

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	04-08-2016 Plano de curso atualizado de acordo com a matriz curricular homologada para o 2º semestre de 2018.
Número do Plano	232
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Plano de Curso para	
01. Habilitação MÓDULO I + II + III Carga Horária Estágio TCC	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO 1200 horas 0000 120 horas
02. Qualificação MÓDULO I Carga Horária Estágio	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS 400 horas 000 horas
03. Qualificação MÓDULO I + II Carga Horária Estágio	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS 800 horas 000 horas
Qualificação Carga Horária	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP 1300 horas 000 horas

- ✓ Presidente do Conselho Deliberativo
Laura M. J. Laganá
- ✓ Diretora Superintendente
Laura M. J. Laganá
- ✓ Vice-diretor Superintendente
César Silva
- ✓ Chefe de Gabinete
Luiz Carlos Quadrelli
- ✓ Coordenador do Ensino Médio e Técnico
Almério Melquíades de Araújo

Equipe Técnica

Coordenação:

Almério Melquíades de Araújo

Mestre em Educação

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Organização:

Fernanda Mello Demai

Doutora e Mestre em Terminologia

Diretora de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Esmeralda Macedo Serpa

Mestra em Educação e Bacharel em Turismo

Coordenadora do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Colaboração

ACCESSIBLE TOUR TURISMO LTDA./ ACCESSIBLE CONSULTING

Divisão de Treinamento

Diretora - Maria de Fatima Monteiro Estephan
Consultora Técnica - Maria da Conceição Monteiro
Av. Brigadeiro Luiz Antônio, 2367, 5º andar, cj. 511
CNPJ 08.882.678/0001-57

Adriano Paulo Sasaki

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos
Responsável pelo Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência
Ceeteps

Alessandra Blengini Mastrocinque Martins

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

Ana Carolina Barbosa Angeli

Tecnóloga em Hotelaria
Mestra em Hospitalidade
Etec Santa Ifigênia

Ana Paula Ferreira Vicari

Bacharel em Turismo e Gestora Hoteleira
Especialista em Educação Profissional
Etec Santa Ifigênia

Andréa Marquezini

Bacharel em Administração
Especialista em Gestão de Projetos
Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos
Ceeteps

Cássia Massa

Bacharel em Turismo - ênfase em Agenciamento

Especialista em Administração e Organização em Eventos
Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

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 e Gestão Documental

Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

Elaine Cristina Cendretti

Licenciada em Matemática, Física e Mecânica

Tecnóloga em Projetos Mecânicos

Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação

Coordenadora de Projetos – Revisão e Gestão Documental

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 – Segurança do Trabalho

Etec Alfredo de Barros Santos

Luciano Carvalho Cardoso

Licenciado em Filosofia

Mestre em Lógica

Coordenador de Projetos da Área de Empreendedorismo

Etec Parque da Juventude

Marcio Prata

Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios

Assistente Técnico Administrativo I

Ceeteps

Sergio Luiz Alves Júnior

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos

Assistente Técnico

Ceeteps

Sérgio Yoshiharu Hitomi

Tecnólogo em Processamento de Dados

Coordenador de Projetos da Área de Empreendedorismo

Etec Parque da Juventude

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

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 Justificativa e Objetivos	07
CAPÍTULO 2 Requisitos de Acesso	11
CAPÍTULO 3 Perfil Profissional de Conclusão	12
CAPÍTULO 4 Organização Curricular	22
CAPÍTULO 5 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores	98
CAPÍTULO 6 Critérios de Avaliação da Aprendizagem	99
CAPÍTULO 7 Instalações e Equipamentos	102
CAPÍTULO 8 Pessoal Docente e Técnico	110
CAPÍTULO 9 Certificados e Diploma	121
PARECER TÉCNICO DO ESPECIALISTA	122
PORTARIA DO COORDENADOR QUE DESIGNA COMISSÃO DE SUPERVISORES	132
APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO	133
PORTARIA CETEC DE APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO	134
ANEXO I Matrizes Curriculares Anteriores	135
ANEXO II Matrizes Curriculares Atualizadas	137

CAPÍTULO 1 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

O Curso Técnico em Turismo Receptivo está organizado para dar atendimento aos diversos segmentos da área. Qualifica os serviços e produtos ofertados aos turistas nacionais e internacionais, fatores decisivos para a projeção da imagem do Brasil e a consolidação do país como destino turístico de excelência.

O mapa turístico brasileiro conta atualmente com 3.635 municípios, organizados em 276 regiões. Dos 65 destinos turísticos nacionais promovidos pelo Ministério do Turismo, 12 estão no Estado de São Paulo, com mais de 25 roteiros, rotas, caminhos, circuitos e estâncias e mais de 8 mil estabelecimentos hoteleiros. O Estado possui as melhores rodovias do país, aeroportos importantes e o maior porto da América Latina, utilizado também para cruzeiros marítimos.

Nesse contexto, o turismo tem ampla participação na economia, atuando numa grande variedade de atrações e em diversos segmentos de mercado como o de ecoturismo (cachoeiras, cavernas, rios, serras, fontes de água mineral e parques naturais) o religioso, o rural, o histórico (construções dos séculos XVI, XVII, XVIII, igrejas jesuíticas e sítios arqueológicos), o de sol e praia (banhado pelo Atlântico, o litoral paulista tem 622 quilômetros pontilhados por praias dos mais diversos tipos e tamanhos) e de eventos e compras.

A cidade de São Paulo, emblemática pelo trabalho e negócios, que não para de crescer e desenvolver, apresenta respeitabilidade em diversos setores da economia. Destaca-se pela infraestrutura, com uma gama de serviços de saúde, alimentação, hospedagem, entretenimento e educação. Segundo a Fecomércio SP, a cidade realiza aproximadamente 90 mil eventos por ano, que geram uma média de 500 mil empregos, representando 75% do mercado brasileiro de feiras de negócios. Em termos de receita, os eventos contabilizam R\$ 2,9 bilhões/ano, atraindo 4 milhões de turistas que despendem individualmente uma média de R\$ 725,18.

Tendo em vista as estatísticas e necessidades apontadas pelo mercado profissional, faz-se necessária a elaboração e implementação do Curso Técnico em Turismo Receptivo, que preparará o profissional para atender as exigências e expectativas do *trade* turístico do Estado de São Paulo, buscando a excelência na prestação de serviços e atendimento para esse nicho mercadológico que está em ascensão no mundo, no Brasil e, principalmente, na

capital paulista, além de atuar como Guia de Turismo Regional, após cumprir os requisitos necessários.

A atividade turística é uma das principais fontes de geração de renda e emprego da atualidade e influencia, de forma considerável, o desenvolvimento econômico e social, através de atividades e empreendimentos ecologicamente sustentáveis. Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT), movimentou-se em receitas cambiais uma média de US\$ 919 bilhões, e a expectativa é de que tal número alcance 1,6 bilhões em 2020.

A habilitação profissional de Técnico em Turismo Receptivo tem por objetivo proporcionar aos estudantes conhecimentos e práticas que os levem a apropriarem-se de tecnologias em uma condição de excelência, articulando conceitos e metodologias, estratégias e avanços técnico-mercadológicos adicionados a novos recursos humanos que considerem a formação em aspectos de segurança, meio ambiente e intervenção consciente no processo de produto e serviços, a fim de corresponder, de maneira eficiente, a critérios, normas e sistemas específicos presentes neste mercado.

Fontes de Consulta:

- <http://www.abeoc.org.br/2013/06/mercado-de-eventos-cresce-e-impulsiona-empresas-do-setor/>
- <http://www.abeoc.org.br/2011/10/viagens-e-turismo-oportunidades-da-decada/>

1.2. Objetivos

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

- orientar e dar assistência a turistas em hotéis, agências de turismo, restaurantes e eventos;
- gerar os roteiros, itinerários turísticos e atividades de lazer;
- avaliar a qualidade dos produtos e serviços de atendimento realizados;
- elaborar projetos cujo enfoque seja o atrativo turístico e a hospitalidade regional;
- guiar turistas por roteiros históricos, naturais, culturais e educativos no Estado de São Paulo;
- expressar-se adequadamente, com autonomia, clareza e precisão, conforme o contexto em que se dá a situação comunicativa.

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 pela Professora Fernanda Mello Demai, desde outubro de 2011.

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: 2016. Eixo Tecnológico: “Turismo, Hospitalidade e Lazer” (site: <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/>)
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
3548: Técnicos em serviços de turismo e organização de eventos
3548-05 - Técnico em turismo 3548-10 - Operador de turismo Agente de reservas, Supervisor de operações turísticas 3548-20 - Organizador de evento Gestor de evento, Tecnólogo de evento
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 **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente.

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;
- Ciências da Natureza;
- Ciências Humanas;
- Matemática.

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

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

CAPÍTULO 3

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

MÓDULO III

Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO

O **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** é o profissional que acolhe o turista em agências de turismo, meios de hospedagem, bares e restaurantes, empresas organizadoras de eventos, hospitais, parques, dentre outros atrativos turísticos e empresas prestadoras de serviços em hospitalidade. Organiza atividades recreativas, identifica os equipamentos e atrativos turísticos, organiza roteiros históricos, culturais e educativos, planeja eventos, assim como desenvolve atividades inerentes à arte da hospitalidade. Presta informações, assistência e orientação técnica ao turista, bem como identifica oportunidades empreendedoras.

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Hotéis;
- ❖ Pousadas;
- ❖ Resorts;
- ❖ Restaurantes e similares;
- ❖ Parques temáticos;
- ❖ Cruzeiros marítimos;
- ❖ Buffets;
- ❖ Agências de viagens;
- ❖ Agência de eventos;
- ❖ Operadoras turísticas;
- ❖ Aeroportos;
- ❖ Postos de informações turísticas;
- ❖ Empresas prestadoras de serviços da área turística.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

- ❖ Demonstrar empatia e dinamismo.
- ❖ Manifestar liderança, organização e proatividade.
- ❖ Comunicar-se com diversos públicos em língua estrangeira.
- ❖ Evidenciar habilidade para lidar com o público.
- ❖ Demonstrar capacidade para resolver situações imprevistas.
- ❖ Trabalhar em equipe.
- ❖ Demonstrar responsabilidade e capacidade de autocrítica.
- ❖ Transmitir confiança.
- ❖ Agir com postura ética e profissional.
- ❖ Comunicar-se com diversos públicos em língua portuguesa de forma fluente e articulada.

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

MÓDULO I

- Analisar e sistematizar informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, folclóricas, artesanais, gastronômicas e religiosas no núcleo receptivo.
- Comunicar-se no contexto da área profissional, utilizando terminologias técnicas e científicas e vocabulário específico da área de atuação.

MÓDULO II

- Avaliar oportunidades, demanda e tendências turísticas, bem como as necessidades e expectativas do *trade* turístico.
- Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista, ao participante de eventos, ao hóspede e ao cliente.
- Comunicar-se efetivamente com o cliente, expressando-se em idioma de comum entendimento.

MÓDULO III

- Operacionalizar política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços.
- Conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços turísticos adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas do cliente/turista.
- Guiar os clientes por roteiros, itinerários turísticos e atividades de lazer, articulando os meios para sua realização com prestadores de serviços e provedores de infraestrutura e apoio.
- Avaliar a qualidade dos produtos, serviços e atendimentos realizados.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

MÓDULO III

- ❖ Elaborar projetos, roteiros, eventos, atividades recreativas, cujo principal objetivo seja o atendimento das necessidades do *trade* turístico regional;
- ❖ Prestar informações sobre o setor turístico regional (meios de hospedagem, atrativos turísticos, restaurantes e similares e demais atividades que fomentem o turismo);
- ❖ Atender às necessidades, desejos e expectativas dos clientes internos e externos do setor turístico, mantendo postura ética e profissional.
- ❖ Orientar o cliente no cumprimento de normas e procedimentos de segurança durante as atividades turísticas.
- ❖ Utilizar as informações acerca dos aspectos históricos, culturais, estilos arquitetônicos e artísticos regionais para orientar o cliente durante as atividades turísticas.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – CONTRATAR SERVIÇOS TURÍSTICOS

- Preparar documentos para formalização de contratos.
- Contratar serviços de transportes, hospedagem e de eventos.
- Contratar fornecedores de serviços receptivos e de apoio.
- Liberar ordem de pagamento do serviço prestado.
- Avaliar qualidade do serviço turístico prestado.

B - PROMOVER SERVIÇOS TURÍSTICOS

- Divulgar produtos turísticos através de visitas, mala direta e multimídia, entre outras estratégias.
- Elaborar material promocional.

C - COMERCIALIZAR SERVIÇOS TURÍSTICOS

- Vender passagens aéreas, hidroviárias e terrestres.
- Elaborar roteiros personalizados e para grupos.
- Vender hospedagem.
- Vender ingressos de atividades culturais e de entretenimento.
- Emitir *vouchers*.

D - RESERVAR SERVIÇOS TURÍSTICOS

- Providenciar reservas de serviços.
- Controlar prazos e reservas.
- Programar o pré-pagamento para datas especiais.

E – PRESTAR ORIENTAÇÃO TÉCNICA E FISCALIZAR SERVIÇOS TURÍSTICOS

- Cadastrar empresas prestadoras de serviços hoteleiros, turísticos e guias de turismo.
- Realizar visitas técnicas nas empresas de turismo e de hospedagem.
- Oferecer consultorias ao setor turístico.

F – COMUNICAR-SE NOS CONTEXTOS PROFISSIONAIS EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

- Pesquisar e aplicar os termos técnicos da área profissional no idioma estrangeiro.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando os idiomas inglês e/ou espanhol no ambiente profissional.
- Aplicar as estratégias de leitura e interpretação do idioma na compreensão de textos profissionais.
- Empregar a terminologia técnico-científica da área profissional utilizada no *trade* turístico.

G - EXECUTAR AS ATIVIDADES DE AGENCIAMENTO DE ACORDO COM O PADRÃO E NORMAS DE SEGURANÇA

- Aplicar técnicas socorristas, se necessário, durante as visitas e/ou viagens.
- Assegurar o desenvolvimento das atividades turísticas segundo normas técnicas e condições de segurança pré-estabelecidas.
- Utilizar as normas de segurança e a legislação da área profissional.

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

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

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

ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES

- ❖ Acompanhar turistas conforme roteiros e itinerários já estabelecidos.
- ❖ Assessorar a saída para o passeio, a chegada ao destino, seus atrativos e o retorno para o local de origem.
- ❖ Entreter os turistas nas paradas e orientá-los nas melhores opções de lazer e compras.
- ❖ Organizar e executar roteiros considerando a infraestrutura: transporte, guias especializados, restaurantes e outros.
- ❖ Pesquisar regiões, cidades, lugares, hotéis, parques temáticos e ecológicos, costumes e fatos folclóricos, históricos, geográficos e artísticos, com o objetivo de elaborar roteiros turísticos e realizar a atividade do guiamento.
- ❖ Planejar e executar viagens de lazer, de incentivo educacional ou empresarial.
- ❖ Prestar socorro imediato através de procedimentos adequados.
- ❖ Assessorar o embarque e desembarque nos meios de transportes aéreo, marítimo, fluviais e rodoviários.

- ❖ Elaborar relatório de viagem e prestação de contas.
- ❖ Avaliar o trabalho desenvolvido.

MÓDULO I

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

O **ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS** é o profissional que atua no processo de recepção e hospedagem. Executa os procedimentos relativos à entrada e saída de hóspedes, assim como atua na organização e execução das atividades de recreação, lazer e entretenimento aplicando técnicas adequadas aos diferentes clientes.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Executar atividades de atendimento a hóspedes e clientes: recepção e reserva.
- ❖ Executar atividade de portaria social e serviços de telefonia.
- ❖ Controlar a documentação de hóspedes e clientes.
- ❖ Organizar e executar atividades de recreação e lazer.
- ❖ Realizar *check-in* e *check out*.
- ❖ Ler mapas e manuais da área do Turismo.
- ❖ Executar técnicas de monitoria em atividades de lazer e entretenimento.
- ❖ Elaborar registros e planilhas de acompanhamento e controle das atividades.
- ❖ Comunicar-se com clientes e fornecedores utilizando vocabulário técnico específico da área profissional.

ÁREA DE ATIVIDADES

A - PLANEJAR ROTINAS DE TRABALHO EM HOSPEDAGEM

- Descrever procedimentos de execução dos serviços.
- Elaborar cronogramas de execução de tarefas.

