

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	18-10-2021
Número do Plano	641
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Plano de Curso para	
01. Habilitação 1ª + 2ª + 3ª SÉRIES	Ensino Médio com Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)
Carga Horária	3510 horas
Estágio	0000 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

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 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

Bacharel 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

Bacharel 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 - Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas
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 da Indústria 4.0 -
Área de Matemática e suas Tecnologias - Área de Ciências
da Natureza e suas Tecnologias
Etec Prof. José Sant'Ana de Castro

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

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

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 Fernandes

Tecnóloga em Gestão Financeira
Assessora Administrativa
Ceeteps

Equipe de Professores Especialistas

Alessandra Blengini Mastrocinque Martins

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

André Alberto Caciatore

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

Esmeralda Macedo Serpa

Mestra em Educação
Bacharel em Turismo
Etec Benedito Storani

Evandro Cesar Lebet Scalvi

Licenciatura em História
MBA em Gestão Estratégica de Empresas e Negócios
Especialização em Gestão Estratégica de Empresas e Negócios
Bacharel em Turismo
Etec João Belarmino

Giliard Sousa Ribeiro

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

Guilherme Antonio Bim Copiano

Especialista em Gestão Empresarial
Bacharel em Turismo
Licenciado em História
Etec de Cotia

Leandra Camargo Verdurico

Bacharel em Hotelaria
Licenciatura em Pedagogia
Etec João Belarmino

Patrícia Carla dos Santos Martins

Licenciatura em Letras
Etec João Belarmino

Vinícius Moraes Raszl

Mestre em Educação
Bacharel em Turismo
Etec Santa Ifigênia

Parceiros

TGK Travel

Av. Paulista, 1009 – Cj 102 São Paulo/SP
Leila Ganeco Minatogawa – Gerente Geral
RG 13141238-3

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	8
CAPÍTULO 2	REQUISITOS DE ACESSO	13
CAPÍTULO 3	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	14
CAPÍTULO 4	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	23
CAPÍTULO 5	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	90
CAPÍTULO 6	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....	91
CAPÍTULO 7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	94
CAPÍTULO 8	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	103
CAPÍTULO 9	DIPLOMA.....	123
	PARECER TÉCNICO.....	124
	PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 22-10-2021	128
	APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO.....	129
	PORTARIA CETEC Nº 2173, DE 23-11-2021.....	130
	ANEXO – SUGESTÃO METODOLÓGICA	139

CAPÍTULO 1

JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

A atividade turística é uma das principais fontes de geração de renda e emprego da atualidade e influência, de forma considerável, o desenvolvimento econômico e social de municípios, estados e países.

De acordo com a Organização Mundial do Turismo (OMT), o setor é responsável por 292 milhões de empregos, o equivalente a 1 em cada 10 na economia global. Em 2017, o turismo mundial obteve um aumento de 7% em relação a 2016, com 1.322 bilhão de viajantes internacionais, superando as expectativas de crescimento. Movimentou ainda neste mesmo ano US\$ 7,6 trilhões, o que representou 10% de toda a riqueza gerada na economia mundial (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2018)¹.

Segundo o Mapa Turístico Brasileiro, divulgado pelo Ministério do Turismo em 2017, o Brasil conta atualmente com 3.285 municípios voltados para a atividade, organizados em 328 regiões turísticas (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017)². No estado de São Paulo, encontram-se 432 destinos, distribuídos em 51 regiões turísticas, que incluem roteiros, rotas, caminhos, circuitos e estâncias além de mais de 5 mil estabelecimentos hospedagem (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017³; IBGE, 2016)⁴.

Em todo o Estado de São Paulo, cerca de 40 milhões de pessoas viajam dentro do território. Deste número, a grande maioria é composta pelos próprios paulistas, que se locomovem por conta de trabalho, lazer, estudo, entre tantos outros motivos, utilizando-os das melhores rodovias do país, importantes aeroportos e o maior porto da América Latina. Vale ressaltar

¹ MINISTÉRIO DO TURISMO. Plano Nacional de Turismo 2018-2022. Ministério do turismo: Brasília, 2018. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/images/mtur-pnt-web2.pdf>> Acesso em 15/06/2018

² MINISTÉRIO DO TURISMO. Mapa Turístico Brasileiro. Ministério do turismo: Brasília, 2017. Disponível em: <http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/pdf/mtur_mapa_turismo_brasilei_2017_virtual_14_02.pdf> Acesso em: 17/06/2018

³ MINISTÉRIO DO TURISMO. Novo Mapa Turístico de São Paulo tem 432 municípios. 13/09/2-17. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/assuntos/8160-novo-mapa-tur%C3%ADstico-de-s%C3%A3o-paulo-tem-432-munic%C3%ADpios.html>> Acesso em: 15/06/018.

⁴ Pesquisa de Serviços de Hospedagem 2016, realizada pelo IBGE. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2013-agencia-de-noticias/releases/14786-brasil-tem-2-4-milhoes-de-leitos-em-sua-rede-de-hospedagem.html>> Acesso em: 15/06/018.

ainda que, nos últimos anos, o turismo obteve uma importante participação no Produto Interno Bruto (PIB) de São Paulo. O setor foi responsável por 10% de toda a arrecadação estadual e está trazendo cada vez mais oportunidades de renda para os municípios (GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, 2018)⁵.

Em contrapartida, inseridos nesse cenário, encontram-se turistas que buscam vivenciar diferentes sensações por meio da integração e da troca de experiências junto aos destinos visitados; visitantes que usufruem de serviços de viagens tais como hospedagem, alimentação, transporte e o guiamento em passeios; um turista disponível ao consumo de produtos e atividades que lhe oferecem diversão, emoção, aprendizado, segurança e satisfação.

Para tanto, é necessário investir em profissionais habilitados para atender essa demanda, de forma a suprir as necessidades do turista atual e também dos destinos turísticos. Entre os profissionais envolvidos neste setor, um que recebe destaque é o Guia de Turismo – profissão regulamentada a qual habilita esse profissional para o acompanhamento, a orientação e a transmissão de informações a grupos de turistas. Cabe ainda ao guia de turismo, o estudo e a análise de informações das localidades e a execução de roteiros consistentes, capazes de contemplar os aspectos histórico-culturais, geográficos, modo de vida e costumes presentes nas destinações visitadas, aliado a questões éticas e sustentáveis, fatores relevantes para a projeção da imagem do Brasil e a consolidação do país como destino turístico de qualidade.

Verifica-se que em 2017 haviam 19,5 mil guias de turismo cadastrados no CADASTUR⁶, sistema do Ministério do Turismo que reúne os prestadores de serviços turísticos (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2017).

Para a formação desse profissional, tendo em vista as exigências e a diversidade do mercado de trabalho, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição

⁵ GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Com 51 Municípios de Interesse Turístico, São Paulo investe no setor. 23/03/2018. Disponível em: <<http://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/ultimas-noticias/com-51-municipios-de-interesse-turistico-sao-paulo-investe-no-setor/>> Acesso em: 10/06/2018.

⁶ MINISTÉRIO DO TURISMO. Cadastur: Por que o cadastro do guia de turismo é obrigatório? 12/09/2017. Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/8127-cadastur-por-que-o-cadastro-do-guia-de-turismo-%C3%A9-obrigat%C3%B3rio.html>> Acesso em: 01/10/2018.

voltada para a Educação Profissional no Estado de São Paulo, apresenta a Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de Técnico em Guia de Turismo.

Fontes de Consulta:

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Plano Nacional de Turismo 2018-2022**. Ministério do turismo: Brasília, 2018. Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/images/mtur-pnt-web2.pdf>> Acesso em 15/06/2018

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Mapa Turístico Brasileiro**. Ministério do turismo: Brasília, 2017. Disponível em: <http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/pdf/mtur_mapa_turismo_brasilei_2017_virtual_14_02.pdf> Acesso em: 17/06/2018

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Novo Mapa Turístico de São Paulo tem 432 municípios. 13/09/2-17**. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/assuntos/8160-novo-mapa-tur%C3%ADstico-de-s%C3%A3o-paulo-tem-432-munic%C3%ADpios.html>> Acesso em: 15/06/018

Pesquisa de Serviços de Hospedagem 2016, realizada pelo IBGE. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2013-agencia-de-noticias/releases/14786-brasil-tem-2-4-milhoes-de-leitos-em-sua-rede-de-hospedagem.html>> Acesso em: 15/06/018.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Com 51 Municípios de Interesse Turístico, São Paulo investe no setor**. 23/03/2018. Disponível em: <<http://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/ultimas-noticias/com-51-municipios-de-interesse-turistico-sao-paulo-investe-no-setor/>> Acesso em: 10/06/2018

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Cadastur: Por que o cadastro do guia de turismo é obrigatório?** 12/09/2017. Disponível em: < <http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/8127-cadastur-por-que-o-cadastro-do-guia-de-turismo-%C3%A9-obrigat%C3%B3rio.html>> Acesso em: 01/10/2018.

1.2. Objetivos

O curso de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- Acompanhar traslados, visitas e excursões;
- Atender, orientar e assistir passageiros;

- Atuar de acordo com a legislação e o código de ética profissional;
- Desenvolver itinerários e programação de passeios;
- Informar ao visitante os aspectos geográficos, socioeconômicos, ambientais, históricos, folclóricos, artísticos, gastronômicos e de entretenimento do destino turístico;
- Intermediar as relações entre visitantes, comunidade local e os prestadores de serviços;
- Providenciar despacho de bagagens e embarque de passageiros em terminais rodoviários, portos e aeroportos;
- Sensibilizar e orientar os turistas quanto aos impactos da atividade turística em ambientes naturais e na cultura de uma determinada população;
- Utilizar adequadamente a infraestrutura turística para o melhor atendimento ao turista.

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, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador do Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar, elaborar e reelaborar os Planos de Curso das Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição, bem como cursos de Qualificação Profissional e de Especialização Profissional Técnica de Nível Médio demandados pelo mundo de trabalho.

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

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

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

O departamento que oficializa as práticas de Laboratório de Currículo é 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
5114 - GUIA DE TURISMO
5114-05 - Guia de Turismo especializado em excursão nacional e excursão de turismo regional.

CAPÍTULO 2 REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído a nona série do Ensino Fundamental II ou equivalente.

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

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para 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 as demais séries ocorrerão por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

CAPÍTULO 3

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

3ª SÉRIE

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)

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

Perfil Empreendedor

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

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Agências de receptivo local.
- ❖ Agências de viagem e operadoras de turismo.
- ❖ Empresas de transportes.
- ❖ Entidades associativas .
- ❖ Hotéis.

- ❖ Museus, centros e espaços culturais.
- ❖ Parques naturais e temáticos.
- ❖ Prestadores de serviços de forma autônoma.
- ❖ Secretarias e órgãos de turismo municipais.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

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

Ao concluir a **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências gerais:

1ª SÉRIE

- Analisar conceitos relacionados às atividades do setor de Turismo e da Hospitalidade.
- Articular o conhecimento da língua espanhola em situações de atendimento em turismo.
- Relacionar os elementos que compõem a cadeia produtiva do turismo e as conexões entre eles e no destino turístico.
- Selecionar plataformas e aplicativos para gerenciar dados e informações da área profissional.

2ª SÉRIE

- Analisar a atividade do guia de turismo.

- Analisar os aspectos históricos, físicos, políticos, econômicos e humanos do Brasil e demais países da América do Sul.
- Aplicar os princípios da sustentabilidade no desenvolvimento do trabalho como guia de turismo.
- Articular conhecimento e informações sobre os aspectos históricos e geográficos de destinos turísticos do estado de São Paulo.
- Auxiliar na prestação de socorro por meio de procedimentos adequados.
- Executar programações e atividades de lazer e recreação adequadas aos diferentes públicos;
- Interpretar biomas e ecossistemas brasileiros.
- Seguir as normas e padrões de segurança na atividade de guiamento.

3ª SÉRIE

- Estruturar roteiros turísticos locais e regionais.
- Executar os procedimentos para realização de roteiros rodoviários, aéreos, marítimos e atividades receptivas.
- Guiar o turista conforme as atribuições e as técnicas profissionais do serviço de guiamento.
- Promover o desenvolvimento de projetos que contribuam com a atividade turística e a categoria profissional.
- Propor soluções inovadoras para a prática de prestação de serviço de guiamento.
- Relacionar os diferentes tipos de patrimônio com a atividade turística.
- Utilizar princípios éticos nas relações interpessoais e no exercício da profissão.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

3ª SÉRIE

- ❖ Atender e acompanhar turistas conforme roteiros, itinerários e programação de viagem.
- ❖ Atuar de forma crítica e com ética profissional.
- ❖ Avaliar oportunidades, demandas e tendências turísticas.
- ❖ Interpretar o patrimônio cultural material e imaterial presentes em roteiros turísticos.
- ❖ Organizar documentos de viagem do grupo bem como gerenciar recurso financeiro.
- ❖ Organizar e acompanhar logística de condução de grupos em visitas e eventos.
- ❖ Planejar atividades, visitas e viagens para diferentes experiências e segmentos de turismo.

- ❖ Programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista.
- ❖ Promover a educação para o turismo e para a cidadania.
- ❖ Prospectar, identificar e selecionar informações objetivando a elaboração de roteiros turísticos.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Constrói rede de contatos.
- ❖ Sugere a criação de novos produtos, serviços ou processos.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – ATENDER PASSAGEIROS

- Acionar seguro viagem.
- Acompanhar passageiros com deficiências e necessidades especiais.
- Acompanhar turista junto às autoridades para resolver problemas.
- Auxiliar em trâmites legais nos casos de extravios de bagagens.
- Auxiliar nos procedimentos de check-in em hotéis, aeroportos e portos marítimos e check-out em meios de hospedagem.
- Intermediar relações entre passageiros e prestadores de serviços turísticos.
- Sugerir atividades extras.

