastronomia é convidativa por várias razões e uma delas é a versatilidade dos campos de trabalho, tais como, restaurantes, hotéis, resorts, navios, empresas de eventos, entre outros espaços. Ademais, o profissional pode priorizar as criações gastronômicas assim como explorar suas habilidades de liderança e empreendedorismo para gerenciar um restaurante, por exemplo. A formação tem enfoque na educação profissional, na construção de cidadãos críticos, autônomos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento sustentável e zelando pela saúde dos clientes.

Fontes de Consulta

Com o crescimento do setor, empresários do Amazonas fazem “Upgrade” em restaurantes. **Abrasel**, 19 de novembro de 2018. Disponível em:

<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/com-crescimento-do-setor-empresarios-do-amazonas-fazem-upgrade-em-restaurantes/> Acesso em 22 de abr. 2021.

FELIX, Philippe. O crescimento e a influência do mercado gastronômico nos setores da economia e dos negócios. **Conceituado**. 2021. Disponível em: <https://www.conceituado.com/gastronomia/o-crescimento-e-a-influencia-do-mercado-gastronomico-nos-setores-da-economia-e-dos-negocios>. Acesso em 22 de abr. 2021.

PESQUISA traça o panorama do setor gastronômico na cidade de São Paulo. **Secretaria Especial de Comunicação**, São Paulo, 10 de julho de 2019. Disponível em: <http://www.capital.sp.gov.br/noticia/pesquisa-traca-o-panorama-do-setor-gastronomico-na-cidade-de-sao-paulo>. Acesso em 18 de abr. 2021.

1.2. Objetivos

O curso de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- acompanhar projetos da área de Gastronomia;
- elaborar, planejar e executar eventos gastronômicos;
- Identificar as tendências de mercado em gastronomia;
- auxiliar na gestão de estoques e custos em alimentação;
- planejar, executar e supervisionar produções gastronômicas;
- propor ações de intervenção solidária na comunidade em que atua;
- desenvolver e executar fichas técnicas para produções gastronômicas;
- supervisionar e preparar os alimentos de acordo com os padrões de segurança dos alimentos;
- identificar os mais diversos tipos de cozinha e colaborar com a elaboração e revisão de cardápios;
- coordenar equipes de trabalho e intermediar as relações entre os diversos setores, envolvendo o preparo de alimentos;
- monitorar a execução dos processos de seleção, classificação, armazenamento, higienização, pré-preparo e preparo de gêneros perecíveis e não perecíveis;
- construir postura ética, princípios de relacionamento humano e cidadania, além de utilizar uma linguagem adequada na comunicação com clientes e grupos de trabalho.

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
27711-05 – Supervisor de cozinha - Subchefe de cozinha
5132-05 – Cozinheiro Geral - Cozinheiro de restaurante, Merendeiro
5132-10 - Cozinheiro do serviço doméstico
5132-15 - Cozinheiro industrial - Cozinheiro de restaurante de indústria
5132-20 - Cozinheiro de hospital - Cozinheiro hospitalar
5132-25 - Cozinheiro de embarcações - Cozinheiro de bordo
5135-05 - Auxiliar nos serviços de alimentação

CAPÍTULO 2

REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** 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 II

Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA

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

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA

O **AUXILIAR DE COZINHA** é o profissional que atua na elaboração do *mise en place* de cozinha e auxilia no preparo dos pratos, utilizando métodos de cocção e de segurança dos alimentos. Organiza, confere e controla a limpeza e higiene dos alimentos e do ambiente. Monta e desmonta praças, carrinhos e balcões.

Perfil Empreendedor

Possui perfil empreendedor intermediário caracterizado por demonstrar atribuições tanto voltadas para o intraempreendedorismo quanto para o empreendedorismo externo. É um perfil capaz de tomar decisões táticas, gerenciar processos e projetos, organizar equipes, estabelecer redes de contatos e implantar inovações na melhoria de processos ou em novas formas de resolver problemas e desenvolver produtos na área da Gastronomia.

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Bares.
- ❖ Eventos.
- ❖ *Catering*.

- ❖ Lanchonetes.
- ❖ Restaurantes.
- ❖ Cozinha industrial.
- ❖ Meios de hospedagem.
- ❖ Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas.
- ❖ Demais estabelecimentos que ofereçam refeições.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- ❖ Demonstrar atenção.
- ❖ Construir redes de contatos.
- ❖ Demonstrar ética profissional.
- ❖ Evidenciar autonomia intelectual.
- ❖ Apresentar criticidade e criatividade.
- ❖ Zelar pela aparência e higiene pessoal.
- ❖ Apresentar capacidade de organização.
- ❖ Evidenciar noções de empreendedorismo.
- ❖ Apresentar capacidade de trabalhar em equipe.
- ❖ Demonstrar persistência na realização de tarefas.
- ❖ Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão.
- ❖ Evidenciar capacidade de adoção comportamental segundo as circunstâncias do ambiente.
- ❖ Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se aos novos protocolos e novas dinâmicas.
- ❖ Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.

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

MÓDULO I

- Aplicar as técnicas da confeitaria.
- Aplicar as técnicas de panificação.
- Sistematizar o processo de produção de preparações.
- Realizar *mise en place* de acordo com as preparações.

- Empregar métodos de cocção adequados às preparações.
- Preparar bases de cozinha para produções gastronômicas.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
- Aplicar técnicas gastronômicas em diferentes grupos de alimentos.
- Relacionar conceitos de nutrição com manutenção da saúde e bem-estar.
- Utilizar a gastronomia como elemento de influência na hospitalidade e no turismo.
- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.
- Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.
- Analisar os aspectos históricos e culturais da gastronomia na produção de diversas preparações.
- Aplicar normas de controle higiênico, sanitário e de segurança no trabalho em serviços de alimentação.
- Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e da legislação ambiental.
- Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.
- Pesquisar e analisar informações da área de Gastronomia, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.
- Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
- Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Gastronomia por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.
- Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Gastronomia, de acordo com normas e convenções específicas.

MÓDULO II

- Construir portfolio profissional.
- Produzir preparações gastronômicas.
- Ambientar espaços para eventos gastronômicos.
- Avaliar técnicas e procedimentos da cozinha fria.

- Executar diferentes tipos de eventos gastronômicos.
- Elaborar preparação culinária conforme ficha técnica.
- Executar procedimentos de administração aplicados na área de Gastronomia.
- Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.
- Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Aplicar normas e regras de cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos gastronômicos.
- Identificar nichos de mercado e novas oportunidades de atuação na área de Gastronomia.
- Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.
- Identificar novos produtos, equipamentos e utensílios para produções na cozinha contemporânea.
- Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

MÓDULO II

- ❖ Elaborar o briefing do evento.
- ❖ Aplicar as normas de etiqueta social.
- ❖ Confeccionar e personalizar portfólio.
- ❖ Desenvolver produções gastronômicas.
- ❖ Organizar os processos e rotinas de trabalho.
- ❖ Auxiliar nas operações de custos dos alimentos.
- ❖ Organizar operações de estoque e fornecedores.
- ❖ Administrar cardápios para serviços gastronômicos.
- ❖ Produzir preparações de acordo com as técnicas de cozinha contemporânea.
- ❖ Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes.
- ❖ Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.
- ❖ Realizar serviços voltados à cozinha fria, adequando-os aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Desenvolver novos fornecedores.
- ❖ Analisar oportunidades e nichos de ação inovadora na área de Gastronomia.
- ❖ Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes.
- ❖ Desenvolver, elaborar e adequar produtos e serviços voltados à gastronomia de acordo com os perfis de mercado.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – ORGANIZAR O TRABALHO NO AMBIENTE GASTRONÔMICO

- Desenvolver cardápios.
- Elaborar e testar receitas.
- Expedir ordem de serviço.
- Comprar e selecionar insumos.
- Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares.
- Definir horários de execução e término de tarefas, conforme prioridades.

B – REALIZAR O PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

- Separar os insumos.
- Executar o pré-preparo da produção.
- Elaborar o *mise en place* das preparações.
- Organizar ingredientes conforme a produção.
- Executar pré-preparo de alimentos conforme avaliação da ficha técnica.

C – PREPARAR ALIMENTOS

- Produzir a preparação final.
- Fazer a apresentação dos pratos.
- Controlar desperdícios de alimentos.
- Elaborar produções gastronômicas (brasileira, internacional e contemporânea).
- Aplicar técnicas de cozinha contemporânea no desenvolvimento das preparações.
- Realizar serviços voltados à cozinha fria, adequando-os aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade.

D – FINALIZAR ALIMENTOS

- Porcionar as preparações.
- Realizar análise sensorial dos alimentos.
- Encaminhar as produções para o local apropriado.
- Decorar pratos de acordo com a apresentação pré-definida.

E– PLANEJAR EVENTOS GASTRONÔMICOS

- Interpretar o briefing.
- Ambientar o espaço físico.
- Orientar a brigada de trabalho.
- Controlar as refeições servidas.
- Elaborar cardápios para eventos.
- Solicitar a matéria-prima para o evento.

F – ORGANIZAR OS PROCESSOS DE GESTÃO

- Avaliar fornecedores.
- Orientar equipes de trabalho.
- Construir portfólio profissional.
- Aplicar ferramentas de marketing.
- Apurar custos e realizar precificação.
- Organizar procedimentos de compras.
- Aplicar ferramentas para controle de estoque.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

MÓDULO I

SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Preencher fichas técnicas com indicadores.
- ❖ Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos.
- ❖ Preparar alimentos, utilizando técnicas básicas de cozinha.
- ❖ Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.
- ❖ Desenvolver preparações das áreas de panificação e confeitaria.
- ❖ Utilizar os softwares e aplicativos para os serviços de Gastronomia.
- ❖ Realizar *mise en place* e pré-preparo para procedimentos culinários.
- ❖ Contextualizar os aspectos históricos da gastronomia e da hospitalidade.
- ❖ Elaborar banco de dados com informações do segmento da Gastronomia.
- ❖ Organizar o ambiente e distribuir a brigada de trabalho no espaço gastronômico.
- ❖ Aplicar métodos de controle higiênico e sanitário nos serviços de alimentação, seguindo novos protocolos.
- ❖ Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.
- ❖ Pesquisar em diversas fontes de informação e utilizar as ferramentas da tecnologia para construção de banco de dados.
- ❖ Garantir o cumprimento das normas sanitárias e de segurança do local de trabalho, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs).

ÁREA DE ATIVIDADES

A – INICIAR ATIVIDADES NA COZINHA

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

B – ORGANIZAR O TRABALHO

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

C – REALIZAR O PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

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

D – PREPARAR ALIMENTOS

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

E – FINALIZAR ALIMENTOS

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

F – REALIZAR ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- Etiquetar alimentos.
- Controlar temperatura de alimentos.

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

G – HIGIENIZAR UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E FECHAR COZINHA

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

H – EMPREGAR TÉCNICAS DE HOSPITALIDADE DOMÉSTICA E COMERCIAL

- Utilizar técnicas de acolhimento por meio da alimentação.
- Receber com cordialidade, respeitando os protocolos sanitários.
- Aplicar técnicas de acolhimento para brigada de salão e brigada de cozinha.

I – CORRELACIONAR AS PREPARAÇÕES À HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

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

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

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

K – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DA ÁREA PROFISSIONAL EM LÍNGUA MATERNA - PORTUGUÊS

- Redigir documentos técnicos pertinentes à área de Gastronomia, em língua portuguesa.
- Pesquisar vocabulário técnico da área e respectivos conceitos, em língua portuguesa e, em casos específicos, em língua estrangeira.

- Comunicar-se no contexto da área profissional, utilizando a terminologia técnica, científica e tecnológica da área de Gastronomia, em língua materna – língua portuguesa.

L – PESQUISAR E MANTER-SE ATUALIZADO EM RELAÇÃO A PRINCÍPIOS DA ÉTICA NAS RELAÇÕES DE TRABALHO

- Aplicar os códigos de ética profissional.
- Pesquisar princípios referentes à ética nas relações de trabalho.
- Aplicar as regras e regulamentos organizacionais pertinentes à função de Técnico em Gastronomia.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 4

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Modular

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB nº 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP nº 1, de 5-1-2021; 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 GASTRONOMIA** 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.