- Definir funções da equipe de trabalho.
- Programar abastecimento dos setores.
- Elaborar organograma dos setores.
- Programar e distribuir a utilização de equipamentos em hospedagem.
- Atuar como monitor nas atividades de lazer e entretenimento.

B – ACOMPANHAR A EQUIPE DE TRABALHO

- Dimensionar equipe de trabalho.
- Atribuir tarefas aos funcionários.
- Executar tarefas operacionais.
- Orientar execução dos serviços.
- Adequar a equipe a situações atípicas.
- Controlar o uso de uniformes e equipamentos de proteção individual.

C - ATENDER CLIENTES EM HOSPEDAGEM

- Atender reclamações.
- Recepcionar clientes.
- Orientar e registrar pedido do cliente.
- Acompanhar visitas.
- Finalizar atendimento ao cliente.
- Encaminhar e acomodar clientes.
- Promover venda de produtos e serviços em hospedagem.

D- ACOMPANHAR EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

- Examinar produtos, segundo validade de utilização.
- Examinar preparação de ambientes (quartos, salão de atendimento de restaurantes e outros).
- Examinar padrão de arrumação das unidades habitacionais.

E - ELABORAR RELATÓRIOS DE OPERAÇÃO E DE AVALIAÇÃO

- Registrar ocorrências nos setores.
- Coletar dados sobre operação de reservas.
- Elaborar relatório sobre situação de ocupação de apartamentos.

F - AUXILIAR NO PLANEJAMENTO DAS ATIVIDADES DE TURISMO

- Levantar dados primários e secundários para projetos de pesquisas em Turismo.
- Fornecer informações sobre o setor de Hospitalidade e Lazer.
- Auxiliar na organização de informações e dados para o Turismo.
- Organizar dados para avaliar impactos econômicos, sociais, culturais e ambientais nos roteiros regionais.

G – COMUNICAR-SE NOS CONTEXTOS PROFISSIONAIS EM LÍNGUA PORTUGUESA

- Expressar-se utilizando os termos técnicos mais adequados nas situações profissionais.
- Divulgar as informações, de forma clara e objetiva, no desenvolvimento de atividades e/ou eventos, considerando o público-alvo.
- Empregar a terminologia técnico-científica da área profissional utilizada no *trade* turístico.
- Elaborar relatório de atividades.

MÓDULO II

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

O **ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS** é o profissional que atua na assessoria no planejamento e organização de eventos, assim como na execução de atividades operacionais ligadas aos diversos tipos de eventos. Coordena a execução dos serviços de apoio técnico e logístico dos eventos e cerimoniais, utilizando-se das técnicas de protocolo e etiqueta formal.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Assessorar em atividades de planejamento e organização de projetos em eventos.
- ❖ Executar atividades que envolvam apoio técnico e logístico ao evento.

- ❖ Assessorar em atividades que necessitem das técnicas de cerimonial, protocolo e etiqueta formal.
- ❖ Assessorar em atividades de planejamento e organização de buffets e banquetes.

ÁREA DE ATIVIDADES

A - AUXILIAR NO PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE PROJETOS EM EVENTOS

- Conciliar desenvolvimento de pesquisa com o planejamento e organização de projetos em eventos.
- Auxiliar na organização e planejamento de projetos desenvolvidos na idealização e operacionalização de serviços e produtos ligados ao segmento de eventos.

B - ATENDER CLIENTES E ASSESSORAR EM SERVIÇOS DE EVENTOS

- Executar serviços de apoio técnico e logístico em eventos.
- Orientar clientes quanto ao uso correto da montagem de cerimoniais e protocolos.

C - COORDENAR EQUIPES DE TRABALHO

- Adequar a postura da equipe às técnicas de etiqueta pessoal.
- Atuar em atividades de eventos, cerimonial e protocolo.

D - COMUNICAR-SE NOS CONTEXTOS PROFISSIONAIS EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

- Pesquisar e aplicar os termos técnicos da área profissional no idioma espanhol.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando o idioma estrangeiro no ambiente profissional.
- Aplicar as estratégias de leitura e interpretação do idioma na compreensão de textos profissionais.
- Empregar a terminologia técnico-científica da área profissional utilizada no *trade* turístico.

E – ORGANIZAR BUFFETS E BANQUETES

- Executar *mise en place* de salão e mesa.
- Utilizar técnicas de modalidades de serviços
- Inventariar equipamentos e utensílios.

F – ORGANIZAR DOCUMENTAÇÃO

- Acompanhar a documentação para legalização e funcionamento da empresa turística.
- Reunir documentação para prestação de serviços turísticos.
- Emitir documentos e contratos para prestação de serviços (*voucher, rooming list*, entre outros).

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

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Modular

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004; Parecer CEE nº 208, de 25-4-2015; Portaria nº 27, de 30-1-2014 – Ministério de Turismo.

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

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

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

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

4.2. Itinerário Formativo

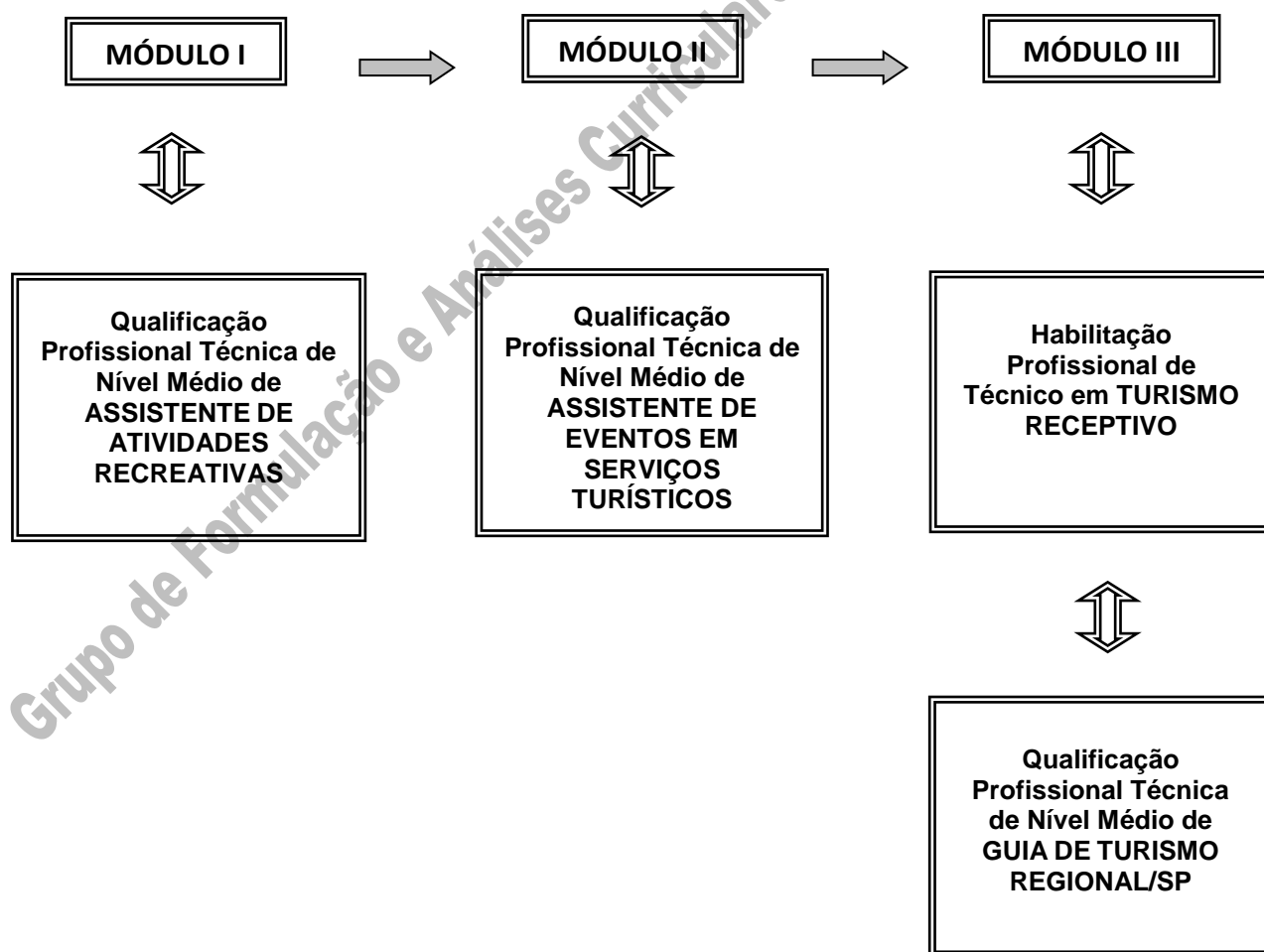
O curso de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** é composto por 03 (três) módulos.

O aluno que cursar o MÓDULO I concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS**.

O aluno que cursar os MÓDULOS I e II concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS**.

Ao completar os MÓDULOS I, II e III, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio ou curso equivalente.

Ao completar as três séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno, maior de 18 anos ou emancipado, fará jus ao **CERTIFICADO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO DE GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP**.



4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

MÓDULO I – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
I.3 – Aplicativos Informatizados na Área de Turismo	00	00	60	50	60	50	48	40
I.4 – Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	60	50	00	00	60	50	48	40
I.5 – Técnicas de Atendimento no Setor de Hospedagem	40	50	60	50	100	100	80	80
I.6 – Geografia Aplicada ao Turismo Regional	100	100	00	00	100	100	80	80
I.7 – Organização de Atividades Recreativas	40	50	60	50	100	100	80	80
Total	320	350	180	150	500	500	400	400

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
II.1 – História Aplicada ao Turismo Regional	60	50	00	00	60	50	48	40
II.2 – Técnicas de Agenciamento em Turismo Receptivo	40	50	60	50	100	100	80	80
II.3 – Organização de Buffets e Banquetes	40	50	60	50	100	100	80	80
II.4 – Planejamento e Organização de Eventos	40	50	60	50	100	100	80	80
II.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas I	40	50	00	00	40	50	32	40
II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	40	50	00	00	40	50	32	40
II.7 – Técnicas de Oratória, Cerimonial e Protocolo	60	50	00	00	60	50	48	40
Total	320	350	180	150	500	500	400	400

MÓDULO III – Habilitação Profissional de Técnico em TURISMO RECEPTIVO

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
III.1 – Marketing Aplicado ao Turismo	60	50	00	00	60	50	48	40
III.2 – Patrimônio, Arte e Manifestações Populares no Estado de São Paulo	60	50	40	50	100	100	80	80
III.3 – Primeiros Socorros e Segurança no Trabalho	40	50	00	00	40	50	32	40
III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	40	50	60	50	100	100	80	80
III.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas II	40	50	00	00	40	50	32	40
III.6 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	00	00	60	50	60	50	48	40
III.7 – Empreendedorismo no Setor de Turismo	60	50	00	00	60	50	48	40
III.8 – Inglês Aplicado no Setor de Turismo	40	50	00	00	40	50	32	40
Total	340	350	160	150	500	500	400	400

4.4. Formação Profissional

MÓDULO I – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS

I.1 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

Função: Montagem de Argumentos e Elaboração de Textos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Controlar a documentação de hóspedes e clientes. • Comunicar-se com clientes e fornecedores utilizando vocabulário técnico específico da área profissional. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular a comunicação nas relações interpessoais. • Incentivar o diálogo e a interlocução. • Socializar os saberes. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Turismo Receptivo por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.</p> <p>2. Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Turismo Receptivo, de acordo com normas e convenções específicas.</p> <p>3. Pesquisar e analisar informações da área de Turismo Receptivo, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.</p> <p>4. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.</p> <p>5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.</p>	<p>1.1 Identificar indicadores linguísticos e indicadores extralinguísticos de produção de textos técnicos.</p> <p>1.2 Aplicar procedimentos de leitura instrumental (identificação do gênero textual, do público-alvo, do tema, das palavras-chave, dos elementos coesivos, dos termos técnicos e científicos, da ideia central e dos principais argumentos).</p> <p>1.3 Aplicar procedimentos de leitura especializada (aprofundamento do estudo do significado dos termos técnicos, da estrutura argumentativa, da coesão e da coerência, da confiabilidade das fontes).</p> <p>2.1 Utilizar instrumentos da leitura e da redação técnica e comercial direcionadas à área de atuação.</p> <p>2.2 Identificar e aplicar elementos de coerência e de coesão em artigos e em documentação técnico-administrativos relacionados à área de Turismo Receptivo.</p> <p>2.3 Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de atuação.</p> <p>3.1 Selecionar e utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas.</p> <p>3.2 Aplicar conhecimentos e regras linguísticas na execução de pesquisas específicas da área de Turismo Receptivo.</p> <p>4.1 Pesquisar a terminologia técnico-científica da área.</p> <p>4.2 Aplicar a terminologia técnico-científica da área.</p> <p>5.1 Selecionar termos técnicos e palavras da língua comum, adequados a cada contexto.</p> <p>5.2 Identificar o significado de termos técnico-científicos extraídos de texto, artigos, manuais e outros gêneros relativos à área profissional.</p> <p>5.3 Redigir textos pertinentes ao contexto profissional, utilizando a terminologia técnico-científica da área de estudo.</p>

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

Bases Tecnológicas

Estudos de textos técnicos/comerciais aplicados à área de **Turismo Receptivo**, a partir do estudo de:

- Indicadores linguísticos:
 - ✓ vocabulário;
 - ✓ morfologia;
 - ✓ sintaxe;
 - ✓ semântica;
 - ✓ grafia;
 - ✓ pontuação;
 - ✓ acentuação, entre outros.
- Indicadores extralinguísticos:
 - ✓ efeito de sentido e contextos socioculturais;
 - ✓ modelos pré-estabelecidos de produção de texto;
 - ✓ contexto profissional de produção de textos (autoria, condições de produção, veículo de divulgação, objetivos do texto, público-alvo).

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

Modelos de Redação Técnica e Comercial aplicados à área de **Turismo Receptivo**

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

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

Princípios de terminologia aplicados à área de **Turismo Receptivo**

- Glossário dos termos utilizados na área de **Turismo Receptivo**

Apresentação de trabalhos técnico-científicos

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

Apresentação oral

- Planejamento da apresentação;

- Produção da apresentação audiovisual;
- Execução da apresentação.

Técnicas de leitura instrumental

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

Técnicas de leitura especializada

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

Carga horária (horas-aula)

Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/> e a Indicação CEE N.º 157/2016

I.2 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	
Função: Execução de procedimentos éticos no ambiente de trabalho	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Comunicar-se com clientes e fornecedores utilizando vocabulário técnico específico da área profissional. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Incentivar comportamentos éticos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. Incentivar o diálogo e a interlocução. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar os Códigos de Defesa do Consumidor, da legislação trabalhista, do trabalho voluntário e das regras e regulamentos organizacionais.</p> <p>2. Analisar procedimentos para a promoção da imagem organizacional.</p> <p>3. Relacionar as técnicas e métodos de trabalho com os valores de cooperação, iniciativa e autonomia pessoal e organizacional.</p> <p>4. Analisar a importância da responsabilidade social e da sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.</p>	<p>1.1 Identificar a legislação trabalhista nas relações de trabalho.</p> <p>1.2 Identificar o Código de Defesa do Consumidor nas relações de consumo.</p> <p>1.3 Identificar o papel da legislação no exercício do trabalho voluntário.</p> <p>1.4 Identificar as regras e regulamentos nas práticas trabalhistas das organizações</p> <p>2.1 Identificar o contexto de aplicação dos procedimentos na organização e adequá-los, considerando os critérios dos órgãos reguladores do setor de atuação.</p> <p>2.2 Identificar ameaças que possam comprometer a organização.</p> <p>2.3 Identificar as oportunidades que impactem na imagem da organização e resultem em novas relações de negócios e parcerias.</p> <p>3.1 Respeitar as diferenças individuais e regionais dos colaboradores no âmbito organizacional.</p> <p>3.2 Identificar valores e encorajar as manifestações de diversidades culturais e sociais.</p> <p>3.3 Utilizar técnicas de aprimoramento das práticas de convivência com todos os envolvidos no processo de construção das relações profissionais e de consumo.</p> <p>4.1 Identificar e respeitar as ações de promoção de direitos humanos.</p> <p>4.2 Aplicar procedimentos de responsabilidade social e/ou sustentabilidade na área.</p> <p>4.3 Utilizar noções e estratégias de economia criativa para agregar valor cultural às práticas de sustentabilidade.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Conceito do Código de Defesa do Consumidor</p>	

Fundamentos de Legislação Trabalhista e Legislação para o Autônomo

Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais

Imagem pessoal e institucional

Definições de trabalho voluntário

- Lei Federal 9.608/98;
- Lei Estadual nº 10.335/99;
- Deliberações CEETEPS Nº1 /2004.

