

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	12-04-2022
Número do Plano	814
Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer

Plano de Curso para	
01. Habilitação MÓDULO I + II + III	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP
Carga Horária	1200 horas
Estágio	0000 horas
TCC	120 horas
02. Qualificação MÓDULO II	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO
Carga Horária	400 horas
Estágio	000 horas

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

Coordenação

Almério Melquíades de Araújo

Mestre em Educação

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Organização

Gilson Rede

Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional

Especialista em Gestão Empresarial e em Gestão de Negócios

Bacharel em Administração

Diretor de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Esmeralda Macedo Serpa

Mestra em Educação

Bacharela em Turismo

Professora responsável pelos Projetos do Eixo Tecnológico de

Turismo, Hospitalidade e Lazer

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Colaboração

Equipe Pedagógico – Administrativa

Adriano Paulo Sasaki

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

Andréa Marquezini

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

Dayse Victoria da Silva Assumpção

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

Elaine Cristina Cendretti

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

Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega

Mestra em Física
Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho
Especialista em Gestão Ambiental
Licenciada em Engenharia Elétrica

Coordenadora de Projetos - Área Segurança do Trabalho -
Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias - Física
Etec Alfredo de Barros Santos

Luciano Carvalho Cardoso

Doutor e Mestre em Filosofia

Licenciado em Filosofia

Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas
Etec Parque da Juventude

Marcio Prata

Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios

Responsável pelas Matrizes Curriculares e pela

Sistematização dos Dados dos Currículos

Assessor Técnico Administrativo III

Ceeteps

Meiry Aparecida de Campos

Especialista em Direito Civil, Processo Civil e Direito do Consumidor

Bacharela e Licenciada em Direito

Licenciada em Pedagogia

Coordenadora de Projetos - Área Jurídica

Etec Dra. Maria Augusta Saraiva

Talita Trejo Silva Fernandes

Tecnóloga em Gestão Financeira

Assessora Administrativa

Ceeteps

Equipe de Professores Especialistas

Alessandra Blengini Mastrocinque Martins

Mestra em Ciências

Licenciada em Turismo

Bacharela em Turismo

Etec Engenheiro Agrônomo Narciso de Medeiros

André Alberto Caciatore

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

Giliard Sousa Ribeiro

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

Leandra Camargo Verdurico

Bacharela em Hotelaria
Licenciada em Pedagogia
Etec João Belarmino

Mirleide Astolfi Hassler

Pós-graduada em Docência para Turismo e Hotelaria
Pós-graduada em Planejamento, Implementação e Gestão da EAD
Bacharela e Licenciada em Turismo
Licenciada em História e em Pedagogia
Etec Júlio de Mesquita

Parceiros

WFB VIAGENS E TURISMO (WORLD FENIX BRASIL)

CNPJ: 05.930.567/0001-80
Rosana Barros dos Santos
Sócia comercial

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	7
CAPÍTULO 2	REQUISITOS DE ACESSO	13
CAPÍTULO 3	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	14
CAPÍTULO 4	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	26
CAPÍTULO 5	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	109
CAPÍTULO 6	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....	110
CAPÍTULO 7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	113
CAPÍTULO 8	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	124
CAPÍTULO 9	CERTIFICADOS E DIPLOMA.....	166
	PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 01-09-2022	171
	APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO.....	172
	PORTARIA CETEC Nº 2447, DE 04-10-2022.....	173
	ANEXO - MATRIZES CURRICULARES.....	174

CAPÍTULO 1 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

A Organização Mundial do Turismo e a Comissão de Estatísticas das Nações Unidas definem Turismo como “as atividades de pessoas, viajando ou permanecendo em lugares fora do seu ambiente usual, por não mais do que um ano consecutivo, a lazer, negócios ou outros objetivos” (apud LOHMANN; NETTO, 2008, pág. 45).

Essas atividades, quando geradas por visitantes de outros países ou regiões emissoras, segundo o Ministério do Turismo, são definidas como Turismo Receptivo, envolvendo um conjunto de bens, serviços, infraestrutura e atrativos que atendem aos interesses dos viajantes no núcleo receptor. Portanto, o Turismo é considerado receptivo quando “observado sob a óptica de quem recebe o turista” (SERPA et al, 2019, pag. 24), oferecendo produtos e serviços específicos no destino.

De acordo com o Sebrae (s/d), o turismo receptivo é entendido como “o serviço destinado a atender às expectativas das pessoas que adquiriram o produto turístico ou que viajam a negócios e precisam de apoio em seus deslocamentos. Corresponde também à oferta turística, já que se trata da localidade receptora e seus respectivos atrativos, bens e serviços a serem oferecidos aos turistas”, portanto, tem como foco o destino turístico e os seus fluxos de visitantes.

O estado de São Paulo, conforme se observa atualmente, vive um momento importante no contexto das políticas públicas para o desenvolvimento do turismo receptivo. Por meio da Lei Complementar nº 1261/2015, 140 municípios paulistas foram classificados, nos últimos anos, como Municípios de Interesse Turístico (MIT) e passaram a receber recursos financeiros para promover melhorias na infraestrutura turística da localidade.

Além dos MITs, o estado conta com 70 cidades classificadas como Estâncias Turísticas, beneficiárias de uma verba ainda maior. Somando-se às Estâncias e aos MITs, São Paulo possui, portanto, 210 municípios que se relacionam diretamente com a atividade turística,

demandando profissionais capacitados que possam atuar junto às diferentes atividades do setor, de forma a estruturar e qualificar os serviços voltados para os visitantes e, como aposta, para o desenvolvimento de emprego e renda.

Observa-se ainda que, a cidade de São Paulo é um destino pujante do ponto de vista do turismo receptivo, pois é a principal porta de entrada dos turistas estrangeiros no Brasil, com 34% de todos os visitantes. Além disso, representa 42% do mercado brasileiro de feiras de negócios e é considerada a capital sul-americana com o maior parque hoteleiro da região, com 403 hotéis (SÃO PAULO TURISMO S/A, 2019). Ademais, possui centenas de espaços culturais, mais de 600 espetáculos teatrais por ano e eventos significativos como o Lollapalooza Brasil, a Virada Cultural e o Carnaval de Rua (SÃO PAULO TURISMO S/A, 2019; PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO, 2020). É, portanto, um importante destino de turismo de negócios e eventos e está se projetando como opção de lazer e cultura, intensificado a partir do investimento do governo municipal como Capital da Cultura.