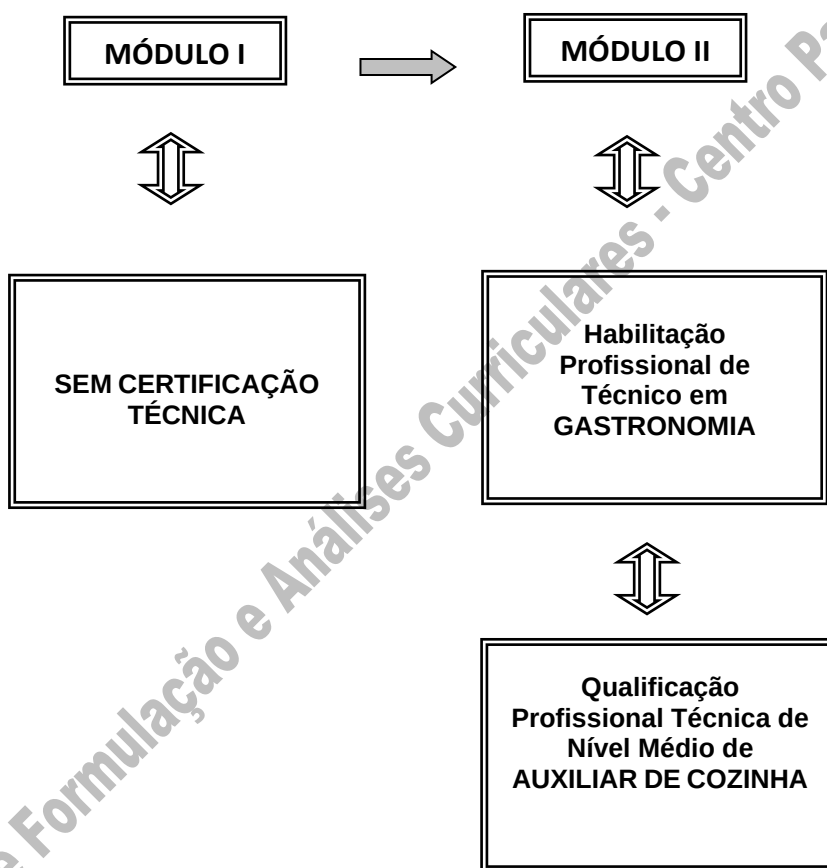
A estrutura curricular que resulta dos diferentes módulos estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações profissionais.

4.2. Itinerário Formativo

O curso de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** 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 receberá o Diploma de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** e a **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA.**, 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 - Aplicativos Informatizados	00	00	60	50	60	50	48	40
I.2 - Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
I.3 - Gastronomia e Hospitalidade	60	50	00	00	60	50	48	40
I.4 - Linguagem, Trabalho E Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.5 - Nutrição e Higiene dos Alimentos	00	00	100	100	100	100	80	80
I.6 - Panificação e Confeitaria	00	00	100	100	100	100	80	80
I.7 - Técnicas Gastronômicas I	00	00	100	100	100	100	80	80
Total	140	150	360	350	500	500	400	400

MÓDULO II – Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA

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 - Eventos Gastronômicos	00	00	100	100	100	100	80	80
II. 2 - Inglês Instrumental	40	50	00	00	40	50	32	40
II. 3 - Negócios em Gastronomia	60	50	00	00	60	50	48	40
II. 4 - Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Gastronomia	00	00	100	100	100	100	80	80
II. 5 - Produções Gastronômicas	00	00	100	100	100	100	80	80
II. 6 - Técnicas Gastronômicas II	00	00	100	100	100	100	80	80
Total	100	100	400	400	500	500	400	400

4.4. Formação Profissional

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

I.1 APLICATIVOS INFORMATIZADOS	
Função: Operação de computadores e de sistemas operacionais Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar os softwares e aplicativos para os serviços de Gastronomia. Elaborar banco de dados com informações do segmento da Gastronomia. Pesquisar em diversas fontes de informação e utilizar as ferramentas da tecnologia para construção de banco de dados.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. 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.	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 de Gastronomia. 1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área.
2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.	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.
Bases Tecnológicas	
Fundamentos de sistemas operacionais • Tipos; • Características; • Funções básicas. Fundamentos de aplicativos de escritório • Ferramentas de processamento e edição de textos: ✓ formatação básica; ✓ organogramas; ✓ desenhos; ✓ figuras; ✓ mala direta; ✓ etiquetas. • Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas:	

- ✓ formatação;
- ✓ fórmulas;
- ✓ funções;
- ✓ gráficos.
- Ferramentas de apresentações:
 - ✓ elaboração de slides e técnicas de apresentação.

Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos

- Armazenamento em nuvem:
 - ✓ sincronização, backup e restauração de arquivos;
 - ✓ segurança de dados.
- Aplicativos de produtividade em nuvem:
 - ✓ 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 através de parâmetros;
- Validação de informações por meio de ferramentas disponíveis na internet.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na internet

- Elementos para construção de um site ou blog;
- Técnicas para publicação de informações em redes sociais:
 - ✓ privacidade e segurança;
 - ✓ produtividade em redes sociais;
 - ✓ ferramentas de análise de resultados.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	60	Total	60 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula

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>

I.2 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	
Função: Execução de procedimentos éticos no ambiente de trabalho	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.	
Valores e Atitudes	
Incentivar comportamentos éticos. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.	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. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.	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. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e da legislação ambiental.	3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem-estar comum e na sustentabilidade.
Bases Tecnológicas	
Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética Ética, moral - Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais. Cidadania, trabalho e condições do cotidiano - Mobilidade; - Acessibilidade; - Inclusão social e econômica; - Estudos de casos. Relações sociais no contexto do trabalho e desenvolvimento de ética regulatória - Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais de cozinha e salão. 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 - Empresas de alimentação – ABRASEL. 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

- Procedimentos para área de “Cozinha”:
 - ✓ programas de coleta seletiva e reciclagem.

Legislação

- Lei Complementar 131/2009, Lei da Transparência – que obriga a União, os estados e os municípios a divulgar seus gastos na Internet em tempo real;
- Lei Federal Nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, dispõe sobre os procedimentos a serem observados pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, com o fim de garantir o acesso a informações previstas no inciso XXXIII do artigo 5º, no inciso II do § 3º do art.37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	40	Prática Profissional	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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>

I.3 GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE	
Função: Estudos na área de Gastronomia e Hospitalidade	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Contextualizar os aspectos históricos da gastronomia e da hospitalidade.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Incentivar o diálogo e a interlocução. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os aspectos históricos e culturais da gastronomia na produção de diversas preparações.	1.1 Identificar os aspectos evolutivos, históricos, culturais e religiosos relacionados à gastronomia.
2. Utilizar a gastronomia como elemento de influência na hospitalidade e no turismo.	2.1 Identificar os conceitos de hospitalidade e sua relação com a gastronomia e o turismo gastronômico. 2.2 Relacionar a demanda aos diversos tipos de restaurantes.
Orientações	
Sugestões de temas para a base História da Alimentação: - Alimentação na Pré-história: alimentação do <i>homo sapiens</i>; revolução na obtenção e uso da carne; revolução agrícola. - Alimentação na Idade Antiga: alimentação neolítica: o pão e a cerveja; alimentação na Mesopotâmia: o mel, o sal, a azeitona, a uva e o vinho; alimentação no Egito antigo: a cevada e o trigo - o desenvolvimento da panificação e a produção dos fornos. - Alimentação na Antiguidade Clássica: alimentação grega - <i>symposion</i>; alimentação romana – <i>convivium</i>. - Alimentação na Idade Média: alimentação na sociedade medieval. - Alimentação na Idade Moderna: civilizações pré-colombianas (produtos dos novos mundos: pimenta, batata, milho, feijões, chocolate, mandioca, tomate, entre outros); - Expansões marítimas: transição de alimentos nativos; as influências de Itália e França (influência da Renascença italiana; os primeiros livros de receitas; as boas práticas à mesa; a corte de Luiz XVI) - Alimentação Contemporânea: as influências da Revolução Francesa; o desenvolvimento da confeitaria; alimentação e os chefs do século XIX e XX - o nascimento dos restaurantes: <i>cuisine classique</i> e <i>nouvelle cuisine</i>. - Alimentação no século XXI: fast food; alimentação sustentável: orgânica, biológica e in natura; novas tendências alimentares - <i>slow food</i>; <i>confort food</i>; <i>finger food</i>; <i>fusion food</i>; <i>Pancs</i>; vegano, vegetariano; pareamento de alimentos e harmonização de sabores.	
Bases Tecnológicas	
Antropologia alimentar - Cultura alimentar e evolução das práticas alimentares. Alimentação nas religiões - Ocidentais; - Orientais; - Matriz africana.	

História da alimentação

- Alimentação na Pré-história;
- Alimentação na Idade Antiga;
- Alimentação na Antiguidade Clássica;
- Alimentação na Idade Média;
- Alimentação na Idade Moderna;
- Alimentação Contemporânea;
- Alimentação no século XXI;
- Cozinha brasileira:
 - ✓ tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil;
 - ✓ principais influências da cozinha brasileira: indígenas, portuguesa e africana.

Hospitalidade na gastronomia

- Gastronomia e hospitalidade:
 - ✓ alimentação, cultura e comensalidade;
- Conceitos e dimensões da hospitalidade
 - ✓ pública;
 - ✓ doméstica;
 - ✓ comercial;
 - ✓ virtual.
- Restauração:
 - ✓ a evolução da gastronomia e a personalização do restaurante.
 - ✓ tipos de restaurantes:
 - restaurantes finos;
 - restaurantes temáticos;
 - restaurantes informais;
 - restaurantes étnicos;
 - buffets e grelhados;
 - restaurantes de serviço rápido;
 - cafés;
 - doceria e *pâtisserie*;
 - padaria e *boulangerie*;
 - lanchonetes;
 - outros.
 - ✓ Tipos de restaurantes de acordo com o ambiente:
 - popular;
 - comercial ou familiar;
 - restaurante internacional, requintado ou clássico;
 - restaurante gastronômico ou gourmet;
 - restaurante temático, típico ou de especialidade;
 - outros.
- Turismo gastronômico:
 - ✓ roteiros gastronômicos regionais, nacionais e internacionais.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.4 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
Valores e Atitudes	
Incentivar o diálogo e a interlocução. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Gastronomia 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 Gastronomia, 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 Gastronomia. 2.3 Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de atuação.
3. Pesquisar e analisar informações da área de Gastronomia, 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 da área de Gastronomia.
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 a terminologia técnico-científica da profissão.	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 Gastronomia

- 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 Gastronomia

Modelos de redação técnica e comercial aplicados à área de Gastronomia

- 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 Gastronomia

- Glossário dos termos utilizados na área de Gastronomia.

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)

Teórica	40	Prática Profissional	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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>

I.5 NUTRIÇÃO E HIGIENE DOS ALIMENTOS	
Função: Estudos conceituais de nutrição Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Preencher fichas técnicas com indicadores. Preparar alimentos, utilizando técnicas básicas de cozinha. Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos. Aplicar métodos de controle higiênico e sanitário nos serviços de alimentação, seguindo novos protocolos. Garantir o cumprimento das normas sanitárias e de segurança do local de trabalho, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs).	
Valores e Atitudes	
Incentivar ações que promovam a cooperação. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Aplicar normas de controle higiênico, sanitário e de segurança no trabalho em serviços de alimentação.	1.1 Identificar os tipos de contaminações e microrganismos. 1.2 Identificar a legislação sanitária vigente para serviços de alimentação. 1.3 Utilizar os princípios de higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos equipamentos e dos utensílios. 1.4 Elencar as medidas de controle de qualidade em todas as etapas de produção dos alimentos. 1.5 Utilizar as normas de segurança do trabalho no ambiente gastronômico.
2. Relacionar conceitos de nutrição com manutenção da saúde e bem-estar.	2.1 Identificar os principais nutrientes, funções e fontes alimentares.
3. Sistematizar o processo de produção de preparações.	3.1 Aplicar técnicas de pesos e medidas para diferentes alimentos. 3.2 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados, mediante o uso de indicadores. 3.3 Registrar em ficha técnica os dados de uma preparação. 3.4 Classificar os gêneros alimentícios, conhecendo as técnicas de seleção, armazenamento, pré-preparo e cocção.
4. Empregar métodos de cocção adequados às preparações.	4.1 Selecionar o método de cocção e conservação adequado às preparações. 4.2 Identificar as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação.
Bases Tecnológicas	
Legislação de controle sanitário para alimentos Órgãos reguladores.	

- Esferas federal, estadual e municipal.

Perigos em alimentos: químicos, físicos e biológicos

- Contaminação cruzada.

Noções de microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos

Fluxo das etapas de produção de alimentos

- Recebimento e armazenamento:
 - ✓ normas e critérios;
 - ✓ instrumentos de controle (planilhas);
 - ✓ controle do prazo de validade.
- Pré-preparo;
- Preparo;
- Distribuição;
- Higienização;
- Resíduos.