B – ORGANIZAR ATIVIDADES DO DIA

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

C – EXECUTAR ROTEIROS TURÍSTICOS

- Adaptar ritmo do roteiro à capacidade física do grupo.
- Apresentar atrativos, percurso e localização.

- Assessorar e acompanhar grupos em eventos.
- Cumprir horários da programação do roteiro.
- Providenciar embarque e desembarque.
- Readequar programação em caso de imprevistos.
- Recepcionar passageiro (pax) e/ou grupo.
- Reunir grupo de passageiro (pax).

D – DESENVOLVER E OPERACIONALIZAR ROTEIROS TURÍSTICOS

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

E – REALIZAR ATIVIDADES BUROCRÁTICAS

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

F – ATUAR COM MEDIAÇÃO CULTURAL

- Acolher grupos em atrativos culturais.
- Apresentar museus, espaços culturais e outros.
- Elaborar roteiros de visitação em atrativos culturais.
- Montar ficha técnica dos atrativos culturais da localidade.

- Pesquisar informações relativas aos equipamentos e manifestações culturais.
- Ler e mediar obras de arte para passageiro (pax) ou grupo.

G – PROMOVER SERVIÇOS E PRODUTOS TURÍSTICOS

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

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

1ª SÉRIE

SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Comunicar-se corretamente em idioma de comum entendimento.
- ❖ Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística.
- ❖ Trabalhar junto a diferentes prestadores de serviços da cadeia produtiva do turismo.
- ❖ Utilizar equipamentos, recursos audiovisuais e outros meios informatizados.
- ❖ Utilizar terminologia e vocabulário específico do Turismo na comunicação com outros profissionais do setor.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – COMUNICAR-SE

- Apresentar-se ao grupo.
- Comunicar-se via e-mail, aplicativos, redes sociais e telefone.
- Expressar-se em outros idiomas.
- Usar bandeiras, crachás e placas para identificar o grupo.
- Utilizar recursos audiovisuais.
- Utilizar regras de etiqueta e apresentação pessoal.
- Utilizar vocabulário técnico.

B – MAPEAR ATRATIVOS, EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS TURÍSTICOS

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

2ª SÉRIE

SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas.
- ❖ Avaliar serviços de apoio e condições de estradas e rodovias.
- ❖ Definir trajetos rodoviários.
- ❖ Estudar dados e informações históricas e geográficas do Brasil e da América do Sul.
- ❖ Pesquisar regiões, cidades, lugares, hotéis, parques temáticos e ecológicos, costumes e fatos folclóricos, históricos, geográficos e artísticos, com o objetivo de realizar a atividade do guiamento.
- ❖ Planejar e executar atividades de recreação e entretenimento ao longo da excursão.
- ❖ Portar-se dentro das regras de etiqueta e apresentação pessoal, saúde e higiene pessoal.
- ❖ Prestar assistência a turistas em itinerários e roteiros locais ou intermunicipais e viagens e excursões rodoviárias, aéreas e marítimas.
- ❖ Sistematizar informações geográficas, históricas, artísticas, artesanais, folclóricas, gastronômicas, religiosas, recreativas e de entretenimento do núcleo receptor.

ÁREA DE ATIVIDADES

A - TRANSMITIR INFORMAÇÕES E ORIENTAÇÕES

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

B - CONDUZIR ATIVIDADES RECREATIVAS E DE LAZER

- Elaborar programação recreativa e de lazer para diferentes públicos.
- Executar atividades recreativas e de entretenimento em meios de transporte e outros espaços.
- Promover atividades lúdicas.

C – TRABALHAR COM SEGURANÇA

- Prestar primeiros socorros.
- Identificar áreas e situações de risco em roteiros.
- Utilizar e orientar uso de equipamentos de segurança.
- Seguir normas e regras de segurança dos locais visitados.

D – PROMOVER O TURISMO SUSTENTÁVEL LOCAL E REGIONAL

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

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

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Seriada

O currículo da Habilitação Profissional de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 162/2018, alterada pela Deliberação CEE 168/2019; Resolução Seduc 87, de 20-11-2020, 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 **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** está de acordo com o Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer” e estruturada em séries articuladas, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Com a integração do Ensino Médio e Técnico, o currículo do Curso de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)**, estruturado na forma de oferecimento Integrada ao Ensino Médio é constituído por:

- Componentes curriculares da Formação Geral (Ensino Médio);
- Componentes curriculares da Formação Profissional (Ensino Técnico).

As funções e as competências referentes aos componentes curriculares da Formação Geral (Base Nacional Comum Curricular e Parte Diversificada) são direcionadas para:

- formação da sua identidade pessoal e social;
- fruição das artes, da literatura, da ciência e das tecnologias;

- sua inclusão como cidadão participativo nas comunidades onde atuará;
- desenvolvimento do aluno em seus aspectos físico, intelectual, emocional e moral;
- incorporação de bens do patrimônio cultural da humanidade em seu acervo cultural pessoal;
- preparo para escolher uma profissão e atuar de maneira produtiva e solidária junto à sociedade.

O currículo da Base Nacional Comum Curricular do Ensino Médio foi organizado visando ao desenvolvimento de competências e de habilidades de cada componente (disciplina) curricular dentro de suas áreas de conhecimento.

Os conhecimentos de cada uma das áreas em seus componentes curriculares deverão priorizar o desenvolvimento das competências e das habilidades profissionais, bem como valores e atitudes pertinentes à formação cidadã e profissional.

Para tanto, foram selecionados temas abrangentes que dialogam com várias estratégias de organização curricular, acrescidos de orientações e observações com a finalidade de possibilitar aos educadores uma abordagem interdisciplinar e significativa das áreas de conhecimento, bem como das especificidades técnicas da Habilitação Profissional.

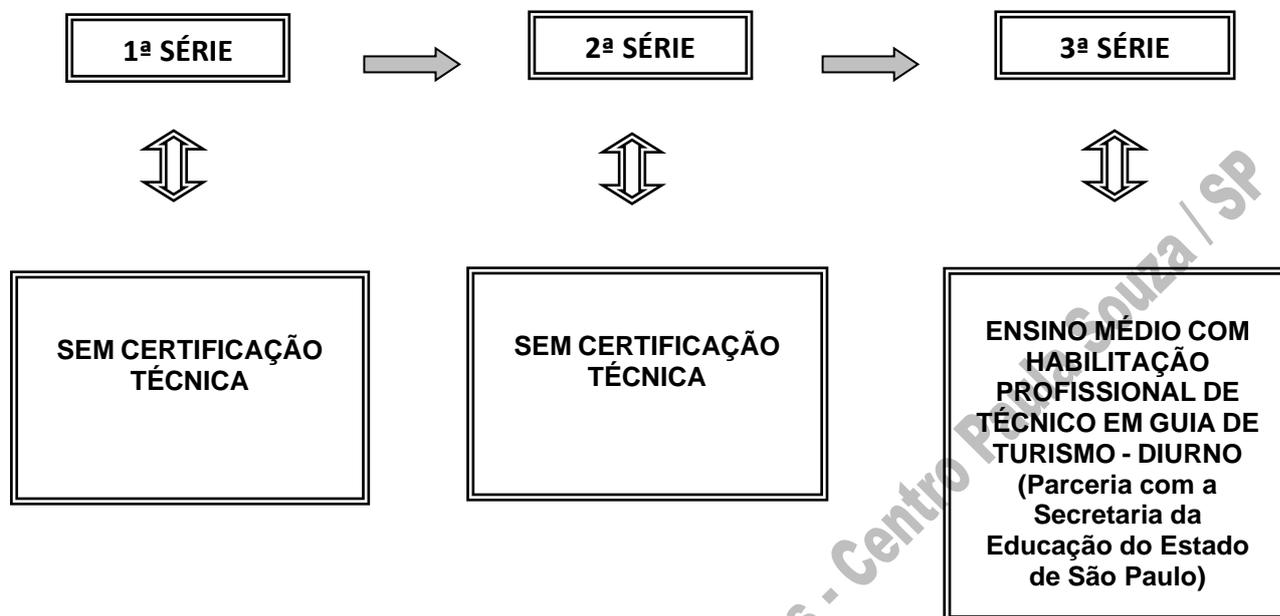
4.2. Itinerário Formativo

O curso de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** é composto por três séries anuais articuladas, com terminalidade correspondente à ocupação (ou conjunto de cargos/ocupações) identificada no mercado de trabalho.

As 1ª e 2ª SÉRIES não oferecem terminalidade e serão destinados à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para a série subsequente.

Ao completar as três séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)**, que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico

(Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) em nível de Educação Superior.



4.3. Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL (PARCERIA COM A SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO)								
Eixo Tecnológico		TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER						
Habilitação Profissional		TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO (Diurno – Manhã/Tarde)			Plano de Curso	641		
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019); Resolução SEDUC 103, de 21-10-2021. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2173, de 23-11-2021, publicada no Diário Oficial de 24-11-2021 – Poder Executivo – Seção I – páginas 38-39.								
	Áreas do Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total		
Formação Geral Básica	Linguagens	Língua Portuguesa e Literatura	160	120	120	400	300	
		Arte	80	-	80	160	120	
		Educação Física	80	-	80	160	120	
		Língua Estrangeira Moderna – Inglês	80	-	80	160	120	
	Matemática	Matemática	160	120	120	400	300	
	Ciências da Natureza	Biologia	80	80	-	160	120	
		Física	80	80	-	160	120	
		Química	80	80	-	160	120	
	Ciências Humanas e Sociais	Filosofia	80	80	-	160	120	
		Geografia	80	80	-	160	120	
		História	80	80	-	160	120	
		Sociologia	80	80	-	160	120	
	Total da Formação Geral Básica			1120	800	480	2400	1800
	Itinerário Formativo	Tecnologia e Inovação		-	40	-	40	30
Eletivas 1		-	-	80	80	60		
Eletivas 2		-	80*	80*	160	120		
Orientação de Estudos		-	120*	120*	240	180		
Educação Física		-	80**	-	80	60		
Total do Itinerário Formativo Presencial Dentro do Turno			00	40	80	120	90	
Total do Itinerário Formativo Expansão no Contraturno			00	280*	200*	480	360	
Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional	Aplicativos Informatizados	Prática	80	-	-	80	60	
	Turismo e Hospitalidade	Prática	120	-	-	120	90	
	Espanhol Instrumental	Teoria	80	-	-	80	60	
	Aspectos Históricos e Geográficos Aplicados ao Turismo	Prática	-	160	-	160	120	
	Turismo e Meio Ambiente	Prática	-	160	-	160	120	
	Primeiros Socorros e Segurança no Turismo	Teoria	-	80	-	80	60	
	Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	Prática	-	160	-	160	120	
	Patrimônio, Museu e Turismo Cultural	Prática	-	-	160	160	120	
	Empreendedorismo e Inovação no Turismo	Teoria	-	-	120	120	90	
	Ética e Cidadania Organizacional	Teoria	-	-	80	80	60	
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Guia de Turismo	Prática	-	-	160	160	120	
	Roteirização Turística	Prática	-	-	160	160	120	
	Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Nacional e América do Sul	Prática	-	-	160	160	120	
	Total do Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional			280	560	840	1680	1260
TOTAL GERAL DO CURSO			1400	1680	1600	4680	3510	
Aulas semanais			35	42	40	-	-	
Certificados e Diploma	1ª Série	Sem certificação técnica						
	1ª + 2ª Séries	Sem certificação técnica						
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO						
Observações	* As aulas de Orientações de Estudos e Eletivas 2 da carga horária do Itinerário Formativo serão ofertadas conforme opções da expansão da carga horária. ** As aulas de Educação Física da carga horária do Itinerário Formativo serão ofertadas no contraturno ou aos sábados de forma presencial ou pelo CMSP, conforme consta na expansão da carga horária. 1. A carga horária e a distribuição dos componentes curriculares da Formação Geral Básica e Itinerário Formativo, nesta Matriz Curricular, são determinadas pela Secretaria de Estado da Educação de São Paulo, e sua execução é por intermédio de plano de curso próprio. 2. Os componentes curriculares do Itinerário Formativo - Formação Técnica e Profissional são estruturados nos termos dos Art. 26 e 35-A da Lei nº 9394 de 20/12/1996, e têm sua organização e aplicação sob responsabilidade do Centro Paula Souza. 3. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como "Prática", são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas). 4. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 5. Horas-aula de 45 minutos.							

4.4. Formação Geral e Básica (Seduc) Formação Técnica e Profissional

1ª SÉRIE – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

I.1 APLICATIVOS INFORMATIZADOS	
Função: Uso e gestão de aplicativos e ferramentas	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar equipamentos, recursos audiovisuais e outros meios informatizados.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Incentivar o diálogo e a interlocução. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Utilizar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional. 2. Selecionar plataformas e aplicativos para gerenciar dados e informações da área profissional.	1.1 Operar sistemas operacionais básicos. 1.2 Selecionar programas para elaboração de planilhas eletrônicas, editores de texto e apresentações. 1.3 Identificar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem. 2.1 Utilizar a internet como fonte de pesquisa para planejamento de viagens. 2.2 Utilizar <i>blogs</i> e redes sociais para publicação de conteúdo na <i>internet</i> . Identificar <i>softwares</i> e aplicativos úteis para a área de turismo.
Bases Tecnológicas	
Fundamentos de Sistemas Operacionais <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Características; • Funções básicas. Fundamentos de aplicativos de Escritório <ul style="list-style-type: none"> • Ferramentas de processamento e edição de textos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação básica; ✓ organogramas; ✓ desenhos; ✓ figuras; ✓ mala direta; ✓ etiquetas. • Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 através de ferramentas disponíveis na *internet*;
- Pesquisa via sites de:
 - ✓ rodovias;
 - ✓ mapas;
 - ✓ clima;
 - ✓ destinos e regiões turísticas.