Do ponto de vista do mercado profissional, entende-se que a qualificação da oferta turística dos destinos ainda é apontada como um gargalo para o franco desenvolvimento da atividade em muitas localidades no estado de São Paulo. Entretanto, no caso da capital, a diversidade de mercado, públicos e necessidades se traduzem em oportunidades e demandas que requerem toda uma complexa organização e estruturação do receptivo, que tem no profissional do setor um aliado importante.

Somam-se a isso a mudança do perfil dos clientes e a necessidade de adequação a um mercado cada vez mais dinâmico, com turistas hiperconectados que buscam experiências integrais a serem vivenciadas tanto no destino real como no destino virtual (SEBRAE, 2017). Logo, mais do que a escolha de um destino específico, os viajantes optam por vivências. Isso sinaliza um novo comportamento e uma mudança significativa, inclusive, na forma como se organiza o turismo em uma localidade, o que requer dos municípios turísticos e profissionais envolvidos: atenção, adaptações, criatividade, inovação e o investimento em tecnologia.

Nesse sentido, a oferta do curso Técnico em Turismo Receptivo se justifica pela necessidade da preparação de profissionais conectados com a realidade atual do mercado, que combinem tecnologias e processos inovadores e também sejam capazes de dar

respostas às transformações demandadas pelo setor e pelas políticas públicas em curso no estado de São Paulo.

Fontes de Consulta

ALESP. **Lei Complementar Nº 1.261, De 29 de Abril De 2015.** Disponível em: <<https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei.complementar/2015/lei.complementar-1261-29.04.2015.html>>. Acesso em: 28 fev. 2020.

LOHMANN, Guilherme; NETTO, Alexandre Panosso. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas.** São Paulo: Aleph, 2008.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Glossário do Turismo.** Disponível em: <<http://dadosefatos.turismo.gov.br/gloss%C3%A1rio-do-turismo/901-t.html>>. Acesso em: 17 mar. 2020.

SÃO PAULO, Governo do Estado de. Turismo. Disponível em: <<https://www.turismo.sp.gov.br/publico/noticia.php?codigo=1354>> . Acesso em: 28 fev. 2020.

SEBRAE. **A jornada do turista conectado: agências de turismo.** Brasília: Sebrae, 2017.

SEBRAE. **Como montar uma agência de turismo receptivo.** Brasília: Sebrae, s/d. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-agencia-de-turismo-receptivo,7c887a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>

Acesso em: 10 mar. 2020.

SERPA, Esmeralda Macedo et al. **Turismo, patrimônio e regionalização.** São Paulo: Érica, 2019.

1.2. Objetivos

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

- acompanhar e assistir o turista em traslados, visitas e excursões;
- atuar de acordo com a legislação e o código de ética profissional;
- comercializar produtos e serviços turísticos por meio do agenciamento de turismo receptivo;
- intermediar as relações entre visitantes, comunidade local e os prestadores de serviços;

- identificar segmentos de mercado emergentes e oportunidades de inovação para o turismo local.
- prestar informações ao visitante quanto à oferta turística e à infraestrutura de apoio ao turismo na localidade;
- orientar visitantes quanto à mobilidade turística local, considerando a acessibilidade, a segurança, e os custos do deslocamento;
- sensibilizar e orientar os turistas quanto aos impactos da atividade turística em ambientes naturais e na cultura de uma determinada população;
- informar ao visitante os aspectos geográficos, socioeconômicos, ambientais, históricos, folclóricos, artísticos, gastronômicos e de entretenimento do destino turístico;
- desenvolver roteiros e projetos turísticos em sintonia com a vocação turística da localidade, respeitando a capacidade de carga, os costumes e a tradição do núcleo receptor.

1.3. Organização do Curso

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

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

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

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

O departamento que oficializa as práticas de Laboratório de Currículo é o Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac), dirigido pelo Professor Gilson Rede, desde abril de 2020.

No Gfac, definimos Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio como esquema teórico-metodológico que direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, habilidades, bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados por eixo tecnológico/área de conhecimento em componentes curriculares, a fim de atender a objetivos da Formação Profissional de Nível Médio, de acordo com as funções do mercado de trabalho e dos processos produtivos e gerenciais, bem como as demandas sociopolíticas e culturais, as relações e atores sociais da escola.

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

Fontes de Consulta

1. **BRASIL** Ministério da Educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Brasília: MEC: 2020 – 4ª Edição. Eixo Tecnológico: “**Turismo, Hospitalidade e Lazer**” (site: <https://www.crt03.gov.br/wp-content/uploads/2021/06/CNCT-CRT-03.pdf>)
2. **BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2010 – Síntese das ocupações profissionais

Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>.

Acesso em: 28 set. 2022.

Títulos
3548-05 – Técnico em Turismo
3548-10 – Operador de turismo
3548-15 – Agente de viagem
3548-20 – Organizador de evento
3548-25 – Cerimonialista
5114 – GUIA DE TURISMO
5114-05 – Guia de Turismo especializado em excursão Regional

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza

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, ou ainda que já tenham concluído o Ensino Médio ou curso equivalente.

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

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para a primeira série do Ensino Médio nas quatro áreas do conhecimento:

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

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

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

CAPÍTULO 3

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

MÓDULO III

Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO

O **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** é o profissional que acolhe, informa e assiste o turista em núcleos receptivos. Atua no atendimento e na comercialização de produtos e serviços em empresas de hospitalidade da cadeia produtiva do Turismo. Planeja e executa atividades recreativas, roteiros histórico-culturais, naturais, educativos, entre outros, de acordo com a vocação turística do destino. Identifica e seleciona os equipamentos e atrativos turísticos para a elaboração de roteiros e projetos turísticos. Presta serviços junto ao setor de eventos, bem como identifica oportunidades empreendedoras de acordo com as tendências de mercado.