Técnica de coleta de amostras de alimentos

Técnica de aferição de temperatura de alimentos e equipamentos nas etapas de produção

Técnicas corretas para higiene

- Pessoal;
- Alimentos;
- Ambiental;
- Equipamentos;
- Utensílios;
- Medidas preventivas de higiene e manipulação de alimentos frente à COVID-19.

Saúde e segurança no trabalho em serviços de alimentação

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

Conceitos gerais em Nutrição

- Alimento, nutriente, dietética, alimentação, entre outros.

Definição, classificação dos nutrientes segundo suas funções, fontes alimentares e efeitos do consumo em excesso ou carência

- Macronutrientes:
 - ✓ carboidratos, proteínas e lipídios.
- Micronutrientes:
 - ✓ vitaminas, minerais.

Pesos e medidas

- Tipos de balanças e técnicas de pesagem dos alimentos.

Conceitos e aplicação de per capita, porção e indicadores dos alimentos

- Fator de correção, índice de cocção, índice de reidratação.

Ficha técnica de preparação

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

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

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

Cardápio

- Definição;
- Aplicabilidade;
- Composição.

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

- Métodos de transmissão de calor;
- Tipos de calor:
 - ✓ seco, úmido e misto.
- Técnicas com emprego de calor.

Métodos de conservação

- Por calor;
- Por frio;
- Técnicas de congelamento;
- Por controle de umidade;
- Por adição de soluto;
- Por defumação;
- Por fermentação;
- Por adição de aditivos;
- Pelo uso de irradiação;
- Pelo uso de gorduras.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

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>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.6 PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Função: Produções de preparações de panificação e confeitaria	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Desenvolver preparações das áreas de panificação e confeitaria.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Incentivar ações que promovam a cooperação.	
Competências	Habilidades
1. Aplicar as técnicas de panificação.	1.1 Utilizar os ingredientes em diferentes produções de pães. 1.2 Empregar técnicas de fermentação. 1.3 Empregar técnicas de balanceamento, porcentagem e rendimento de massas. 1.4 Produzir pães com diferentes características. 1.5 Aplicar as técnicas de modelagem nos diferentes tipos de pães.
2. Aplicar as técnicas da confeitaria.	2.1 Produzir massas da confeitaria. 2.2 Empregar as técnicas de manipulação de açúcar e ovos para elaboração de caldas, merengues, mousses e doces. 2.3 Utilizar diferentes tipos de cremes para produções da confeitaria e panificação. 2.4 Fazer uso de coberturas em preparações de confeitaria e panificação. 2.5 Montar e decorar bolos. 2.6 Usar diferentes bicos para confeitagem. 2.7 Aplicar uso de chocolate na produção de mousses, bombons, coberturas, decorações e esculturas.
Bases Tecnológicas	
Panificação - Fundamentos técnicos da panificação: ✓ funções de cada ingrediente na produção dos pães. - Tipos de fermentações e suas aplicabilidades: ✓ fermento biológico industrializado (fresco e seco); ✓ fermentação natural; ✓ pré fermentações. - Processo de panificação: ✓ balanceamento de receita; ✓ cálculo de porcentagem e rendimento; ✓ medidas, pesos e equivalências. - Técnica de produção de massas para pães: ✓ salgados; ✓ doces; ✓ com farinhas especiais; ✓ com hortaliças;	

- ✓ com fermentação natural;
- ✓ pães especiais.
- Realização de modelagem de acordo com massa produzida;
- Processos de assamento:
 - ✓ sem vaporização;
 - ✓ com vaporização.

Confeitaria

- Técnica de preparo de massas na confeitaria
 - ✓ secas/quebradiças:
 - *brisée*;
 - *sucrée*;
 - *sablée*;
 - *frola*;
 - *crumble*;
 - biscoitos e *pettit-fours*;
 - outras.
- Folhadas;
- Cozida:
 - ✓ pâte *choux*;
 - ✓ churros.
- Líquidas ou levedadas:
 - ✓ crepes;
 - ✓ panquecas americanas;
 - ✓ *clafoutis*.
- Técnicas de produção de bolos:
 - ✓ método cremoso;
 - ✓ método aerado.
- Técnicas de produção de merengues:
 - ✓ francês;
 - ✓ suíço;
 - ✓ italiano.
- Técnicas de produção de caldas:
 - ✓ conceito e modo de preparo;
 - ✓ *coulis*;
 - ✓ praliné;
 - ✓ geleias.
- Técnicas de preparo de cremes:
 - ✓ cozidos:
 - confeitoiro – *patissier*;
 - inglês;
 - creme caramel;
 - zabaione;
 - *bavarois*;
 - *curd*;
 - outros.
 - ✓ frios:
 - manteiga;
 - *chiboust*;
 - *chantilly*;
 - *fouettée*;
 - *mousseline*;
 - diplomata.

- Técnicas de produção de mousses:
 - ✓ patê a bombe;
 - ✓ zabaione.
- Técnica de produção de coberturas:
 - ✓ ganache;
 - ✓ glacês;
 - ✓ glaçagem;
 - ✓ *marshmallow*;
 - ✓ *fondant*;
 - ✓ outras.
- Técnica de montagem e decoração de bolos:
 - ✓ recheio;
 - ✓ estruturação;
 - ✓ aplicação de coberturas:
 - com e sem utilização de bicos de confeitar:
 - chantili, merengue, glacê real, entre outros.
 - pasta americana.
 - ✓ *naked cake*.
- Técnicas de temperagem e manipulação de chocolate.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

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>

I.7 TÉCNICAS GASTRONÔMICAS I	
Função: Organização das atividades de trabalho	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Higienizar ambiente, utensílios, equipamentos e alimentos. Preparar alimentos, utilizando as técnicas básicas de cozinha. Realizar <i>mise en place</i> e pré-preparo para procedimentos culinários. Organizar o ambiente e distribuir a brigada de trabalho no espaço gastronômico.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Desenvolver a criticidade. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Realizar <i>mise en place</i> de acordo com as preparações. 2. Preparar bases de cozinha para produções gastronômicas. 3. Aplicar técnicas gastronômicas em diferentes grupos de alimentos.	1.1 Organizar ambientes de produção de alimentos. 1.2 Selecionar insumos, utensílios e equipamentos para realização <i>mise en place</i> de preparações, de acordo com as fichas técnicas. 2.1 Identificar bases de cozinha em preparações. 2.2 Utilizar bases emulsionadas em preparações. 3.1 Identificar os tipos de carnes, vegetais e ovos. 3.2 Selecionar cortes de acordo com o tipo de carne e vegetais. 3.3 Identificar os métodos de cocção para carnes, vegetais e ovos. 3.4 Preparar massas e risotos. 3.5. Realizar análise sensorial das preparações efetuadas.
Bases Tecnológicas	
Equipamentos e utensílios de cozinha • Tipos; • Finalidades; • Técnicas de utilização; • Manutenção preventiva; • Tipologia de panelas e suas utilizações. Organização do ambiente de trabalho • Hierarquia da cozinha e sistema de brigada; • Divisão de praças; • Interpretação de fichas técnicas de preparações; • Produção de plano de ataque: ✓ formulários. • <i>Mise en place</i>. Técnicas de preparo de bases de cozinha • Harmonização de ervas <i>in natura</i> e condimentos; • Aromatizantes;	

- ✓ *Bouquet Garni*;
- ✓ *Sachet D'épices*;
- ✓ *Mirepoix* (padrão e branco);
- ✓ *Matignon*;
- ✓ outros.
- Espessantes;
 - ✓ *Roux*;
 - ✓ *Slury*;
 - ✓ *Liaison*;
 - ✓ outros.
- Manteiga clarificada;
- Vegetais:
 - ✓ cortes clássicos.
- Fundos;
- Molhos quentes e frios:
 - ✓ básicos (mães);
 - ✓ derivados.
- Sopas frias e quentes;
- Estudo das carnes:
 - ✓ definição e estrutura;
 - ✓ características sensoriais;
 - ✓ técnicas de seleção e armazenamento;
 - ✓ pré-preparo e preparo:
 - tipos de cortes e métodos de cocção;
 - ✓ tipos:
 - vermelhas e brancas.
- Estudo dos ovos:
 - ✓ definição e estrutura;
 - ✓ classificação comercial;
 - ✓ características sensoriais;
 - ✓ técnicas de seleção e armazenamento;
 - ✓ preparo.
- Produção de massas frescas:
 - ✓ tipos:
 - longas, curtas e recheadas.
 - ✓ massas a base de ovos, água e coloridas;
 - ✓ métodos de cocção aplicados à produção de massas frescas.
- Produção de risotos
 - ✓ tipos e características de arroz para risoto;
 - ✓ técnicas de produção.
- Análise das características sensoriais das preparações efetuadas através de degustação.

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

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>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

MÓDULO II – Habilitação Profissional de Técnico em GASTRONOMIA

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA

II.1 EVENTOS GASTRONÔMICOS	
Função: Execução de eventos gastronômicos Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Elaborar o briefing do evento. Aplicar as normas de etiqueta social. Administrar cardápios para serviços gastronômicos.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Incentivar a criatividade. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Executar diferentes tipos de eventos gastronômicos.	1.1 Formatar os diversos tipos de eventos gastronômicos de acordo com o planejamento, organização, execução e avaliação. 1.2 Montar cardápio para eventos, quantificando os alimentos. 1.3 Elaborar preparações para eventos gastronômicos.
2. Ambientar espaços para eventos gastronômicos.	2.1 Interpretar planta física, leiaute e fluxograma, selecionando mobiliário, equipamentos e utensílios para os ambientes gastronômicos.
3. Aplicar normas e regras de cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos gastronômicos.	3.1 Utilizar normas e regras de cerimonial, protocolos e etiqueta. 3.2 Aplicar técnicas de <i>mise en place</i> de mesa, <i>mise en place</i> de salão e modalidades de serviços.
Orientações	
O professor deverá abordar os protocolos sanitários para eventos, considerando: • Cuidados pessoais (cliente e colaboradores); • Medidas de sanitização de ambientes; • Ponto de descontaminação (entrada de eventos); • Medidas de descarte de materiais contaminados; • Medidas de comunicação (atendimento do público interno e externo); • Medidas de distanciamento social.	
Bases Tecnológicas	
Eventos • Conceito; • Caracterização e classificação de eventos: ✓ em relação ao público-alvo; ✓ em relação ao porte do evento; ✓ em relação à data;	

✓ em relação à área de interesse.

Tipologias de eventos gastronômicos

- Café da manhã;
- *Coffee break*;
- Brunch;
- Almoço;
- Chá da tarde;
- Chá de cozinha;
- Chá de bebê;
- Chá bar;
- *Happy hour*;
- Coquetel;
- Jantar;
- Banquete;
- *Food parks*;
- outros.

Produção de eventos gastronômicos

- Planejamento;
- Organização;
- Execução;
- Avaliação.

Produção de cardápios para os diferentes tipos de eventos

- Tipologia de cardápios;
- Sequência lógica de cardápios;
- Cardápios temáticos;
- Quantificação de alimentos e bebidas.

Ambientação de espaços para eventos gastronômicos

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

Brigada de alimentos e bebidas em eventos gastronômicos

- Cozinha, copa, bar e salão.

Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos gastronômicos

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

Medidas preventivas frente à " COVID-19"

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula
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					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza/SP

II.2 INGLÊS INSTRUMENTAL	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
Competências	Habilidades
1. Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.	1.1 Comunicar-se oralmente na língua inglesa no ambiente profissional e incluir o atendimento ao público. 1.2 Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se, adequados ao contexto profissional, em língua inglesa.
2. Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.	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. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).	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. 3.4 Traduzir informações essenciais de um <i>databook</i> , <i>datasheet</i> , manual e ficha técnica para a língua materna.
Bases Tecnológicas	
<i>Listening</i> - Compreensão auditiva de diversas situações no ambiente profissional: ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone; ✓ apresentação pessoal, da empresa e/ou de projetos. <i>Speaking</i> - Expressão oral na simulação de contextos de uso profissional: ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone.	

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.