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.
- Redes sociais;
- Etiqueta na *internet* e relacionamento digital com o cliente.

Aplicativos via *smartphone*/celular voltados para o turismo;

- Meios de hospedagem;
- Restaurantes;
- Transportes;
- Pontos turísticos;
- Localização;
- Serviços de táxi;
- Entre outros.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	80	Total	80 Horas-aula
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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 TURISMO E HOSPITALIDADE	
Função: Planejamento de Serviços Turísticos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística. Trabalhar junto a diferentes prestadores de serviços da cadeia produtiva do turismo. Utilizar terminologia e vocabulário específico do Turismo na comunicação com outros profissionais do setor.	
Valores e Atitudes	
Comprometer-se com a igualdade de direitos. Estimular atitudes respeitadas. Socializar os saberes	
Competências	Habilidades
1. Analisar conceitos relacionados às atividades do setor de Turismo e da Hospitalidade. 2. Relacionar os elementos que compõem a cadeia produtiva do turismo e as conexões entre eles e no destino turístico. 3. Interpretar a legislação turística.	1.1 Identificar os aspectos históricos, conceitos e domínios da hospitalidade e do turismo. 1.2 Utilizar vocabulário específico da área de turismo. 1.3 Identificar os segmentos da oferta turística que suprem a necessidade da demanda real e potencial. 2.1 Classificar atrativos, equipamentos e serviços turísticos. 2.2 Identificar os componentes da cadeia produtiva do turismo. 2.3 Especificar os organismos e entidades relacionadas ao turismo e suas funções. 3.1 Cumprir as leis pertinentes à área de turismo.
Bases Tecnológicas	
Hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> • Histórico, conceitos, dimensões e escolas americana, francesa e brasileira. Turismo <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e dimensões. Oferta e demanda turística <ul style="list-style-type: none"> • Demanda real e potencial; • Segmentação turística: <ul style="list-style-type: none"> ✓ turismo cultural, social, náutico, ecoturismo, de base comunitária, negócios e eventos, pesca, aventura, esporte, sol e praia, saúde, entre outros. • Novas tendências: <ul style="list-style-type: none"> ✓ turismo LGBT⁷, <i>birdwatching</i>⁸, cicloturismo, turismo cinematográfico, entre outros. Terminologia turística <ul style="list-style-type: none"> • Termos técnicos; • Roteiro turístico, rota turística, circuito turístico, fluxo turístico, entre outros. 	

⁷ Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis, Transexuais ou Transgêneros.

⁸ Turismo de observação de aves.

Cadeia produtiva do turismo

- Trade turístico:
 - ✓ meios de hospedagem (hotel, *resort*⁹, hotel fazenda, cama e café, hotel histórico, pousada, entre outros);
 - ✓ meios de transporte (veículos dos modais rodoviário, aéreo, ferroviário e hidroviário);
 - ✓ restauração (restaurantes, bares, cafeterias, confeitaria, entre outros);
 - ✓ canais de distribuição e intermediação (agências de viagens e turismo, agências de viagens, OTAs - On-line Travel Agencies¹⁰, consolidadoras e GSA – General Sales Agent¹¹);
 - ✓ serviços de guiamento.
- Atrativos turísticos:
 - ✓ naturais (praias, montanhas, cavernas, entre outros);
 - ✓ culturais (museus, gastronomia típica, artesanato, entre outros);
 - ✓ atividades econômicas;
 - ✓ atividades técnicas, científicas e artísticas (centros de pesquisa, planetário, aquários, entre outros);
 - ✓ eventos (congresso, convenção, simpósio, feira, exposição, festival, concurso, desfile, campeonato, entre outros).
- Serviços de apoio e infraestrutura turística:
 - ✓ terminais de embarque e desembarque;
 - ✓ bancos e serviço de câmbio;
 - ✓ delegacia do turista, postos de saúde, entre outros;
 - ✓ posto de informação turística e sinalização turística (guia brasileiro de sinalização turística).
- Organismos públicos e privados do Turismo (Ministério do Turismo, Embratur, CNTur, ABAV, ABIH, ABEOC, entre outros).

Tipos de atendimento

- Presencial, chat, redes sociais, telefone, vídeo chamadas, entre outros.

Inteligência emocional no atendimento

- Conceito e importância.

Etapas de atendimento ao turista

- Contato inicial;
- Obtenção de informações do cliente;
- Solução do problema;
- Feedback:
 - ✓ gestão reclamações.

Turismo acessível

- Técnicas de atendimento ao turista com deficiência e mobilidade reduzida.

Simulação de atendimento ao turista em

- Terminais de embarque e desembarque de passageiros;
- Meios de hospedagem;
- Eventos;
- Postos de informações turísticas;

⁹ Hotel com infraestrutura de lazer e entretenimento que disponha de serviços de estética, atividades físicas, recreação e convívio com a natureza do próprio empreendimento.

¹⁰ Agências de turismo virtuais.

¹¹ Agência representante de companhias aéreas, também conhecida como agente geral.

- Agências de turismo receptivo.

Legislação turística

- Lei Geral do Turismo.

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

- Estudo de caso.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	120	Total	120 Horas-aula
----------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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.3 ESPANHOL INSTRUMENTAL	
Função: Montagem de Argumentos e Elaboração de Textos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se corretamente em idioma de comum entendimento.	
Valores e Atitudes	
Incentivar o diálogo e a interlocução. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Incentivar atitudes de autonomia. Socializar os saberes.	
Competências	Habilidades
1. Identificar estruturas gramaticais básicas e de vocabulário em língua espanhola para a compreensão de informações gerais utilizadas em conversas cotidianas e na área de turismo. 2. Articular o conhecimento da língua espanhola em situações de atendimento em turismo.	1.1 Interpretar textos técnicos na língua espanhola com foco nas áreas de Lazer e Turismo. 1.2 Aplicar normas gramaticais e expressões idiomáticas na representação, simulação e conversação realizada em contextos profissionais. 2.1 Utilizar o idioma espanhol nos procedimentos de recepção, orientação e condução de grupos. 2.2 Aplicar termos técnicos em espanhol, no contexto profissional, utilizando-se de pronúncia adequada. 2.3 Redigir textos simples, em espanhol, para a comunicação com clientes e prestadores de serviços.
Bases Tecnológicas	
Identificar cognatos, ideia geral e específica do texto em espanhol <ul style="list-style-type: none"> • Título; • Conteúdo; • Palavras-chave; • Vocabulário; • Expressões já conhecidas; • entre outros. Recepção e orientação aos turistas <ul style="list-style-type: none"> • Cumprimentos; • Apresentações; • Sentido de direção; • Clima; • Países e nacionalidades; • Procedimentos de <i>check-in</i>¹² e <i>check out</i>¹³. Vocabulário para <ul style="list-style-type: none"> • Atendimento e informações sobre atrativos turísticos, cultura, gastronomia, pacotes turísticos, meios de hospedagem, meios de transporte e eventos; 	

¹² Procedimentos de entrada em um equipamento turístico.

¹³ Procedimentos de saída de um equipamento turístico.

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

Noções para elaboração de textos simples em língua espanhola

- Conteúdo para *e-mails*¹⁴ e aplicativos de mensagem instantânea;
- Agendas;
- Roteiros;
- Programações;
- Formulários diversos (listas de presença, registro de atividades, solicitação ou controle de materiais, entre outros).

Simulações práticas de situações do ambiente do turismo

Carga horária (horas-aula)

Teórica	80	Prática Profissional	00	Total	80 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>.

¹⁴ Correio eletrônico.

2ª SÉRIE – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

II.1 ASPECTOS HISTÓRICOS E GEOGRÁFICOS APLICADOS AO TURISMO	
Função: Planejamento de Serviços de Turismo	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Estudar dados e informações históricas e geográficas do Brasil e da América do Sul. Sistematizar informações geográficas, históricas, artísticas, artesanais, folclóricas, gastronômicas, religiosas, recreativas e de entretenimento do núcleo receptor.	
Valores e Atitudes	
Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. Socializar os saberes.	
Competências	Habilidades
1. Relacionar os conceitos básicos de geografia e a atividade turística.	1.1 Reconhecer os conceitos básicos da geografia. 1.2 Aplicar conceitos de cartografia.
2. Analisar os aspectos históricos, físicos, políticos, econômicos e humanos do Brasil e demais países da América do Sul.	2.1 Identificar as características geográficas do Brasil e da América do Sul. 2.2 Verificar aspectos históricos relevantes do Brasil e da América do Sul. 2.3 Correlacionar os fatores socioeconômicos, políticos e culturais dos povos sul-americanos.
3. Articular conhecimento e informações sobre os aspectos históricos e geográficos de destinos turísticos do estado de São Paulo.	3.1 Identificar as características geográficas do Estado de São Paulo. 3.2 Reconhecer os fatos históricos do Estado de São Paulo de relevância para o contexto do turismo.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala e in loco, visitas e/ou viagens, tais como: museus, centros culturais, sítios arqueológicos, templos religiosos, eventos culturais, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Conceitos básicos da geografia <ul style="list-style-type: none"> • Paisagem; • Lugar; • Território; • Região; • Cidade; • Metrôpole; • Mobilidade. Cartografia e orientação geográfica <ul style="list-style-type: none"> • Representações cartográficas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ globo, mapa, carta, planta entre outros. • Mapas temáticos (turísticos); • Escala cartográfica e escala geográfica; 	

- Latitude e Longitude;
- Fuso horário;
- Nomenclatura de identificação de estradas estaduais e federais;
- Posição e orientação (pontos cardeais e trópicos);
- Sistema de posicionamento global (GPS).

Geografia física da América do Sul aplicada ao Turismo - relevo, vegetação, hidrografia e clima

- Cordilheira dos Andes (Bariloche, Vale Nevado, Lagos Andino, Machu Picchu);
- Amazônia;
- Patagônia;
- Caribe (Colômbia e Venezuela);
- Oceano Pacífico e suas ilhas;
- Costa Brasileira;
- Planalto Central;
- Pampas;
- Desertos e semiárido;
- Pantanal;
- Entre outros.

Geopolítica aplicada ao estudo da América do Sul

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

América espanhola e América portuguesa

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

Estado de São Paulo

- Geografia:
 - ✓ relevo, hidrografia e clima;
 - ✓ divisão política do estado;
 - ✓ tipos de transporte e malha viária.
- Planejamento e Organização do Espaço Turístico:
 - ✓ conceitos e aspectos do planejamento;
 - ✓ tipos de espaço (natural e urbano);
 - ✓ planejamento do espaço turístico;
 - ✓ impactos sociais, econômicos e ambientais do turismo.
- História
 - ✓ documentos históricos:
 - fatos históricos;
 - fontes históricas (escrita, materiais, sonoros, orais, visuais e iconográficos).
 - ✓ primeiros habitantes:
 - povos indígenas.
 - ✓ São Paulo e os Jesuítas;
 - ✓ os Bandeirantes e as Monções;
 - ✓ africanos escravizados e aquilombamento;
 - ✓ São Paulo no período colonial, imperial e republicano;

- organização política, administrativa, econômica, social e religiosa.
- ✓ a industrialização;
- ✓ multiculturalismo do Estado de São Paulo:
 - Imigração (europeia e asiática);
 - Migração: a cultura nordestina em São Paulo;
 - Novos fluxos migratórios: século XXI.

Destinos turísticos históricos do Brasil

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

Estudo de caso - análise dos aspectos históricos e geográficos do núcleo receptor

- Caracterização geográfica, origem e formação histórica do município e região.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática Profissional	160	Total	160 Horas-aula
---------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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 TURISMO E MEIO AMBIENTE	
Função: Planejamento de Serviços Turísticos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar regiões, cidades, lugares, hotéis, parques temáticos e ecológicos, costumes e fatos folclóricos, históricos, geográficos e artísticos, com o objetivo de realizar a atividade do guiamento.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Estimular atitudes respeitadas. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Aplicar os princípios da sustentabilidade no desenvolvimento do trabalho como guia de turismo. 2. Interpretar informações sobre biomas e ecossistemas. 3. Atuar para a conservação das áreas naturais.	1.1 Utilizar os princípios da sustentabilidade na área profissional. 1.2 Relacionar os desafios ambientais globais e a atividade turística. 2.1 Identificar biomas e ecossistemas brasileiros. 2.2 Reconhecer as características da mata atlântica. 3.1 Mapear as principais unidades de conservação do Estado de São Paulo. 3.2 Seguir diretrizes, orientações e normas para a visitação turística em áreas naturais e de comunidades tradicionais.
Bases Tecnológicas	
<p>Conceitos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento sustentável; • Cidades sustentáveis; • Turismo responsável; • Turismo sustentável. <p>Desafios ambientais globais do século XXI e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – Agenda 2030 da ONU</p> <p>Biomas brasileiros, características gerais – fauna, flora, vegetação, hidrografia, clima e solo; e principais atrativos turísticos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amazônia; • Caatinga; • Cerrado; • Mata Atlântica; • Pampa; • Pantanal. <p>Mata Atlântica no Estado de São Paulo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico, localização atual e grau de preservação; • Características geológicas; • Formações florestais e ecossistemas associados; • Fauna e flora; 	

- Reserva da Biosfera da Mata Atlântica.