PERFIL EMPREENDEDOR

Possui perfil empreendedor externo. Reconhece cenários vigentes, explorando nichos e tendências para criar produtos turísticos inovadores. Sistematiza dados e informações para o desenvolvimento de serviços de hospitalidade. Comunica-se de forma clara e objetiva, demonstrando capacidade de argumentação e persuasão no atendimento e na comercialização de produtos e serviços. Constrói redes de contatos junto à cadeia produtiva do destino, contribuindo para o turismo enquanto atividade econômica geradora de empregos e renda.

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Parques temáticos.
- ❖ Cruzeiros marítimos.
- ❖ Restaurantes e bares.
- ❖ Agências de Viagens.
- ❖ Meios de Hospedagem.
- ❖ Operadoras de Turismo.
- ❖ Guia de Turismo Regional.
- ❖ Transportadoras turísticas.

- ❖ *Convention & Visitors Bureaux.*
- ❖ Órgãos públicos ligados ao Turismo.
- ❖ Empresas organizadoras de eventos.
- ❖ Equipamentos culturais e de entretenimento.
- ❖ Parques naturais e áreas de proteção ambiental.
- ❖ Terminais rodoviários, portuários e aeroportuários.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- ❖ Demonstrar ética profissional.
- ❖ Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- ❖ Revelar habilidade para escutar atentamente seu interlocutor.
- ❖ Demonstrar capacidade de lidar com situações novas e inusitadas.
- ❖ Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- ❖ Revelar capacidade e interesse na construção de relacionamentos profissionais.
- ❖ Manter-se atualizado a respeito de novas tecnologias referentes à área de atuação.
- ❖ Responder com empatia a emoções e necessidades manifestadas por outras pessoas.
- ❖ Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.
- ❖ Evidenciar capacidade de apresentar proposições consistentes para resolver problemas enfrentados em situações de trabalho.

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

MÓDULO I

- Interpretar a legislação turística.
- Correlacionar mobilidade com o turismo regional.
- Executar programações e atividades de lazer e recreação.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
- Analisar conceitos relacionados às atividades do setor de Turismo.
- Analisar conduta ética e sustentável relacionada ao setor de turismo.
- Correlacionar os conceitos básicos de geografia com a atividade turística.
- Analisar os aspectos geográficos de destinos turísticos do estado de São Paulo.
- Aplicar técnicas de atendimento ao turista, conforme os princípios da hospitalidade.

- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.
- Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.
- Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.
- Pesquisar e analisar informações da área de Turismo Receptivo, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.
- Relacionar os elementos que compõem a cadeia produtiva do turismo e as conexões entre eles e o destino turístico.
- Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
- Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Turismo Receptivo, de acordo com normas e convenções específicas.
- Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Turismo Receptivo por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.

MÓDULO II

- Planejar eventos.
- Intermediar a venda de produtos e serviços turísticos.
- Analisar os meios de hospedagem e suas classificações.
- Relacionar o turismo regional com as tipologias de eventos.
- Analisar as características das agências de turismo no cenário atual.
- Correlacionar as heranças culturais regionais com os serviços gastronômicos.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Correlacionar os aspectos e fatos históricos do estado de São Paulo com o Turismo.
- Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.
- Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.

- Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).
- Identificar estruturas gramaticais básicas e de vocabulário em língua espanhola para a compreensão de informações gerais utilizadas em conversas cotidianas e na área de Turismo.

MÓDULO III

- Executar ações de marketing.
- Estruturar roteiros turísticos locais e regionais.
- Analisar cenários criativos e inovadores no setor de Turismo.
- Utilizar as normas e padrões de segurança na atividade turística.
- Auxiliar, por meio de procedimentos adequados, na prestação de socorro.
- Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.
- Avaliar de forma quantitativa e qualitativa a execução e os resultados obtidos.
- Aplicar os princípios de sustentabilidade no desenvolvimento da atividade turística.
- Conduzir grupos em atrativos e roteiros, respeitando as características do público e do local.
- Correlacionar as manifestações culturais do estado de São Paulo com a atividade turística.
- Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.
- Analisar os tipos de empresas e modelos de negócios empreendedores do setor de Turismo Receptivo.
- Articular o conhecimento da língua espanhola em situações de atendimento e prestação de serviços ao turista.

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

O **GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** é o profissional que orienta, assiste e conduz pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas, eventos e viagens. Interpreta e transmite aos visitantes informações sobre aspectos socioculturais, históricos e geográficos, econômicos, ambientais, entre outros no estado de São Paulo.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

MÓDULO III

- ❖ Cotizar produtos turísticos.
- ❖ Orientar turistas durante visitas e viagens.
- ❖ Desenvolver roteiros turísticos locais e regionais.
- ❖ Acompanhar o desenvolvimento de negócios turísticos.
- ❖ Propor ações de marketing voltadas ao turismo receptivo.
- ❖ Pesquisar aspectos ambientais e ecológicos de destinos turísticos.
- ❖ Executar procedimentos operacionais do Guia de Turismo Regional.
- ❖ Assessorar em ações e projetos de turismo, em âmbitos local e regional.
- ❖ Apresentar informações socioambientais sobre atrativos e regiões turísticas.
- ❖ Apresentar informações e equipamentos relacionados à cultura local e regional.
- ❖ Pesquisar soluções tecnológicas que viabilizem projetos e/ou empresas turísticas.
- ❖ Desenvolver serviços e produtos turísticos e de hospitalidade em destinos turísticos.
- ❖ Executar as atividades turísticas de acordo com o padrão e as normas de segurança.
- ❖ Mapear manifestações culturais para elaboração de produtos e serviços turísticos regionais.
- ❖ Prestar primeiros socorros por meio de procedimentos adequados no decorrer de passeios e viagens.
- ❖ Informar, em língua estrangeira – espanhol, sobre destinos, atrativos, serviços e infraestrutura turística.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Construir redes de contatos.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.

- ❖ Procurar ser objetivo e claro ao falar.
- ❖ Explorar novos nichos ou tendências.
- ❖ Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.
- ❖ Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – FORMATAR PRODUTOS E SERVIÇOS TURÍSTICOS

- Cotizar produtos turísticos.
- Elaborar roteiros e pacotes turísticos.
- Pesquisar locais, atrativos e atividades para compor roteiros turísticos.
- Auxiliar na definição de preços de venda de produtos e serviços de Turismo e Hospitalidade.