Definições e técnicas de trabalho

- Gestão de autonomia (atribuições e responsabilidades):
 - ✓ de liderança;
 - ✓ em equipe.

Código de ética nas organizações

- Públicas;
- Privadas.

Cidadania, relações pessoais e do trabalho

Declaração Universal dos Direitos Humanos, convenções e Direitos Humanos no Brasil

Economia criativa

- Conceitos, estratégias e desenvolvimento.

Respeito à diversidade cultural e social

Responsabilidade social/sustentabilidade

- Procedimentos para área de “Turismo Receptivo”

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

I.3 APLICATIVOS INFORMATIZADOS NA ÁREA DE TURISMO	
Função: Operação de Computadores e de Sistemas Operacionais	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar registros e planilhas de acompanhamento e controle das atividades. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. • Estimular a organização. • Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de problemas. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.</p> <p>2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na <i>internet</i> e gerenciamento de dados e informações.</p>	<p>1.1 Identificar sistemas operacionais, <i>softwares</i> e aplicativos úteis para a área.</p> <p>1.2 Operar sistemas operacionais básicos.</p> <p>1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área.</p> <p>1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área.</p> <p>2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de <i>websites</i>, <i>blogs</i> e redes sociais, para publicação de conteúdo na <i>internet</i>.</p> <p>2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Fundamentos de Sistemas Operacionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Características; • Funções básicas. <p>Fundamentos de aplicativos de Escritório</p> <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: <ul style="list-style-type: none"> ✓ elaboração de <i>slides</i> e técnicas de apresentação. <p>Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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*.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na *internet*

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

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática em Laboratório*	60	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

I.4 FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE	
Função: Planejamento de Serviços de Turismo	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Levantar dados primários e secundários para projetos de pesquisas em Turismo. Prestar informações sobre o setor de Hospitalidade e Lazer. Auxiliar na organização de informações e dados para o Turismo. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Incentivar comportamentos éticos. Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema. Socializar os saberes. 	
Competências	Habilidades
1. Contextualizar a história e os conceitos do Turismo. 2. Identificar as modalidades, tipos e formas de Turismo, os equipamentos e meios de transportes.	1.1 Realizar pesquisas sobre a história do Turismo. 1.2 Pesquisar o papel do turismo na economia do núcleo receptivo. 1.3 Selecionar os fatores que influenciam o crescimento da atividade turística na região. 1.4 Pesquisar no núcleo receptivo a demanda existente e potencial. 2.1 Inventariar as modalidades, tipos e formas de Turismo. 2.2 Pesquisar os produtos turísticos, equipamentos e meios de transportes do núcleo receptivo.
Bases Tecnológicas	
História do Turismo <ul style="list-style-type: none"> Turismo na Antiguidade; Turismo na Idade Média; Turismo na Idade Moderna; Turismo no Brasil. Conceitos de Hospitalidade Escola Americana e Escola Francesa Domínios da Hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> Pública; Privada; Comercial; Virtual; Doméstica. Os 5 Sentidos na Hospitalidade Conceitos e definições de Turismo <ul style="list-style-type: none"> Glossário técnico; Visitante, turista e excursionista; Destinos turísticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atrativo turístico; ✓ complexo turístico; ✓ centro turístico; ✓ área turística; 	

- ✓ zona turística;
- ✓ polo turístico;
- ✓ parques;
- ✓ unidades de conservação.
- Tipos, formas e modalidades do Turismo.
- Recursos turísticos:
 - ✓ produtos turísticos;
 - ✓ serviços turísticos;
 - ✓ infraestrutura básica;
 - ✓ serviços básicos de apoio ao turista).
- Equipamentos turísticos:
 - ✓ parques;
 - ✓ meios de hospedagem;
 - ✓ museus;
 - ✓ outros;
- Transportes:
 - ✓ hidroviário;
 - ✓ aéreo;
 - ✓ rodoviário;
 - ✓ ferroviário..
- Oferta e Demanda.

Área de atuação do profissional no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer

Legislação aplicada ao Turismo

Tendências do Turismo

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática em Laboratório*	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

I.5 TÉCNICAS DE ATENDIMENTO NO SETOR DE HOSPEDAGEM	
Função: Planejamento de Serviços de Hospedagem	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Executar atividades de atendimento a hóspedes e clientes: recepção e reserva. • Executar atividade de portaria social e serviços de telefonia. • Controlar a documentação de hóspedes e clientes. • Realizar <i>check-in</i> e <i>check out</i>. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular atitudes respeitadas. • Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. • Incentivar o diálogo e a interlocução. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Elaborar organograma funcional e fluxograma de processos do setor de Hospedagem.</p> <p>2. Analisar a oferta referente aos interesses, atitudes, hábitos e expectativas dos clientes.</p> <p>3. Organizar meios e recursos para produtos e serviços em meios de hospedagem.</p>	<p>1.1 Classificar os meios de hospedagem, analisando sua tipologia e características de infraestrutura.</p> <p>1.2 Cumprir procedimentos e regras para o funcionamento da estrutura organizacional.</p> <p>1.3 Elaborar quadro de pessoas e fluxo de tarefas.</p> <p>1.4 Utilizar vocabulário técnico.</p> <p>2.1 Adequar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas dos clientes através dos processos de hospedagem.</p> <p>2.2 Colaborar para a excelência no atendimento em hospedagem.</p> <p>2.3 Auxiliar o cliente no atendimento às suas necessidades.</p> <p>2.4 Efetivar execução de reservas, bloqueios e cancelamentos.</p> <p>3.1 Operar <i>software</i> específico para meios de hospedagens.</p> <p>3.2 Utilizar formulários do serviço de governança aplicável à ocupação.</p> <p>3.3 Inspeccionar a unidade habitacional.</p> <p>3.4 Realizar controles e registros.</p> <p>3.5 Preencher formulários e registros de ocorrências.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Tipologia e classificação dos meios de hospedagem</p> <p>Vocabulário técnico na hotelaria</p> <p>Tipologia de Unidade Habitacional (Uh)</p> <p>Tipos de Diárias</p> <p>Estrutura organizacional e fluxograma do setor de hospedagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura organizacional e fluxograma do setor de hospedagem; • Recepcionista; recepcionista/ caixa/auditor; • Supervisor de recepção; 	

- Supervisor de reservas;
- Atendente de reservas;
- Mensageiro;
- Capitão porteiro;
- entre outros.

Técnicas de atendimento no setor de Reservas

- Verificação de disponibilidade;
- Bloqueio de Uh;
- Registro de reserva;
- Documentação;
- Reserva de grupos:
 - ✓ *rooming list*,
 - ✓ sistemas informatizados de reservas.

Técnicas de atendimento no setor de recepção

- Processos de Hospedagem:
 - ✓ recepção e atendimento de hóspedes e clientes,
 - ✓ organização e execução de *check-in* e *check out*.
- Verificação e organização de documentação
 - ✓ *voucher* fatura,
 - ✓ nota fiscal,
 - ✓ serviços de caixa:
 - câmbio, troco;
 - recebimentos;
 - pagamentos.
- Fechamento de movimento diário
 - ✓ conferências de lançamentos;
 - ✓ emissão de relatórios operacionais.
- *Concierge guest relations*
 - ✓ serviços personalizados de atendimento aos hóspedes,
 - ✓ técnicas de operação de *softwares* hoteleiros.
- Serviços de caixa
 - ✓ câmbio;
 - ✓ troco;
 - ✓ recebimentos;
 - ✓ pagamentos.
- Fechamento de movimento diário
 - conferências de lançamentos;
 - missão de relatórios.

Atendimento telefônico

- Técnicas de atendimento a clientes internos e externos, código fonético internacional, anotação e transmissão de mensagens.

Funções do departamento de governança

- Organograma e composição do quadro de pessoal;
- Controle de status da Uh;
- Reposição de minibar;
- Relatório de discrepância;
- Impressos utilizados e relatórios;
- Técnicas de arrumação de camas;
- Enxoval de cama, banho e mesa.

Comunicação entre os setores de recepção e governança

Serviços de mordomia

- Saída de Uh;
- Uh cujo hóspede dormiu fora;
- Mudança de Uh;
- Hóspede VIP;
- Abertura de cama;
- Objetos esquecidos;
- Reclamações.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório*	60	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	100 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

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

I.6 GEOGRAFIA APLICADA AO TURISMO REGIONAL	
Função: Viabilização e Organização	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Ler mapas e manuais da área de Turismo. • Aplicar técnicas de monitoria em atividades de lazer e entretenimento. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Respeitar as manifestações culturais de outros povos. • Estimular a comunicação nas relações interpessoais. • Comprometer-se com a igualdade de direitos. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar o Turismo a partir dos aspectos geográficos regionais, reconhecendo conceitos e códigos específicos da cartografia.</p> <p>2. Analisar os fenômenos espaciais e as singularidades ou generalidades de cada lugar, paisagem ou região do Estado de São Paulo e caracterizar os aspectos físicos, políticos, econômicos e humanos.</p> <p>3. Localizar vias de acesso adequadas às necessidades da atividade turística.</p> <p>4. Identificar a Legislação Ambiental para desenvolver a atividade turística.</p>	<p>1.1 Identificar condições de análise do Turismo, considerando o conhecimento geográfico.</p> <p>1.2 Aplicar os conceitos de cartografia.</p> <p>1.3 Pesquisar textos, identificando os conceitos e expressões específicos da geografia.</p> <p>2.1 Identificar a relação entre o espaço geográfico e a atividade econômica turística, os ecossistemas e as unidades de conservação.</p> <p>2.2 Relacionar as características de cada região, conforme os aspectos físicos, políticos e econômicos.</p> <p>2.3 Utilizar a paisagem geográfica, estabelecendo os recursos necessários para viabilizá-la enquanto atrativo turístico.</p> <p>3.1 Utilizar os conceitos e os códigos cartográficos para o reconhecimento dos atrativos turísticos.</p> <p>4.1 Utilizar os mecanismos de proteção ambiental na atividade turística.</p> <p>4.2 Localizar no território estadual as principais unidades de conservação.</p> <p>4.3 Utilizar a legislação pertinente para desenvolver práticas e ações que garantam a sustentabilidade no meio ambiente.</p>
OBSERVAÇÕES	
<p>Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações in loco, visitas e/ou viagens, tais como: meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, unidades de conservação, museus, templos religiosos, entre outros.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>A geografia como ciência social e o turismo como fenômeno espacial</p> <p>Conceitos e códigos de Geografia</p> <p>Aspectos físicos, econômicos e humanos do Estado de São Paulo</p>	

A paisagem e o espaço geográfico como recurso turístico

A paisagem como atrativo turístico

Polos de atração turística

Noções básicas de ecologia e sustentabilidade

Ecosistemas brasileiros

- Localização;
- Características gerais.

Unidades de conservação

- Tipos e objetivos das unidades de conservação (U. C) regionais.

Estâncias climáticas, balneárias, turísticas, hidrominerais

Legislação Ambiental aplicada no setor de Turismo

Impactos ambientais causados pelo Turismo

Elaboração de trajetos

Carga horária (horas-aula)

Teoria	100	Prática em Laboratório*	00	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	100	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	100 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: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

I.7 ORGANIZAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS					
Função: Planejamento de Serviços de Turismo					
Classificação: Planejamento					
Atribuições e Responsabilidades					
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas de monitoria em atividades de lazer e entretenimento. • Organizar e executar atividades de recreação e lazer. • Comunicar-se com clientes e fornecedores utilizando vocabulário técnico específico da área profissional. 					
Valores e Atitudes					
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular a comunicação nas relações interpessoais. • Incentivar a pontualidade. • Tratar com cordialidade. 					
Competências			Habilidades		
1. Correlacionar conceitos de lazer e recreação e as atividades desenvolvidas pelo profissional.			1.1 Utilizar os conceitos de lazer e recreação aplicados ao turismo. 1.2 Identificar as características do profissional de Turismo Receptivo. 1.3 Distinguir as classificações das atividades recreativas.		
2. Planejar programas de atividades recreativas adequados aos diferentes grupos (clientes/turistas), espaços e equipamentos.			2.1 Identificar atividades recreativas adequadas ao perfil e motivação do cliente/turista. 2.2 Utilizar a recreação e o entretenimento como ferramenta de educação e de cultura. 2.3 Aplicar e executar programas e atividades recreativas direcionadas aos diversos públicos e perfis.		
Bases Tecnológicas					
Conceitos de Lazer e Recreação aplicados ao Turismo Perfil do Recreacionista e suas características Classificação das atividades recreativas Programas de recreação <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de atividades recreativas e gincanas. Técnicas e vivências de atividades interativas <ul style="list-style-type: none"> • Pintura facial; • Escultura em balões; • entre outros. Desenvolvimento prático de atividades recreativas em: <ul style="list-style-type: none"> • Meios de hospedagem; • Parques (aquáticos e temáticos), • Espaços urbanos, • Navios; • Ônibus. 					
Carga horária (horas-aula)					
Teoria	40	Prática em Laboratório*	60	Total	100 Horas-aula

Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	100 Horas-aula
<p>* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.</p> <p>** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.</p>					
<p>Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: http://www.cpscetec.com.br/crt/</p>					

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

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS

II. 1 HISTÓRIA APLICADA AO TURISMO REGIONAL	
Função: Planejamento de Serviços de Turismo	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Executar atividades que envolvam apoio técnico e logístico ao evento. • Auxiliar na organização e planejamento de projetos desenvolvidos na idealização e operacionalização de serviços e produtos ligados ao segmento de eventos. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Respeitar as manifestações culturais de outros povos. • Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. • Socializar os saberes. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Correlacionar os fatores socioeconômicos, políticos e culturais do Estado de São Paulo e o Turismo.</p> <p>2. Analisar os aspectos que contribuem para a preservação do patrimônio histórico de um povo no desenvolvimento do turismo sustentável.</p>	<p>1.1 Pesquisar os fatores socioculturais, políticos e econômicos e sua relação com as atividades turísticas.</p> <p>1.2 Identificar e selecionar processos históricos de interesse para o desenvolvimento de roteiros turísticos no Estado de São Paulo.</p> <p>1.3 Apresentar os pontos turísticos explorados em função desses acontecimentos históricos.</p> <p>2.1 Identificar o patrimônio histórico regional e seus bens materiais e imateriais utilizados na atividade turística.</p> <p>2.2 Pesquisar os bens materiais e imateriais tombados.</p>
OBSERVAÇÕES	
<p>Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações in loco, visitas e/ou viagens, tais como: meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, unidades de conservação, museus, templos religiosos, entre outros.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>O processo de conquista e colonização do Brasil e do Estado de São Paulo</p> <ul style="list-style-type: none"> • São Vicente a São Paulo; • São Paulo e os Jesuítas; • Os Bandeirantes e as Monções. <p>Ciclos econômicos do Estado de São Paulo</p> <p>Aspectos históricos do núcleo receptor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origem e formação do município e da região, edificações históricas e economia local; • Fatos relevantes ao local/ região que justifiquem a história atual e seus roteiros: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Roteiro - Caminho dos Jesuítas e seus principais atrativos turísticos; ✓ Roteiros dos bandeirantes e as Monções. <p>Conceito de patrimônio histórico material, imaterial e atividade turística</p>	

Processos de Tombamento					
Elaboração de roteiros turísticos					
Carga horária (horas-aula)					
Teoria	60	Prática em Laboratório*	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula
* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.					
Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: http://www.cpscetec.com.br/crt/					

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

II.2 TÉCNICAS DE AGENCIAMENTO EM TURISMO RECEPTIVO	
Função: Viabilização e Organização	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Assessorar em atividades de planejamento e organização de projetos em eventos. Executar atividades que envolvam apoio técnico e logístico ao evento. Assessorar em atividades que necessitem das técnicas de cerimonial, protocolo e etiqueta formal. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Incentivar comportamentos éticos. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema. 	
Competências	Habilidades
1. Analisar tipologia e classificação das agências e organismos do Turismo Receptivo.	1.1 Pesquisar os tipos e as classificações de agências e demais representações, bem como os organismos de Turismo Receptivo e representações, para cumprir e divulgar a legislação pertinente.
2. Efetuar registro de documentação de empresa e preparar documentos de produto e serviço turístico.	2.1 Pesquisar sobre documentação necessária para legalização da empresa. 2.2 Elaborar e emitir documentos e contratos de prestação de serviços (<i>voucher, rooming list, etc.</i>).
3. Definir preços para programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista.	3.1 Apurar custos, determinar preços e elaborar orçamentos. 3.2 Conduzir a preparação e montagem de produtos e serviços oferecidos.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações in loco, visitas e/ou viagens, tais como: meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, unidades de conservação, museus, templos religiosos, entre outros.	
Bases Tecnológicas	
Tipologia e classificação das Agências de Turismo <ul style="list-style-type: none"> Agências de Viagem e Turismo; Agências de Viagem. Responsabilidades legais das Agências de Turismo Estruturação do Turismo receptivo <ul style="list-style-type: none"> Transportadoras; Hotéis; Restaurantes e Similares; Guias de Turismo; Locadoras de veículos; Atrativos Turísticos. <i>Voucher</i> , cupom de serviços e instrumentos de controle de serviços receptivos. Planejamento de roteiros turísticos regionais (básicos e especiais). Elaboração e formação de preços de pacotes turísticos	

- Cálculo de custos de produtos turísticos (cotização);
- Formação de preços;
- Comissão da agência e do agente;
- Negociação de cortesias e tarifa de grupo.