Sistema Nacional de Unidades de Conservação

- Categorias, objetivos e formas de gestão;
- Parques nacionais no Brasil:
 - ✓ Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros;
 - ✓ Parque Nacional da Tijuca;
 - ✓ Parque Nacional do Iguaçu;
 - ✓ Parque Nacional do Itatiaia;
 - ✓ Parque Nacional do Monte Roraima;
 - ✓ Parque Nacional do Pantanal Matogrossense;
 - ✓ Parque Nacional Marinho de Fernando de Noronha;
 - ✓ Parque Nacional Serra da Capivara;
 - ✓ entre outros.

Unidades de Conservação do estado de São Paulo

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

Diretrizes e orientações para a visitação em Unidades de Conservação

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

Turismo em áreas indígenas, quilombolas e demais comunidades tradicionais

- Estudo de casos.

Turismo e meio ambiente em áreas urbanas

- Parques urbanos - estudo de casos;
- Roteiros urbanos relacionados à temática ambiental - atividades práticas.

Vivências e visitas técnicas

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática Profissional	160	Total	160 Horas-aula
---------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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.3 PRIMEIROS SOCORROS E SEGURANÇA NO TURISMO	
Função: Prevenção e atendimentos de primeiros socorros Classificação: Controle	
Atribuições e Responsabilidades	
Prestar assistência a turistas em itinerários e roteiros locais ou intermunicipais e viagens e excursões rodoviárias, aéreas e marítimas.	
Valores e Atitudes	
Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Auxiliar na prestação de socorro por meio de procedimentos adequados. 2. Seguir as normas e padrões de segurança na atividade de guiamento.	1.1 Estabelecer prioridades para o socorro básico de urgência e emergência. 1.2 Identificar os diversos tipos de lesões e outros problemas. 1.3 Identificar a gravidade do incidente para providenciar a remoção e/ou transporte. 2.1 Orientar os clientes e/ou turistas quanto à prevenção de acidentes e procedimentos em caso de acidentes e imprevistos. 2.2 Verificar meios de apoio e locais de pronto atendimento de urgência disponíveis. 2.3 Identificar as normas técnicas da ABNT para atividade de Turismo de Aventura.
Bases Tecnológicas	
Noções de anatomia humana <ul style="list-style-type: none"> • Órgãos vitais e suas funções básicas; • Noções sobre pressão arterial e frequência cardíaca. Conceitos de primeiros socorros, urgência e emergência <ul style="list-style-type: none"> • Lei sobre a omissão de socorro. Procedimentos utilizados em caso de <ul style="list-style-type: none"> • Desmaio; • Mal súbito; • Asfixia e engasgamento; • Problemas respiratórios (asma e bronquite); • Fraturas, luxação e entorse; • Ferimentos (corte, furo, arranhão, escoriações), com atenção às regiões das costas, da cabeça e do pescoço; • Identificação e controle de hemorragias; • Choque (elétrico e anafilático); • Picada (insetos, serpentes, aranhas e criaturas marinhas); • Intoxicações e envenenamentos; • Insolação e intermação; • Queimaduras (1º, 2º e 3º graus); • Parada cardíaca e parada respiratória (manobra RCP); • AVC – Acidente Vascular Cerebral; • Overdose de drogas e intoxicação por álcool; 	

- Ataque cardíaco;
- Convulsões e epilepsia.

Imobilização de acidentados e técnicas de transporte de acidentados

Atendimento e encaminhamento de emergência

- Avaliação inicial da vítima.

Efeitos da altitude

Stress de voo (*jet lag*)

Doenças endêmicas

Doenças sexualmente transmissíveis e cuidados pessoais

Mapeamento dos serviços de saúde e de pronto atendimento disponíveis nos destinos turísticos: endereço, contato, horário de funcionamento, serviço público ou privado, entre outros.

- Estudo de caso.

Análise de ficha de saúde de passageiros

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

- Sistema de gestão de segurança.

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

Classificação e causas de acidentes no turismo: análise de casos reais

Simulações de atendimento

Protocolos oficiais de saúde e segurança para o Turismo Responsável

Carga horária (horas-aula)

Teoria	80	Prática Profissional	00	Total	80 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.4 TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL	
Função: Execução de Serviços de Turismo Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas. Avaliar serviços de apoio e condições de estradas e rodovias. Definir trajetos rodoviários. Planejar e executar atividades de recreação e entretenimento ao longo da excursão. Portar-se dentro das regras de etiqueta e apresentação pessoal, saúde e higiene pessoal.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Incentivar comportamentos éticos. Estimular a comunicação nas relações interpessoais.	
Competências	Habilidades
1. Analisar a atividade do guia de turismo. 2. Executar programações e atividades de lazer e recreação adequadas aos diferentes públicos. 3. Utilizar técnicas de comunicação oral e visual.	1.1 Cumprir a legislação que normatiza a atividade turística. 1.2 Identificar as atribuições que regulamentam as categorias do guia de turismo. 2.1 Planejar programas de atividades de lazer e recreação para os diversos perfis. 3.1 Sistematizar informações para construção de narrativas e transmissão de informações conforme o perfil do grupo. 3.2 Escolher trajes adequados de acordo com o destino turístico, atividades previstas e perfil do grupo.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala e <i>in loco</i> , visitas e/ou viagens, tais como: em meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, unidades de conservação, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, museus, templos religiosos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Guia de Turismo <ul style="list-style-type: none"> • Definição; • Características pessoais e profissionais; • Tipos de Guias de Turismo e suas funções; • Procedimentos para o credenciamento do Guia de Turismo no CADASTUR. Legislação referente à atuação do Guia de Turismo <ul style="list-style-type: none"> • Lei 8.623/93, Decreto nº 946/93, Deliberações Normativas nº. 426 e 427/2001, Portaria nº 311/2013 e Portaria nº 27/2014; • Atuação do Guia de Turismo, atribuições e infrações descritas na Legislação. Destinos turísticos do estado de São Paulo <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa de localidades e elaboração de fichas técnicas com informações históricas, geográficas, socioeconômicas, ambientais, culturais, artísticas, gastronômicas e curiosidades; 	

- Oferta turística (transporte, alimentação, hospedagem e atrativos);
- Definição de itinerários e trajetos.

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

Análise do perfil de grupo

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

Conceito de lazer, recreação e entretenimento

Atividades recreativas

- Atividades de sociabilização;
- Atividades físicas e esportivas;
- Atividades de lazer e recreação em ambientes naturais;
- Atividades de recreação e entretenimento em ônibus;
- Brincadeiras;
- Jogos (cooperativos e competitivos);
- Gincanas:
 - ✓ solicitações;
 - ✓ cultural;
 - ✓ musical;
 - ✓ de habilidades;
 - ✓ de salão;
 - ✓ rústica;
 - ✓ esportiva;
 - ✓ aquática;
 - ✓ de circuito;
 - ✓ mistas;
 - ✓ entre outras.

Planejamento e desenvolvimento de programação de lazer

- Atividade de “quebra-gelo”;
- Atividade de alta movimentação;
- Atividade de volta calma;
- Atividade de baixa movimentação.

Comunicação na condução de grupos

- Técnicas de oratória:
 - ✓ uso e velocidade da voz;
 - ✓ pronúncia;
 - ✓ fluência verbal;
 - ✓ movimentação;
 - ✓ gesticulação;
 - ✓ respiração;
 - ✓ equilíbrio emocional;
 - ✓ controle do tempo;
 - ✓ uso de microfones.

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

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática Profissional	160	Total	160 Horas-aula
---------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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

**3ª SÉRIE – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM
 GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de
 São Paulo)**

III.1 PATRIMÔNIO, MUSEU E TURISMO CULTURAL	
Função: Planejamento de Serviços de Turismo Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Interpretar o patrimônio cultural material e imaterial presentes em roteiros turísticos.	
Valores e Atitudes	
Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Incentivar comportamentos éticos.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os conceitos de cultura, patrimônio e turismo cultural.	1.1 Identificar os conceitos de cultura, patrimônio e turismo cultural.
2. Relacionar os diferentes tipos de patrimônio com a atividade turística.	2.1 Identificar os tipos, as dinâmicas e a função dos museus como equipamentos culturais e de lazer. 2.2 Utilizar a atividade turística como instrumento de valorização patrimonial.
3. Propor atividades e roteiros turísticos que contemplem as manifestações populares regionais.	3.1 Identificar as manifestações populares regionais.
4. Utilizar técnicas de mediação cultural.	4.1 Relacionar as vertentes do turismo cultural. 4.2 Orientar turistas em espaços culturais.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala e <i>in loco</i> , visitas e/ou viagens, tais como: museus, centros culturais, sítios arqueológicos, templos religiosos, eventos culturais, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Conceitos de cultura e bens culturais <ul style="list-style-type: none"> • Etnocentrismo, relativismo cultural e alteridade; • Memórias e lugares de memórias; • Memória coletiva; • Identidade cultural e identidade da cidade; • Monumento histórico. Conceitos e dimensões do patrimônio <ul style="list-style-type: none"> • Cultural; • Natural; • Material; • Imaterial; • Paisagem cultural. Patrimônios da humanidade <ul style="list-style-type: none"> • No Brasil; 	

- No mundo.

Órgãos de defesa do patrimônio

- UNESCO;
- IPHAN;
- CONDEPHAAT;
- Órgãos municipais.

Instrumentos de salvaguarda

- Tombamento, registro e chancela.

Folclore e manifestações populares regionais

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

Estilos arquitetônicos

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

Estilos artísticos

- Arte Urbana;
- Barroco;
- Bizantino;
- Colonial;
- Concretismo;
- Contemporânea;
- Cubismo;
- Dadaísmo;
- Decó;
- Expressionismo;
- Futurismo;
- Modernismo;
- Naiff;
- Pop Art;
- Rupestre;
- Surrealismo.

Equipamentos e espaços culturais

- Museus:
 - ✓ conceitos e tipos (Histórico; De belas artes; Pinacoteca; Biográficos; De ciências; Ao ar livre; Comunitário/ecomuseu; Temáticos; virtual).
- Centros culturais e pontos de cultura;
- Sítios históricos, arqueológicos e paleontológicos;
- Centro de Memórias.

Educação patrimonial e mediação cultural

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

Vertentes do turismo cultural na contemporaneidade

- Estudo de casos.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	160	Total	160 Horas-aula
----------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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

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

- Sindicatos estaduais;
- Federação Nacional dos Guias de Turismo.

Rotinas administrativas e seguridade social

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

Técnicas de venda e negociação de serviços

- Marketing pessoal e elaboração de currículo;
- Gestão de portfólio profissional;
- Negociação com contratantes e fornecedores (simulação);
- Fidelização do cliente;
- Divulgação e venda de serviços via ferramentas tecnológicas (E-business, E-commerce e Portal Eletrônico), aplicativos e redes sociais.

Inovação e economia criativa

- Análise de cenários e novos segmentos;
- Ferramentas de análise de mercado, pesquisa e desenvolvimento de novos serviços e produtos;
- Tecnologia e turismo;
- Plataformas virtuais:
 - ✓ aplicativos e mobile;
 - ✓ inteligência artificial;
 - ✓ realidade virtual;
 - ✓ tour virtual;
 - ✓ internet das coisas.

Estudo de casos.

Atividade prática de pesquisa de mercado e desenvolvimento de novos serviços e produtos.

Elaboração de portfólio profissional.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	120	Prática Profissional	00	Total	120 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>.

III.3 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	
Função: Execução de Procedimentos Éticos no Ambiente de Trabalho	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Atuar de forma crítica e com ética profissional. Promover a educação para o turismo e para a cidadania.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Estimular atitudes respeitadas. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Estimular atitudes respeitadas	
Competências	Habilidades
1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.	1.1 Identificar os princípios de liberdade e responsabilidade em nossas ações. 1.2 Comparar as diferenças de valores éticos e valores morais exercidos na comunidade local. 1.3 Adequar princípios e valores sociais a práticas trabalhistas. 1.4 Promover ações relacionadas à sustentabilidade nos serviços de guiamento. 1.5 Reconhecer condutas éticas da profissão de Guia de Turismo.
2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.	2.1 Detectar 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 legislação ambiental.	3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem estar comum e na sustentabilidade.
Bases Tecnológicas	
<p>Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética</p> <p>Ética, moral – reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juízo de valor e juízo de fato. <p>Cidadania, trabalho e condições do cotidiano, a partir de estudos de caso</p> <p>As relações sociais no contexto do trabalho e o desenvolvimento de uma ética regulatória</p> <p>Códigos de ética nas relações profissionais.</p> <p>Consumo consciente sob a ótica do consumidor e do fornecedor</p> <p>Códigos de ética e normas de conduta – princípios éticos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código Mundial de Ética do Turismo (Convenção Internacional da ONU); • Código de Ética do Guia de Turismo; 	

- Ética aplicada ao serviço de guiamento:
 - ✓ recebimento de comissões em: restaurantes, lojas de souvenirs e estabelecimentos comerciais;
 - ✓ uso de álcool e outras drogas;
 - ✓ relacionamentos afetivo-sexuais;
 - ✓ assédio;
 - ✓ exploração sexual no turismo.
- Ética na internet;
- Ética aplicada ao serviço de guiamento:
 - ✓ recebimento de comissões em: restaurantes, lojas de souvenirs e estabelecimentos comerciais;
 - ✓ uso de álcool e outras drogas;
 - ✓ relacionamentos afetivo-sexuais;
 - ✓ assédio;
 - ✓ exploração sexual no turismo.