B – AUXILIAR NA GESTÃO DE NEGÓCIOS TURÍSTICOS

- Negociar com fornecedores e clientes.
- Aplicar estratégias e conceitos de marketing e vendas.
- Auxiliar no processo criativo de produtos e serviços turísticos inovadores.
- Cumprir as rotinas administrativas de empresas de Turismo e Hospitalidade.
- Sugerir soluções tecnológicas para negócios do setor de Turismo e Hospitalidade.
- Informar-se sobre a legislação e procedimentos de abertura de empresas prestadoras de serviços turísticos.

C – CONDUZIR TURISTAS EM ROTEIROS LOCAIS E EXCURSÕES REGIONAIS

- Prestar primeiros socorros.
- Executar roteiros turísticos.
- Expressar-se em outros idiomas.
- Prestar assistência aos passageiros.
- Executar procedimentos de guiamento.
- Realizar atividades burocráticas relacionadas à viagem.
- Seguir normas e regras de segurança dos locais visitados.
- Transmitir informações e orientações sobre atrativos e destinos turísticos.

D – PROMOVER O TURISMO SUSTENTÁVEL

- Fomentar a economia local.

- Orientar o turista sobre os impactos do turismo.
- Promover a valorização de destinos e regiões turísticas.
- Promover a conservação ambiental e do patrimônio histórico.
- Fortalecer as manifestações culturais e artísticas locais e regionais.

Orientações quanto ao credenciamento de Guia de Turismo Regional

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

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

Quanto ao cadastramento, as carteiras de Guia de Turismo são solicitadas diretamente pelo portal Cadastur (Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos do Ministério do Turismo) -<https://cadastur.turismo.gov.br/hotsite/#!/public/sica/cadastrar-usuario->, no qual o egresso com a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP fará o preenchimento on-line do Termo de Responsabilidade de Guia de Turismo, o upload dos arquivos referentes ao Diploma/Certificado da categoria e comprovação de proficiência nos idiomas que deseja inserir na carteira de Guia. O cadastro no Cadastur e a carteira são obrigatórios para quem exerce a profissão de Guia de Turismo (MTur, 2018).

MÓDULO I

SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Coletar informações e dados de turismo.
- ❖ Atuar de forma ética nas atividades laborais.
- ❖ Utilizar mapas e equipamentos de orientação e localização.
- ❖ Apresentar informações sobre destinos e regiões turísticas.
- ❖ Intermediar interesses, expectativas e solicitações de clientes.
- ❖ Aplicar os princípios da hospitalidade na interação com o visitante.
- ❖ Utilizar aplicativos informatizados voltados para o setor do Turismo.
- ❖ Pesquisar informações sobre destinos turísticos do estado de São Paulo.
- ❖ Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística.
- ❖ Executar atividades de atendimento e orientação ao turista no destino turístico.
- ❖ Atuar junto a diferentes prestadores de serviços da cadeia produtiva do turismo.
- ❖ Promover o turismo de forma sustentável, responsável e com respeito à diversidade.
- ❖ Organizar e aplicar atividades recreativas e de lazer em ambientes de lazer e recreação.
- ❖ Comunicar-se com clientes e fornecedores, utilizando vocabulário técnico específico da área profissional.
- ❖ Comportar-se de forma condizente com as normas de etiqueta aplicadas ao ambiente profissional, presencial ou virtual.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Construir redes de contatos.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – ATENDER O VISITANTE

- Apresentar-se ao visitante.
- Verificar feedback do cliente no pós-atendimento.
- Utilizar regras de etiqueta e apresentação pessoal.
- Ouvir o turista quanto às suas necessidades e solicitações.

- Buscar soluções para os problemas reportados pelo visitante.
- Prestar informações sobre o setor de Turismo, Hospitalidade e Lazer.
- Intermediar relações entre passageiros e prestadores de serviços turísticos.
- Adequar o atendimento ao visitante com necessidades especiais e/ou mobilidade reduzida.

B – AUXILIAR NO PLANEJAMENTO DAS ATIVIDADES DE TURISMO

- Mapear rotas, circuitos e trajetos turísticos.
- Pesquisar equipamentos e serviços turísticos.
- Analisar atrativos naturais, históricos e culturais.
- Identificar a infraestrutura turística da localidade.
- Identificar fluxos turísticos e demanda turística real e potencial.
- Organizar dados e informações sobre destinos e regiões turísticas do estado de São Paulo.

C – REALIZAR ATIVIDADES RECREATIVAS E DE LAZER

- Promover atividades lúdicas.
- Conduzir atividades recreativas e de lazer.
- Elaborar programação recreativa e de lazer para diferentes públicos.
- Definir cronograma e espaços físicos para a realização de atividades.

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

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

MÓDULO II

Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO

O **MONITOR DE RECREAÇÃO** é o profissional que atua na organização e execução de atividades de recreação, lazer e entretenimento, aplicando técnicas adequadas aos diferentes públicos, espaços e equipamentos.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Realizar *mise en place*.
- ❖ Mapear eventos regionais.
- ❖ Mapear rotas e roteiros gastronômicos.
- ❖ Realizar pesquisas voltadas ao turismo receptivo.
- ❖ Informar os hóspedes sobre os serviços de hospedagem.
- ❖ Realizar o atendimento ao turista, utilizando a língua estrangeira – inglês.
- ❖ Informar os turistas acerca de aspectos históricos do estado de São Paulo.
- ❖ Orientar turistas quanto à valorização dos sítios históricos e arqueológicos.
- ❖ Proporcionar acolhimento e bem-estar em diferentes meios de hospedagem.
- ❖ Propor serviços e produtos turísticos e de hospitalidade em destinos turísticos.
- ❖ Realizar o atendimento ao turista, expressando-se em língua estrangeira – espanhol.
- ❖ Utilizar sites, softwares e sistemas de reservas na intermediação de produtos e serviços turísticos.
- ❖ Elaborar documentos de viagem (bilhetes, *vouchers*, seguro de viagem, *rooming list*, contratos, entre outros).
- ❖ Orientar clientes sobre cotações cambiais, documentação para viagens, assim como informações gerais sobre o setor turístico (hotéis, restaurantes, transporte, entre outros).