Sistema Gerenciador para Agências de Turismo (GDS)

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório*	60	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	100 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

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

II.3 ORGANIZAÇÃO DE <i>BUFFETS</i> E BANQUETES	
Função: Organização, Planejamento e Comercialização de Serviços e Produtos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Assessorar em atividades de planejamento e organização de projetos em eventos. • Assessorar em atividades de planejamento e organização de <i>buffets</i> e banquetes. • Assessorar em atividades que necessitem das técnicas de cerimonial, protocolo e etiqueta formal. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema. • Estimular a organização. • Incentivar a pontualidade. 	
Competências	Habilidades
1. Definir técnicas de trabalho de organização de <i>buffets</i> , e banquetes. 2. Elaborar cardápio de acordo com a tipologia do restaurante.	1.1 Descrever equipamentos e utensílios do setor de <i>buffets</i> e banquetes. 1.2 Selecionar tipologias de serviços de alimentação. 1.3 Elaborar organograma de restaurantes. 1.4 Executar <i>mise en place</i> de salão e mesa. 2.1 Utilizar as técnicas para elaboração de cardápios. 2.2 Compor o cardápio de acordo com o caráter do evento (<i>coffee break</i> , coquetéis, banquetes, almoço e jantar, entre outros).
Bases Tecnológicas	
Requisitos Comportamentais do Profissional da área <ul style="list-style-type: none"> • Postura; • Higiene pessoal • Uniforme; • Relacionamento no trabalho. Tipologias de serviços de alimentação <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante tradicional; • Restaurante internacional; • Restaurante gastronômico; • Restaurante típico; • entre outros. Organograma, Cargos e Funções no Setor de Restaurantes/Salão Preparo do Salão <ul style="list-style-type: none"> • <i>Mise en place</i> do salão; • <i>Mise en place</i> dos Utensílios e equipamentos. Modalidade de serviços <ul style="list-style-type: none"> • Serviço à francesa; • Serviço à inglesa (direto); • Serviço à inglesa (indireto); • Serviço à americana; • Serviço empratado; • <i>Self-service</i> Planejamento do cardápio <ul style="list-style-type: none"> • Regras para elaboração de cardápio; 	

- Composição do cardápio:
 - ✓ *coffee-break*;
 - ✓ coquetéis;
 - ✓ banquetes;
 - ✓ almoço;
 - ✓ jantar,
 - ✓ entre outros.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório*	60	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	100 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

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

II.4 PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	
Função: Planejar e Organizar Eventos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Assessorar em atividades de planejamento e organização de projetos em eventos. • Executar atividades que envolvam apoio técnico e logístico ao evento. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular a organização. • Estimular atitudes respeitadas. • Incentivar ações que promovam a cooperação. 	
Competências	Habilidades
1. Identificar tipos de eventos. 2. Planejar e executar pré-evento, transevento e pós- evento.	1.1 Classificar eventos a partir de tipologias estabelecidas. 2.1 Definir estrutura organizacional do evento, programando produtos e serviços a serem oferecidos ao turista e ao participante de evento, bem como seus espaços, locais e equipamentos. 2.2 Adequar quadro de colaboradores, prestadores de serviços e ofertantes de produtos. 2.3 Realizar cronogramas de atividades. 2.4 Conduzir a preparação e montagem de produtos e serviços oferecidos.
Bases Tecnológicas	
<p>Eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito; • Tipologia; • Classificação. <p>Equipe de trabalho em eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cargos; • Funções; • Perfil; • Postura. <p>Técnicas na elaboração de propostas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração e operacionalização de “<i>briefing</i>” (cronograma); • Definição de público-alvo; • Análise das necessidades e expectativas dos clientes; • Técnicas de elaboração de propostas orçamentárias; • Análise dos espaços necessários. <p>Planejamento, organização e realização de eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pré-evento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ objetivos e estratégias; ✓ recursos utilizados; ✓ seleção de fornecedores; ✓ serviços pessoais e de apoio; ✓ meios de hospedagem; 	

- ✓ meios de transporte;
- ✓ mão de obra qualificada.
- Transevento
 - ✓ supervisão, controle e integração das diversas áreas de atividades;
 - ✓ Instalações, mobiliário, equipamentos, utensílios, decoração;
 - ✓ controles operacionais e administrativos (documentação).
- Pós-evento
 - ✓ Reorganização dos espaços;
 - ✓ Fechamento de despesas e receitas financeiras;
 - ✓ Avaliação e elaboração de relatórios e planilhas finais;
 - ✓ Verificação de índices de satisfação.

Planejar e executar a realização de um evento

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório*	60	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	100 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza / SP

II.5 ESPANHOL APLICADO AO GUIAMENTO DE TURISTAS I					
Função: Montagem de Argumentos e Elaboração de Textos					
Classificação: Planejamento					
Atribuições e Responsabilidades					
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicar-se nos contextos profissionais em língua estrangeira. • Pesquisar e aplicar termos técnicos da área profissional no idioma espanhol. • Empregar a terminologia técnico-científica da área profissional utilizada no <i>trade</i> turístico. 					
Valores e Atitudes					
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular a comunicação nas relações interpessoais. • Socializar os saberes. • Incentivar atitudes de autonomia. 					
Competências			Habilidades		
1. Utilizar a língua espanhola como instrumento de acesso a informações, a outras culturas e grupos sociais com ênfase na área de Turismo Receptivo.			1.1 Identificar estruturas gramaticais básicas para a compreensão de informações gerais e cotidianas. 1.2 Pesquisar textos técnicos na língua espanhola com ênfase na área de Turismo Receptivo. 1.3 Aplicar conceitos e normas gramaticais do idioma espanhol.		
2. Identificar técnicas de comunicação oral e escrita em espanhol.			2.1 Aplicar normas gramaticais e expressões idiomáticas na representação, simulação e conversação realizada em contextos profissionais. 2.2 Utilizar expressões, termos e frases de uso corrente empregadas em conversação telefônica, na recepção de clientes, em eventos ou atividades recreativas. 2.3 Elaborar a programação e informar aos clientes a agenda de atividades, avisos, entre outros. 2.4 Redigir textos simples em espanhol, como avisos, pedido de materiais, solicitação de manutenção, entre outros.		
Bases Tecnológicas					
Recepção aos turistas/ hóspedes Cumprimentos Apresentações Identificação de pessoas Países e nacionalidades Números Atrativos turísticos Serviços oferecidos Procedimentos					
Carga horária (horas-aula)					
Teoria	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula

Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula
<p>* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.</p>					
<p>Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: http://www.cpsctec.com.br/crt/</p>					

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

II.6 PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO	
Função: Estudo e Planejamento	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Assessorar em atividades de planejamento e organização de projetos e eventos. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Estimular a organização. Socializar os saberes. Incentivar atitudes de autonomia. 	
Competências	Habilidades
1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas. 2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.	1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional. 1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo. 1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos. 1.4 Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada. 1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo. 2.1 Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto. 2.2 Registrar as etapas do trabalho. 2.3 Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.
Observação	
O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico Nº 354, de 25-02-2015, parágrafo 3º, mencionadas a seguir: Novas técnicas e procedimentos; Preparações de pratos e alimentos; Modelos de Cardápios – Ficha técnica de alimentos e bebidas; 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: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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?)

Carga horária (horas-aula)

Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

II.7 TÉCNICAS DE ORATÓRIA, CERIMONIAL E PROTOCOLO	
Função: Planejamento e Execução	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Assessorar em atividades que necessitem das técnicas de cerimonial, protocolo e etiqueta formal. Assessorar em atividades de planejamento e organização de <i>buffets</i> e banquetes. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Desenvolver a criticidade. Incentivar atitudes de autonomia. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar conceitos, normas e códigos específicos da ética em eventos, bem como a legislação pertinente da área.</p> <p>2. Desenvolver técnicas de oratória e conduzir cerimonial, prevendo o uso de áreas e meios físicos, sua articulação funcional e fluxo de trabalho de pessoas.</p>	<p>1.1 Identificar conceitos de cerimonial e protocolo para eventos.</p> <p>1.2 Identificar legislação pertinente da área.</p> <p>1.3 Aplicar normas na elaboração e organização da composição de mesas em cerimoniais.</p> <p>2.1 Elaborar documentos de comunicação de forma adequada, utilizando vocabulário técnico.</p> <p>2.2 Aplicar pronomes de tratamento de forma correta.</p> <p>2.3 Organizar a logística dos roteiros (<i>scripts</i>) para diversos tipos de eventos.</p> <p>2.4 Preparar nominatas.</p> <p>2.5 Conduzir cerimoniais com técnicas específicas de oratória.</p> <p>2.6 Utilizar indumentária adequada para eventos diversos.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Conceitos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cerimonial; Protocolo; Etiqueta. <p>Legislação Decreto 70.724:</p> <ul style="list-style-type: none"> Normas do cerimonial público: <ul style="list-style-type: none"> ✓ precedência em situações políticas e civis. <p>Composição de mesas</p> <ul style="list-style-type: none"> Par e ímpar – linear; Centro duplo; Banquete; Representação; Ausência. <p>Convites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Modelos; Endereçamentos. 	

Pronomes de tratamentos utilizados no roteiro e do *script*

- Organização, esquema de montagem e produção do roteiro e do *script* para os diversos tipos de eventos
 - ✓ casamentos;
 - ✓ formaturas;
 - ✓ colações de grau;
 - ✓ sociais;
 - ✓ políticos etc.

Nominata

Trajes para cada ocasião

Mestre de Cerimônias

- Perfil, qualidades e vestimentas;
- Naturalidade, emoção, conhecimento, conduta, voz, respiração, pronúncia, volume, velocidade, ênfase e sotaque;
- Uso do microfone:
 - ✓ vocabulário;
 - ✓ expressão corporal.

Ensaios públicos para simulações

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática em Laboratório*	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

MÓDULO III – Habilitação Profissional de Técnico em TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO

III.1 MARKETING APLICADO AO TURISMO					
Função: Promoção e Venda de Serviços Turísticos					
Classificação: Execução					
Atribuições e Responsabilidades					
<ul style="list-style-type: none"> • Divulgar produtos turísticos através de visitas, mala direta e multimídia, entre outras estratégias. • Elaborar material promocional. 					
Valores e Atitudes					
<ul style="list-style-type: none"> • Incentivar o diálogo e a interlocução. • Incentivar comportamentos éticos. • Estimular a proatividade. 					
Competências			Habilidades		
1. Analisar os conceitos de <i>marketing</i> e sua função na promoção e comercialização de serviços e produtos de Turismo e Hospitalidade.			1.1 Identificar os conceitos de <i>Marketing</i> na promoção e comercialização de serviços e produtos do setor de Turismo Receptivo.		
2. Aplicar estratégias de <i>Marketing</i> para comercialização de serviços e produtos de Turismo e Hospitalidade.			1.2 Coletar e sistematizar dados de pesquisa, sondagens e indicadores socioeconômicos relacionados à segmentação do mercado turístico.		
			2.1 Executar ações de <i>Marketing</i> , utilizando ferramentas, inclusive virtuais, para divulgação, promoção e vendas de produtos e serviços turísticos.		
			2.2 Aplicar técnicas de vendas.		
Bases Tecnológicas					
<p>Conceitos de Marketing e Marketing Turístico</p> <p>Técnicas e métodos de venda de produtos turísticos</p> <p>Segmentação e tendências do mercado de agências de turismo</p> <p><i>Marketing</i> de Relacionamento em Turismo</p> <p>Pesquisas de mercado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de pesquisa; • Sondagens; socioeconômicas; • Análise da concorrência; • Técnicas de aplicação, tabulação e análise de dados. <p><i>Marketing MIX</i> ou 4 Ps: produto, preço, praça, promoção (<i>e-commerce</i>, <i>famtour</i>, folheteria, mala direta, visitas pessoais, anúncios, pacotes promocionais, participação em feiras e eventos)</p> <p>Plano de <i>Marketing</i> voltado às agências e operadoras turísticas com elaboração de material promocional</p>					
Carga horária (horas-aula)					
Teoria	60	Prática em Laboratório*	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

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

III.2 PATRIMÔNIO, ARTE E MANIFESTAÇÕES POPULARES NO ESTADO DE SÃO PAULO	
Função: Viabilização e Organização	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar as informações acerca dos aspectos históricos, culturais, estilos arquitetônicos e artísticos regionais para orientar o cliente durante as atividades turísticas. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Estimular o senso de pertencimento. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Correlacionar a educação patrimonial e a história regional e estadual de acordo com a atividade turística.</p> <p>2. Analisar fundamentos da arte, desenvolvendo conexões entre os diferentes estilos artísticos presentes no Estado de São Paulo, e associar a função dos museus e sua dinâmica como agentes culturais locais.</p> <p>3. Analisar a cultura popular brasileira e do Estado por meio de roteiros turísticos de forma sustentável.</p>	<p>1.1 Identificar o patrimônio cultural e natural, relacionando-o com a atividade turística.</p> <p>1.2 Cumprir princípios e normas de preservação patrimonial e histórica durante as visitas.</p> <p>2.1 Selecionar ações e normas que sejam construtoras de conhecimentos e atitudes preservacionistas durante roteiros culturais.</p> <p>2.2 Apresentar o museu como fonte de importância cultural para a sociedade.</p> <p>2.3 Utilizar os fundamentos da arte para informar e orientar turistas.</p> <p>2.4 Identificar os fundamentos e estilos da arte.</p> <p>3.1 Pesquisar e selecionar informações relacionadas à arte brasileira e estadual.</p> <p>3.2 Selecionar as informações relacionadas à arte brasileira e estadual que podem ser transformadas em roteiros turísticos.</p>
OBSERVAÇÕES	
<p>Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações in loco, visitas e/ou viagens, tais como: meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, unidades de conservação, museus, templos religiosos, entre outros.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Conceito de Patrimônio</p> <ul style="list-style-type: none"> Cultural e Natural; Material e Imaterial; Patrimônios Mundiais no Brasil; Órgãos responsáveis pelos patrimônios (mundial, federal, estadual e municipal). <p>Processo de tombamento e registro (foco na região)</p> <p>Museus</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudo dos museus na região receptora; 	

- Museus como produto turístico.

Arte

- Arte Colonial;
- Arte Neoclássica;
- A missão artística francesa no Brasil;
- A arte brasileira no fim do século XIX;
- Art Nouveau;
- Movimento Modernista;
- Arte Contemporânea;
- Estudo da arte predominante na região receptora.