Textual Genres

- Dicionários;
- Glossários técnicos;
- Manuais técnicos;
- Folhetos para divulgação;
- Artigos técnico-científicos;
- Carta comercial;
- E-mail comercial;
- Correspondência administrativa.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	40	Prática Profissional	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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>

II.3 NEGÓCIOS EM GASTRONOMIA	
Função: Gestão administrativa na área de Gastronomia	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Confeccionar e personalizar portfólio. Organizar os processos e rotinas de trabalho. Auxiliar nas operações de custos dos alimentos. Organizar operações de estoque e fornecedores.	
Atribuições Empreendedoras	
Desenvolver novos fornecedores. Analisar oportunidades e nichos de ação inovadora na área de Gastronomia. Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes. Desenvolver, elaborar e adequar produtos e serviços voltados à gastronomia de acordo com os perfis de mercado.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Executar procedimentos de administração aplicados na área de Gastronomia. 2. Identificar nichos de mercado e novas oportunidades de atuação na área de Gastronomia. 3. Construir portfólio profissional.	1.1 Selecionar fornecedores. 1.2 Comprar alimentos e insumos. 1.3 Preencher planilhas para o controle de estoque. 1.4 Calcular ficha técnica com valores de custo, venda, rendimento e margem de lucro. 2.1 Pesquisar novos cenários, tecnologias, inovações e nichos do mercado. 2.2 Acompanhar as fases de criação e implantação de novos negócios na Gastronomia. 3.1 Selecionar os trabalhos desenvolvidos que sejam capazes de revelar a experiência adquirida ao longo do curso. 3.2 Identificar técnicas de registro, elaboração e apresentação de um portfólio físico e digital. 3.3 Utilizar as ferramentas de planejamento para viabilizar a construção de um portfólio gastronômico.
Orientações	
Orienta-se, neste componente curricular, a prática de atividades que promovam a aplicação de ferramentas de marketing como <i>brainstorming</i> , <i>benchmarking</i> , briefing, análise swot, com o intuito de entender melhor o mercado gastronômico e o perfil dos seus consumidores.	
Bases Tecnológicas	
Administração aplicada na Gastronomia - Funções da administração: ✓ planejar; ✓ organizar; ✓ dirigir;	

✓ controlar.

Custos e precificação de cardápios e produtos

- Precificar produto.

Organização de compras e estoques para espaços gastronômicos

- Seleção de fornecedores;
- Níveis de estoques.

Liderança e marketing pessoal

- Trabalho em equipe;
- Relações interpessoais.

Empreendedorismo e visão empreendedora

- Tipos de negócios;
- Formalização de negócios.

Marketing aplicado na Gastronomia

- Funções do marketing;
- Mix de marketing;
- Pesquisa;
- Produto;
- Preço;
- Praça;
- Promoção;
- Pós-venda.

Criação e inovação de produtos e serviços na gastronomia

- Tendências e inovações tecnológicas na gastronomia;
- Segmentação de mercado;
- Nichos de mercado e potenciais consumidores;
- Desenvolvimento de novos produtos e serviços na gastronomia.

Portfólio profissional em gastronomia

- Importância de um portfólio para o desenvolvimento profissional;
- Tipos de Portfólio:
 - ✓ digital;
 - ✓ físico;
 - ✓ on-line.
- Técnicas para personalização de portfólio:
 - ✓ sumário;
 - ✓ cronologia;
 - ✓ processo de criação do portfólio;
 - ✓ registro fotográfico das preparações;
 - ✓ layout e design;
 - ✓ divulgação.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.4. PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM GASTRONOMIA	
Função: Estudo e gerenciamento de projetos na área de Gastronomia	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes.	
Valores e Atitudes	
Socializar os saberes. Incentivar atitudes de autonomia. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.	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. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.	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.
Observação	
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; <i>Softwares</i> , 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.	
Bases Tecnológicas	
Estudo do cenário da área profissional • Características do setor: ✓ macro e microrregiões. • Avanços tecnológicos; • Ciclo de vida do setor; • Demandas e tendências futuras da área profissional; • Identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor. Identificação e definição de temas para o TCC • Análise das propostas de temas segundo os critérios: ✓ pertinência; ✓ relevância;	

✓ viabilidade.

Definição do cronograma de trabalho

Técnicas de pesquisa

- Documentação indireta:
 - ✓ pesquisa documental;
 - ✓ pesquisa bibliográfica.
- Técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;
- Documentação direta:
 - ✓ pesquisa de campo;
 - ✓ pesquisa de laboratório;
 - ✓ observação;
 - ✓ entrevista;
 - ✓ questionário.
- Técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:
 - ✓ questionários;
 - ✓ entrevistas;
 - ✓ formulários, entre outros.

Problematização

Construção de hipóteses

Objetivos

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

Justificativa (por quê?)

Função: Desenvolvimento e gerenciamento de projetos na área de Gastronomia

Classificação: Execução

Competências	Habilidades
1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.	1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros. 1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais.
2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.	2.1 Definir recursos necessários e plano de produção. 2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto. 2.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.
3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.	3.1 Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro. 3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto. 3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas.

4. Elaborar preparação culinária conforme ficha técnica.	3.4 Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida. 4.1 Cumprir as orientações presentes na ficha técnica. 4.2 Executar a preparação culinária.
Observação	
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.	
Bases Tecnológicas	
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, entre 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 e do preparo do prato Construção de ficha técnica Composição dos dados de pesquisa para análise sensorial por meio da seleção de provadores (teste degustativo) e tabulação Formatação de trabalhos acadêmicos	
Carga horária (horas-aula)	

Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula
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					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.5 PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS	
Função: Desenvolver preparações gastronômicas	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Desenvolver produções gastronômicas. Administrar cardápios para serviços gastronômicos.	
Atribuições Empreendedoras	
Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados aos clientes. Desenvolver, elaborar e adequar produtos e serviços voltados à gastronomia, de acordo com os perfis de mercado.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular a proatividade. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competência	Habilidades
1. Produzir preparações gastronômicas.	1.1 Identificar as influências, cultura, insumos e hábitos alimentares da gastronomia. 1.2 Preparar produções que compõem pratos típicos da gastronomia. 1.3 Aplicar técnicas de porcionamento, montagem e decoração de pratos.
Bases Tecnológicas	
Bases da gastronomia internacional clássica e brasileira • Gastronomia clássica internacional; • Influência da colonização na alimentação; • Tríade da gastronomia brasileira: ✓ indígena, africana e europeia. • Tradições, cultura e hábitos alimentares. Insumos típicos das diferentes regiões nacionais e internacionais • Regiões do Brasil: ✓ Norte; ✓ Sul; ✓ Nordeste; ✓ Sudeste; ✓ Centro-oeste. • Continentes: ✓ Europa; ✓ Ásia; ✓ América do Norte; ✓ América Central; ✓ América do Sul; ✓ África; ✓ Oceania. Preparações típicas da cozinha brasileira • Influências; • Insumos; • Utensílios;	

- Decoração.

Preparações típicas da cozinha internacional clássica

- Influências;
- Insumos;
- Utensílios;
- Decoração.

Técnicas de porcionamento, montagem e decoração dos pratos nos preparos efetuados

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

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>

II.6 TECNICAS GASTRONÔMICAS II

Função: Produção de preparações de cozinha fria e de cozinha contemporânea
Classificação: Execução

Atribuições e Responsabilidades	
---------------------------------	--

Produzir preparações de acordo com as técnicas de cozinha contemporânea.
Realizar serviços voltados à cozinha fria, adequando-os aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade.

Realizar serviços voltados à cozinha fria, adequando-os aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade.

Atribuições Empreendedoras	
----------------------------	--

Desenvolver, elaborar e adequar produtos e serviços voltados à gastronomia, de acordo com os perfis de mercado.

Valores e Atitudes	
--------------------	--

Respeitar as manifestações culturais de outros povos.

Competências	
--------------	--

Habilidades	
-------------	--

1.1 Identificar os elementos que caracterizam as técnicas da cozinha fria.

1.3 Aplicar técnicas de preparo em pratos de cozinha fria.

1.4 Realizar montagem e decoração de pratos de acordo com conceitos de *garde manger*.

2.1 Apresentar tendências e produções contemporâneas.

2.2 Aplicar técnicas de cozinha contemporânea em preparações gastronômicas.

2.3 Adequar preparações culinárias aos conceitos contemporâneos e tendências de mercado.

2.4 Executar montagem e decoração de pratos, utilizando técnicas contemporâneas.

Bases Tecnológicas	
--------------------	--

Garde manger

- Aspectos conceituais e evolução.

Sais, vinagres e azeites

- Classificação;
- Aromatização.

Técnicas de elaboração, montagem e decoração de preparações frias

- Saladas:
 - ✓ saladas verdes;
 - ✓ saladas de vegetais;
 - ✓ saladas compostas;
 - ✓ saladas quentes.
- Molhos frios:

- ✓ emulsões;
- ✓ à base de laticínios;
- ✓ contemporâneos.
- Sanduíches:
 - ✓ quentes;
 - ✓ frios.
- Charcutaria;
- Montagem de tábuas de queijos e frios;
- Conservas, antepastos e *dips*;
- outros.

Cozinha contemporânea, uso de técnicas, utensílios e equipamentos

Adaptação de técnicas clássicas para a cozinha contemporânea

- *Sous vide*;
- *Fusion food*;
- Vegano e vegetariano;
- *Surf and turf*;
- Pareamento de alimentos e harmonização de sabores;
- outras.

Conceitos e tendências de mercado aplicados na alimentação contemporânea

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

Apresentação e decoração contemporâneas de preparações empratadas

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

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

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>

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 expressa 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 sistêmicas 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 **120** 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 (PDTCC) em **TÉCNICO EM GASTRONOMIA**, no 2º MÓDULO.

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 GASTRONOMIA** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **760** 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 **02** 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; | • digitar; | • operar; |
| • colher; | • enumerar; | • quantificar; |
| • compilar; | • expedir; | • registrar; |
| • conduzir; | • ligar; | • selecionar; |
| • conferir; | • medir; | • separar; |
| • cortar; | • nomear; | • 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; | • noções; |
| • definições; | • normas; |
| • fundamentos; | • princípios; |
| • legislação; | • 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:

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

Será considerado concluinte do curso ou classificado para 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.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LABORATÓRIO DE COZINHA DIDÁTICA

Descrição da Prática

TÉCNICAS GASTRÔMICAS I

Bases Tecnológicas

- Equipamentos e utensílios de cozinha: Tipos; Finalidades; Técnicas de utilização; Manutenção preventiva.
- Organização do Ambiente de Trabalho: Hierarquia da cozinha e sistema de brigada; Divisão de Praças; Interpretação de fichas técnicas de preparações; Produção de plano de ataque: formulários; Mise en place.

Prática pedagógica:

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

Base Tecnológica

- Organização do Ambiente de Trabalho: Hierarquia da cozinha e sistema de brigada; Divisão de Praças; Interpretação de fichas técnicas de preparações; Produção de plano de ataque: formulários; *Mise en place*.

Prática pedagógica:

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

Base Tecnológica

- Técnicas de preparo de bases de cozinha: Harmonização de ervas *in natura* e condimentos; Aromatizantes: Bouquet Garni, Sachet D'épices, Mirepoix (padrão e branco), Matignon, Entre outros; Espessantes: Roux, Slury, Liaison, Entre outros; Manteiga clarificada; Vegetais: Pré-preparo: higienização, Manipulação e cortes, Preparo: Métodos de cocção; Fundos; Caldos; Molhos quentes e frios: Básicos (Mães); Derivados; Emulsões: Estáveis, Instáveis; Sopas frias e quentes.

Prática pedagógica

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

Base Tecnológica

- Estudo das carnes: Definição e estrutura; Características sensoriais; Técnicas de seleção e armazenamento; Pré-preparo e preparo: tipos de cortes e métodos de cocção; Tipos: Vermelhas e Brancas.

Prática pedagógica

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

Base Tecnológica

- Estudo dos Ovos: Definição e estrutura; Classificação comercial; Características sensoriais; Técnicas de seleção e armazenamento; Preparo.

Prática pedagógica

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

Base Tecnológica

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

Prática pedagógica

- O docente apresenta aos alunos os equipamentos e utensílios utilizados para a produção de massas frescas.
- O docente orienta os alunos na produção de massas frescas, estas podendo ser longas, curtas ou recheadas.

- Pode-se utilizar as técnicas de coloração de massa com sucos, pastas e farinhas (beterraba, espinafre, entre outras)

Base Tecnológica

- Produção de risotos: Tipos e características de arrozes para risoto; Técnicas de produção.

Prática pedagógica

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

Base Tecnológica

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

Prática pedagógica

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

NUTRIÇÃO E HIGIENE DOS ALIMENTOS

Base Tecnológica

- Pesos e medidas: tipos de balanças e técnicas de pesagem dos alimentos
- Conceitos e aplicação de per capita, porção e indicadores dos alimentos: fator de correção, índice de cocção, índice de reidratação
- Ficha Técnica de Preparação:
 - ✓ Conceito e aplicação;
 - ✓ Modelo: Nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, porção, rendimento, equipamentos e utensílios necessários

Prática Pedagógica

- Selecionar receitas com as substâncias alimentares estudadas, realizar a técnica de pesagem e elaborar fichas técnicas com indicadores.