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

Mobilidade, acessibilidade, inclusão social e econômica

Carga horária (horas-aula)

Teórica	80	Prática Profissional	00	Total	80 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>.

III.4 PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM GUIA DE TURISMO	
Função: Planejamento e Desenvolvimento de Projetos Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Prospectar, identificar e selecionar informações objetivando a elaboração de roteiros turísticos. Programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situação-problemas. Incentivar ações que promovam a cooperação. Incentivar atitudes de autonomia.	
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.
Orientações	
O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico Nº 354, de 25-02-2015, parágrafo 3º, mencionadas a seguir: Novas técnicas e procedimentos; Preparações de pratos e alimentos; Modelos de Cardápios – Ficha técnica de alimentos e bebidas; Softwares, aplicativos e EULA (End Use License Agreement); 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 <ul style="list-style-type: none"> • Características do setor: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 <ul style="list-style-type: none"> • 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?)

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.

		3.4. Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.			
Orientações					
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					
<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e compilação de dados; • Produções científicas, entre outros. 					
Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas					
<ul style="list-style-type: none"> • 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					
<ul style="list-style-type: none"> • Cronograma de atividades; • Fluxograma do processo. 					
Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho					
Identificação das fontes de recursos					
Organização dos dados de pesquisa					
<ul style="list-style-type: none"> • Seleção; • Codificação; • Tabulação. 					
Análise dos dados					
<ul style="list-style-type: none"> • Interpretação; • Explicação; • Especificação. 					
Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas					
Sistemas de gerenciamento de projeto					
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de roteiro de viagem, estudo de viabilidade para pequenos empreendimentos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, modelo de negócios, criação de produto turístico, entre outros. 					
Elaboração de análise de resultados					
Formatação de trabalhos acadêmicos					
Carga horária (horas-aula)					
Teoria	00	Prática Profissional	160	Total	160 Horas-aula
Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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

III.5 ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA	
Função: Elaboração de roteiros turísticos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Planejar atividades, visitas e viagens para diferentes experiências e segmentos de turismo.	
Valores e Atitudes	
Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. Incentivar a criatividade. Estimular a organização.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar a roteirização turística e as potencialidades turísticas regionais. 2. Estruturar roteiros turísticos locais e regionais.	1.1 Mapear as rotas e roteiros turísticos locais e regionais. 1.2 Aplicar a classificação, a tipologia e os instrumentos de roteirização turística (hierarquização de atrativos, promoção e qualificação de serviços turísticos). 1.3 Identificar os principais municípios e regiões turísticas do Estado de São Paulo. 2.1 Identificar os perfis de clientes e as especificidades da oferta turística da localidade. 2.2 Utilizar as ferramentas de informações turísticas disponíveis. 2.3 Formatar roteiros turísticos. 2.4 Aplicar técnicas de promoção e comercialização de roteiros turísticos.
Bases Tecnológicas	
Roteiro turístico <ul style="list-style-type: none"> • Classificação: <ul style="list-style-type: none"> ✓ roteiros emissivos, roteiros receptivos, roteiros organizados, roteiros espontâneos. • Tipologia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ forfait¹⁵, excursão, city tour¹⁶, walking tour¹⁷, sightseeing (panorâmico), monumental, by night¹⁸, virtual. Regionalização do Turismo <ul style="list-style-type: none"> • Mapeamento de rotas turísticas locais e regionais. Municípios e regiões turísticas do estado de São Paulo <ul style="list-style-type: none"> • Estâncias climáticas, balneárias, turísticas e hidrominerais; • Municípios de Interesse Turístico (MIT); • Circuitos e rotas turísticas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rota dos Bandeirantes, Circuito da Fé, Circuito das Frutas, Circuito Mantiqueira, Circuito das Águas, Costa da Mata Atlântica, Rota da Liberdade, entre outros. Planejamento de roteiros turísticos locais e regionais	

¹⁵ Roteiro organizado individualmente, de acordo com as necessidades do passageiro.

¹⁶ Roteiro menor que apresenta os principais pontos turísticos de uma cidade.

¹⁷ Roteiro turístico realizado a pé.

¹⁸ É o passeio noturno realizado em um roteiro turístico.

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

Sistemas e fontes de informações turísticas

- Ministério do Turismo:
 - ✓ mapa do turismo brasileiro, Cadastur, Invtur e SBClass.
- Redes sociais e pesquisas on line sobre destinos;
- Sites e plataformas de busca de meio de hospedagem;
- Sites específicos de consulta:
 - ✓ Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo, APRECESP, Observatório do Turismo, plataformas on line.
- Outros.

Práticas e vivências

- Visitas técnicas;
- Elaboração de roteiros turísticos.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática Profissional	160	Total	160 Horas-aula
--------	----	----------------------	-----	-------	----------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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>.

III.6 TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO NACIONAL E AMÉRICA DO SUL	
Função: Execução de Serviços de Turismo Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Atender e acompanhar turistas conforme roteiros, itinerários e programação de viagem. Organizar documentos de viagem do grupo bem como gerenciar recurso financeiro. Organizar e acompanhar logística de condução de grupos em visitas e eventos.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Incentivar comportamentos éticos. Tratar com cordialidade.	
Competências	Habilidades
1. Executar os procedimentos para realização de roteiros rodoviários, aéreos, marítimos e atividades receptivas.	1.1 Informar o cliente/turista durante as visitas e viagens. 1.2 Aplicar conhecimentos e técnicas de recebimento, orientação, informação e condução do cliente/turista.
2. Guiar o turista conforme as atribuições e as técnicas profissionais do serviço de guiamento.	2.1 Conduzir o turista em diferentes espaços respeitando as características do público e do local. 2.2 Executar os procedimentos técnicos para a realização de roteiros aéreos e marítimos.
3. Identificar as necessidades e soluções adequadas para o atendimento ao turista.	3.1 Aplicar procedimentos legais e de emergência para atender ao turista em situações imprevistas ocorridas durante o desenvolvimento do roteiro.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala e <i>in loco</i> , visitas e/ou viagens, tais como: em meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, unidades de conservação, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, museus, templos religiosos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Condução de turistas em excursões e viagens	
Turismo Responsável	
<ul style="list-style-type: none"> • Protocolos higiênico-sanitários. 	
Etapas para realização de viagem rodoviária	
<ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos pré viagem: <ul style="list-style-type: none"> ✓ providências na agência; ✓ Reuniões prévias, bagagem do guia, material de primeiros socorros, pasta do guia (roteiro técnico, vouchers, ingressos, bus list¹⁹, rooming list²⁰, fichas de saúde dos passageiros, seguro-viagem, termo de desligamento do grupo), programação da viagem, documentos administrativos e outros. 	

¹⁹ Lista de distribuição dos passageiros nos assentos do ônibus.

²⁰ Lista de distribuição dos passageiros nas UHs (Unidades habitacionais)/quartos do meio de hospedagem.

- Procedimentos da viagem:
 - ✓ apresentação do profissional na agência responsável pelo roteiro e retirada de documentos específicos dessa atividade;
 - ✓ check list²¹ do ônibus;
 - ✓ conferência dos documentos e embarque dos turistas;
 - ✓ speech²² e saída da viagem;
 - ✓ técnicas para apresentação e integração do grupo;
 - ✓ realização do serviço de bordo;
 - ✓ parada técnica durante o trajeto (desembarque e embarque);
 - ✓ check in²³ no meio de hospedagem (orientações na recepção do hotel, desembarque dos turistas e das bagagens);
 - ✓ atividades by night²⁴ e não inclusas no roteiro;
 - ✓ check out²⁵ no hotel (fechamento dos gastos na recepção, contagem das bagagens e embarque dos turistas);
 - ✓ aplicação de opinário;
 - ✓ agradecimentos e orientações para o desembarque;
 - ✓ desembarque e verificação final do veículo.
- Procedimentos pós viagem:
 - ✓ relatório da viagem;
 - ✓ relatório de gastos e prestação de contas.

Guiamento de turistas em trechos aéreos e cruzeiros marítimos

- Documentos específicos para roteiros aéreos e marítimos (nacionais e internacionais);
- Viagens aéreas:
 - ✓ pasta do guia nas viagens aéreas;
 - ✓ objetos proibidos a bordo;
 - ✓ embarque aéreo;
 - ✓ horário de comparecimento no aeroporto;
 - ✓ check in individual e em grupo;
 - ✓ acompanhamento durante o voo e desembarque aéreo.
- Cruzeiros marítimos:
 - ✓ Embarque marítimo;
 - ✓ Acompanhamento durante o cruzeiro;
 - ✓ Desembarque marítimo.

Procedimentos e orientações para condução de grupos

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

Situações de emergência:

- Assalto/roubo;
- *Overbooking* em meios de hospedagem/transporte;
- Passageiro atrasado ou desaparecido;

²¹ Lista de conferência do ônibus, como água na geladeira, banheiro limpo, microfone e som funcionando, entre outros.

²² Fala/discurso inicial.

²³ Procedimento de entrada.

²⁴ Visitas ou roteiros realizados no período noturno.

²⁵ Procedimento de saída.

- Perda ou extravio de bagagem;
- Saúde do passageiro;
- Morte do passageiro;
- Coberturas do Seguro de viagem.

Procedimentos práticos para o credenciamento do Guia de Turismo no CADASTUR

Prática para a montagem da pasta do Guia

Visitas técnicas e vivências em espaços do trade turístico

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática Profissional	160	Total	160 Horas-aula
---------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 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

4.5. Metodologia da Integração

O ensino-aprendizagem, na forma de oferecimento do Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio, deverá priorizar a integração, em todos os sentidos, entre a Formação Profissional (Ensino Técnico) e a Formação Geral (Ensino Médio), de modo a otimizar o tempo e os esforços de professores e alunos e os recursos disponíveis, para o objetivo comum de trabalhar as competências conjuntamente, de tal modo que elas se complementem e se inter-relacionem, por meio de projetos interdisciplinares e de diferentes tipos de atividades, nas quais as habilidades, conhecimentos e valores desenvolvidos nos componentes curriculares referentes à Formação Geral (Ensino Médio) sejam contextualizados e exercitados nas práticas da formação profissional.

Os componentes curriculares da Formação Geral (Ensino Médio) devem prover a Formação Profissional (Ensino Técnico) com as Bases Científicas necessárias ao desenvolvimento das Bases Tecnológicas requisitadas pela formação profissional, e as atividades práticas dos componentes profissionalizantes devem ser encaradas, também, como laboratórios de experiências para demonstração de teorias científicas na área das várias Ciências e da percepção e compreensão da importância de suas aplicações na produção e na geração de tecnologias diversas. Além disso, as Ciências poderão contribuir com os componentes curriculares profissionalizantes, a partir da análise de contextos históricos e geográficos, problemas e projetos.

A Matemática terá um vasto campo de aplicação na área de planejamento e gestão de recursos.

Também as comparações e relações entre diferentes linguagens, literaturas, manifestações artísticas urbanas e rurais possibilitarão maior conhecimento das sociedades humanas e ampliação do horizonte cultural dos alunos enquanto cidadãos e enquanto profissionais, com a inclusão de contribuições da cultura popular e da erudita, do conhecimento acadêmico e do saber construído na experiência vivida em atividades do trabalho.

Para que o desenvolvimento das competências pessoais do Técnico em formação seja exitoso, a ênfase dada à construção de valores será outro aspecto favorável desta forma de oferecimento do Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio.

Os professores dos componentes da Formação Geral e da Formação Profissional deverão planejar e replanejar seus trabalhos, avaliar os resultados alcançados e considerar aqueles que demandarão novos esforços para que sejam atingidos.

Uma das formas de se garantir que isso aconteça é estabelecer o horário das aulas semanais de modo que os componentes do Ensino Médio e do Ensino Técnico que tenham mais relações entre si compartilhem do mesmo período de aula.

Também o planejamento dos projetos produtivos, visitas técnicas, atividades práticas, trabalho de conclusão de curso (TCC), tarefas não presenciais, seminários, exposições, entre outros, devem ser elaborados em conjunto por professores dos componentes de forma colaborativa, visando à integração.

Essas orientações, os procedimentos didáticos e as práticas e atividades docentes e discentes, em todos os componentes curriculares dos cursos, deverão ser orientadas pelos mesmos princípios pedagógicos.

4.5.1. Princípios Pedagógicos

A – Leitura crítica da realidade e inclusão construtiva na sociedade da informação e do conhecimento

Leituras críticas da realidade são os pressupostos de um tratamento inteligente e construtivo das informações disponíveis e possíveis de produzir conhecimento.

Analisar, interpretar e correlacionar teorias e sistemas conhecidos, compará-los com experiências já vividas são procedimentos que incluem o cidadão na sociedade do conhecimento como seu próprio construtor, instrumentalizando-o a lidar estrategicamente com o objeto de sua investigação, a partir de diversos enfoques e com o subsídio de diferentes fontes.