Manifestações Populares

- Cultura e Folclore;
- Cultura Erudita;
- Cultura Popular;
- Cultura de Massa;
- Folclore;
- Cultura Popular e Turismo;
- Fato Folclórico (origem e características);
- Formação da Cultura do Núcleo Receptor (colonização, imigração e miscigenação);
- Geografia da Cultura Popular do Núcleo Receptor;
- Culinária Típica Regional do Núcleo Receptor;
- Manifestações Populares do Núcleo Receptor.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática em Laboratório*	40	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	100 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

III.3 PRIMEIROS SOCORROS E SEGURANÇA NO TRABALHO	
Função: Prestação de Primeiros Socorros	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Orientar o cliente no cumprimento de normas e procedimentos de segurança durante as atividades turísticas. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Incentivar o diálogo e a interlocução. Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema. Incentivar ações que promovam a cooperação. 	
Competências	Habilidades
1. Atuar na prestação de primeiros socorros, observando as medidas de segurança, a sequência de prioridades no atendimento e os recursos disponíveis na comunidade.	1.1 Identificar medidas de segurança para o socorro básico de vítimas. 1.2 Selecionar a sequência de prioridades para o atendimento de vítimas. 1.3 Relacionar os procedimentos a serem executados nas situações de primeiros socorros pré-hospitalar. 1.4 Identificar os recursos disponíveis nos locais de forma a viabilizar o atendimento de emergência eficaz.
Bases Tecnológicas	
<p>Noções de anatomia humana</p> <ul style="list-style-type: none"> Órgãos vitais e suas funções básicas; Noções sobre pressão arterial e frequência cardíaca; Funções das células nervosas e cérebro – SNC. <p>Conceitos de primeiros socorros, urgência e emergência</p> <ul style="list-style-type: none"> Lei sobre a omissão de socorro. <p>Procedimentos utilizados em caso de:</p> <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. <p>Imobilização de acidentados</p> <p>Técnicas de transporte de acidentados</p>	

Atendimento e encaminhamento de emergência

Prioridade no atendimento

Diagnóstico preventivo dos locais e instalações para utilizar

Elaboração de manual de orientações

- Prevenção de acidentes;
- Informações úteis;
- Cadastro específico com nomes, endereços, ficha médica e carteira de convênio médico;
- Telefones de emergência.

Efeitos da altitude

Stress de voo

Prevenção de DST (Doenças Sexualmente Transmissíveis)

Técnicas de ginástica laboral

Simulações

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

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

III.4 TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL	
Função: Gestão do Processo de Execução do Guiamento do Turista	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Acompanhar turistas conforme roteiros e itinerários já estabelecidos. • Elaborar relatório de viagem e prestação de contas. • Planejar e executar viagens de lazer, de incentivo educacional e/ou empresarial. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Incentivar comportamentos éticos. • Incentivar o diálogo e a interlocução. • Responsabilizar-se pela produção, divulgação e utilização de informações. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar e interpretar a legislação pertinente à área do Turismo.</p> <p>2. Conduzir, programar e transmitir informações durante visitas e excursões.</p> <p>3. Selecionar os procedimentos utilizados no guiamento de turistas em visitas, excursões, viagens e embarques.</p> <p>4. Analisar os recursos técnicos disponíveis para a condução de turistas em visitas e excursões.</p> <p>5. Avaliar os recursos humanos e as informações das localidades inseridas no roteiro.</p> <p>6. Identificar as necessidades e soluções adequadas ao atendimento ao turista.</p>	<p>1.1 Identificar a legislação da área do Turismo.</p> <p>1.2 Utilizar a legislação que disciplina a atividade turística.</p> <p>2.1 Selecionar as informações geográficas, históricas e artístico-culturais e compartilhá-las durante as visitas e excursões.</p> <p>2.2 Aplicar conhecimentos e técnicas de relações humanas para recebimento, orientação, informação e condução do turista.</p> <p>3.1 Utilizar técnicas de manuseio de guias, manuais e mapas.</p> <p>3.2 Aplicar os procedimentos utilizados no guiamento de turistas em visitas, excursões, viagens e embarques rodoviários, ferroviários, marítimos e aéreos.</p> <p>4.1 Identificar os meios e recursos disponíveis.</p> <p>4.2 Utilizar equipamentos (TV, vídeo, som, microfones, meios informatizados).</p> <p>5.1 Articular outros profissionais prestadores de serviços e produtos na realização da atividade turística.</p> <p>6.1 Utilizar as informações que auxiliem no atendimento às necessidades e expectativas do turista.</p> <p>6.2 Incorporar os valores éticos do mundo do trabalho no desenvolvimento das atividades de guiamento.</p>
OBSERVAÇÕES	
<p>Para o desenvolvimento das competências técnicas do profissional Guia de Turismo, são necessárias simulações in loco, visitas e/ou viagens, tais como: meios de hospedagem, serviços de alimentação, aeroportos, terminais rodoviários, terminais fluviais e marítimos, empresas de transportes, agências de viagens, parques, espaços de eventos, espaços de lazer e entretenimento, espaços culturais, unidades de conservação, museus, templos religiosos, entre outros.</p>	
Bases Tecnológicas	

Guia de Turismo

- Conceitos;
- Definições;
- Diferença entre guia de turismo e guia turístico;
- Tipos de guia;
- Funções e atribuições, características desejáveis.

Legislação do Guia de Turismo

- Lei 8.623/93;
- Decreto nº 946/93.

Valores de cidadania na prática profissional do Guia de Turismo.

Relações interpessoais do Turismo.

Comunicação na condução de grupo:

- Postura corporal;
- Vestimenta;
- Tonalidade de voz para ambientes internos e externos;
- Posicionamento;
- Técnicas de elaboração de narrativas;
- Transmissão de informações sobre atrativos e localidades;
- Condução de grupos em vias públicas e ambientes internos.

Técnicas e regras de:

- Organização e elaboração de roteiros, programas e itinerários regionais;
- Manuseio de mapas, guias e manuais regionais;
- Pesquisa para elaboração de textos sobre pontos turísticos, históricos, geográficos e culturais.

Técnicas e regras de aplicação de normas e procedimentos legais específicos do Guia de Turismo Regional

Técnicas, regras e procedimentos de reservas, efetivação e acompanhamento de acomodação, transferências, passeios, visitas, excursões e ingressos

Técnicas de condução de turistas com orientação, assessoria, interpretação e transmissão de informações regionais

A viagem – procedimento:

- Procedimentos preliminares – providências na agência;
- Material de trabalho, documentos administrativos e outros;
- Plano de viagem – o programa;
- Quilometragem;
- Pontos de apoio alternativos;
- Recepção ao turista – procedimentos de recepção;
- Documentação de passageiros;
- Etiquetagem de bagagem;
- Traslado;
- Procedimentos de bordo;
- Uso de microfone e outros equipamentos;
- Serviços de bordo;
- Animação turística;

- Acomodação ao turista no hotel – *check-in*;
- Distribuição dos apartamentos;
- Controle das bagagens;
- Gratificações;
- Procedimentos diários nos meios de hospedagem;
- Procedimento na realização de passeios/ visitas - reunião do grupo;
- Procedimentos durante os percursos do passeio;
- Procedimentos nas paradas definidas e/ ou exploratórias;
- Paradas para refeições;
- Retorno para os meios de hospedagem;
- Saída do turista do hotel – *check-out*;
- Controle de bagagens;
- Pagamentos;
- Assistência ao turista/ documentos necessários;
- *Check-in* de embarque;
- Embarque/ desembarque no meio de transporte;
- Procedimentos no retorno;
- Agradecimentos;
- Promoção de outros roteiros;
- Procedimentos finais juntos à agência – relatório final;
- Prestação de contas;
- Devolução das sobras do material;
- Procedimentos para traslados:
- Chegada e saída;
- Procedimentos no aeroporto – serviços gerais no terminal de passageiros: embarque; desembarque com o grupo;
- Situações de emergência:
- Saúde do turista;
- Assalto/ roubo;
- Procedimentos de segurança (conduta em transportes);
- Seguro-viagem.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática em Laboratório*	60	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	100 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

III.5 ESPANHOL APLICADO AO GUIAMENTO DE TURISTAS II	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisar e aplicar os termos técnicos da área profissional no idioma estrangeiro. • Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando os idiomas inglês e/ou espanhol no ambiente profissional. • Aplicar as estratégias de leitura e interpretação do idioma na compreensão de textos profissionais. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Respeitar as manifestações culturais de outros povos. • Estimular a proatividade. • Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema. 	
Competências	Habilidades
1. Estabelecer relações entre situações cotidianas do Turismo e a língua espanhola.	1.1 Aplicar termos técnicos da língua espanhola em situações cotidianas do Turismo. 1.2 Comunicar-se com o turista utilizando o idioma espanhol. 1.3 Prestar informações ao cliente em espanhol.
2. Identificar os atrativos turísticos por meio de recurso técnico da língua espanhola.	2.1 Apresentar o atrativo turístico em língua espanhola.
3. Identificar serviços oferecidos por agências de viagens em língua espanhola.	3.1 Utilizar termos técnicos na língua espanhola em serviços oferecidos em diversos tipos de agências de viagens e no gerenciamento ao serviço das atividades a serem desenvolvidas.
4. Desenvolver técnicas de elaboração de currículo e folhetos turísticos em língua espanhola.	4.1 Elaborar currículo e folhetos turísticos utilizando o idioma espanhol.
Bases Tecnológicas	
<p>Serviços em agências</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atendimento e informações sobre atrativos, cultura, gastronomia, pacotes turísticos e eventos; • Reserva de hotéis, passagem aérea e ingressos em geral; • Locação de veículos; • Seguro viagem. <p>Vocabulário técnico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meios de transporte; • Meios de hospedagem; • Meios de alimentação; • Atrativos turísticos; • Problemas de saúde; • Valores e moeda dos países de língua espanhola; • Recepção; • Postos de informações turísticas. <p>Simulações práticas de situações do ambiente do turismo</p> <p>Elaboração de currículo</p> <p>Elaboração de folhetos turísticos</p>	

Carga horária (horas-aula)					
Teoria	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula
<p>* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.</p>					
<p>Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: http://www.cpsctec.com.br/crt/</p>					

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

III.6 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO	
Função: Desenvolvimento e Gerenciamento de Projetos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar projetos que contribuam com a atividade turística e a categoria profissional. • Elaborar projetos, roteiros, eventos, atividades recreativas cujo principal objetivo seja o atendimento das necessidades do <i>trade</i> turístico regional. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> • Estimular a organização. • Socializar os saberes. • Incentivar atitudes de autonomia. 	
Competências	Habilidades
<p>1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.</p> <p>2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.</p> <p>3. Elaborar roteiro de viagem, ou estudo de viabilidade para pequenos empreendimentos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, ou Modelo de Negócio, ou criação de um produto turístico.</p>	<p>1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros.</p> <p>1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais.</p> <p>2.1 Definir recursos necessários e plano de produção.</p> <p>2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto.</p> <p>2.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.</p> <p>3.1 Acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro.</p> <p>3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto.</p> <p>3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas.</p> <p>3.4. Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.</p>
Observação	
<p>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.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Referencial teórico da pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e compilação de dados; • Produções científicas, entre outros. <p>Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas</p> <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

- Cronograma de atividades;
- Fluxograma do processo.

Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho

Identificação das fontes de recursos

Organização dos dados de pesquisa

- Seleção;
- Codificação;
- Tabulação.

Análise dos dados

- Interpretação;
- Explicação;
- Especificação.

Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas

Sistemas de gerenciamento de projeto, elaboração de Roteiro de Viagem, Estudo de Viabilidade para pequenos empreendimentos do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, Modelo de Negócios, criação de Produto Turístico

Elaboração de análise de resultados e formatação de trabalhos acadêmicos

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	60	Total	60 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpscetec.com.br/crt/>

III.7 EMPREENDEDORISMO NO SETOR DE TURISMO	
Função: Concepção, Viabilização e Organização	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Elaborar projetos, roteiros, eventos, atividades recreativas cujo principal objetivo seja o atendimento das necessidades do <i>trade</i> turístico regional. 	
Valores e Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Desenvolver a criticidade. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Incentivar comportamentos éticos. 	
Competências	Habilidades
1. Formular Modelo de Negócios no âmbito operacional e legal.	1.1 Executar procedimentos e regras para o funcionamento de estrutura organizacional. 1.2 Executar Modelo de Negócios.
2. Analisar os princípios do empreendedorismo e intraempreendedorismo.	2.1 Aplicar os princípios do empreendedorismo e intraempreendedorismo.
3. Utilizar a legislação pertinente à micro e pequena empresa.	3.1 Identificar estatuto de micro e pequena empresa para enquadramento fiscal. 3.2 Classificar empresas de acordo com a lei do “SIMPLES”.
Bases Tecnológicas	
<p>Empreendedorismo como opção de carreira</p> <p>Organização e tipos de empresas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Empreendedorismo informal - autônomo <p>Perfil do empreendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> Facilidade de persuasão; Disponibilidade; Versatilidade; Liderança; Organização; Curiosidade. <p>Princípios básicos de legislação para abertura de pequenos meios de hospedagem, agências de turismo e empresa de eventos</p> <p>Elaboração de Modelo de Negócios</p> <ul style="list-style-type: none"> Mercado; Missão; Colaboradores Público alvo; Plano de vendas; Concorrência; Desenvolvimento da empresa: 	

- ✓ legislação;
- ✓ marketing.

Contrato Social

Lei do SIMPLES

Estatuto da micro e pequena empresa

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática em Laboratório*	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

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

III.8 INGLÊS APLICADO NO SETOR DE TURISMO					
Função: Articulação de Programas, Roteiros e Itinerários					
Classificação: Execução					
Atribuições e Responsabilidades					
<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisar e aplicar os termos técnicos da área profissional no idioma estrangeiro. • Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando os idiomas inglês e/ou espanhol no ambiente profissional. • Aplicar as estratégias de leitura e interpretação do idioma na compreensão de textos profissionais. 					
Valores e Atitudes					
<ul style="list-style-type: none"> • Respeitar as manifestações culturais de outros povos. • Estimular a proatividade. • Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situações-problema. 					
Competências			Habilidades		
1. Identificar serviços oferecidos pelo hotel e serviços de restauração em língua inglesa.			1.1 Aplicar termos técnicos da língua inglesa em serviços oferecidos pelo hotel e serviços de restauração.		
2. Prestar informações ao cliente/ turista em inglês.			2.1 Utilizar o idioma estrangeiro na comunicação com o cliente/ turista.		
3. Utilizar as técnicas de elaboração de cardápio em língua inglesa.			3.1 Elaborar cardápio utilizando técnicas em língua inglesa.		
Bases Tecnológicas					
<p>Serviços do hotel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalações para conferências e eventos; • Informações gastronômicas; • Reserva de ingressos em geral; • Locação de veículos. <p>Vocabulário técnico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meios de transporte; • Atrativos turísticos; • Problemas de saúde; • Auditório; • Recursos humanos; • Custos; • Recepção; • Postos de informações turística; • Atrativos turísticos. <p>Elaboração de cardápio</p>					
Carga horária (horas-aula)					
Teoria	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

Para ter acesso às titulações dos Profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <http://www.cpsctec.com.br/crt/>

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

4.5. 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.

4.6. Enfoque Pedagógico

Constituindo-se em meio para guiar a prática pedagógica, o currículo organizado a partir de competências será direcionado para a construção da aprendizagem do aluno enquanto sujeito do seu próprio desenvolvimento. Para tanto, a organização do processo de aprendizagem privilegiará a definição de objetivos de aprendizagem, e/ou questões geradoras que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações, assim como a solução de problemas.

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

4.6.1. Fortalecimento das competências relativas ao Empreendedorismo

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

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

1. Resolver problemas novos, partindo do uso consciente de ferramentas de gestão e da criatividade.
2. Comunicar ideias com clareza e objetividade, utilizando instrumental que otimize a comunicação.
3. Tomar decisões, mobilizando as bases tecnológicas para a construção da competência geral de análise da situação-problema.
4. Demonstrar iniciativa, antecipando os movimentos, ações e consequências dos acontecimentos do entorno.
5. Desenvolver a ação criativa, fazendo uso de visão sistêmica, conectando saberes e buscando soluções eficazes.
6. Desenvolver autonomia intelectual, encontrando caminhos alternativos para atingir metas de modo analítico e estratégico e em alinhamento com o meio produtivo.
7. Representar as regras de convivência democrática, atuando em grupo e interagindo com a diversidade social, buscando mensurar o impacto de suas ações na esfera social, e não apenas na esfera econômica.
8. Desenvolver e demonstrar visão estratégica, considerando os fatores envolvidos em cada questão e as metas pretendidas pelo setor produtivo em que se vê inserido.
9. Analisar aspectos positivos e aspectos negativos de cada decisão.

10. Planejar e estruturar ações empreendedoras com o objetivo de aprimorar a relação custo-benefício, criando estrutura estável e durável, em termos de trabalho e sustentabilidade econômica.