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Construir redes de contatos.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.

- ❖ Demonstrar impulso para sistematizar.
- ❖ Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.
- ❖ Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – ATENDER HÓSPEDES

- Personalizar o atendimento aos hóspedes.
- Informar sobre os serviços do meio de hospedagem.
- Recepcionar e acolher hóspedes, clientes e visitantes.
- Utilizar aplicativos e softwares da área de hospedagem.
- Realizar procedimentos dos departamentos de hospedagem.

B – ASSESSORAR O PLANEJAMENTO E A ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS REGIONAIS

- Elaborar cerimonial para eventos.
- Executar serviço de recepção em eventos.
- Utilizar ferramentas de organização de eventos.
- Operacionalizar serviços e produtos relacionados a eventos regionais.

C – COMERCIALIZAR PRODUTOS E SERVIÇOS TURÍSTICOS

- Emitir documentos de viagem.
- Reservar e contratar serviços turísticos.
- Intermediar negociação com fornecedores.
- Atender e auxiliar o cliente na escolha de produtos turísticos.
- Orientar o cliente sobre a documentação necessária para a viagem.
- Utilizar sistemas de reserva para a prestação de serviços e comercialização de produtos turísticos.

D – AUXILIAR NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS

- Executar *mise en place*.
- Realizar serviços de mesa.
- Informar sobre as tradições culturais da culinária regional.
- Utilizar técnicas de acolhimento através da gastronomia regional.

E – PRESTAR INFORMAÇÕES SOBRE ATRATIVOS HISTÓRICO-CULTURAIS

- Apresentar a história local e regional.
- Orientar turistas sobre roteiros históricos e culturais.
- Elaborar narrativas sobre fatos históricos do estado de São Paulo.

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

- Expressar-se em outros idiomas.
- Utilizar vocabulário técnico da área.
- Comunicar-se via e-mail, aplicativos, redes sociais e telefone.

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 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Parecer CEE 269/2022, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM 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.

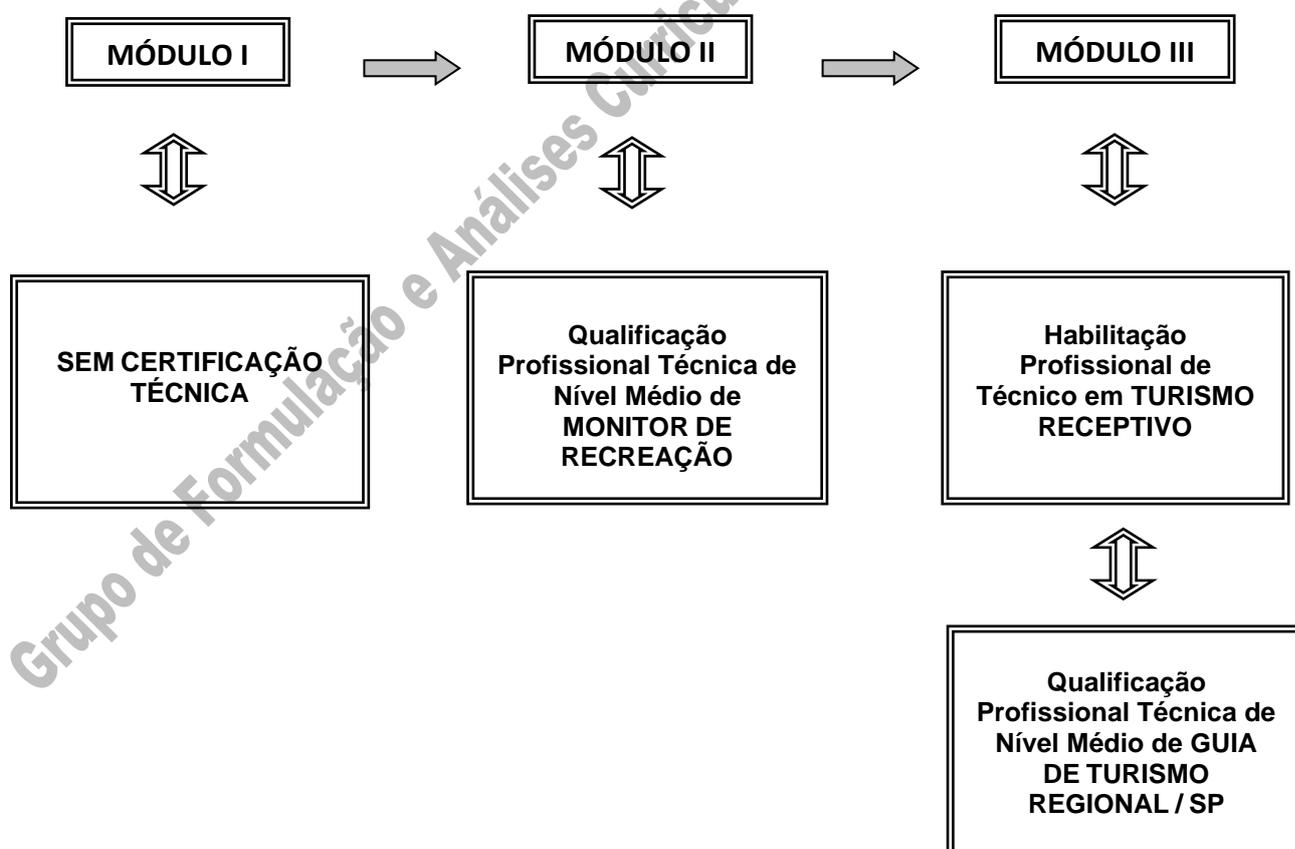
4.2. Itinerário Formativo

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

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

O aluno que cursar o MÓDULO II concluirá a **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO**.

Ao completar os MÓDULOS I, II e III, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** e a **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio ou curso equivalente.