- Realizar o cálculo do per capita das receitas, fazer o comparativo com tabelas de per capitas e relacionar a sua aplicabilidade e importância.

Base Tecnológica

- Saúde e Segurança no Trabalho em serviços de alimentação
- Identificação de riscos de acidentes no ambiente:
- Equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletiva (EPCs);

Prática Pedagógica

- Realizar visita no laboratório da escola e identificar os riscos (físicos, químicos e biológicos) presentes, reconhecer os EPIs e EPCs disponíveis para uso, bem como verificar os pontos relativos à ergonomia para um ambiente de manipulação de alimentos.

Base Tecnológica

- Técnicas corretas para higiene:
 - ✓ Pessoal;
 - ✓ Alimentos;
 - ✓ Ambiental;
 - ✓ Equipamentos;
 - ✓ Utensílios;
 - ✓ Medidas preventivas de higiene e manipulação de alimentos frente a COVID-19.

Prática Pedagógica

- Desenvolver as técnicas de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e alimentos no laboratório, executando os passos e procedimentos corretos. Apresentar aos alunos os protocolos sanitários vigentes no laboratório de cozinha para prevenção da COVID-19 e solicitar aos alunos, divididos em grupos e em temas, a elaboração de treinamento específico para manipuladores de alimentos.

Base Tecnológica

- Técnica de coleta de amostras de alimentos;
- Técnica de aferição de temperatura de alimentos e equipamentos nas etapas de produção.

Prática Pedagógica

- Elaborar o preparo de alimentos e realizar a coleta de amostras e controle de temperatura dos alimentos observando os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária.

Base Tecnológica

- Noções de microrganismos que causam Doenças Transmitidas por Alimentos.

Prática Pedagógica

- Realizar a técnica de *Swab* em superfície de equipamentos, objetos pessoais e mãos e identificar o crescimento de microrganismos.

Base Tecnológica

- Legislação de controle sanitário para alimentos
 - ✓ Órgãos reguladores;
 - ✓ Esfera federal, estadual e municipal

Prática Pedagógica

- Orientar os alunos a pesquisar as legislações sanitárias vigentes (federal, estadual e municipal) e elaborar um quadro comparativo com a data de publicação, âmbito de aplicação, número de páginas e capítulos (temas).

Base Tecnológica

- Fluxo das etapas de produção de alimentos recebimento e armazenamento
 - ✓ Normas e critérios
 - ✓ Instrumentos de controle (planilhas)
 - ✓ Controle do prazo de validade
- pré-preparo,
- preparo,
- distribuição,
- higienização
- resíduos

Prática Pedagógica

- O professor deverá escolher uma receita que contemple todas as etapas de produção e solicitar aos alunos que realizem o fluxograma de preparo e listem os

cuidados necessários em cada etapa, contemplando todas as bases tecnológicas estudadas relativas às técnicas corretas de manipulação de alimentos.

- Solicitar aos alunos que realizem a etiqueta de identificação das preparações de acordo com as orientações de armazenamento de alimentos, segundo a legislação vigente.

PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS

Base Tecnológica

- Insumos típicos das diferentes regiões nacionais e internacionais.
- Regiões do Brasil: Norte; Sul; Nordeste; Sudeste; Centro-oeste.
- Continentes: Europa; Ásia; América do Norte; América Central; América do Sul; África; Oceania.

Prática pedagógica

- O professor deve orientar os alunos na preparação de pratos utilizando insumos típicos das regiões do Brasil e de outros países que caracterizam a gastronomia internacional.

Base Tecnológica

- Preparações típicas da cozinha brasileira.
- Influências
- Insumos
- Utensílios
- Decoração

Prática pedagógica

- O professor deve orientar os alunos no preparo de pratos que compõem a gastronomia brasileira, de acordo com as bases tecnológicas, apresentando um olhar focado na característica de cada preparação.

Base Tecnológica

- Preparações típicas da cozinha internacional clássica.
- Influências
- Insumos
- Utensílios
- Decoração

Prática pedagógica

- O professor deve orientar o aluno no preparo de pratos típicos dos diferentes países, pertencentes aos diferentes continentes.

Base Tecnológica

- Técnicas de porcionamento, montagem e decoração dos pratos nos preparos efetuados.

Prática pedagógica

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

TÉCNICAS GASTRONÔMICAS II

Base Tecnológica

- Apresentação e decoração contemporâneas de preparações empratadas: Monocromático; Desenhos com molhos e reduções; Texturas (*tuille*, espumas, géis, entre outros); Desconstrução de preparos clássicos; entre outras.

Prática pedagógica

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

Base Tecnológica

- Cozinha contemporânea, uso de técnicas, utensílios e equipamentos.
- Substituição de técnicas clássicas para a cozinha contemporânea: Molhos contemporâneos; Sous vide; Fusion food; Vegano e vegetariano; Surf and turf; Pareamento de alimentos e Harmonização de sabores; Entre outras.

Prática pedagógica

- Essas bases devem ser trabalhadas com os alunos apresentando novas técnicas e conceitos que formam a cozinha contemporânea em preparações clássicas.

- Molhos contemporâneos: o docente orienta os alunos no preparo de pratos utilizando os molhos contemporâneos, por exemplo, relishes, coulis, chutneys, entre outros;
- Sous vide: caso seja possível, o docente pode utilizar as técnicas de sous vide, que consiste na produção de alimentos a baixas temperaturas por maior tempo, fazendo com que os ingredientes mantenham a sua qualidade e melhor textura.
- Fusion food: consiste na junção de técnicas e preparos de diferentes cozinhas, produzindo preparações com características mistas, exemplo, risoto de pequi com pato confit.
- Vegano e vegetariano: o docente deve orientar os alunos quanto a diferença entre vegano (filosofia de vida) e vegetariano (retiradas de produtos de origem animal); quais tipos de vegetarianos podemos encontrar e quais as características que compõem essas culinárias.
- *Surf and turf*: é o conceito da junção de duas proteínas em uma preparação, sendo elas de mar (pescados e frutos do mar) e terra (carne bovina, suína, aves, entre outras).
- Pareamento de alimentos e Harmonização de sabores: o docente pode utilizar de ferramentas para realizar o pareamento de sabores, contando com os cinco sabores: doce, salgado, azedo (ou ácido), amargo e umami, e solicitar aos alunos que realizem preparações com o resultado dessa harmonização. Pode ser utilizada a ferramenta food pairing para realizar o pareamento, assim como outras disponíveis.

Base Tecnológica

- Sais, vinagres e azeites: Classificação; Aromatização.

Prática pedagógica

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

Base Tecnológica

- Técnicas de elaboração, montagem e decoração de preparações Frias;
- Saladas: Saladas verdes Saladas de vegetais; Saladas compostas; Saladas quentes;
- Molhos frios: Emulsões; À base de laticínios; Contemporâneos;
- Sanduiches: Quentes; Frios
- Charcutaria;
- Montagem de tábuas de queijos e frios
- Conservas, antepastos e dips
- Entre outros.

Prática Pedagógica

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

EVENTOS GASTRONÔMICOS

Base Tecnológica

- Organização de eventos: Conceito de eventos; Caracterização e classificação de eventos: Em relação ao público-alvo; em relação ao porte do evento; em relação à data; em relação à área de interesse.; Tipologia de eventos gastronômicos; Brunch; Work lunch; Coffee-break; Café da manhã; Chá da tarde; Happy hour; Coquetel; Banquete; Datas especiais; Outros eventos; Produção de eventos gastronômicos; Planejamento; Organização; Execução; Avaliação.

Prática pedagógica

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

Base Tecnológica

- Cerimonial, protocolo e etiqueta em eventos gastronômicos: Normas e regras de etiqueta e boas maneiras; Etiqueta à mesa; Mise en place de mesa e mise en place

de salão; Modalidade de serviços: francesa, inglesa direto e indireto, americana, brasileira, empratado, self servisse, menu degustação, entre outros; Técnicas de serviço e atendimento em eventos; Ambientação de espaços para eventos gastronômicos: Organização dos espaços: Divisão de praças; Mobiliário, equipamentos e utensílios: funcionalidades e especificações.; Montagem e ornamentação de mesas e buffets.

Prática pedagógica

- Identificar um evento, aplicar as regras de boas maneiras e atendimento e as normas de etiqueta no serviço à mesa.
- Apresentar um evento com o desenvolvimento dos serviços clássicos aos simplificados, destacando as principais operações do mise en place de salão e arrumação dos diversos tipos de mesas e utensílios.

Base Tecnológica

- Produção de cardápios para os diferentes tipos de eventos
- Tipologia de cardápios
- Sequência lógica de cardápios
- Cardápios temáticos
- Quantificação de alimentos e bebidas

Prática pedagógica

- Criar cardápios temáticos para os principais tipos de eventos, seguindo as regras da lógica de serviços, além de calcular o porcionamento dos alimentos, considerando o número de participantes.

Base Tecnológica

- Medidas preventivas frente à “COVID-19”

Prática pedagógica

- Identificar um evento e apresentar os protocolos de segurança que serão oferecidos durante a organização, além de toda a preocupação com a segurança e bem-estar dos clientes e a higiene e segurança com os alimentos.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
04	Balança Eletrônica Digital Capac. 5 Kg, Subdivisão de 1 G, Bivolt

04	Batedeira tipo industrial com capacidade mínima para 3,9 litros
04	Fogão industrial modelo centro
01	Forno Micro-ondas
04	Liquidificador tipo industrial com capacidade mínima de 4 litros
04	Processador de alimento doméstico com capacidade para 3,4 litros
01	Refrigerador industrial modelo resfriador frostfree tipo vertical com 6 portas com capacidade mínima de 1000 litros
04	Termômetros digitais com limite operacional de -50 a +400 graus centrígrados
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
01	Estante desmontável em aço
04	Mesa para cozinha industrial tampo em aço inox formato retangular
01	Quadro branco
Acessórios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
	Luvas descartáveis
08	Luvas Malha de aço
08	Luvas Térmica para Alta temperatura (até 400 graus)
	Mascaras descartáveis com elástico
	Toucas de TNT descartáveis com elástico
Utensílios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
04	Assadeira de teflon grande
04	Assadeira de teflon média
04	Assadeira de teflon pequena
04	Assadeira para pizza grande
04	Assadeira para pizza média
12	Bandejas de inox

06	Bowl inox (jogos P/M/G)
04	Caçarolas inox (26)
04	Caçarolas inox grande (24)
04	Caçarolas inox média (22)
06	Conchas inox grande
06	Conchas inox média
01	Cozedor inox de massas com cesto
16	Cumbucas de barro (mini/P/M/G)
02	Escorregador inox a vapor
02	Escorregadores inox para a massa
06	Escumadeiras inox grande
06	Escumadeiras inox média
02	Espremedores de batatas
04	Forma para bolo inglês grande
04	Forma para bolo inglês média
04	Forma para quiche
04	Formas com fundo removível
02	Formas de silicone com buraco no meio para bolo
02	Formas de silicone retangular para bolo inglês
04	Formas para pudim grande
04	Formas para pudim média
04	Formas para pudim pequena
04	Frigideira hotel
04	Frigideiras teflon (24)
04	Frigideiras teflon para crepes
04	Jarra de vidro para sucos e água
04	Jarra inox para sucos e água
04	Jogo de travessas de inox
04	Leiteiras de teflon média
02	Maçaricos
02	Mandolins
02	Máquina de macarrão
02	Máquina para moer carnes

02	Molheira de inox
01	Paelleira
04	Panela (22) *
04	Panela (24) *
04	Panelas inox média (22)
04	Panelas para fritura com cesto
02	Pirex quadrado transparentes médios
02	Pirex quadrado transparentes pequenos
02	Pirex redondo transparentes grandes
02	Pirex redondo transparentes médios
02	Pirex redondo transparentes pequenos
02	Pirex retangular transparentes grandes
02	Pirex retangular transparentes médios
02	Pirex retangular transparentes pequenos
02	Prato de louça branca para consomé
06	Pratos de louça branca para couvert
06	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
06	Ramequins (jogos P/M/G)
03	Réchaud
06	Saladeiras de vidro para apresentação
02	Sopeira de inox
02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
01	Tacho em inox com capacidade de 10L
01	Tacho em inox com capacidade de 30L
02	Travessas de louça quadrada grande
02	Travessas de louça quadrada média
02	Travessas de louça quadrada pequena
02	Travessas de louça redonda grande
02	Travessas de louça redonda média
02	Travessas de louça redonda pequena
02	Travessas de louça retangular grande
02	Travessas de louça retangular média

02	Travessas de louça retangular pequena
02	Wok

LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E DOÇARIA	
Descrição da Prática	
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Base tecnológica	
Tipos de fermentações e suas aplicabilidades: fermento biológico industrializado (fresco e seco); Fermentação natural; pré-fermentações.	
Prática Pedagógica	
O docente deve orientar os alunos na produção de pães com os diferentes tipos de fermentações.	
Base tecnológica	
Processo de panificação: Balanceamento de receita; Cálculo de porcentagem e rendimento; Medidas, pesos e equivalências.	
Prática Pedagógica	
O docente deve apresentar aos alunos as características de uma ficha técnica de padeiro, em que são trabalhados cálculos de porcentagem de ingredientes, tendo a farinha de trigo ou a quantidade e massa como base para o cálculo, dessa maneira devem ser abordadas técnicas aplicadas no balanceamento das receitas dos diferentes tipos de pães.	
Base tecnológica	
- Técnica de produção de massas para pães: Salgados; Doces; com farinhas especiais; Com hortaliças; Com fermentação natural; Pães especiais. - Realização de modelagem de acordo com massa produzida. - Processos de assamento: Sem vaporização; Com vaporização.	
Prática Pedagógica	
Devem ser trabalhadas com os alunos as técnicas de produção de pães, elencando os processos de aplicados para que possam ser desenvolvidas as	

massas, a formação e descanso da rede de glúten, os processos de pré e fermentação, modelagem, assamento e descanso pós cocção.