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

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

4.6.2. Fortalecimento das competências relativas à Língua Inglesa e 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).

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

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

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

4.6.4. Fortalecimento das competências relativas à Matemática

Nos currículos das habilitações profissionais técnicas ofertadas na forma integrada ao Ensino Médio, a Matemática, que se constitui em uma área de Conhecimento Autônoma na Formação Geral no Brasil, como componente curricular, teve sua representatividade aumentada, com ênfase no desenvolvido das seguintes competências-chave, ao longo de três séries: “Interpretar, na forma oral e escrita, símbolos, códigos, nomenclaturas, instrumentos de medição e de cálculo para representar dados, fazer estimativas e elaborar hipóteses”; “Analisar regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.”; “Analisar identidades ou invariantes que impõem condições para resolução de situações-problema.”; “Interpretar textos e informações da Ciência e da Tecnologia relacionados à Matemática e veiculados em diferentes meios.”; “Avaliar o caráter ético do conhecimento matemático e aplicá-lo em situações reais”; “Elaborar hipóteses recorrendo

a modelos, esboços, fatos conhecidos, relações e propriedades”; “Analisar a Matemática como ciência autônoma, que investiga relações, formas e eventos e desenvolve maneiras próprias de descrever e interpretar o mundo”.

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

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

4.6.5. Fortalecimento das competências relativas à Informática

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

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

4.6.6. Fortalecimento das competências relativas à Ética e Cidadania Organizacional

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

No Centro Paula Souza, a valorização dos aspectos culturais no currículo é manifestada na Educação por Projetos, 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 historicamente, 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.

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

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

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

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

Em nosso país, a legislação sobre Segurança do trabalho é bastante abrangente, composta por Normas Regulamentadoras – NRs, leis complementares, como portarias e decretos, e também convenções da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil. Ainda assim, registra-se uma alta taxa de doenças e acidentes do trabalho. Os riscos estão presentes em todos os ambientes laborais, nas mais diversas áreas de atuação do trabalhador. A incorporação das boas práticas de gestão da Saúde e Segurança no Trabalho contribui para a proteção contra os riscos presentes no ambiente laboral, prevenindo acidentes e doenças, diminuindo prejuízos, além de promover a melhoria contínua dos ambientes de trabalho e da qualidade de vida dos trabalhadores. Assim, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição responsável pela maior parcela da Educação Profissional no Estado de São Paulo, considerando estes fatores, que

são de extrema importância para a formação e desempenho do futuro profissional, propõe desenvolver em todas as habilitações profissionais técnicas competências-chave relacionadas à análise e aplicação da legislação, das normas técnicas e de procedimentos referentes à identificação de riscos e prevenção de acidentes e doenças do trabalho e de impactos ambientais,

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

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

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

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

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.

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

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de catalogação da titulação docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos, que resulta no Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência (CRT).

O CRT tem por competência estabelecer, para cada componente curricular, a titulação dos docentes que 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.

4.7. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

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

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

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

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá envolver necessariamente uma pesquisa empírica que, somada à pesquisa bibliográfica, dará o embasamento prático e teórico necessário para o desenvolvimento do trabalho. A pesquisa empírica deverá contemplar uma coleta de dados, que poderá ser realizada no local de estágio supervisionado, quando for o caso, ou por meio de visitas técnicas e entrevistas com profissionais da área. As atividades distribuídas em número de **120** horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar do aluno.

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

A temática a ser abordada deve estar contida no âmbito do perfil profissional de conclusão da habilitação que se constitui na síntese das atribuições, competências e habilidades da

formação técnica; a temática deve ser planejada sob orientação do professor responsável pelo componente curricular “PTCC” (Planejamento do Trabalho de Conclusão do Curso).

4.7.1. Orientação

A orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso ficará por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (PTCC), no 2º MÓDULO, e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (DTCC) em **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**, no 3º MÓDULO.

4.8. Prática Profissional

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

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

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

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

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

A explicitação da carga horária "prática" no campo específico de cada componente curricular, no final de cada quadro, em que há a divisão entre "Teórica" e "prática" é uma distinção puramente metodológica, que visa direcionar o processo de divisão de classes em turmas (distribuição da quantidade de alunos, em duas ou mais turmas, quando da necessidade de utilizar outros espaços além dos espaços convencionais da sala de aula, como laboratórios, campos de estágio, empresas, 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.

4.9. Estágio Supervisionado

A Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente 450 horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola e/ou em empresas da região. Essas práticas ocorrerão com a utilização de procedimentos didáticos como simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas à realidade do setor produtivo. O trabalho com projetos, estudos de caso, visitas técnicas monitoradas,

pesquisas de campo e aulas práticas em laboratórios devem garantir o desenvolvimento de competências específicas da área de formação.

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

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

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

4.10. Novas Organizações Curriculares

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em 03 módulos, com um total de **1200** horas ou **1500** horas-aula.

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

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

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

Educação Profissional Técnica de Nível Médio

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

4.11.1. Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio

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

4.11.2. Currículo oculto em Educação Profissional e Tecnológica

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

4.11.3. Perfil profissional

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

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

4.11.4. Competências profissionais

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

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

- Categoria conceitual - Analisar:
 - ✓ interpretar, contextualizar, descrever, desenvolver conexões, estabelecer relações, confrontar, refletir, discernir, distinguir, detectar, apreciar, entender, compreender, associar, correlacionar, articular conhecimento, comparar, situar.
- Categoria conceitual - Analisar/pesquisar:
 - ✓ identificar, procurar, investigar, solucionar, distinguir, escolher, obter informações.
- Categoria conceitual - Analisar/projetar:
 - ✓ formular hipóteses, propor soluções, conceber, desenvolver modelo, elaborar estratégia, construir situação-problema.
- Categoria conceitual - Analisar/executar:
 - ✓ utilizar, exprimir-se, produzir, representar, realizar, traduzir, expressar-se, experimentar, acionar, agir, apresentar, selecionar, aplicar, sistematizar, equacionar, elaborar, classificar, organizar, relacionar, quantificar, transcrever, validar, construir.
- Categoria conceitual - Analisar/avaliar:
 - ✓ criticar, diagnosticar, emitir juízo de valor, discriminar.

4.11.5. Competências gerais

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

4.11.6. Competências pessoais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao

trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

4.11.7. Atribuições e responsabilidades

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

4.11.7.1 Atribuições empreendedoras

São atribuições relacionadas ao desenvolvimento de capacidades pessoais gerais orientadas para o desempenho de ações empreendedoras. As atribuições empreendedoras se manifestam em aspectos do chamado empreendedorismo interno – ou intraempreendedorismo, particularidades voltadas ao desempenho e diferencial profissional no mercado de trabalho, e aspectos do empreendedorismo externo, aqueles voltados para a abertura de empresas e desenvolvimento de negócios. As ações empreendedoras são organizadas pela classificação funcional – Planejamento, Execução e Controle – e atuam nos quatro campos do perfil empreendedor: Ações comportamentais e atitudinais, Ações de análise e planejamento, Ações de liderança e integração social e Ações de criatividade e inovação. As atribuições empreendedoras são circunscritas nos limites de atuação do perfil técnico de cada formação profissional.

4.11.8. Áreas de atividades

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

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

4.11.9. Valores e atitudes

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

aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica)

4.11.10. Componentes curriculares

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

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

4.11.11. Componentes curriculares transversais

Componentes curriculares relacionados a temas e projetos interdisciplinares, 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).

4.11.12. Carga horária

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

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

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

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

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

4.11.13. Aula

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

4.11.14. Aula teórica

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

4.11.15. Aula prática

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

4.11.16. Função

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

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

4.11.17. Habilidade Profissional

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

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

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

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

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

4.11.18. Bases Tecnológicas

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

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

4.11.19. Matriz curricular

Documento legal em forma de quadro representativo da disposição dos componentes curriculares (incluindo trabalhos de conclusão de curso e estágio) e respectivas cargas horárias (teóricas e práticas) de uma habilitação profissional técnica de nível médio, na estrutura de módulos ou séries, com terminalidade definida temporalmente (que pode ou não coincidir com a ordenação do semestre ou do ano letivo) e de acordo com a possibilidade de certificação intermediária (para qualificações profissionais técnicas de nível médio) e de certificação final (para habilitações profissionais técnicas de nível médio). As matrizes curriculares são também o documento oficial que aprova a instauração de uma habilitação profissional técnica de nível médio em uma determinada Unidade Escolar, em determinado recorte temporal (semestre ou ano letivo), a partir de uma legislação (federal e estadual) e a responsabilização de um Diretor de Escola e de um Supervisor Educacional.

4.11.20. Relações entre competências, habilidades e bases tecnológicas

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

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.

4.11.21. Plano de Curso

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

Fontes Bibliográficas

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

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

O aproveitamento de competências, anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal/informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante avaliação a ser realizada por comissão de professores, designada pela Direção da Escola, atendendo 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 módulos das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho.

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

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

Será considerado concluinte do curso ou classificado para o módulo seguinte o aluno que 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 módulos correspondentes.

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

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

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

BIBLIOGRAFIA

Eixo Tecnológico	Curso	Bibliografia	Autor(es) / indicação de responsabilidade	Título	Edição / volume	Cidade	Editora	Ano	ISBN
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	ALMEIDA, A.; KOGAN, A.; ZAINA, R. Jr.	Elaboração de roteiros e pacotes	Não tem	Curitiba/PR	lesde Brasil	2009	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	ARANHA, R. de C.; GUERRA, A. J. T.	Geografia Aplicada ao Turismo	1. ed.	São Paulo	Oficina de Textos	2014	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	ARAÚJO, A. M.	Cultura Popular Brasileira	2 ed	São Paulo	Martins Fontes	2007	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	ASSUNÇÃO, P. D.	História do turismo no Brasil entre os séculos XVI e XX: viagens, espaço e cultura	Não tem	Barueri	Manole	2011	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	BARKER, A.	Aprimore Suas Técnicas de Comunicação	Não tem	São Paulo	CLIO	2007	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	BENNETT, C.	Ética Profissional	Não tem	São Paulo	Cengage Learning	2008	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	BOITEUX, B. Werner, M.	Introdução ao Estudo do Turismo	Não tem	Rio de Janeiro	Elsevier	2009	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	BRAGA, D. C. (ORG.).	Agências de Viagens e Turismo: Práticas de Mercado.	1. ed.	Rio de Janeiro	Elsevier	2008	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CAMARGO, H. L.	Uma Pré-história do turismo no Brasil: Recreações	Não tem	São Paulo	ALEPH	2007	

				aristocráticas e lazeres burgueses (1808-1850)					
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CAMPOS, F. H.; SERPA, E. M.	Guia de Turismo: viagem técnicas e avaliação	1. ed.	São Paulo	ÉRICA	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CARRARO, F.	Geografia do Estado de São Paulo	3. ed.	São Paulo.	FTD	2007	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CARVALHO, A.	Os Museus e o Patrimônio Cultural Imaterial: Estratégias para o desenvolvimento de boas práticas	Não tem	Lisboa	Edições Colibri	2012	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CASTELLI, G.	Gestão Hoteleira	1. ed.	São Paulo	Saraiva	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CASTELLI, G.	Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações de prestação de serviços.	1. ed.	São Paulo	SARAIVA	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CAVALLARI, V. R.; ZACHARIAS, V.	Trabalhando com Recreação	11. ed.	São Paulo	ÍCONE	2009	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CHIMENTI, S.; TAVARES, A. de M.	Guia de Turismo, o profissional e a profissão.	2. ed.	São Paulo	SENAC	2009	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	COOPER, C.; HALL C. M.; TRIGO L. G. G.	Turismo contemporâneo	Não tem	Rio de Janeiro/RJ	Elsevier	2011	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	CORTIANO, E. J.; CANDIDA, R. P.	Inglês Instrumental	Não tem	São Paulo	lesde	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	DAVIES, C. A.	Cargos em Hotelaria.	4. ed.	Caxias do Sul, RS	EDUCS	2010	

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	DENCKER, A. de F. M.	Pesquisa em Turismo: Planejamento, Métodos e Técnicas	9. ed.	São Paulo	Futura	2007	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	DIAS, R.	Turismo e Patrimônio Cultural: Recursos que Acompanham o Crescimento das Cidades.	Não tem	São Paulo	Saraiva	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	FABRIZIO, D. A.	Espanhol sem gafes: Guia de turismo, Lazer e Negócios.	1. ed.	Mogi Guaçu/SP	Ateliê da Notícia	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	FONSECA, M. T.	Tecnologias Gerenciais de Restaurantes	7. ed.	São Paulo	Senac	2014	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	FRANCHINI, A.S.	As 100 melhores lendas do folclore brasileiro	1. ed.	Porto Alegre/RS	L&PM Editores	2011	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	FREUND, F. T.	Alimentos e Bebidas: uma Visão Gerencial.	2 ed	Rio de Janeiro	Senac	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	GHIRARDELLO, N.; SPISSO, B. (Coords.)	Patrimônio histórico: como e por que preservar	3 ed.	Bauru/SP	Canal 6	2008	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	GIACAGLIA, M. C.	Eventos como Criar, Estruturar e Captar Recursos.	1. ed.	São Paulo	Thomson Pioneira	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	GIMENEZ, J. F. V.	Gestão Integral de Destinos Turísticos Sustentáveis.	1. ed.	Rio de Janeiro	FGV	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	GRION, L.	Etiqueta e Marketing Pessoal	1. ed.	São Paulo	MADRAS	2008	

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	HINTZE, H.	Guia de Turismo: Formação e Perfil Profissional.	Não tem	São Paulo	Roca	2007	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	KANAANE, R.	Ética em Turismo e Hotelaria	Não tem	São Paulo	ATLAS	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	LACRUZ, A. J.	Plano de Negócios Passo a Passo: transformando sonhos em negócios.	1. ed.	Rio de Janeiro	QUALITY MARK	2008	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	LARIZZATTI, M. F.	Lazer e Recreação para o Turismo.	1. ed.	Rio de Janeiro	Sprint	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	LEÃO, C. P. S.	Boas Maneiras de A a Z: Dicas básicas para um comportamento adequado	23. ed.	São Paulo	STS	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	LIMA, I. M. A.	Acidentes em Turismo: prevenção e segurança.	Não tem	São Paulo	FÉRIAS VIVAS	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	LUZ, O. R.	Cerimonial protocolo e etiqueta: introdução ao cerimonial do Mercosul - Argentina e Brasil	1. ed.	São Paulo	SARAIVA	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	LUZ, O. R.	Cerimonial Protocolo e Etiqueta: Introdução ao Cerimonial do MERCOSUL Argentina e Brasil	1. ed.	São Paulo	SARAIVA	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MARANHO, J. A.	Manual de Organização de Congressos e Eventos Similares.	1. ed.	Rio de Janeiro	Qualitymark	2008	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MARTINO, A.; LENZA, P.; CAPARROZ, R.	Português esquematizado: gramática, interpretação de	5. ed.	São Paulo	Saraiva	2016	

				texto , redação oficial, redação discursiva					
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MATARAZZO, C.	Etiqueta Sem Frescuras	31ª Edição	São Paulo	Melhoramentos	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MATARAZZO, C.	Superdicas de Etiqueta	1. ed.	São Paulo	Editora Saraiva	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MEIRELLES, G. F.	Protocolo e Cerimonial: Normas, Ritos e Pompas.	3. ed.	São Paulo	Ibrade	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MIAN, R.	Ônibus de Turismo e Profissionalismo a Bordo.	1. ed.	Jundiaí/SP	Fontoura	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MINISTÉRIO DO TURISMO	Turismo Acessível: Introdução a uma Viagem de Inclusão.	Não tem	Brasília	MINISTÉRIO DO TURISMO	2009	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MINISTÉRIO DO TURISMO	Segmentação do turismo e o mercado	1. ed.	Brasília	MINISTÉRIO DO TURISMO	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MINISTÉRIO DO TURISMO	Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 7 Roteirização Turística	Não tem	Brasília	MINISTÉRIO DO TURISMO	2007	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MORENO, C.; TUTS, M.	Cinco estrelas: Espanhol para El turismo.	2. ed.	Madrid	S.G.E.L.	2011	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	MURTA, S. M.; ALBANO, C.	Interpretar o Patrimônio: um exercício no olhar.	Não tem	Belo Horizonte/MG	UFMG	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	NICOLETTI, V.	Turismo: Guia para Profissionais e Viajantes.	1.ed.	Rio de Janeiro	Rubio	2011	