B – A aprendizagem como processo de construção coletiva em situações e ambientes cooperativos

A aprendizagem enquanto construção coletiva precisa de um ambiente que proporcione o desenvolvimento deste processo, pautando-se na cooperação e nas relações de respeito mútuo. Esse ambiente deverá permitir maior ocorrência de processos cognitivos ou

sociocognitivos, os quais proporcionam a percepção da realidade sob outros enfoques, o exercício da argumentação, a percepção de suas contradições, a incorporação de conhecimentos trazidos pelos opositores, ou seja, coordenação entre pontos de vista e a possibilidade de se colocar no lugar do outro. As relações estabelecidas garantem o desenvolvimento de competências sociais, valores e atitudes éticas relacionadas à responsabilidade e à organização; permitem também as trocas efetivas de confiança, admiração, solidariedade e respeito, possibilitando ao aluno sentir-se motivado e envolvido.

C – Compartilhamento da responsabilidade do ensino-aprendizagem por professores e alunos

O professor compartilha a responsabilidade e o controle do ensino-aprendizagem com seus alunos: é ele quem propõe os objetivos das atividades educacionais, providencia as bases materiais, disponibiliza instrumentos para que os alunos trabalhem, lança desafios e estímulos para que eles desejem atuar – mas a efetivação da aprendizagem dependerá não apenas do professor, mas de os aprendizes se responsabilizarem também por ela, discutindo com ele as propostas, aceitando os desafios lançados e/ou sugerindo outros, utilizando os recursos que lhe foram oferecidos de acordo com suas possibilidades, necessidades e preferências, mobilizando suas capacidades pessoais e relacionando-se entre si com o professor, para atingir as metas estabelecidas por meio da gestão participativa da aprendizagem.

D – Respeito à diversidade, valorização da subjetividade e promoção da inclusão

Mesmo em turmas pouco heterogêneas, diferentes são as características físicas, psicológicas e emocionais, as histórias de vida, as condições socioculturais, o ponto de partida, o ritmo de aprendizagem e a sociabilidade dos alunos, resultando dessas diferenças as facilidades ou dificuldades de cada um em se desenvolver, atingir os objetivos propostos para o ensino-aprendizagem, integrar-se ao grupo e sentir-se a ele pertencente. Em respeito à diversidade e ao direito à inclusão de todos, devem ser oferecidos e disponibilizados aos alunos uma variedade de materiais, recursos didáticos, tecnologias, linguagens e contatos interpessoais que poderão atender as suas diferentes formas de ser, de aprender, de fazer e de conviver e a seus diferentes tipos de conhecimento, de interesse, de experiência de vida e de contextos de atuação.

E – Ética de identidade, estética da sensibilidade e política da igualdade

O desenvolvimento da ética da identidade busca o reconhecimento de sua própria identidade (educando) e a do outro, a possibilidade da convivência e a autonomia.

A estética da sensibilidade valoriza o empreendedorismo, a iniciativa, a criatividade, a beleza, a intuição, a limpeza, a organização, a ousadia e o respeito pela vida.

A política da igualdade busca o exercício da cidadania, reconhecimento dos direitos humanos, equidade no acesso à educação, saúde, emprego e combate ao preconceito e discriminação. Nas relações entre os que ensinam e os que aprendem devem primar a liberdade de expressão e comunicação, a democratização da informação, o compartilhamento do poder de aprender e ensinar, a solidariedade, a cooperação e a equidade, o combate a preconceitos e a formas de trabalho que atentam contra a dignidade humana.

F – Autonomia e protagonismo

Identificar ou reconhecer as condições que lhe são apresentadas e aproveitá-las, tornando-se seu próprio mestre e, ao mesmo tempo, seu aprendiz, é a condição essencial para que o processo de desenvolvimento da competência de aprender a aprender seja desencadeado no aluno. Nessa etapa, é muito importante a presença do professor-orientador como mediador nas atividades e ações que possibilitarão ao educando descobrir e aplicar as teorias, as técnicas e as tecnologias de ensino-aprendizagem e, futuramente, dominá-las sem precisar de ajuda para isso.

G – Contextualização do ensino-aprendizagem

São contextualizados os processos de ensino-aprendizagem que estabelecem pontes entre a teoria e a prática, o desconhecido e o conhecido, o estudado e o vivido, o passado ou futuro e o presente, o importante e o interessante. Portanto, deve-se priorizar a construção e a produção de conhecimento no lugar da mera exposição-reprodução; os objetos de aprendizagem relacionados com as experiências vivenciadas pelo sujeito; o presente como ponto de partida e de chegada das pesquisas e dos projetos; situações relacionadas com o trabalho e a futura profissionalização.

H – Interdisciplinaridade e transdisciplinaridade

Na interdisciplinaridade, os diversos conhecimentos sobre um objeto – inter-relacionados por um eixo integrador e sob perspectivas e enfoques específicos – dialogam entre si, questionando, complementando, aprofundando ou esclarecendo-se uns aos outros,

embora continuem a manter sua autonomia, seus objetos específicos e suas fronteiras muito bem demarcadas, permitindo que o aluno compreenda o objeto do estudo em sua unicidade, integridade e completude. Quando a importância, o foco, o objetivo é transferido do objeto de estudo das disciplinas para as pessoas que o estudam, é porque o ensino-aprendizagem passou do domínio da interdisciplinaridade para o domínio da transdisciplinaridade. Nesse caso, as fronteiras de uma determinada área ou campo de atuação são ampliadas, com a incorporação de outras possíveis leituras da realidade e de conhecimentos, informações, abordagens e instrumentos diversos.

I – Problematização do conhecimento

Quando se trata de problematização do conhecimento, é de situações-problema que se fala, ou seja, de problemas que devem ser apresentados e solucionados, inseridos em uma determinada situação (real ou hipotética), considerando-se o conjunto de elementos, circunstâncias e características da situação em que ele acontece. Em outras palavras, a situação-problema é um problema contextualizado e tratado sob múltiplos enfoques. Para que uma questão levantada seja considerada "problema", pertinente para estimular ou avaliar o desenvolvimento do aluno, é necessário que desperte nele o desejo ou necessidade de respondê-la e que isso só seja possível mediante um esforço de sua parte para fazê-lo, mobilizando sua competência, seu tempo, seus recursos e informações, já incorporadas ou para ele apresentadas na própria situação em que o problema foi levantado.

J – Trabalho por projeto no desenvolvimento e na avaliação do ensino-aprendizagem

O planejamento de um projeto de ensino-aprendizagem deve ser discutido entre quem ensina e quem deseja aprender, o qual também deve ser autor se tal processo for realmente educativo. É importante que as atividades sejam planejadas e vividas sob a inspiração dos objetivos, metas e resultados finais projetados e que as avaliações sejam feitas possibilitando diagnósticos e ajustes. Trabalhar por projeto requer associações, parcerias, cooperação e compartilhamentos, mas também autonomia, iniciativa, automotivação e protagonismo. As experiências desenvolvidas em projeto educacional têm demonstrado que ele só é efetivo se for compartilhado, do começo ao fim, da concepção à execução e à avaliação, por todos aos quais ele diz respeito diretamente (os professores e alunos), indiretamente (a comunidade escolar) e, se o projeto envolver ações de intervenção na realidade social, à comunidade local e/ou outras que possam também estar envolvidas.

Fonte: Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (Ceeteps). Atualização da proposta de currículo por competências para o Ensino Médio. dez. 2011. Disponível em: <<http://www.cpscetec.com.br/currículos/EnsinoMédio>>. Acesso em 31mar.2015.

4.5.2. Procedimentos Didáticos

Proposta de atividades a serem desenvolvidas:

- Dramatizações;
- Estudos de caso;
- Aulas expositivas;
- Trabalhos em equipe;
- Elaboração de portfólio;
- Relatos orais e relatórios escritos;
- Jogos, gincanas, campeonatos, festivais;
- Grupos de estudo, de discussão e debate;
- Pesquisas em livros, *sites*, jornais e outros;
- Exibição de filmes seguida ou precedida de debates;
- Pesquisas de campo e seminários de apresentação de resultados;
- Elaboração de projetos técnicos interdisciplinares referentes a comunidades diversas;
- Experimentos laboratoriais para observação, demonstração, teste, treinamentos de habilidades;
- Exposições de fotos; objetos; textos; trabalhos referentes a temas, atividades, acontecimentos, pesquisas, entre outros;
- Elaboração de manuais técnicos, cartilhas educativas, murais, jornais impressos, cartazes, vídeos, histórias em quadrinho;
- Elaboração e escrituração de diário de bordo, bloco de notas ou outras modalidades de registro de atividades, aprendizagens, desenvolvimento de pessoas e profissional entre outros.

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

A cada novo paradigma legal da Educação Profissional e Tecnológica, o Centro Paula Souza executa as adequações cabíveis, desde o paradigma imediatamente anterior, da

organização de cursos por área profissional, até a mais recente taxonomia de eixos tecnológicos do Ministério da Educação – MEC.

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

4.7. 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.

4.7.1. 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 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.

4.7.2. Fortalecimento das competências relativas à Língua Inglesa e a Comunicação Profissional em Língua Estrangeira

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

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

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

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

4.7.3. 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.

4.7.4. 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.

4.7.5. 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.

4.7.6. 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.

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

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

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

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

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

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

4.7.8. 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, na organização da Feira Tecnológica do Centro Paula Souza (com projetos interdisciplinares), 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.

A partir de 2015, uma crescente atenção foi dada ao desenvolvimento dos professores orientadores de projetos, assim como aos professores avaliadores.

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 e das ferramentas e etapas de avaliação que constitui os Critérios de Avaliação utilizados para a Feteps.

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.

Em 2016, houve a 10ª edição da Feteps, na qual foram expostos 210 projetos de Etecs e Fatecs, 6 projetos de outros países (Chile, Colômbia, México, Peru) e 3 de instituições do Amazonas, organizados nos eixos temáticos: Artes, Cultura e Design, Gestão e Ciências Econômicas, Ciências Biológicas e Agrárias, Informática e Ciências da Computação, Tecnologia Industrial Mecânica, Tecnologia Industrial Elétrica, Saúde e Segurança, Tecnologia Química dos Alimentos, da Agroindústria e da Bioenergia, Infraestrutura, Hospitalidade e Lazer. Nesta oportunidade, foram premiados projetos relacionados à

inclusão de pessoas com deficiência, economia criativa, além daqueles desenvolvidos pelas unidades escolares voltados a ações sociais.

4.7.9. 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.

4.7.10. 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.

4.7.11. 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.

Em 2017, estão sendo desenvolvidos 28 projetos de Padronização, relacionados aos eixos tecnológicos: Recursos Naturais; Produção Cultural e Design; Controle e Processos Industriais; Turismo, Hospitalidade e Lazer; Ambiente e Saúde.

Os resultados esperados para o projeto em 2017 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.

4.7.12. 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 os habilita 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.

4.8. 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).

4.8.1. 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 GUIA DE TURISMO**, na 3ª SÉRIE.

4.9. 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 Profissional" no campo específico de cada componente curricular, no final de cada quadro, em que há a divisão entre "teoria" 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, áreas de atendimento

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.

4.10. Estágio Supervisionado

A Habilitação Profissional de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente 1320 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.

4.11. Novas Organizações Curriculares

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em 3 séries, com um total de **3510** horas ou **4680** 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 séries, 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.

4.12. 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

4.12.1. 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.

4.12.2. 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.

4.12.3. 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 a descrição de cargos e funções de instituições públicas e privadas.

4.12.4. 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.

4.12.5. 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.

4.12.6. 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.

4.12.7. 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.

4.12.7.1 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.

4.12.8. 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>>.

4.12.9. 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)

4.12.10. 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.

4.12.11. Componentes curriculares transversais

Componentes curriculares relacionados a temas e projetos interdisciplinares, relativos a ética e cidadania organizacional, empreendedorismo, uso de tecnologias informatizadas, comunicação profissional em língua materna e em línguas estrangeiras (como Inglês e Espanhol), com o uso das respectivas terminologias técnico-científicas, que 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).

4.12.12. 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.

4.12.13. 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.

4.12.14. 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.

4.12.15. Aula prática

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

4.12.16. 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.

4.12.17. 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. |

4.12.18. 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; | • fundamentos; |
| • definições; | • legislação; |

- noções;
- normas;
- princípios;
- procedimentos.

4.12.19. 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.

4.12.20. 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.

Citamos a definição de “competência” que traz o artigo 6º da Resolução CNE/CEB n.º 4/99:

“As competências requeridas pela educação profissional, consideradas a natureza do trabalho, são:

I - competências básicas, constituídas no ensino fundamental e médio;

II - competências profissionais gerais, comuns aos técnicos de cada área;

III - competências profissionais específicas de cada qualificação ou habilitação”. (Resolução CNE/CEB 4/99)

Em relação aos conceitos de competências, de habilidade, de conhecimento e de valor, transcrevemos trecho do Parecer CNE/CEB n.º 16/99:

“O conhecimento é entendido como o que muitos denominam simplesmente saber. A habilidade refere-se ao saber fazer relacionado com a prática do trabalho, transcendendo a mera ação motora. O valor se expressa no saber ser, na atitude relacionada com o julgamento da pertinência da ação, com a qualidade do trabalho, a ética do comportamento, a convivência participativa e solidária e outros atributos humanos, tais como a iniciativa e a criatividade”.

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.

4.12.21. 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.

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

CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Consoante dispõe o artigo 36 da Resolução CNE/CEB 6/2012, 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 séries 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 os 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 inviabilizam 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 através de avaliação do 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 séries 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 tenha obtido aproveitamento suficiente para promoção – MB, B ou R – e a frequência mínima estabelecida.