4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula					Total em Horas	Total em Horas – 2,5	
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total			Total – 2,5
I.1 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
I.3 – Aplicativos Informatizados	00	00	60	50	60	50	48	40
I.4 – Fundamentos do Turismo	100	100	00	00	100	100	80	80
I.5 – Atendimento em Serviços de Hospitalidade	00	00	60	50	60	50	48	40
I.6 – Geografia e Mobilidade Aplicada ao Turismo Regional	100	100	00	00	100	100	80	80
I.7 – Organização de Atividades Recreativas	00	00	100	100	100	100	80	80
Total	280	300	220	200	500	500	400	400

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO

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	100	100	00	00	100	100	80	80
II.2 – Técnicas de Agenciamento	00	00	100	100	100	100	80	80
II.3 – Meios de Hospedagem	60	50	00	00	60	50	48	40
II.4 – Eventos e Turismo Regional	00	00	60	50	60	50	48	40
II.5 – Gastronomia Regional	00	00	60	50	60	50	48	40
II.6 – Espanhol Instrumental I	40	50	00	00	40	50	32	40
II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo Receptivo	40	50	00	00	40	50	32	40
II.8 – Inglês Instrumental	40	50	00	00	40	50	32	40
Total	280	300	220	200	500	500	400	400

MÓDULO III – Habilitação Profissional de Técnico em TURISMO RECEPTIVO

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

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 – Gestão Empreendedora em Turismo	40	50	00	00	40	50	32	40
III.2 – Manifestações Culturais no Estado de São Paulo	60	50	00	00	60	50	48	40
III.3 – Turismo e Meio Ambiente	60	50	00	00	60	50	48	40
III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	00	00	100	100	100	100	80	80
III.5 – Espanhol Instrumental II	40	50	00	00	40	50	32	40
III.6 – Segurança e Primeiros Socorros	40	50	00	00	40	50	32	40
III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo Receptivo	00	00	60	50	60	50	48	40
III.8 – Criatividade, Inovação e Tecnologia em Turismo Receptivo	40	50	00	00	40	50	32	40
III.9 – Roteirização Turística	00	00	60	50	60	50	48	40
Total	280	300	220	200	500	500	400	400

4.4. Formação Profissional

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

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

5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.

5.1 Selecionar termos técnicos e palavras da língua comum, adequados a cada contexto.
5.2 Identificar o significado de termos técnico-científicos extraídos de texto, artigos, manuais e outros gêneros relativos à área profissional.
5.3 Redigir textos pertinentes ao contexto profissional, utilizando a terminologia técnico-científica da área de estudo.
5.4 Preparar apresentações orais pertinentes ao contexto da profissão, utilizando a terminologia técnico-científica.

Bases Tecnológicas

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

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

Conceitos de coerência e de coesão aplicados à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de 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 Profissional	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

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

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

I.2 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	
Função: Estudo de procedimentos éticos no ambiente de trabalho	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Atuar de forma ética nas atividades laborais. Promover o turismo de forma sustentável, responsável e com respeito à diversidade.	
Valores e Atitudes	
Estimular atitudes respeitadas. Incentivar comportamentos éticos. Comprometer-se com a igualdade de direitos.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.	1.1 Identificar os princípios de liberdade e responsabilidade nas ações cotidianas. 1.2 Diferenciar valores éticos de valores morais exercidos na comunidade local. 1.3 Aplicar princípios e valores sociais a práticas trabalhistas.
2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.	2.1 Identificar aspectos estruturais e princípios norteadores do Código de Defesa do Consumidor. 2.2 Identificar os fundamentos dos códigos de ética e normas de conduta.
3. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.	3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem estar comum e na sustentabilidade.
4. Analisar conduta ética e sustentável relacionada ao setor de turismo.	4.1 Identificar ações para a construção de um mercado turístico ético, solidário e responsável relacionadas à profissão de Técnico em Turismo Receptivo. 4.2 Identificar ações que valorizem os direitos humanos e a diversidade sociocultural no turismo.
Bases Tecnológicas	
Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética	
Ética, moral <ul style="list-style-type: none"> • Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais; • Orientações sobre os limites e responsabilidades relacionadas à contratação de serviços que comprometem a ética e a moral na conduta humana (Book Rosa); • Exploração sexual no Turismo. 	
Cidadania, trabalho e condições do cotidiano <ul style="list-style-type: none"> • Mobilidade; • Acessibilidade; • Inclusão social e econômica; • Estudos de caso. 	

Relações sociais no contexto do trabalho e desenvolvimento de ética regulatória

Códigos de ética nas relações profissionais

Consumo consciente sob a ótica do consumidor e do fornecedor

- Direito do consumidor para serviços turísticos (agências de turismo, meios de transporte, meios de hospedagem, atrativos turísticos).

Códigos de ética e normas de conduta

- Princípios éticos;
- Código Mundial de Ética do Turismo (Convenção Internacional da ONU);
- Código de Ética do Guia de Turismo.

Direito Constitucional na formação da cidadania

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

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

Responsabilidade social como parte do desenvolvimento da cidadania

Responsabilidade social/sustentabilidade

Diversidade sociocultural

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

Discriminação social

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

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

I.3 APLICATIVOS INFORMATIZADOS	
Função: Operação de computadores e de sistemas operacionais	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Coletar informações e dados de turismo. Utilizar aplicativos informatizados voltados para o setor do Turismo.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.	1.1 Identificar sistemas operacionais, softwares e aplicativos úteis para a área. 1.2 Operar sistemas operacionais básicos. 1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área. 1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área.
2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.	2.1 Utilizar plataformas de redes sociais, para publicação de conteúdo na internet. 2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.
Bases Tecnológicas	
<p>Fundamentos de sistemas operacionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Características; • Funções básicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Personalização do sistema; ✓ Criação, exclusão e navegação entre as pastas (diretórios) do computador. <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 slides e técnicas de apresentação. 	

Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos

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

Noções básicas de redes de comunicação de dados

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

Técnicas de pesquisa avançada na web

- Pesquisa por meio de parâmetros;
- Validação de informações por meio de ferramentas disponíveis na internet.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na internet

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

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

I.4 FUNDAMENTOS DO TURISMO	
Função: Planejamento de serviços turísticos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Informar sobre atrativos, serviços, produtos turísticos e infraestrutura turística. Atuar junto a diferentes prestadores de serviços da cadeia produtiva do turismo.	
Atribuições Empreendedoras	
Reconhecer cenários vigentes.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Analisar conceitos relacionados às atividades do setor de Turismo.	1.1 Identificar os aspectos históricos, conceitos e dimensões do turismo. 1.2 Utilizar vocabulário específico da área de turismo. 1.3 Identificar os segmentos da oferta turística que suprem a necessidade da demanda real e potencial.
2. Relacionar os elementos que compõem a cadeia produtiva do turismo e as conexões entre eles e o destino turístico.	2.1 Classificar atrativos, equipamentos e serviços turísticos. 2.2 Identificar os componentes da cadeia produtiva do turismo. 2.3 Especificar os organismos e entidades relacionadas ao turismo e suas funções.
3. Interpretar a legislação turística.	3.1 Cumprir as leis pertinentes à área de Turismo.
Orientações	
Orienta-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
<p>Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos históricos; • Conceitos e dimensões; • Termos técnicos. <p>Demanda turística</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demanda real e potencial; • Segmentação turística: <ul style="list-style-type: none"> ✓ turismo cultural, religioso, social, base comunitária, LGBTQI+, compras, gastronômico, ecoturismo, rural, MICE (<i>Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions</i>), pesca, aventura, sol e praia, saúde, entre outros. • Tendências regionais e nacionais. <p>Cadeia produtiva do turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Trade</i> turístico: 	

- ✓ meios de hospedagem (hotel, resort, hotel fazenda, cama e café, hotel histórico, pousada, entre outros);
- ✓ serviços de alimentação (restaurantes, bares, cafeterias, confeitarias, entre outros);
- ✓ agências de turismo;
- ✓ serviços de guiamento.
- Atrativos turísticos:
 - ✓ naturais (unidades de conservação, praias, montanhas, cavernas, entre outros);
 - ✓ culturais (museus, centros culturais, manifestações folclóricas, entre outros);
 - ✓ atividades econômicas (fábricas e centros de compra);
 - ✓ atividades técnicas, científicas e artísticas (centros de pesquisa, planetário, aquários, entre outros);
 - ✓ eventos (congresso, convenção, simpósio, feira, exposição, festival, concurso, desfile, campeonato, entre outros);
 - ✓ parques temáticos.
- Serviços de apoio e infraestrutura turística:
 - ✓ terminais de embarque e desembarque (aéreo, rodoviário, ferroviário e aquaviário);
 - ✓ bancos e serviço de câmbio;
 - ✓ delegacia do turista;
 - ✓ serviços de saúde;
 - ✓ posto de informação turística.
- Organismos públicos e privados do Turismo (Ministério do Turismo, Embratur, CNTur, ABAV, ABIH, ABEOC, entre outros).

Oferta turística local e regional

- Identificação e caracterização:
 - ✓ atrativos turísticos;
 - ✓ *trade* turístico;
 - ✓ Infraestrutura turística e serviços de apoio;
 - ✓ organismos públicos e privados do Turismo;
 - ✓ rotas e circuitos turísticos.
- Vivências práticas de acordo com as características regionais.

Lei Geral do Turismo

Carga horária (horas-aula)

Teórica	100	Prática Profissional	00	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	100	Prática Profissional (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: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

I.5 ATENDIMENTO EM SERVIÇOS DE HOSPITALIDADE	
Função: Atendimento em serviços de hospitalidade	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Aplicar os princípios da hospitalidade na interação com o visitante. Executar atividades de atendimento e orientação ao turista no destino turístico. Comportar-se de forma condizente com as normas de etiqueta aplicadas ao ambiente profissional, presencial ou virtual.	
Atribuições Empreendedoras	
Construir redes de contatos.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Estimular a comunicação nas relações interpessoais.	
Competências	Habilidades
1. Aplicar técnicas de atendimento ao turista, conforme os princípios da hospitalidade.	1.1 Identificar conceitos e domínios da hospitalidade. 1.2 Identificar o perfil e expectativas do cliente/turista. 1.3 Utilizar normas de etiqueta. 1.4 Identificar as etapas e tipos de atendimento.
Orientações	
Recomenda-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários orientados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
Conceitos de hospitalidade Domínios da hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> • Atos de receber, hospedar, alimentar e entreter o turista nos espaços: <ul style="list-style-type: none"> ✓ doméstico; ✓ público (praças, parques, jardins, centro histórico, feira gastronômica, entre outros); ✓ comercial (restaurantes, hotéis, eventos, parques temáticos, entre outros); ✓ virtual (redes sociais, sites de internet, telefone, entre outros). Excelência na prestação de serviços de hospitalidade <ul style="list-style-type: none"> • Perfil e expectativa do cliente/turista; • Atributos percebidos pelo cliente/turista: <ul style="list-style-type: none"> ✓ básicos; ✓ esperados; ✓ desejados; ✓ inesperados. • Os 5 sentidos na hospitalidade; • Satisfação e fidelização do cliente/turista. Tipos de atendimento <ul style="list-style-type: none"> • Presencial, chat, redes sociais, telefone, entre outros. Inteligência emocional no atendimento <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e importância. 	

Etiqueta e boas maneiras

- Etiqueta profissional;
- *Dress Code*;
- Pontualidade;
- Apresentações e cumprimentos;
- Formas de tratamento;
- Etiqueta social;
- Netiqueta;
- Etiqueta à mesa.

Marketing pessoal

- Comunicação interpessoal;
- Aparência e postura pessoal;
- Rede de contatos.