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO	Introdução à Metodologia da Pesquisa em Turismo	Não tem	São Paulo	ROCA	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	PACHECO, A. de O.	Manual do Bar	7. ed.	São Paulo	Senac	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	PAGE, S. J.	Transporte e Turismo: perspectivas globais	2. ed.	Porto Alegre	Bookman	2008	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	PELIZZER, H. A.	Turismo de Negócios : Qualidade na Gestão de Viagens Empresariais	2. ed.	São Paulo	Senac	2014	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	PINA, L. W; Ribeiro, O. C. F.	Lazer e Recreação na Hotelaria	2. ed.	São Paulo	SENAC	2012	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	PORTUGUEZ, A. P. et al.	Turismo no espaço rural: enfoques e perspectivas	1. ed.	São Paulo	Roca	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO	Manual de boas práticas de manipulação de alimentos	Não tem	São Paulo	Prefeitura Municipal de São Paulo	2012	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	RUBIO, B. A. B.	Espanhol para profissionais de turismo Turismo receptivo.	1. ed.	São Paulo	Senac	2012	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	RUSCHAMNN, D. V. de M.; SOLHA, K. T.	Planejamento Turístico	Não tem	Barueri	MANOLE	2006	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	SCHUMACHER, C. ; COSTA, F. DA	Inglês para Turismo e Hotelaria: A Comunicação Essencial para o Dia a Dia	1. ed.	Rio de Janeiro	Editora Campus	2007	

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	SETUBAL, M. A.	Vivências caipiras: pluralidade cultural e diferentes temporalidades na terra paulista.	Não tem	São Paulo	CENPEC/Imprensa Oficial	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	TEICHMANN, I. M.	Cardápios: Técnicas e Criatividade.	7. ed.	Caxias do Sul	Educs	2009	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	TRIGO, L. G. G. (org)	Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro.	Não tem	São Paulo	Roca	2005	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	VARELLA, D.; JARDIM, E. C.	Primeiros Socorros: um guia prático.	1. ed.	São Paulo	Claro Enigma	2011	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	VIEIRA, M. C. de A.	Comunicação Empresarial: etiqueta e ética nos negócios	2. ed.	São Paulo	SENAC	2007	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	ZANELLA, L. C.	Manual de Conversação Trilingue para Turismo e Negócios: Português, Inglês, Espanhol.	1. ed.	Rio de Janeiro	Ciência Moderna	2010	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	Básica	ZITTA, C.	Organização de eventos: Da ideia à realidade.	4. ed.	Distrito Federal	Senac	2012	

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 **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** será feita por meio de Concurso Público e/ou Processo Seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo à ordem discriminada a seguir:

- ✓ Licenciados na Área Profissional relativa ao componente (disciplina);
- ✓ Graduados na Área do componente (disciplina).

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
LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">• Letras (LP)• Letras com Habilitação em Linguística• Letras com Habilitação em Português• Letras com Habilitação em Português (LP)• Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Português• Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue• Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Português• Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português• Linguística (G/ LP)• Secretariado Executivo com Habilitação em Português• Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado• Tecnologia em Formação de Secretário• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português
ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Comércio Exterior• Administração - Habilitação em Marketing• Administração de Empresas

	<ul style="list-style-type: none">• Administração de Empresas e Negócios• Administração Geral• Ciências Administrativas• Ciências Contábeis• Ciências Econômicas• Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis• Ciências Jurídicas• Ciências Jurídicas e Sociais• Ciências Sociais• Ciências Sociais (LP)• Direito• Economia• Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)• Filosofia• Filosofia (LP)• História• História (LP)• Pedagogia (G ou LP)• Psicologia• Psicologia (LP)• Relações Internacionais• Sociologia• Sociologia (LP)• Sociologia e Política• Sociologia e Política (LP)• Tecnologia em Planejamento Administrativo• Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica• Tecnologia em Processos Gerenciais
<p>APLICATIVOS INFORMATIZADOS NA ÁREA DE TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração de Sistemas de Informação• Análise de Sistemas• Análise de Sistemas de Informação• Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação• Ciência da Computação• Ciências da Computação• Computação• Computação (LP)• Computação Científica• Engenharia da Computação• Informática• Informática (EI)• Matemática Aplicada às Ciências da Computação• Matemática Aplicada e Computação Científica• Matemática Aplicada e Computacional• Matemática com Informática• Processamento de Dados

	<ul style="list-style-type: none"> • Processamento de Dados (EII) • Programação de Sistemas (EII) • Sistemas de Informação • Sistemas e Tecnologia da Informação (LP) • Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas • Tecnologia em Banco de Dados • Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas • Tecnologia em Desenvolvimento Web • Tecnologia em Informática • Tecnologia em Informática - Banco de Dados • Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados • Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios • Tecnologia em Informática para a Gestão de Negócios • Tecnologia em Informática para Gestão de Negócios • Tecnologia em Processamento de Dados • Tecnologia em Projetos de Sistemas de Informações • Tecnologia em Redes de Computadores • Tecnologia em Sistema para Internet • Tecnologia em Sistemas da Informação • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Web Design • Turismo
<p>FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria • Administração em Turismo • Administração Hoteleira • Hotelaria • Lazer e Turismo • 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 Gestão Hoteleira • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo (EII) • Turismo com Ênfase em Hotelaria
<p>TÉCNICAS DE ATENDIMENTO NO SETOR DE HOSPEDAGEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo • Administração em Turismo e Hotelaria • Administração Hoteleira • Administração em Hotelaria

	<ul style="list-style-type: none"> • Gestão Hoteleira • Hotelaria • Lazer e Turismo • Tecnologia em Administração de Eventos • Tecnologia em Administração Hoteleira • Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas • Tecnologia em Gestão de Eventos • Tecnologia em Eventos • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão Hoteleira • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo (EII) • Turismo com ênfase em Hotelaria
<p>GEOGRAFIA APLICADA AO TURISMO REGIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP) • Geografia • Geografia (LP) • História • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo
<p>ORGANIZAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo • Administração Hoteleira • Educação Física • Educação Física (LP) • Gestão Hoteleira • Hotelaria • Lazer e Turismo • 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 e Hotelaria • Tecnologia em Gestão Desportiva e de Lazer • Tecnologia em Hotelaria • Tecnologia em Indústria Madeireira • Tecnologia em Lazer e Recreação • Tecnologia em Lazer e Turismo

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo (EII) • Turismo com Ênfase em Hotelaria
<p>HISTÓRIA APLICADA AO TURISMO REGIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ciências Sociais • Ciências Sociais (LP) • Ciências Sociais - Habilitação em História (LP) • Estudos Sociais com Habilitação em História (LP) • História • História (LP) • Sociologia • Sociologia (LP) • Sociologia e Política • Sociologia e Política (LP) • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo
<p>TÉCNICAS DE AGENCIAMENTO EM TURISMO RECEPTIVO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração em Turismo • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo (EII) • Técnicas de Atendimento no Setor de Alimentos e Bebidas • Administração em Hotelaria • Administração Hoteleira • Administração em Hotelaria • Gestão Hoteleira • Hotelaria • Hotelaria (II) • Tecnologia em Administração Hoteleira • Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Turismo • Tecnologia em Hotelaria • Turismo • Turismo com ênfase em Hotelaria
<p>ORGANIZAÇÃO DE BUFFETS E BANQUETES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração em Hotelaria • Administração Hoteleira • Gastronomia • Gestão Hoteleira

	<ul style="list-style-type: none">• Hotelaria• Nutrição• Nutrição e Dietética (EII)• Tecnologia em Administração de Restaurantes• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo com ênfase em Hotelaria
<p>PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Hoteleira• Administração em Hotelaria• Comunicação Social com Habilitação em Relações Públicas• Gestão Hoteleira• Hotelaria• Hotelaria (II)• Lazer e Turismo• Secretariado• Secretariado (EII)• Secretariado• Secretariado Executivo• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Formação de Secretário• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Eventos / Tecnologia em Eventos• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Secretariado Executivo• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingüe• 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
<p align="center">ESPAÑHOL APLICADO AO GUIAMENTO DE TURISTAS I E II</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Letras - Neolatinas (G/ LP) • Letras com Habilitação em Espanhol • Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Espanhol • Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol • Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol • Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês • Secretariado Executivo Bilingue/Espanhol • Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado/Espanhol • Tecnologia em Formação de Secretariado/Espanhol • Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue/Espanhol • Tradutor e Intérprete com Habilitação em Espanhol
<p align="center">PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração • Administração - Habilitação em Administração Hoteleira • Administração - Habilitação em Comércio Exterior • Administração - Habilitação em Marketing • Administração de Empresas • Administração de Empresas e Negócios • Administração em Turismo • Administração em Turismo e Hotelaria • Administração Geral • Ciências Administrativas • Lazer e Turismo • Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de 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
<p align="center">TÉCNICAS DE ORATÓRIA, CERIMONIAL E PROTOCOLO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração com Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo e Hotelaria • Comunicação Social com Habilitação em Relações Públicas

	<ul style="list-style-type: none">• Hotelaria• Letras com Habilitação em Secretário Bilingue• Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue• Língua Inglesa - Modalidade Secretariado Bilingue• Relações Públicas• Secretariado• Secretariado (EII)• Secretariado Executivo• Tecnologia em Administração de Eventos• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado• Tecnologia em Eventos• Tecnologia em Formação de Secretariado• Tecnologia em Formação de Secretário• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Eventos• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo
<p>MARKETING APLICADO AO TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração em Marketing• Comercialização e Mercadologia (EII)• Comunicação Mercadológica• Comunicação Mercadológica (EII)• Comunicação Social com Habilitação em Marketing• Comunicação Social com Habilitação em Propaganda e Marketing• Comunicação Social com Habilitação em Publicidade e Propaganda• Comunicação Social com Habilitação em Relações Públicas• Marketing• Propaganda e Marketing• Publicidade• Publicidade (EII)• Publicidade e Propaganda• Publicidade, Propaganda e Criação• Publicidade, Propaganda, Criação e Produção• Relações Públicas• Tecnologia em Criação e Produção Publicitária• Tecnologia Gestão de Marketing• Tecnologia em Mercadológica• Tecnologia em Marketing

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia em Marketing de Varejo • Tecnologia em Marketing Gerencial • Tecnologia em Produção Publicitária • Tecnologia em Publicidade, Propaganda e Marketing • Tecnologia em Eventos • Tecnologia em Hotelaria • Turismo
<p>PATRIMÔNIO, ARTE E MANIFESTAÇÕES POPULARES NO ESTADO DE SÃO PAULO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração em Turismo • Arquitetura • Arquitetura e Urbanismo • Artes Plásticas • Artes Plásticas e Desenho (LP) • Artes Visuais • Artes Visuais (LP) • Desenho e Plástica • Desenho e Plástica (LP) • Educação Artística (LP) • Artes Cênicas • Desenho • Música • Sociologia • Ciências Sociais (LP) • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo
<p>PRIMEIROS SOCORROS E SEGURANÇA NO TRABALHO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arquitetura com Especialização em Segurança do Trabalho • Biomedicina • Ciências Biológicas (Biomédicas) • Educação Física • Educação Física (LP) • Engenharia com Especialização em Segurança do Trabalho • Enfermagem • Enfermagem (EII) • Enfermagem com Especialização em Segurança do Trabalho • Medicina • Segurança do Trabalho (EII) • Tecnologia em Segurança do Trabalho
<p>TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL</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. • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo (EII) - Credenciamento Ministério do Turismo-Guia de Turismo de Excursão Nacional e América do Sul
<p>DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração • Administração - Habilitação em Administração Hoteleira • Administração - Habilitação em Comércio Exterior • Administração - Habilitação em Marketing • Administração de Empresas • Administração de Empresas e Negócios • Administração em Turismo • Administração em Turismo e Hotelaria • Administração Geral • Ciências Administrativas • Lazer e Turismo • Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de 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
<p>EMPREENDEDORISMO NO SETOR DE TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração • Administração – Habilitação em Administração Hoteleira • Administração – Habilitação em Comércio Exterior • Administração – Habilitação em Marketing • Administração de Empresas • Administração de Empresas e Negócios • Ciências Administrativas • Administração em Turismo e Hotelaria • Administração Hoteleira • Administração em Hotelaria • Ciências Administrativas • Gestão Hoteleira • Hotelaria • Lazer e Turismo • Tecnologia em Administração Hoteleira • Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia em Gestão de Serviços e Negócios • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão Hoteleira • Tecnologia em Hotelaria • Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica • Tecnologia em Planejamento e Programação Econômica • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo com ênfase em Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Turismo
<p>INGLÊS APLICADO NO SETOR DE TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inglês (LP) • Letras com Habilitação em Inglês (LP) • Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Inglês • Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/Inglês • Língua Inglesa - Modalidade Secretariado Bilingue – Português/Inglês • Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês • Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado/Inglês • Tecnologia em Automação Secretariado Executivo Bilingue/Inglês • Tecnologia em Formação de Secretariado/Inglês • Tecnologia em Formação de Secretário/Inglês • Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue/Inglês • Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês

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.

CAPÍTULO 9 CERTIFICADOS E DIPLOMA

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

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

Ao término do primeiro módulo, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS**.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS**.

Ao completar os **03** módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**.

Ao completar os 03 módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação profissional Técnica de Nível Médio **GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP**.

Os certificados e o diploma terão validade nacional.

PARECER TÉCNICO

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.centropaulasouza.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			
Telefone do diretor(a)			
1.6. Dependência Administrativa			
Estadual/Municipal/Privada	Estadual		
1.7. Ato de Fundação/Constituição		Decreto Lei Estadual	
1.8. Entidade Mantenedora			
CNPJ	62823257/0001-09		
Razão Social	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza		
Natureza Jurídica	Autarquia estadual		
Representante Legal	Laura M. J. Laganá		
Ano de Fundação/Constituição	1969		
2. Curso			
2.1. Curso: novo, autorizado ou autorizado e em funcionamento.			

Curso autorizado e em funcionamento
2.2. Curso presencial ou na modalidade a distância
Curso presencial
2.3. ETECs/município que oferecem o curso
Etec de Ilha Solteira / Ilha Solteira Etec de Olímpia / Olímpia Etec Doutor Celso Charuri/ Capão Bonito Etec Alberto Santos Dumont / Guarujá Etec Adolpho Berezin / Mongaguá Etec de Peruíbe / Peruíbe Etec Carlos de Campos (EE Presidente Roosevelt) / São Paulo Etec João Belarmino / Amparo Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros / Iguape Etec de São Sebastião / São Sebastião Etec Professor Marcos Uchôas dos Santos Penchel / Silveiras Etec Darcy Pereira de Moraes / Itapetininga Etec Fernando Prestes / Araçoiaba da Serra Etec Martinho Di Ciero / Itú Etec de Piedade / Piedade
2.4. Quantidade de vagas ofertadas
600 (seiscentas) vagas
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)
Vespertino / Noturno
2.6. Denominação do curso
Técnico em Turismo Receptivo
2.7. Eixo Tecnológico
Turismo, Hospitalidade e Lazer
2.8. Formas de oferta
Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio
2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso.
1200 (hum mil e duzentas) horas e 120 (cento e vinte) horas destinadas a trabalho de conclusão de curso
3. Análise do Especialista

3.1. Justificativa e Objetivos

Justificativa

O Curso Técnico em Turismo Receptivo está organizado para dar atendimento aos diversos segmentos da área. Qualifica os serviços e produtos ofertados aos turistas nacionais e internacionais, fatores decisivos para a projeção da imagem do Brasil e a consolidação do país como destino turístico de excelência.

O mapa turístico brasileiro conta atualmente com 3.635 municípios, organizados em 276 regiões. Dos 65 destinos turísticos nacionais promovidos pelo Ministério do Turismo, 12 estão no Estado de São Paulo, com mais de 25 roteiros, rotas, caminhos, circuitos e estâncias e mais de 8 mil estabelecimentos hoteleiros. O Estado possui as melhores rodovias do país, aeroportos importantes e o maior porto da América Latina, utilizado também para cruzeiros marítimos.

Nesse contexto, o turismo tem ampla participação na economia, atuando numa grande variedade de atrações e em diversos segmentos de mercado como o de ecoturismo (cachoeiras, cavernas, rios, serras, fontes de água mineral e parques naturais) o religioso, o rural, o histórico (construções dos séculos XVI, XVII, XVIII, igrejas jesuíticas e sítios arqueológicos), o de sol e praia (banhado pelo Atlântico, o litoral paulista tem 622 quilômetros pontilhados por praias dos mais diversos tipos e tamanhos) e de eventos e compras.