Base tecnológica

- Técnica de preparo de massas na confeitaria: Secas/quebradiças; Brisée; Sucrée; Sablée; Frola; Crumble; Biscoitos e petit-fours Entre outras.
- Técnicas de produção de merengues: Francês; Suíço; Italiano.
- Técnicas de produção de caldas de açúcar e seus derivados: Conceito e modo de preparo; Coulis; Praliné; Geleias; Xarope.
- Técnicas de preparo de cremes: Cozidos: Confeiteiro – patissier; Inglês; Creme caramel; Zabaione; Bavarois; Curd; Entre outros. Frios Manteiga; Chiboust; Chantilly; Fouettée; Mousseline; Diplomata.
- Técnicas de produção de mousses; Patê a bombe; Zabaione; Entre outros;
- Técnica de produção de coberturas: Ganache; Glacês; Glaçagem; Marshmallow; Fondant; Entre outras.

Prática Pedagógica

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

Base tecnológica

- Técnica de preparo de massas na confeitaria: Folhadas;
- Técnicas de produção de merengues: Francês; Suíço; Italiano.
- Técnicas de produção de caldas de açúcar e seus derivados: Conceito e modo de preparo; Coulis; Praliné; Geleias; Xarope.
- Técnicas de preparo de cremes: Cozidos: Confeiteiro – patissier; Inglês; Creme caramel; Zabaione; Bavarois; Curd; Entre outros. Frios Manteiga; Chiboust; Chantilly; Fouettée; Mousseline; Diplomata.
- Técnicas de produção de mousses; Patê a bombe; Zabaione; Entre outros;

- Técnica de produção de coberturas: Ganache; Glacês; Glaçagem; Marshmallow; Fondant; Entre outras.

Prática Pedagógica

- O docente pode orientar os alunos quanto ao preparo da massa folhada por uma parte da turma e a utilização da massa industrializada pela outra, assim apresentando as características dos dois produtos, além de oferecer aos alunos a possibilidade de analisar as vantagens e desvantagens do uso da massa artesanal e industrializada.
- Pode-se produzir preparações como o mil folhas, palmier, croissant, tortas a base de massa folhada, “bolo” de massa folhada, strudel, pasteis de massa folhada, entre outras preparações.

Base tecnológica

- Técnica de preparo de massas na confeitaria: Cozida: Pâte choux; Churros; Entre outras.
- Técnicas de produção de merengues: Francês; Suíço; Italiano.
- Técnicas de produção de caldas de açúcar e seus derivados: Conceito e modo de preparo; Coulis; Praliné; Geleias; Xarope.
- Técnicas de preparo de cremes: Cozidos: Confeiteiro – patissier; Inglês; Creme caramel; Zabaione; Bavarois; Curd; Entre outros. Frios Manteiga; Chiboust; Chantilly; Fouettée; Mousseline; Diplomata.
- Técnicas de produção de mousses; Patê a bombe; Zabaione; Entre outros;
- Técnica de produção de coberturas: Ganache; Glacês; Glaçagem; Marshmallow; Fondant; Entre outras.

Prática Pedagógica

- O docente orienta os alunos no preparo de massas cozidas, apresentando as etapas de produção.
- Pode-se produzir massa choux, produzindo carolinas, *éclairs*, profiterolis, torta Saint Honoré, entre outras preparações.

Base tecnológica

- Técnica de preparo de massas na confeitaria: Líquidas ou levedadas: Crepes; Panquecas americanas; Clafoutis; Entre outras;

- Técnicas de produção de merengues: Francês; Suíço; Italiano.
- Técnicas de produção de caldas de açúcar e seus derivados: Conceito e modo de preparo; Coulis; Praliné; Geleias; Xarope.
- Técnicas de preparo de cremes: Cozidos: Confeiteiro – patissier; Inglês; Creme caramel; Zabaione; Bavarois; Curd; Entre outros. Frios Manteiga; Chiboust; Chantilly; Fouettée; Mousseline; Diplomata.
- Técnicas de produção de mousses; Patê a bombe; Zabaione; Entre outros;
- Técnica de produção de coberturas: Ganache; Glacês; Glaçagem; Marshmallow; Fondant; Entre outras.

Prática Pedagógica

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

Base tecnológica

- Técnica de preparo de massas na confeitaria: Técnicas de produção de Bolos: Método cremoso; Método aerado.
- Técnica de montagem e decoração de bolos: Recheio; Estruturação; Aplicação de coberturas: com e sem utilização de bicos de confeitar (chantilly, merengue, glacê real, entre outros.), Pasta americana; Naked Cake.
- Técnicas de produção de merengues: Francês; Suíço; Italiano.
- Técnicas de produção de caldas de açúcar e seus derivados: Conceito e modo de preparo; Coulis; Praliné; Geleias; Xarope.
- Técnicas de preparo de cremes: Cozidos: Confeiteiro – patissier; Inglês; Creme caramel; Zabaione; Bavarois; Curd; Entre outros. Frios Manteiga; Chiboust; Chantilly; Fouettée; Mousseline; Diplomata.
- Técnicas de produção de mousses; Patê a bombe; Zabaione; Entre outros;
- Técnica de produção de coberturas: Ganache; Glacês; Glaçagem; Marshmallow; Fondant; Entre outras.

Prática Pedagógica

- O docente orienta os alunos no preparo de massas para bolos, indicando as técnicas empregadas no preparo de bolos aerados e cremosos;
- O docente pode realizar a aula solicitando aos alunos-divididos em grupos- que planejem a produção de um bolo, tomando como referência algum tema festivo.

Com base nesse planejamento, o docente utiliza a produção dos bolos para apresentar aos demais alunos as técnicas que os grupos estão utilizando para realizar o seu bolo.

Base tecnológica

- Técnicas de temperagem e manipulação de chocolate
- Técnicas de produção de merengues: Francês; Suíço; Italiano.
- Técnicas de produção de caldas de açúcar e seus derivados: Conceito e modo de preparo; Coulis; Praliné; Geleias; Xarope.
- Técnicas de preparo de cremes: Cozidos: Confeiteiro – patissier; Inglês; Creme caramel; Zabaione; Bavarois; Curd; Entre outros. Frios Manteiga; Chiboust; Chantilly; Fouettée; Mousseline; Diplomata.
- Técnicas de produção de mousses; Patê a bombe; Zabaione; Entre outros;
- Técnica de produção de coberturas: Ganache; Glacês; Glaçagem; Marshmallow; Fondant; Entre outras.

Prática Pedagógica

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

Equipamentos

Quantidade	Identificação
01	Amassadeira dupla função
04	Balanças eletrônica digital semi-analítica
05	Batedeiras tipo industrial com capacidade de 3,9 litros
01	Cilindro laminador
02	Fogão industrial modelo de centro
01	Forno de lastro a gás
01	Forno Micro-ondas

04	Liquidificador tipo industrial com capacidade mínima de 4 litros
01	Modeladora de pães
04	Processadores de alimento doméstico com capacidade mínima para 3,4 litros
04	Termômetros digitais limite operacional de -50 a +400 graus centígrados
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
01	Estante desmontável em aço tipo aberta nos fundos e laterais com 9 prateleiras
04	Mesas para Cozinha Industrial tampo em aço inox formato retangular
01	Quadro Branco
Acessórios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
	Luvas de látex sem pó
08	Luvas Térmicas para Alta Temperatura (até 400 graus)
01	Mangote Alta Temperatura para Cozinha Industrial com isolamento térmico
	Máscaras de TNT descartáveis com elástico
	Toucas de TNT descartáveis com elástico
Utensílios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
04	Assadeira para pizza grande
04	Assadeira para pizza média
04	Assadeira teflon grande
04	Assadeira teflon média
04	Assadeira teflon pequena
12	Bandeja inox
06	Bandejas de confeitaria
06	Bowl inox (jogos P/M/G)
04	Caçarolas (22) *
04	Caçarolas (24) *

04	Caçarolas (26) *
04	Caçarolas inox grande (24)
04	Caçarolas inox média (22)
06	Conchas inox grande
06	Conchas inox média
02	Escorredores inox para massa
06	Escumadeiras inox grande
06	Escumadeiras inox média
02	Espremedor de frutas
02	Espremedores de batatas
06	Esteira para panificação
04	Forma para bolo inglês grande
04	Forma para bolo inglês média
04	Formas com fundo removível
02	Formas de silicone com buraco no meio para bolo
02	Formas de silicone retangular para bolo inglês
04	Formas para pudim grande
04	Formas para pudim média
04	Formas para pudim pequena
04	Formas para quiche
24	Formas para torteleta
24	Forminhas de empada diversos tamanhos (24un de cada)
04	Frigideiras teflon para crepes
04	Jarras para água e suco
04	Jogo de travessas de inox
04	Leiteiras de teflon média
02	Maçaricos
02	Mandolins
24	Mini formas para quiche; bolo inglês (24un de cada)
24	Mini formas para quindim; bom-bocado; pão de mel, pudim; quadrada (24un de cada)
04	Panela (22) *
04	Panela (24) *

02	Panelas de pressão 4 litros (3l)
04	Panelas inox média
02	Panelas para fritura com cesto
02	Pirex quadrado transparentes médio
02	Pirex quadrado transparentes pequeno
02	Pirex redondo transparentes grande
02	Pirex redondo transparentes médio
02	Pirex redondo transparentes pequeno
02	Pirex retangular transparentes grande
02	Pirex retangular transparentes médio
02	Pirex retangular transparentes pequeno
06	Pratos de louça branca para couvert
06	Pratos de louça branca para mesa
06	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
18	Ramequins (jogos P/M/G) 06 de cada
02	Saladeiras de vidro para apresentação
04	Silpat
02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
01	Tacho em inox com capacidade de 10L
01	Tacho em inox com capacidade de 30L
02	Travessas de louça quadrada grande
02	Travessas de louça quadrada média
02	Travessas de louça quadrada pequena
02	Travessas de louça redonda grande
02	Travessas de louça redonda média
02	Travessas de louça redonda pequena
02	Travessas de louça retangular grande
02	Travessas de louça retangular média
02	Travessas de louça retangular pequena

SALA DE INTEGRAÇÃO CRIATIVA (ESPAÇO MAKER)	
Equipamentos	
Quantidade	Identificação
15	Notebooks
01	Carrinho para carregamento e recarga de Notebooks - Rack P/equipamento de Informatica; Armazenar, Recarregar e Transportar Notebooks, Netbooks/ Tablets/ Chromebook
01	Condicionador de Ar
01	Caixa de Som amplificada
01	Impressora 3D. Equipamento multifuncional de bancada DESCRIÇÃO: Impressora para Producao de Prototipos Fisicos Tridimensionais para Fins Didaticos
01	KIT ARDUINO - ROBÓTICA Caracteristica 1: Conjunto Didático, Tipo Kit Arduino; Contendo 01 Arduino Uno R3 (Microcontrolador Atmega328, Tensão de Operação 5 V). Caracteristica 2: Cabo Usb 2.0 A-B Compativel c/ Saída Arduino comprimento de 1,5 metros. Caracteristica 3: Placa Protoboard c/ 400 Furos. Sendo o diâmetro de cada furo de 0,8mm. Material: ABS (branco). Caracteristica 4: Bateria 9V e Conector de Bateria 9V com cabo e plug tipo P4 (Macho). Caracteristica 5: 40 Kit Jumper de 10 cm, sendo: 20 macho-macho e 20 macho-fêmea. Caracteristica 6: Resistores de 1/8 W, sendo 10 de 330 ohms, 10 de 1 K ohms e 10 de 10 K ohms. Caracteristica 7: Leds de 5 mm, sendo 3 de vermelho, 3 de verde e 3 de amarelo Caracteristica 8: Potenciômetro de 10 k ohms Caracteristica 9: Buzzer Ativo 12 mm, 5 V Caracteristica 10: Display Digital 7 Segmentos Catodo Comum Caracteristica 11: Display LCD 16×2 I2C Backlight Azul Caracteristica 12: Led tipo RGB Difuso com Cátodo Comum Caracteristica 13: Sensor de Luz LDR