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

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

CAPÍTULO 7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações e equipamentos a serem utilizados pela **Habilitação Profissional de ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** deve ser a mesma infraestrutura de laboratórios definida na Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**, autorizada e em funcionamento na Unidade Escolar.

Formação Técnica e Profissional

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

Descrição da Prática

TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL

Base Tecnológica:

- Destinos turísticos do estado de São Paulo

Prática Pedagógica:

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

ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA

Base Tecnológica:

- Realizar pesquisa em sistemas e fontes de informações turísticas

Prática Pedagógica:

- Ministério do Turismo: Mapa do turismo brasileiro, Cadastur, Invtur e SBClass.
- Redes sociais e pesquisas *on line* sobre destinos.
- Sites de buscas de meio de hospedagem: Trivago, Booking, Airbnb, entre outros;

- Sites específicos de consulta: Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo, APRECESP, Observatório do Turismo, Guia4Rodas, TripAdvisor.

Softwares Específicos

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

Equipamentos

Descrição da Prática

Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações em sala de aula e *in loco*, visitas e/ou viagens, tais como: em meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, unidades de conservação, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, museus, templos religiosos, entre outros.

Quantidade	Identificação
02	Caixa de som amplificada
01	Projetor multimídia
01	GPS
01	Microcomputador – Padrão CPS
02	Microfone
02	Microfone portátil de cintura
01	Smart TV led 55"
01	Tela de projeção

Mobiliário

Quantidade	Identificação
------------	---------------

01	Armário em aço com portas com chaves
Acessórios <i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
01	Guia de viagem – América do Sul
01	Guia de viagem – Brasil
01	Mapa político da América do Sul
01	Mapa político do Brasil
01	Mapa político do Estado de São Paulo
01	Mapa geográfico da América do Sul
01	Mapa geográfico do Brasil
01	Mapa geográfico do Estado de São Paulo
01	Kit básico de primeiros socorros

SALA DE INTEGRAÇÃO CRIATIVA	
Equipamentos	
Quantidade	Identificação
15	Notebooks
01	Carrinho para carregamento e recarga de Notebooks - Rack P/equipamento de Informatica; Armazenar, Recarregar e Transportar Notebooks, Netbooks/ Tablets/ Chromebook
01	Condicionador de Ar
01	Caixa de Som amplificada
01	Impressora 3D. Equipamento multifuncional de bancada DESCRIÇÃO: Impressora para Producao de Prototipos Fisicos Tridimensionais para Fins Didaticos
01	KIT ARDUINO - ROBÓTICA Característica 1: Conjunto Didático, Tipo Kit Arduino; Contendo 01 Arduino Uno R3 (Microcontrolador Atmega328, Tensão de Operação 5 V). Característica 2: Cabo Usb 2.0 A-B Compatível c/ Saída Arduino comprimento de 1,5 metros.

	<p>Característica 3: Placa Protoboard c/ 400 Furos. Sendo o diâmetro de cada furo de 0,8mm. Material: ABS (branco).</p> <p>Característica 4: Bateria 9V e Conector de Bateria 9V com cabo e plug tipo P4 (Macho).</p> <p>Característica 5: 40 Kit Jumper de 10 cm, sendo: 20 macho-macho e 20 macho-fêmea.</p> <p>Característica 6: Resistores de 1/8 W, sendo 10 de 330 ohms, 10 de 1 K ohms e 10 de 10 K ohms.</p> <p>Característica 7: Leds de 5 mm, sendo 3 de vermelho, 3 de verde e 3 de amarelo</p> <p>Característica 8: Potenciômetro de 10 k ohms</p> <p>Característica 9: Buzzer Ativo 12 mm, 5 V</p> <p>Característica 10: Display Digital 7 Segmentos Catodo Comum</p> <p>Característica 11: Display LCD 16x2 I2C Backlight Azul</p> <p>CARACTERÍSTICA 12: Led tipo RGB Difuso com Cátodo Comum</p> <p>CARACTERÍSTICA 13: Sensor de Luz LDR</p> <p>CARACTERÍSTICA 14: O Sensor ultrassônico HC-SR04</p> <p>CARACTERÍSTICA 15: Micro Servo 9g SG90 180 Graus</p> <p>CARACTERÍSTICA 16: Modulo Relé 5V com 2 canais</p> <p>CARACTERÍSTICA 17: 2 Chave Tactil Push-Button</p> <p>CARACTERÍSTICA 18: Módulo Bluetooth HC-06</p> <p>CARACTERÍSTICA 19: Acelerômetro 3 Eixos MMA8452</p> <p>CARACTERÍSTICA 20: Caixa plástica transparente com divisórias</p>
01	Máquina de Corte a Laser - Materiais Aplicaveis: Mdf, Acrilico, Couro, Tecidos, Papeis, Eva, Espuma
01	Scanner 3D - para Digitalizacao de Objetos, Portátil
01	Moldura Interativa 65" polegadas. Tela Touch Screen; Moldura Interativa 65"; para Tv de Lcd, Led Ou Plasma.
02	SMART TV LED 65"
01	Projektor Multimidia
Mobiliário e Acessórios	
Quantidade	Identificação
01	Conjunto de mesa e cadeira para professor

01	Arquibancadas com capacidade para 10 pessoas – com ponto de tomada - CONJUNTO DE ESTOFADO FORMATO ARQUIBANCADA
02	Quadro branco - Quadro Escolar
02	Lousas de Vidro - Quadro Não Magnético
01	Armário - ARMÁRIO BAIXO, 2 portas
04	Mesa Retangular com rodízios, 1500mm x 600mm
02	Mesas reunião redonda multifuncional, com diâmetro de 1200mm
05	Mesas Redonda Multifuncional – Apoio Notebook, com diâmetro de 600mm
05	Mesa Trapeizoidal, em formato trapezoidal, medindo em seu lado maior 1500mm de largura, 600mm de profundidade e em seu lado menor 812mm de largura
04	Cadeira empilhavel monobloco cor verde água
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde
08	Cadeira fixa empilhável em polipropileno laranja
08	Cadeiras – fixa + rodízio
01	Mesa para Impressora 3D
01	Mesa para Máquina de Corte a Laser
01	Mesa para Scanner 3D
06	PUFFs SEXTAVADO COM TOMADA
01	Sofá dois lugares com tomadas
01	Estante Expositora Aberta - ESTANTE ABERTA: Composta por 05 prateleiras reguláveis e 01 prateleira fixa
02	Suportes para TV 65”
01	Suporte para Projetor
Acessórios e Material de Consumo <i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
	Filamento para a Impressora 3D
02	Painéis para Ferramentas - Painel 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 Painel Perfurado Manual de Instruções
05	Lupa Mesa Bancada com garras para fixação, iluminação integrada por LED e lentes com diferentes ampliações. Alimentação com pilhas ou fonte bivolt incluso, com suporte e base ajustáveis
	Demais acessórios e material de consumo de interesse da Unidade de Ensino
01	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	<p>Kit de Ferramentas Manuais com 160 Peças. Indicado para manutenções e instalações residenciais e pequenos reparos</p> <p>1 chave de fenda de precisão 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)</p>

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

CAPÍTULO 8 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)** será feita por meio de 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:

- 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	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Análise de Sistemas• Administração - Habilitação em Gestão da Informação• Administração - Habilitação em Gestão de Informática

	<ul style="list-style-type: none">• 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 Informática (LP)
- Matemática com Informática
- Matemática Computacional
- Processamento de Dados
- Processamento de Dados (EII)
- Programação de Sistemas (EII)
- 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

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza / SP

- 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

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

	<ul style="list-style-type: none">• 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 Web• Tecnologia em Web Design• Tecnologia em Web Design e E-Commerce
<p>ASPECTOS HISTÓRICOS E GEOGRÁFICOS APLICADOS AO TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Ciências Sociais• Ciências Sociais (LP)• Ciências Sociais com Habilitação em História (LP)• Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP)• Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)• Geografia• Geografia (LP)• História• História (LP)• Lazer e Turismo• Sociologia

	<ul style="list-style-type: none">• Sociologia (LP)• Sociologia e Política• Sociologia e Política (LP)• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo (EII)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO NO TURISMO	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração de Empresas;• Administração - Habilitação em Administração de Negócios• Administração - Habilitação em Administração Geral• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Administração Pública

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

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão Empresarial• Tecnologia em Gestão Estratégica nas Organizações - Foco em Gestão Financeira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Processos Gerenciais• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo (EII)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>ESPAHOL INSTRUMENTAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Letras - Neolatinas (G/LP)• Letras com Habilitação em Espanhol• Letras com Habilitação em Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol• Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol

- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol (LP)
- Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)
- Língua Estrangeira Espanhol
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol (LP)
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Espanhol
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Espanhol (LP)
- Tecnologia em Formação de Secretariado/ Espanhol
- Tecnologia em Formação de Secretariado/ Espanhol (LP)
- Tecnologia em Formação de Secretário/ Espanhol

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol (LP)• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Espanhol• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Espanhol (LP)
<p>ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração - Ênfase em Análise de Sistemas• Administração - Habilitação em Administração de Empresas• Administração - Habilitação em Administração de Transportes• Administração - Habilitação em Administração Geral• 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(em) Sistemas de Informação• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração - Habilitação em Marketing

- Administração - Habilitação em Mercados Internacionais
- Administração de Empresas
- Administração de Empresas e Negócios
- 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 Geografia (LP)
- Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)
- Filosofia
- Filosofia (LP)
- Gestão de Políticas Públicas
- História
- História (LP)
- Pedagogia

	<ul style="list-style-type: none">• Pedagogia (LP)• Psicologia• Psicologia (LP)• Relações Internacionais• Sociologia• Sociologia (LP)• Sociologia e Política• Sociologia e Política (LP)• Tecnologia em Comercio Exterior• Tecnologia em Comércio Internacional• Tecnologia em Gestão de Comercio Exterior• Tecnologia em Gestão de Negócios e Finanças• Tecnologia em Gestão Empresarial• Tecnologia em Gestão Estratégica das Organizações - Foco em Gestão Financeira• 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
<p>PATRIMÔNIO, MUSEU E TURISMO CULTURAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria

- Arquitetura
- Arquitetura e Urbanismo
- Artes Cênicas
- Artes Plásticas
- Artes Visuais
- Artes Visuais (LP)
- Artes Visuais (Pintura, Escultura e Gravura)
- Ciências Sociais
- Ciências Sociais (LP)
- Desenho
- Desenho e Plástica
- Desenho e Plástica (LP)
- Educação Artística (LP)
- Educação Artística com Habilitação em Artes Cênicas
- Educação Artística com Habilitação em Artes Cênicas (LP)
- Educação Artística com Habilitação em Artes Plásticas
- Educação Artística com Habilitação em Artes Plásticas (LP)
- Educação Artística com Habilitação em Desenho
- Educação Artística com Habilitação em Desenho (LP)
- Educação Artística com Habilitação em Música
- Educação Artística com Habilitação em Música (LP)
- História
- História (LP)
- Lazer e Turismo

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza / SP

	<ul style="list-style-type: none">• Museologia• Música• Música (LP)• Sociologia• Sociologia (LP)• Sociologia e Política• Sociologia e Política (LP)• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM GUIA DE TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão em Turismo

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão em Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo (EII)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria.• Turismo e Meio Ambiente
<p>PRIMEIROS SOCORROS E SEGURANÇA NO TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Biologia• Biologia (LP)• Biomedicina• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)• Ciências com Habilitação em Biologia• Ciências com Habilitação em Biologia (LP)• Ciências Farmacêuticas• Ciências Físicas e Biológicas• Ciências Físicas e Biológicas (LP)• Educação Física• Educação Física (LP)• Enfermagem• Enfermagem (EII)• Enfermagem (LP)• Medicina• Segurança do Trabalho (EII)

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia em Segurança do Trabalho
<p>ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria • Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Turismo • Administração em Turismo e Hotelaria • Lazer e Turismo • Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas • Tecnologia em Gestão de Turismo • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Lazer e Turismo • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo (EII) • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria • Turismo e Meio Ambiente
<p>TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO NACIONAL E AMÉRICA DO SUL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualquer bacharelado ou graduação tecnológica, com credenciamento no Ministério do Turismo para Guia de Turismo de Excursão Nacional e América do Sul. • Lazer e Turismo

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo (EII)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Lazer e Turismo• Qualquer bacharelado ou graduação tecnológica, com credenciamento no Ministério do Turismo para Guia de Turismo Regional SP.• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo (EII)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente

TURISMO E HOSPITALIDADE

- 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
- Hotelaria
- Lazer e Turismo
- Tecnologia em Administração de Eventos
- Tecnologia em Administração Hoteleira
- Tecnologia em Eventos
- 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 Turismo
- Tecnologia em Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Turismo e Hotelaria
- Turismo

	<ul style="list-style-type: none">• Turismo (EII)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>TURISMO E MEIO AMBIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none">• Biologia• Biologia (LP)• Ciências Ambientais• Ciências Biológicas• Engenharia Agrícola e Ambiental• Engenharia Ambiental• Engenharia Ambiental e Sanitária• Engenharia Ambiental e Urbana• Engenharia Biotecnológica• Geografia• Geografia (LP)• Gestão Ambiental• Lazer e Turismo• Tecnologia Ambiental• Tecnologia em Controle Ambiental• Tecnologia em Gerenciamento Ambiental Industrial• Tecnologia em Gestão Ambiental• Tecnologia em Gestão Ambiental e Industrial• Tecnologia em Gestão Ambiental e Saneamento• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo (EII)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
--	---

Este quadro apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos, a unidade escolar deverá consultar o 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

DIPLOMA

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)**, satisfeitas as exigências relativas:

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

Ao completar as 3 séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**, pertinente ao Eixo Tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, bem como o Certificado e Histórico Escolar do **ENSINO MÉDIO**.