A cidade de São Paulo, emblemática pelo trabalho e negócios, que não para de crescer e desenvolver, apresenta respeitabilidade em diversos setores da economia. Destaca-se pela infraestrutura, com uma gama de serviços de saúde, alimentação, hospedagem, entretenimento e educação. Segundo a Fecomércio SP, a cidade realiza aproximadamente 90 mil eventos por ano, que geram uma média de 500 mil empregos, representando 75% do mercado brasileiro de feiras de negócios. Em termos de receita, os eventos contabilizam R\$ 2,9 bilhões/ano, atraindo 4 milhões de turistas que despendem individualmente uma média de R\$ 725,18.

Tendo em vista as estatísticas e necessidades apontadas pelo mercado profissional, faz-se necessária a elaboração e implementação do Curso Técnico em Turismo Receptivo, que preparará o profissional para atender as exigências e expectativas do *trade* turístico do Estado de São Paulo, buscando a excelência na prestação de serviços e atendimento para esse nicho mercadológico que está em ascensão no mundo, no Brasil e, principalmente, na capital paulista, além de atuar como Guia de Turismo Regional, após cumprir os requisitos necessários.

A atividade turística é uma das principais fontes de geração de renda e emprego da atualidade e influencia de forma considerável o desenvolvimento econômico e social, através de atividades e empreendimentos ecologicamente sustentáveis. Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT), movimenta-se em receitas cambiais uma média de US\$ 919 bilhões e a expectativa é de que tal número alcance 1,6 bilhões em 2020.

A habilitação profissional de Técnico em Turismo Receptivo tem por objetivo proporcionar aos estudantes conhecimentos e práticas que os levem a apropriarem-se de tecnologias em uma condição de excelência, articulando conceitos e metodologias, estratégias e avanços técnico-mercadológicos adicionados a novos recursos humanos que considerem a formação em aspectos de segurança, meio ambiente e intervenção consciente no processo de produto e serviços, a fim de corresponder, de maneira eficiente, a critérios, normas e sistemas específicos presentes neste mercado.

Fontes de Consulta:

- <http://www.abeoc.org.br/2013/06/mercado-de-eventos-cresce-e-impulsiona-empresas-do-setor/>
- <http://www.abeoc.org.br/2011/10/viagens-e-turismo-oportunidades-da-decada/>

Objetivos

O curso de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO tem como objetivos capacitar o aluno para:

- orientar e dar assistência a turistas em hotéis, agências de turismo, restaurantes e eventos;
- gerar os roteiros, itinerários turísticos e atividades de lazer;
- avaliar a qualidade dos produtos e serviços de atendimento realizados;
- elaborar projetos cujo enfoque seja o atrativo turístico e a hospitalidade regional;
- guiar turistas por roteiros históricos, naturais, culturais e educativos no Estado de São Paulo;
- expressar-se adequadamente, com autonomia, clareza e precisão, conforme o contexto em que se dá a situação comunicativa.

3.2. Requisitos de Acesso

O ingresso no Curso **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente.

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;
- Ciências da Natureza;
- Ciências Humanas;
- Matemática.

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

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

3.3. Perfil Profissional de Conclusão

O **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** é o profissional que acolhe o turista em agências de turismo, meios de hospedagem, bares e restaurantes, empresas organizadoras de eventos, hospitais, parques, dentre outros atrativos turísticos e empresas prestadoras de serviços em hospitalidade. Organiza atividades recreativas, identifica os equipamentos e atrativos turísticos, organiza roteiros históricos, culturais e educativos, planeja eventos, assim como desenvolve atividades inerentes à arte da hospitalidade. Presta informações, assistência e orientação técnica ao turista, bem como identifica oportunidades empreendedoras.

3.4. Organização Curricular

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004; Parecer CEE nº 208, de 25-4-2015; Portaria nº 27, de 30-1-2014 – Ministério de Turismo.

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

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

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

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

4.3. Itinerário Formativo

O curso de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** é composto por 03 (três) módulos.

O aluno que cursar o MÓDULO I concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS**.

O aluno que cursar os MÓDULOS I e II concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS**.

Ao completar os MÓDULOS I, II e III, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio ou curso equivalente.

Ao completar as três séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno, maior de 18 anos ou emancipado, fará jus ao **CERTIFICADO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO DE GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP**.

3.4.1. Proposta de Estágio

A Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente 450 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.

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

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

3.6. Critérios de Avaliação

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 módulos das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho. 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 módulos correspondentes.

3.7. Instalações e Equipamentos

O plano apresenta laboratório específico para o desenvolvimento do curso, disponíveis para as Unidades de Ensino que o oferecem com descrição das instalações, equipamentos, mobiliário e softwares. Indica também bibliografia para o curso. As instalações e equipamentos atendem à infraestrutura recomendada pelo CNCT.

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 e Diploma

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

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

Ao término do primeiro módulo, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS**.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS**.

Ao completar os **03** módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**.

Ao completar os 03 módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação profissional Técnica de Nível Médio **GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP**.

Os certificados e o diploma terão validade nacional.

4. Parecer do Especialista

Após análise do Plano de Curso de Técnico em Turismo Receptivo, do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, situado a Rua dos Andradas, 140, Santa Ifigênia, em São Paulo/SP, eu, Fernando Henrique Camargo, na condição de especialista e à vista do exposto

no presente parecer, manifesto-me favorável à aprovação do Plano de Curso em questão, uma vez que a Instituição de Ensino reúne as condições necessárias para a sua aprovação. Este parecer técnico foi emitido com base no plano de curso do Técnico em Turismo Receptivo, a ser implantado na rede de escolas técnicas do CEETEPS. A análise da justificativa de implantação do curso em cada unidade de ensino, as condições de infraestrutura, a disponibilidade do pessoal docente e técnico e outras, que são objeto da visita técnica do especialista, serão realizadas com base na Deliberação CEETEPS nº 2/2004.

Fernando Henrique Campos

RG 32402936-6

5. Qualificação do Especialista

5.1. Nome

Fernando Henrique Campos

RG 32402936-6

CPF 306.959.078-08

Registro no Conselho Profissional da Categoria

5.2. Formação Acadêmica

Técnico em Turismo (Centro Paula Souza/ 2001)

Bacharel em Turismo (Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio/ 2007)

Especialista em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos (ECA/USP/ 2010)

5.3. Experiência Profissional

Guia Regional e Nacional na empresa Contrate um Guia.

Livro publicado: Guia de Turismo: viagens técnicas e avaliação, Editora Érica, 2010.

Grupo de Form...

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 05-08-2016

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, **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749 e **Sônia Regina Corrêa Fernandes**, R.G. 9.630.740-7, para procederem a análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de **ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS**, **ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS** e de **GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps.

São Paulo, 05 de agosto de 2016.

ALMÉRIO MELQUIADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, referente à Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de **ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS**, **ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS** e de **GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 00-00-0000.

São Paulo, 10 de outubro de 2016.

Amneris Ribeiro Caciatori	Sebastião Mário dos Santos	Sônia Regina Corrêa Fernandes
R.G. 29.346.971-4	R.G. 4.463.749	R.G. 9.630.740-7
Supervisora Educacional	Supervisor Educacional	Diretora de Departamento

PORTARIA CETEC Nº 1100, DE 10-10-2016

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, no uso de suas atribuições, com fundamento nos termos da Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014, na Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, na Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, no Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, no Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, na Deliberação CEE N.º 105/2011, na Indicação CEE n.º 108/2011, na Indicação CEE 8/2000, no Parecer CEE nº 208, de 25-4-2015, na Portaria n.º 27, de 30-1-2014 – Ministério de Turismo e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, expede a presente Portaria:

Artigo 1º - Fica aprovado, nos termos da seção IV-A da Lei Federal n.º 9394/96, do item 14.5 da Indicação CEE n.º 8/2000, o Plano de Curso do Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”, da Habilitação Profissional de Técnico em Turismo Receptivo, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Assistente de Atividades Recreativas, de Assistente de Eventos em Serviços Turísticos e de Guia de Turismo Regional/SP.

Artigo 2º - Os cursos referidos no artigo anterior estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 23-6-2016.

Artigo 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 23-6-2016.

São Paulo, 10 de outubro de 2016.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 11-10-2016, seção I, página 103.

ANEXO I - MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES

MATRIZ CURRICULAR												
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO					Plano de Curso	232	
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004; Parecer CEE n.º 208, de 25-4-2015; Portaria n.º 27, de 30-1-2014 – Ministério de Turismo. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1100, de 10-10-2016, publicada no Diário Oficial de 11-10-2016 – Poder Executivo – Seção I – página 103.												
MÓDULO I				MÓDULO II					MÓDULO III			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total	
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.1 – História Aplicada ao Turismo Regional	60	00	60	III.1 – Marketing Aplicado ao Turismo	60	00	60	
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.2 – Técnicas de Agenciamento em Turismo Receptivo	40	60	100	III.2 – Patrimônio, Arte e Manifestações Populares no Estado de São Paulo	60	40	100	
I.3 – Aplicativos Informatizados na Área de Turismo	00	60	60	II.3 – Organização de Buffets e Banquetes	40	60	100	III.3 – Primeiros Socorros e Segurança no Trabalho	40	00	40	
I.4 – Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	60	00	60	II.4 – Planejamento e Organização de Eventos	40	60	100	III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	40	60	100	
I.5 – Técnicas de Atendimento no Setor de Hospedagem	40	60	100	II.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas I	40	00	40	III.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas II	40	00	40	
I.6 – Geografia Aplicada ao Turismo Regional	100	00	100	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	40	00	40	III.6 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	00	60	60	
I.7 – Organização de Atividades Recreativas	40	60	100	II.7 – Técnicas de Oratória, Cerimonial e Protocolo	60	00	60	III.7 – Empreendedorismo no Setor de Turismo	60	00	60	
TOTAL	320	180	500	TOTAL	320	180	500	III.8 – Inglês Aplicado no Setor de Turismo	40	00	40	
								TOTAL	340	160	500	
MÓDULO I Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS					MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO			
Observação: 1. O concluinte dos módulos I, II e III fará jus ao certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP .												
Total da Carga Horária Teórica		980 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática		520 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.				

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

MATRIZ CURRICULAR											
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO (2,5)					Plano de Curso	232	
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004; Parecer CEE n.º 208, de 25-4-2015; Portaria n.º 27, de 30-1-2014 – Ministério de Turismo. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1100, de 10-10-2016, publicada no Diário Oficial de 11-10-2016 – Poder Executivo – Seção I – página 103.											
MÓDULO I				MÓDULO II				MÓDULO III			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.1 – História Aplicada ao Turismo Regional	50	00	50	III.1 – Marketing Aplicado ao Turismo	50	00	50
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	II.2 – Técnicas de Agenciamento em Turismo Receptivo	50	50	100	III.2 – Patrimônio, Arte e Manifestações Populares no Estado de São Paulo	50	50	100
I.3 – Aplicativos Informatizados na Área de Turismo	00	50	50	II.3 – Organização de Buffets e Banquetes	50	50	100	III.3 – Primeiros Socorros e Segurança no Trabalho	50	00	50
I.4 – Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	50	00	50	II.4 – Planejamento e Organização de Eventos	50	50	100	III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	50	50	100
I.5 – Técnicas de Atendimento no Setor de Hospedagem	50	50	100	II.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas I	50	00	00	III.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas II	50	00	50
I.6 – Geografia Aplicada ao Turismo Regional	100	00	100	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	50	00	00	III.6 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	00	50	50
I.7 – Organização de Atividades Recreativas	50	50	100	II.7 – Técnicas de Oratória, Cerimonial e Protocolo	50	00	50	III.7 – Empreendedorismo no Setor de Turismo	50	00	50
TOTAL	350	150	500	TOTAL	350	150	500	III.8 – Inglês Aplicado no Setor de Turismo	50	00	50
								TOTAL	350	150	500
MÓDULO I Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS				MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO			
Observação: 1. O concluinte dos módulos I, II e III fará jus ao certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP .											
Total da Carga Horária Teórica		1050 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas				
Total da Carga Horária Prática		450 horas-aula			Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado.				

ANEXO II - MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS

MATRIZ CURRICULAR												
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO					Plano de Curso	232	
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014; Parecer CEE n.º 208, de 25-4-2015; Portaria n.º 27, de 30-1-2014 – Ministério de Turismo. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1100, de 10-10-2016, publicada no Diário Oficial de 11-10-2016 – Poder Executivo – Seção I – página 103.												
MÓDULO I				MÓDULO II					MÓDULO III			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total	
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.1 – História Aplicada ao Turismo Regional	60	00	60	III.1 – Marketing Aplicado ao Turismo	60	00	60	
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.2 – Técnicas de Agenciamento em Turismo Receptivo	40	60	100	III.2 – Patrimônio, Arte e Manifestações Populares no Estado de São Paulo	60	40	100	
I.3 – Aplicativos Informatizados na Área de Turismo	00	60	60	II.3 – Organização de Buffets e Banquetes	40	60	100	III.3 – Primeiros Socorros e Segurança no Trabalho	40	00	40	
I.4 – Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	60	00	60	II.4 – Planejamento e Organização de Eventos	40	60	100	III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	40	60	100	
I.5 – Técnicas de Atendimento no Setor de Hospedagem	40	60	100	II.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas I	40	00	40	III.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas II	40	00	40	
I.6 – Geografia Aplicada ao Turismo Regional	100	00	100	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	40	00	40	III.6 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	00	60	60	
I.7 – Organização de Atividades Recreativas	40	60	100	II.7 – Técnicas de Oratória, Cerimonial e Protocolo	60	00	60	III.7 – Empreendedorismo no Setor de Turismo	60	00	60	
TOTAL	320	180	500	TOTAL	320	180	500	III.8 – Inglês Aplicado no Setor de Turismo	40	00	40	
								TOTAL	340	160	500	
MÓDULO I Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS					MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO			
Observações												
1. O concluinte dos módulos I, II e III fará jus ao certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP .												
2. A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.												
Total da Carga Horária Teórica		980 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática		520 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.				

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

MATRIZ CURRICULAR

Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO (2,5)	Plano de Curso	232
-------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	-----------------------	------------

Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18-6-2014; Parecer CEE n.º 208, de 25-4-2015; Portaria n.º 27, de 30-1-2014 – Ministério de Turismo. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1100, de 10-10-2016, publicada no Diário Oficial de 11-10-2016 – Poder Executivo – Seção I – página 103.

MÓDULO I				MÓDULO II				MÓDULO III			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.1 – História Aplicada ao Turismo Regional	50	00	50	III.1 – Marketing Aplicado ao Turismo	50	00	50
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	II.2 – Técnicas de Agenciamento em Turismo Receptivo	50	50	100	III.2 – Patrimônio, Arte e Manifestações Populares no Estado de São Paulo	50	50	100
I.3 – Aplicativos Informatizados na Área de Turismo	00	50	50	II.3 – Organização de Buffets e Banquetes	50	50	100	III.3 – Primeiros Socorros e Segurança no Trabalho	50	00	50
I.4 – Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	50	00	50	II.4 – Planejamento e Organização de Eventos	50	50	100	III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	50	50	100
I.5 – Técnicas de Atendimento no Setor de Hospedagem	50	50	100	II.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas I	50	00	00	III.5 – Espanhol Aplicado ao Guiamento de Turistas II	50	00	50
I.6 – Geografia Aplicada ao Turismo Regional	100	00	100	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	50	00	00	III.6 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo	00	50	50
I.7 – Organização de Atividades Recreativas	50	50	100	II.7 – Técnicas de Oratória, Cerimonial e Protocolo	50	00	50	III.7 – Empreendedorismo no Setor de Turismo	50	00	50
								III.8 – Inglês Aplicado no Setor de Turismo	50	00	50
TOTAL	350	150	500	TOTAL	350	150	500	TOTAL	350	150	500

MÓDULO I Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE ATIVIDADES RECREATIVAS	MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE EVENTOS EM SERVIÇOS TURÍSTICOS	MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Observações

1. O concluinte dos módulos I, II e III fará jus ao certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP**.
2. A carga horária descrita como **prática** é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

Total da Carga Horária Teórica	1050 horas-aula	Trabalho de Conclusão de Curso	120 horas
Total da Carga Horária Prática	450 horas-aula	Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.