	Característica 14: O Sensor ultrassônico HC-SR04 Característica 15: Micro Servo 9g SG90 180 Graus Característica 16: Módulo Relé 5V com 2 canais Característica 17: 2 Chave Tátil Push-Button Característica 18: Módulo Bluetooth HC-06 Característica 19: Acelerômetro 3 Eixos MMA8452 Característica 20: Caixa plástica transparente com divisórias
01	Máquina de Corte a Laser - Materiais Aplicáveis: Mdf, Acrílico, Couro, Tecidos, Papeis, Eva, Espuma
01	Scanner 3D - para Digitalização 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	Projetor Interativo
Mobiliário e Acessórios	
Quantidade	Identificação
01	Conjunto de mesa e cadeira para professor
01	Arquibancadas com capacidade para 10 pessoas – com ponto de tomada - CONJUNTO DE ESTOFADO FORMATO ARQUIBANCADA
02	Quadro branco - Quadro Escolar
02	Lousas de Vidro - Quadro Não Magnético
01	Armário - ARMÁRIO BAIXO, 2 portas
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 Trapeizoidal, em formato trapezoidal, medindo em seu lado maior 1500mm de largura, 600mm de profundidade e em seu lado menor 812mm de largura
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde água
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde
08	Cadeira fixa empilhável em polipropileno laranja
08	Cadeiras – fixa + rodízio
01	Mesa para Impressora 3D
01	Mesa para Máquina de Corte a Laser
01	Mesa para Scanner 3D
06	PUFFs SEXTAVADO COM TOMADA
01	Sofá dois lugares com tomadas
01	Estante Expositora Aberta - ESTANTE ABERTA: Composta por 05 prateleiras reguláveis e 01 prateleira fixa
02	Suportes para TV 65"
01	Suporte para Projetor
Material de Consumo	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
	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
Ferramentas <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	Kit de Ferramentas Manuais com 160 Peças. Indicado para manutenções e instalações residenciais e pequenos reparos 1 chave de fenda de precisão 1 chave phillips de precisão 1 alicate descascador de fios 8" 1 alicate universal 6" 1 alicate de bico longo 6" 1 chave de fenda 1 chave phillips

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

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

Descrição da Prática

APLICATIVOS INFORMATIZADOS

Base tecnológica

- Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas: formatação; fórmulas; funções; gráficos.

Prática pedagógica

- Digitalização da ficha técnica de receita.

Base tecnológica

- Conhecimentos básicos para publicação de informações na internet • Elementos para construção de um *site* ou blog; • técnicas para publicação de informações em redes sociais: privacidade e segurança; produtividade em redes sociais; ferramentas de análise de resultados.

Prática pedagógica

- Criação de páginas ou *sites* de alunos que trabalham como autônomos com produtos de gastronomia.

NEGÓCIOS EM GASTRONOMIA

Base Tecnológica

- Administração aplicada na gastronomia.
- Funções da administração: Planejar; Organizar; Dirigir; Controlar.

Prática pedagógica

- Organizar um Ciclo PDCA observando as funções administrativas em um empreendimento gastronômico.

Base Tecnológica

- Custos e precificação de cardápios e produtos.
- Precificar produtos

Prática pedagógica

- Montar fichas técnicas para a precificação de produtos e cardápios.

Base Tecnológica

- Organização de compras e estoques para espaços gastronômicos
- Seleção de fornecedores;
- Níveis de estoques.

Prática pedagógica

- Montar catálogos de fornecedores e planilhas para controles de compras e estoques de produtos.

Base Tecnológica

- Liderança e Marketing Pessoal
- Trabalho em equipe;
- Relações interpessoais.

Prática pedagógica

- Simular abordagem ao consumidor, aplicando as técnicas de atendimento ao cliente.
- Simular desafios de técnicas de negociação para o trabalho em equipe.

Base Tecnológica

- Empreendedorismo e visão empreendedora;
- Tipos de negócios;
- Formalização de negócios.

Prática pedagógica

- Desenvolver um canvas, apresentando todas as etapas de posicionamento de uma empresa no mercado.

Base Tecnológica

- Marketing aplicado na gastronomia
- Funções do marketing.
- Mix de marketing
- Pesquisa;
- Produto;
- Preço;
- Praça;
- Promoção;
- Pós-venda.

Prática pedagógica

- Desenvolver um Briefing com o intuito de levantar e compilar informações sobre o mercado da gastronomia, aplicando as ferramentas do marketing mix.

Base Tecnológica

- Criação e inovação de produtos e serviços na gastronomia
- Tendências e inovações tecnológicas na gastronomia;
- Segmentação de mercado;
- Nichos de mercado e potenciais consumidores;
- Desenvolvimento de novos produtos e serviços na gastronomia.

Prática pedagógica

- Desenvolver um novo produto gastronômico a partir do levantamento de novas tendências e oportunidades de mercado.

Base Tecnológica

- Portfólio profissional em gastronomia
- Importância de um portfólio para o desenvolvimento profissional;
- Tipos de Portfólio: Digital; Físico; On-line.
- Técnicas para personalização de portfólio: Sumário; Cronologia; Processo de criação do portfólio; Registro fotográfico das preparações; Layout e design; Divulgação.

Prática pedagógica

- Executar a elaboração de portfólio físico e digital, de acordo com as práticas pedagógicas desenvolvidas ao longo do curso.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza

BIBLIOGRAFIA

Eixo Tecnológico	Curso	Bibliografia	Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 / NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Título	Subtítulo	Edição	Cidade	Editora	ISBN	Ano
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	ASSIS	Luana de			Alimentos Seguros: Ferramentas para gestão e controle de produção e distribuição		2	São Paulo	SENAC - SP	9788574583440	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	ABREU	Edeli Simioni de	SPINELLI	Mônica Glória Neumann	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Um modo de fazer	7	São Paulo	METHA- SP	9788588888364	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	BENETTI	Gisele Bizon			Manual de Técnicas Dietéticas		2	Rio de Janeiro	SENAC - SP	9788544700440	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	BORGIO	Luiz Antonio et. al			Alquimia dos Alimentos - Série Alimentos e Bebidas		3	São Paulo	SENAC - SP	9788562564383	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	BRONZE	Felipe			A virtude da gula. Pensando a Cozinha Brasileira		1	São Paulo	Senac - SP	9788539608430	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	CASTANHO	Thiago			Cozinha de origem. Pratos brasileiros tradicionais revisados		1	São Paulo	Publifolha	9788579145063	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	COSTA	Diego Rodrigues et. al.			Manual Prático de Confeitaria		1	São Paulo	SENAC -SP	9788539609239	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	DORTA	Lurdes Oliveira			Fundamentos em técnicas de eventos		1	Porto Alegre	BOOKMAN	9788582602546	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	FELDRIN	Jean Louis	MONTANARI	Massimo	História da Alimentação		8	São Paulo	Estação Liberdade	9788574480022	2015

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 Gastronomia	Básica	FONSECA	Marcelo Traldi			Tecnologias Gerenciais de Restaurantes		7	São Paulo	SENAC	9788539607488	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	FRANCO	Ariovaldo			De Caçador a Gourmet		5	São Paulo	SENAC - SP	9788573599701	2010
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	FREIXA	Dolores	CHAVES	Guta	História da gastronomia no Brasil e no Mundo		1	São Paulo	SENAC – SP	9788539612994	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	GERMANO	Pedro Manuel			Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos		5	São Paulo	MANOLE	9788520437209	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA				Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria		4	São Paulo	SENAC – SP	9788539606092	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	INSTITUTO PAUL BOCUSE				Institut Paul Bocuse: Escola de excelência culinária		1	São Paulo	Melhoramento	9788506084854	2020
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	INTITUTO LE CORDON BLUE				Larousse da confeitaria: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu		1	São Paulo	Alaúde	9788578814335	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	HAUMONT	Raphael			Um Químico na Cozinha - A Ciência da Gastronomia Molecular		1	Rio de Janeiro	Zahar	9788537815397	2016
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	KOTLER	Philip et. al.			Marketing 4.0.			Rio de Janeiro	SEXTANTE	9788543105338	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	MARTIN	Vanessa			Manual prático de eventos		1	São Paulo	ELSEVIER	9788535281453	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	MATIAS	Marlene			Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas		6	São Paulo	MANOLE	9788520435816	2013

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 Gastronomia	Básica	MATOS	Simone Pires de	MACEDO	Paula Daiany Gonçalves	Bioquímica dos alimentos: Composição, Reações e Práticas de Conservação			São Paulo	SARAIVA	9788536514635	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	MONTEIRO	Renata Zambom			Cozinhas profissionais		1	São Paulo	Publifolha	9788579145414	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	PHILIPPI	Sonia Tucunduva			Nutrição e técnica dietética		3	São Paulo	MANOLE	9788520433225	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	QUAGLIARELLA	Andrea et. al.			Banquetes e catering: Arte, ciência e tecnologia		1	São Paulo	SENAC - SP	9788539608935	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	VIANNA	Felipe Soave et.al			Manual prático de cozinha			São Paulo	SENAC - SP	9788539624171	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	VIANNA	Felipe Soave et. al.			Manual Prático de Panificação		1	São Paulo	SENAC – SP	9788539609246	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Gastronomia	Básica	WRIGHT	Jeni	TREUILLÉ	Eric	Todas as técnicas culinárias – Le Cordon Blue		7	São Paulo	Marco Zero	9788527902953	2014

CAPÍTULO 8

PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA** será feita por meio de Concurso Público e/ou Processo Seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo a seguinte ordem de prioridade, em conformidade com o Art. 12 da Deliberação do Conselho Estadual de Educação nº 162/2018, alterada pela Deliberação CEE nº 168/2019, e Indicação CEE/157/2016, revogada pela Indicação CEE nº 213, de 28-10-2021:

- 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
APLICATIVOS INFORMATIZADOS	• Administração - Ênfase em Análise de Sistemas • Administração - Habilitação em Administração da Informação • Administração - Habilitação em Análise de Sistemas • Administração - Habilitação em Gestão da Informação

- 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
--	--

	• Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios • Tecnologia em Informática para Negócios • Tecnologia em Jogos Digitais • Tecnologia em Processamento de Dados • Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações • Tecnologia em Redes de Computadores • Tecnologia em Segurança da Informação • Tecnologia em Segurança do Trabalho • Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação • Tecnologia em Sistema(s) para Internet • Tecnologia em Técnicas Digitais • Tecnologia em Web • Tecnologia em Web Design • Tecnologia em Web Design e E-Commerce
ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	• Administração • Administração - Ênfase em Análise de Sistemas • Administração - Habilitação em Administração da Informação • Administração - Habilitação em Administração de Empresas • Administração - Habilitação em Administração de Transportes • Administração - Habilitação em Administração Geral • Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas • Administração - Habilitação em Administração Hoteleira

- 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 Comércio Exterior
- Tecnologia em Comércio Internacional

	• Tecnologia em Gestão de Comércio Exterior • Tecnologia em Gestão de Negócios e Finanças • Tecnologia em Gestão Empresarial • Tecnologia em Gestão Estratégica das Organizações - Foco em Gestão Financeira • Tecnologia em Negócios Imobiliários • Tecnologia em Planejamento Administrativo • Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica • Tecnologia em Processos Gerenciais • Tecnologia em Produção (da/de Produção) • Tecnologia em Produção Industrial
EVENTOS GASTRONÔMICOS	• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira • Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria • Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo • Administração em Turismo e Hotelaria • Administração Hoteleira • Gastronomia • Hotelaria • Lazer e Turismo • Nutrição

- Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Secretariado
- Secretariado ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Executivo com Habilitação em Português
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol
- Tecnologia em Administração de Eventos
- Tecnologia em Administração Hoteleira
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Marketing
- Tecnologia em Eventos
- Tecnologia em Formação de Secretariado
- Tecnologia em Formação de Secretário
- Tecnologia em Gastronomia
- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Eventos
- Tecnologia em Gestão de Turismo

	• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão Hoteleira • Tecnologia em Hotelaria • Tecnologia em Lazer e Turismo • Tecnologia em Secretariado • Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue • Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo ("EI" - Técnico com Formação Pedagógica) • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria • Turismo e Meio Ambiente
GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE	• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo • Administração em Turismo e Hotelaria • Alimentos ("EI" - Técnico com Formação Pedagógica) • Gastronomia • Hotelaria • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EI" - Técnico com Formação Pedagógica)

	• Tecnologia em Administração Hoteleira • Tecnologia em Eventos • Tecnologia em Gastronomia • Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas • Tecnologia em Gestão de Eventos • Tecnologia em Gestão de Turismo • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão Hoteleira • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria
INGLÊS INSTRUMENTAL	• Inglês (LP) • Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP) • Letras - Tradutor e Intérprete • Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês • Letras com Habilitação em Inglês (LP) • Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP) • Letras com Habilitação em Língua e Literatura Inglesa (LP) • Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP) • Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP) • 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 • Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
--	--

	• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP) • Tradutor e Intérprete • Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês • Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês (LP)
LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA	• Letras • Letras (LP) • Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP) • Letras - Neolatinas (LP) • Letras - Tradutor e Intérprete • Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês • Letras com Habilitação em Espanhol • Letras com Habilitação em Espanhol (LP) • Letras com Habilitação em Inglês (LP) • Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa • Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP) • Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP) • Letras com Habilitação em Língua Portuguesa (LP) • Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas • Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP) • 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
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue

	• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue • Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português
NEGÓCIOS EM GASTRONOMIA	• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira • Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria • Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo e Hotelaria • Administração Hoteleira • Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Comunicação Social com Habilitação em Propaganda e Marketing • Comunicação Social com Habilitação em Publicidade e Propaganda • Comunicação Social com Habilitação em Relações Públicas • Gastronomia • Hotelaria • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em Administração Hoteleira • Tecnologia em Gastronomia • Tecnologia em Gestão de Turismo • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria

	• Tecnologia em Gestão Hoteleira • Tecnologia em Hotelaria • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria
NUTRIÇÃO E HIGIENE DOS ALIMENTOS	• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Ciência e Tecnologia de Alimentos • Ciência(s) dos Alimentos • Economia Doméstica • Engenharia de Alimentos • Gastronomia • Gastronomia e Segurança Alimentar • Hotelaria • Hotelaria ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Nutrição e Metabolismo • Tecnologia em Gastronomia • Tecnologia em(de) Alimentos
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	• Engenharia de Alimentos • Gastronomia • Hotelaria • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em Gastronomia • Tecnologia em Hotelaria • Tecnologia em(de) Alimentos

PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM GASTRONOMIA	• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira • Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria • Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Turismo • Administração em Turismo e Hotelaria • Administração Hoteleira • Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Ciência e Tecnologia de Alimentos • Ciência(s) dos Alimentos • Gastronomia • Hotelaria • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em Administração Hoteleira • Tecnologia em Gestão de Turismo • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão Hoteleira • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria
PRODUÇÕES GASTRONÔMICAS	• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Ciência e Tecnologia de Alimentos • Ciência(s) dos Alimentos • Engenharia de Alimentos

	• Gastronomia • Hotelaria • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em Gastronomia • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Hotelaria • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Tecnologia em(de) Alimentos • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria
TÉCNICAS GASTRONÔMICAS I e II	• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Ciência(s) dos Alimentos • Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios • Economia Doméstica • Engenharia de Alimentos • Gastronomia • Hotelaria • Hotelaria ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em Gastronomia • Tecnologia em Gestão de Turismo • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em(de) Alimentos

	• Turismo • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria
--	---

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.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 9

CERTIFICADO E DIPLOMA

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

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

Ao completar os 2 módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o **Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA** e o Diploma de **TÉCNICO EM GASTRONOMIA**, pertinente ao Eixo Tecnológico de “**Turismo, Hospitalidade e Lazer**”.

O diploma e o certificado terão validade nacional quando registrados na SED – Secretaria de Escrituração Digital do Governo do Estado de São Paulo e no SISTEC/MEC - Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica, obedecendo à legislação vigente; a Lei Federal nº 12.605/12, que determina às instituições de ensino públicas e privadas a empregarem a flexão de gênero para nomear profissão ou grau nos diplomas expedidos.

PARECER TÉCNICO

Fundamentação Legal: Deliberação CEE n.º 162/2018 e Indicação CEE n.º 169/2018			
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	http://www.cps.sp.gov.br/		
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 novo			
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			
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)			
2.6. Denominação do curso			
Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia			
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. O curso técnico em questão, justifica sua oferta na crescente demanda por mão de obra qualificada, apoiado em números que denotam o aumento da empregabilidade do setor e a busca contínua do mercado por oportunidades negócios. Além disso, evidencia-se a mudança comportamental do consumidor, ávido por conveniência, mas que não dispensa a personalização e diversificação de serviços.			

Apoiado em pilares como sustentabilidade dos negócios, inovação e tecnologia, o curso apresenta-se convidativo e comprometido com a formação de profissionais munidos de visão empreendedora e crítica do setor.

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

Área de Atuação / Mercado de Trabalho

- ❖ Bares; Eventos; *Catering*; Lanchonetes; Restaurantes; Cozinha industrial; Meios de hospedagem; Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas; Demais estabelecimentos que ofertem refeições.

O profissional egresso do curso descrito no Plano apresenta características intimamente ligadas à operação, quer seja em momentos relacionados à gestão e supervisão, ou em momentos em que executa tarefas com características ligadas às manualidades requeridas a esta profissão.

É muito importante e louvável a complexidade trazida nas competências socioemocionais que são exploradas de forma coerente com a atuação esperada para profissionais deste meio, e que são necessárias aos futuros empreendedores. A transversalidade destes temas é abordada tanto nos objetivos como na construção do próprio perfil, o que comprova a coerência dos valores a serem trabalhados ao longo do percurso educacional.

Apenas como ressalva, vale observar que nos Objetivos apresenta-se a capacidade de “coordenar equipes de trabalho”, que se torna coadjuvante no perfil, pois passa a ter complexidade de “auxiliar na coordenação da equipe de cozinha”.

Contudo, pode-se dizer que o perfil está em completo acordo com o requerido pelo MEC ao observar-se o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e contemplar as necessidades do mercado e da formação profissional Técnico em Cozinha.

3.4. Organização Curricular

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

Os componentes curriculares estão estruturados de modo a contribuir para que os conhecimentos sejam construídos de maneira crescente, ou seja, há uma aparente progressão planejada do aprofundamento dos fazeres profissionais.

A complexidade que as competências adquirem ao longo do trajeto educacional demonstra a construção de um itinerário baseado em uma sequência didática planejada e estruturada para tal.

Os componentes curriculares estão baseados nas expectativas tanto do mercado quanto educacionais. A proposta educacional entrega diferenciais que possibilitam a capacitação de profissionais com condições diferenciadas de atuação, como os conhecimentos relacionados à história da Gastronomia, questões sobre Hospitalidades, ética e cidadania, mas principalmente um primoroso cuidado em relação às técnicas e procedimentos gastronômicos que são fundamentais para o exercício de qualquer função dentro de um estabelecimento de Alimentos e Bebidas.

Percebe-se também um apurado cuidado na delimitação de atuação do técnico em relação a outras funções no setor, com maior grau de qualificação ou hierárquico. O limite estabelecido nas Áreas de Atividades, cerca posteriormente de forma positiva o nível de aprofundamento apresentado nas Habilidades descritas em cada componente curricular. Essa clareza de informação auxilia o aluno a perceber suas possibilidades de atuação e a necessidade de continuidade de estudos de forma vertical ou horizontal, mas evidenciando a importância do aperfeiçoamento contínuo.

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. A riqueza de detalhes, técnicas e itens apresentados no documento evidencia o processo de construção detalhado e cuidadoso do documento, que transcreve a operação do curso com riqueza de detalhes e cuidados operacionais necessários para a construção de uma vivência educacional completa para o aluno. Além disso, torna-se uma ferramenta de apoio ao docente/professor e unidade educacional no planejamento da rotina operacional que demanda um curso da área de Gastronomia.

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 157/2016.

3.9. Certificado(s) e Diploma

O curso prevê certificação intermediária, com o que estamos de acordo.			
4. Parecer do Especialista			
Sou favorável à implantação do curso Técnico em Gastronomia na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas e a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho. O documento educacional está muito bem estruturado. É coerente com a proposta de perfil que se propõe a entregar e requerido pelos meios competentes. Transparece a competência técnica de uma equipe coesa e engajada, com propósitos educacionais sólidos e que busca a qualificação de um mercado jovem em grande transformação. Há ainda um longo caminho a ser percorrido pelo segmento da Gastronomia, que, com certeza, dá um grande passo a partir da entrega de profissionais egressos desta formação.			
5. Qualificação do Especialista			
5.1. Nome			
Debora Kucher			
RG	4.062.999	CPF	047.675.299-05
Registro no Conselho Profissional da Categoria			
5.2. Formação Acadêmica			
Bacharel em Gastronomia (UNIVALI - Baln. Camboriú - SC) Pós-Graduação MBA em Gestão Estratégica de Negócios (UNISAL - Campinas - SP) Pós-Graduação em Docência para o Ensino Técnico (Senac - SP)			
5.3. Experiência Profissional			
Iniciou sua carreira como Chef de Cozinha e por anos foi Gestora de Serviços em Alimentos e Bebidas em navios de cruzeiro pelo Mediterrâneo e América do Sul. Atuou como gerente de restaurantes, bares, cozinhas industriais e na gestão de alimentos e bebidas em um parque temático. Foi consultora de bares e restaurantes em São Paulo e Minas Gerais e desde 2012 atua no Senac São Paulo, inicialmente como docente no segmento de alimentação com foco em serviços e gestão, e hoje é responsável pelo desenvolvimento de produtos educacionais e coordenação da área de Gastronomia do Senac São Paulo.			

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 **Robson Fernando Gomes da Silva**, R.G. 32.017.729-2, para procederem a análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA**, incluindo a **Qualificação Profissional Técnicas de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA**, 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, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, revogada pela Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018, 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 GASTRONOMIA**, incluindo a **Qualificação Profissional Técnicas de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA**, 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**

**Robson Fernando Gomes
da Silva**

R.G. 32.017.729-2

**Gestor de Legislação e
Informação**

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.

ANEXO - MATRIZES CURRICULARES

MATRIZ CURRICULAR								
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA			Plano de Curso	599
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 – Aplicativos Informatizados	00	60	60	II.1 – Eventos Gastronômicos	00	100	100	
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.2 – Inglês Instrumental	40	00	40	
I.3 – Gastronomia e Hospitalidade	60	00	60	II.3 – Negócios em Gastronomia	60	00	60	
I.4 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.4 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Gastronomia	00	100	100	
I.5 – Nutrição e Higiene dos Alimentos	00	100	100					
I.6 – Panificação e Confeitaria	00	100	100	II.5 – Produções Gastronômicas	00	100	100	
I.7 – Técnicas Gastronômicas I	00	100	100	II.6 – Técnicas Gastronômicas II	00	100	100	
TOTAL	140	360	500	TOTAL	100	400	500	
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA				
Total da Carga Horária Teórica	240 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso	80 horas			
Total da Carga Horária Prática	760 horas-aula			Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.			
Observação	A carga horária descrita como prática 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
Governo do Estado de São Paulo
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

MATRIZ CURRICULAR								
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA (2,5)			Plano de Curso	599
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 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	II.1 – Eventos Gastronômicos	00	100	100	
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	II.2 – Inglês Instrumental	50	00	50	
I.3 – Gastronomia e Hospitalidade	50	00	50	II.3 – Negócios em Gastronomia	50	00	50	
I.4 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.4 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Gastronomia	00	100	100	
I.5 – Nutrição e Higiene dos Alimentos	00	100	100					
I.6 – Panificação e Confeitaria	00	100	100	II.5 – Produções Gastronômicas	00	100	100	
I.7 – Técnicas Gastronômicas I	00	100	100	II.6 – Técnicas Gastronômicas II	00	100	100	
TOTAL	150	350	500	TOTAL	100	400	500	
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GASTRONOMIA				
Total da Carga Horária Teórica	250 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso	80 horas			
Total da Carga Horária Prática	750 horas-aula			Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.			
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.							