O certificado terá validade nacional quando registrado na SED – Secretaria de Escriuração 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.

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

PARECER TÉCNICO

Fundamentação Legal: - Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018			
Processo Centro Paula Souza		N.º de Cadastro (MEC)	

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 (por turma)	
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)	
Matutino / vespertino.	
2.6. Denominação do curso	
Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)	
2.7. Eixo Tecnológico	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	
2.8. Formas de oferta	
Ensino Médio com Habilitação Profissional (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)	
2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso.	
3150 horas / 4200 horas-aula	
3. Análise do Especialista	
3.1. Justificativa e Objetivos	
A justificativa e objetivos estão de acordo com os dados mais recentes sobre a área e atendem à Indicação CEE 169/2018.	
3.2. Requisitos de Acesso	
Os requisitos de acesso são adequados aos critérios da instituição educacional.	
3.3. Perfil Profissional de Conclusão	

O perfil de conclusão proposto para o Curso de Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo) está de acordo com a natureza de formação da área na Classificação Brasileira de Ocupações. As competências e atribuições desse profissional estão adequadas ao mercado de trabalho.

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

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

Área de Atuação / Mercado de Trabalho

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

3.4. Organização Curricular

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

3.4.1. Proposta de Estágio

O curso não prevê estágio curricular obrigatório, conforme a legislação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Brasil.

3.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

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

3.6. Critérios de Avaliação

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

3.7. Instalações e Equipamentos

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

3.8. Pessoal Docente e Técnico

Os docentes são contratados mediante concurso público ou processo seletivo. O plano de curso indica os requisitos de formação e qualificação, que atendem ao disposto na Indicação CEE 8/2000, na redação dada pela Indicação CEE 64/2007.

3.9. Certificado(s) e Diploma

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

4. Parecer do Especialista			
Somos de parecer favorável à implantação do curso de Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo) na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas para a implantação do curso e que a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho.			
5. Qualificação do Especialista			
5.1. Nome			
Laura Umbelina Santi			
RG	16.767.969-7	CPF	068.449.348-90
Registro no Conselho Profissional da Categoria			
5.2. Formação Acadêmica			
Bacharelado em Turismo pela PUC Campinas. Pós-graduada em Administração Hoteleira pelo SENAC – Campus Águas de São Pedro e Mestra em Ciência da Informação pela PUC Campinas. Formada em Guia de Turismo pela Graffit Viagens e Turismo			
5.3. Experiência Profissional			
<p>Empreendedora de loja de comercio, cozinha comercial e de agência de viagens. Na carreira do Magistério, iniciou no Ensino Médio como professora de Turismo no Colégio Dr. Tomás Alves, Distrito de Sousas, em Campinas – SP. Posteriormente, atuou como professora dos Cursos de Turismo e Hotelaria da PUC – Campinas por 22 anos e nos Cursos de Hotelaria do SENAC de Águas de São Pedro, na graduação e pós-graduação por quase 18 anos.</p> <p>Atualmente, é empresária e consultora da Empresa Usina do Conhecimento – Palestras, Eventos e Consultoria em Inteligência Empresarial e Pública Ltda. Atua nas áreas de Planejamento e Gestão Turística, Treinamento Profissional e para a Vida em Sociedade, Gastronomia, Economia Criativa e Organização de Eventos (www.usinadoconhecimento.com.br <http://www.usinadoconhecimento.com.br>).</p> <p>É uma das idealizadoras/produtoras dos eventos SoulLocal Festival da Economia Criativa e Trilhas do Conhecimento da Economia Criativa. Prestou consultoria e assistência por mais de uma década na organização do Jaguariúna Rodeio Festival e da Expoflora (Holambra/SP).</p>			

Grupo A

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 22-10-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Dário Luiz Martins**, R.G. 24.617.929-6 e **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749, para procederem a análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da Habilitação Profissional de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps.

São Paulo, 22 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 nos termos do Art. 36. da Lei 9394/96 (redação dada pela Lei 13415/17), bem como da seção IV da referida Lei, e do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, o Plano de Curso do Ensino Médio articulado à Educação Profissional de Nível Técnico, a ser oferecido em unidades escolares da rede estadual de ensino, em parceria com o Centro Paula Souza, nos termos da Resolução Seduc 87, de 20-11-2020, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, referente à Habilitação Profissional de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO - DIURNO (Parceria com a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo)**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 23-11-2021.

São Paulo, 22 de novembro de 2021.

**Amneris Ribeiro
Caciatori**

R.G. 29.346.971-4

**Gestora de Supervisão
Educacional**

Dário Luiz Martins

R.G. 24.617.929-6

**Gestor de Supervisão
Educacional**

Sebastião Mário dos Santos

R.G. 4.463.749

**Gestor de Supervisão
Educacional**

PORTARIA CETEC Nº 2173, DE 23-11-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações, com destaque para a Lei 13415, de 16-2-2017), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, na Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018, 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, no Parecer 11, de 12-6-2008, na Deliberação CEE 162/2018 e na Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019), na Resolução SEDUC 103, de 21-10-2021 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - ficam aprovados, nos termos do Art. 36. da Lei 9394/96 (redação dada pela Lei 13415/17), bem como da seção IV da referida Lei, do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, e do inciso I, §2º do Art. 2º da Resolução SEDUC 103/2021, os seguintes Planos de Cursos de Ensino Médio articulado à Educação Profissional de Nível Técnico, a serem oferecidos em unidades escolares da rede estadual de ensino, em parceria com o Centro Paula Souza, nos seus respectivos eixos tecnológicos:

I – No Eixo Tecnológico “Gestão e Negócios”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Administração, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Administrativo e de Assistente Administrativo (período parcial);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Contabilidade, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Contabilidade (período parcial);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Logística, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Logística e de Assistente de Logística (período parcial);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Marketing, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Marketing e de Assistente de Marketing (período parcial);
- e) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Recursos Humanos, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Recursos Humanos e de Assistente de Recursos Humanos (período parcial);
- f) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Serviços Jurídicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Serviços Jurídicos (período parcial).

II – No Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores (período parcial);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites (período parcial).

III – No Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (período parcial).

Artigo 2º - ficam aprovados, nos termos do Art. 36. Da Lei 9394/96 (redação dada pela Lei 13415/17), bem como da seção IV da referida Lei, do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, e do inciso I do Art. 4º da Resolução SEDUC 103/2021, os seguintes Planos de Cursos de Ensino Médio articulado à Educação Profissional de Nível Técnico, a serem oferecidos em unidades escolares da rede estadual de ensino, em parceria com o Centro Paula Souza – que iniciaram o novo Ensino Médio em 2021, e iniciarão o itinerário formativo de Formação Técnica e Profissional na 2ª Série em 2022 – nos seus respectivos eixos tecnológicos:

I – No Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Análises Clínicas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório da Saúde (período parcial);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Farmácia de Manipulação (período parcial);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação (período parcial).

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

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica (período parcial);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrotécnica (período parcial);

III – No Eixo Tecnológico “Gestão e Negócios”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Administração, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Administrativo (período parcial);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial (período parcial);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Contabilidade, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Contabilidade (período parcial);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Finanças (período parcial);
- e) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Logística, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Logística (período parcial);
- f) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Marketing, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Marketing (período parcial);
- g) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Recursos Humanos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Recursos Humanos (período parcial);
- h) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Serviços Jurídicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Serviços Jurídicos (período parcial);
- i) Técnico em Serviços Públicos (período parcial).

IV – No Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores (período parcial);

b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites (período parcial).

V – No Eixo Tecnológico “Produção Cultural e Design”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design de Interiores, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista Projetista (período parcial);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design Gráfico, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista de Projetos Visuais (período parcial).

VI – No Eixo Tecnológico “Produção Industrial”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico (período parcial);

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

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Recepcionista de Eventos (período parcial);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (período parcial).

Artigo 3º - ficam aprovados, nos termos do Art. 36. da Lei 9394/96 (redação dada pela Lei 13415/17), bem como da seção IV da referida Lei, do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, e do inciso II do Art. 4º da Resolução SEDUC 103/2021, os seguintes Planos de Cursos de Ensino Médio articulado à Educação Profissional de Nível Técnico, a serem oferecidos em unidades escolares da rede estadual de ensino, em parceria com o Centro Paula Souza – que passaram de tempo parcial para PEI (Programa de Ensino Integral) e iniciaram o itinerário formativo de Formação Técnica e Profissional na 2ª Série em 2022 – nos seus respectivos eixos tecnológicos:

I – No Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Análises Clínicas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório da Saúde (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Análises Clínicas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório da Saúde (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Farmácia de Manipulação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Farmácia de Manipulação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- e) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- f) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

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

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrotécnica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrotécnica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

III – No Eixo Tecnológico “Gestão e Negócios”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Administração, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Administrativo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Administração, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Administrativo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- e) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Contabilidade, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Contabilidade (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- f) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Contabilidade, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Contabilidade (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- g) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Finanças (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- h) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Finanças (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- i) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Logística, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Logística (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- j) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Logística, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Logística (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- k) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Marketing, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Marketing (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);

- l) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Marketing, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Marketing (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- m) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Recursos Humanos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Recursos Humanos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- n) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Recursos Humanos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Recursos Humanos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- o) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Serviços Jurídicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Serviços Jurídicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- p) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Serviços Jurídicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Serviços Jurídicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- q) Técnico em Serviços Públicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- r) Técnico em Serviços Públicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

IV – No Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

V – No Eixo Tecnológico “Produção Cultural e Design”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design de Interiores, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista Projetista (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design de Interiores, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista Projetista (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design Gráfico, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista de Projetos Visuais (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design Gráfico, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista de Projetos Visuais (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

VI – No Eixo Tecnológico “Produção Industrial”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

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

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Recepcionista de Eventos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Recepcionista de Eventos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

Artigo 4º - ficam aprovados, nos termos do Art. 36. da Lei 9394/96 (redação dada pela Lei 13415/17), bem como da seção IV da referida Lei, do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, e do inciso III do Art. 4º da Resolução SEDUC 103/2021, os seguintes Planos de Cursos de Ensino Médio articulado à Educação Profissional de Nível Técnico, a serem oferecidos em unidades escolares da rede estadual de ensino, em parceria com o Centro Paula Souza – escolas PEI que iniciaram o novo Ensino Médio em 2021, e iniciarão o itinerário formativo de Formação Técnica e Profissional na 2ª Série em 2022 – nos seus respectivos eixos tecnológicos:

I – No Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Análises Clínicas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório da Saúde (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Análises Clínicas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório da Saúde (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Farmácia de Manipulação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Farmácia de Manipulação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- e) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- f) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

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

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrotécnica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrotécnica (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

III – No Eixo Tecnológico “Gestão e Negócios”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Administração, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Administrativo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Administração, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Administrativo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- e) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Contabilidade, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Contabilidade (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- f) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Contabilidade, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Contabilidade (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- g) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Finanças (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- h) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Finanças (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- i) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Logística, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Logística (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- j) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Logística, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Logística (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- k) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Marketing, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Marketing (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);

- l) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Marketing, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Marketing (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- m) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Recursos Humanos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Recursos Humanos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- n) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Recursos Humanos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Recursos Humanos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- o) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Serviços Jurídicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Serviços Jurídicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- p) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Serviços Jurídicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Serviços Jurídicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- q) Técnico em Serviços Públicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- r) Técnico em Serviços Públicos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

IV – No Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

V – No Eixo Tecnológico “Produção Cultural e Design”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design de Interiores, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista Projetista (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design de Interiores, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista Projetista (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design Gráfico, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista de Projetos Visuais (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Design Gráfico, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista de Projetos Visuais (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

VI – No Eixo Tecnológico “Produção Industrial”:

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

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

- a) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Recepcionista de Eventos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- b) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Recepcionista de Eventos (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas);
- c) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 7 horas);
- d) Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Guia de Turismo (para o Programa Ensino Integral – PEI – 9 horas).

Artigo 5º - Os cursos referidos nos artigos do 1º ao 4º estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 23-11-2021.

Artigo 6º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

São Paulo, 23 de novembro de 2021.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 24-11-2021, Poder Executivo, Seção I, páginas 38-19.

ANEXO – SUGESTÃO METODOLÓGICA

RELATÓRIO DE AULA PRÁTICA DA HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

TEMA: _____

TÍTULO: _____

Professor (es): _____

Componente Curricular: _____

Grupo _____

Nome (s): _____ Número (s): _____

Data ___ / ___ / _____

Etec _____

1. INTRODUÇÃO

Dar um título ao texto, considerando teorias encontradas em livros técnicos / artigos / normas.
Escrever sobre o tema proposto.

2. OBJETIVOS

Descrever, em tópicos, os objetivos da aula/experimento em questão.

3. EQUIPAMENTOS / ACESSÓRIOS / SOFTWARES

Citar e descrever os equipamentos, acessórios e softwares (citar outros, se necessário) utilizados.

4. PROCEDIMENTOS / ATIVIDADES / PROCESSOS

Descrever os procedimentos / atividades / processos utilizados para a execução da proposta.

5. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS / ANÁLISE

Apresentar e analisar os resultados obtidos, considerando os procedimentos executados.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Inserir as conclusões do aluno / da equipe, a partir da proposição dos objetivos traçados inicialmente e dos resultados obtidos a posteriori.