Etapas de atendimento ao turista

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

Turismo acessível

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

Simulação de atendimento ao turista

- Terminais de embarque e desembarque de passageiros;
- Meios de hospedagem;
- Eventos;
- Postos de informações turísticas;
- Agências de turismo receptivo.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

I.6 GEOGRAFIA E MOBILIDADE APLICADAS AO TURISMO REGIONAL	
Função: Planejamento de serviços de turismo	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar mapas e equipamentos de orientação e localização. Pesquisar informações sobre destinos turísticos do estado de São Paulo.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar os conceitos básicos de geografia com a atividade turística. 2. Correlacionar mobilidade com o turismo regional. 3. Analisar os aspectos geográficos de destinos turísticos do estado de São Paulo.	1.1 Identificar os conceitos básicos da geografia. 1.2 Utilizar cartografia e orientação geográfica no turismo. 2.1 Verificar fluxos de visitantes. 2.2 Identificar trajetos e rotas turísticas do estado de São Paulo. 3.1 Identificar as características geográficas do estado de São Paulo. 3.2 Identificar destinos e regiões turísticas.
Bases Tecnológicas	
Geografia e turismo <ul style="list-style-type: none"> • A geografia como ciência social; • O turismo como fenômeno espacial; • A paisagem como atrativo turístico. Conceitos básicos <ul style="list-style-type: none"> • Paisagem; • Lugar; • Território; • Região; • Região turística; • Cidade; • Metrôpole; • Polos turísticos. Cartografia e orientação geográfica <ul style="list-style-type: none"> • Representações cartográficas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ globo, mapa, carta, planta, entre outros. • Mapas temáticos (turísticos); • Escala cartográfica; • Latitude e longitude; • Fuso horário; • Nomenclatura de identificação de estradas estaduais e federais; • Posição e orientação (pontos cardeais e trópicos); • Sistema de posicionamento global (GPS). 	

Mobilidade no turismo

- Conceitos básicos de mobilidade;
- Intermodalidade de transportes:
 - ✓ estratégias de integração entre os meios de transporte.
- Fluxo de turistas;
- Sinalização turística;
- Rotas e trajetos aéreos, rodoviários, ferroviários e turísticos;
- Rotas de pedestres;
- Rotas de bicicletas.

Geografia física do Brasil

- Divisão política:
 - ✓ Regiões, estados e capitais do Brasil.
- Relevo;
- Hidrografia;
- Clima.

Estado de São Paulo

- Divisão política do Estado;
- Relevo: tipos e atrativos turísticos;
- Hidrografia:
 - ✓ destinos de turismo náutico.
- Clima:
 - ✓ destinos turísticos com forte influência climática;
 - ✓ clima e sazonalidade turística.
- Tipos de transporte e malha viária.

Destinos e regiões turísticas do estado de São Paulo

- Aspectos físicos, econômicos e humanos de destinos turísticos de São Paulo;
- Circuitos e rotas turísticas do estado de São Paulo;
- Estâncias climáticas, balneárias, turísticas e hidrominerais;
- Municípios de interesse turístico.

Estudo de caso

- Análise dos aspectos geográficos e de mobilidade do núcleo receptor.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	100	Prática Profissional	00	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	100	Prática Profissional (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: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

I.7 ORGANIZAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS	
Função: Serviços de lazer e recreação	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Intermediar interesses, expectativas e solicitações de clientes. Organizar e aplicar atividades recreativas e de lazer em ambientes de lazer e recreação.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Incentivar a criatividade. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Executar programações e atividades de lazer e recreação.	1.1 Relacionar o perfil do profissional em lazer e recreação ao mercado de trabalho. 1.2 Selecionar atividades de lazer e recreação adequadas aos públicos, espaços e equipamentos. 1.3 Aplicar as técnicas de lazer e recreação.
Orientações	
Recomenda-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários orientados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
<p>Conceitos de lazer e recreação</p> <p>Perfil do recreacionista e suas características</p> <p>Mercado de trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instituições públicas e privadas; • Terceiro setor. <p>Locais de atuação</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ meios de hospedagem, parques (de diversão, aquáticos, temáticos, naturais e urbanos), ônibus, buffets, clubes, navios, espaços públicos (ruas de lazer, rua aberta, praças, entre outros), academias e condomínios. <p>Tipos de atividades de lazer e recreação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jogos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ competitivos e cooperativos. • Brincadeiras; • Gincanas. <p>Faixa etária e diferentes públicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faixa etária: <ul style="list-style-type: none"> ✓ crianças; ✓ jovens; ✓ adultos; ✓ idosos. • Público: <ul style="list-style-type: none"> ✓ público corporativo: o lazer na empresa; ✓ pessoas com deficiência; ✓ gestantes. 	

Técnicas e vivências práticas

- Atividades de sociabilização;
- Atividades físicas e esportivas;
- Atividades recreativas em ambientes naturais;
- Brincadeiras;
- Contação de história;
- Rodas cantadas;
- Escultura em balões;
- Pintura facial e aplicação de desenho sobre a pele;
- Gincanas:
 - ✓ solicitações;
 - ✓ cultural;
 - ✓ musical:
 - de habilidades;
 - de salão;
 - rústica.
 - ✓ esportiva:
 - aquática;
 - de circuito;
 - mistas.
 - ✓ entre outras.
- Jogos cooperativos e competitivos;
- Jogos de expressão corporal:
 - ✓ teatro;
 - ✓ música;
 - ✓ dança;
 - ✓ outros.
- Jogos de tabuleiro;
- Oficinas de brinquedos:
 - ✓ material reciclado;
 - ✓ pipas;
 - ✓ desenhos;
 - ✓ outros.

Recreação e entretenimento em ônibus

A inserção das tecnologias nas atividades recreativas

- Jogos digitais;
- Ferramentas digitais;
- Robótica;
- Atividades *low tech*.

Desenvolvimento de programas de recreação

- Planejamento e execução:
 - ✓ atividade de “quebra-gelo”;
 - ✓ atividade de baixa movimentação;
 - ✓ atividade de alta movimentação;
 - ✓ atividade de volta calma.
- Registro;
- Avaliação.

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula
Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.					
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.					
Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: https://crt.cps.sp.gov.br/index.php					

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

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO

II.1 HISTÓRIA APLICADA AO TURISMO REGIONAL	
Função: Serviços de turismo Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Informar os turistas acerca de aspectos históricos do estado de São Paulo. Orientar turistas quanto à valorização dos sítios históricos e arqueológicos.	
Valores e Atitudes	
Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar os aspectos e fatos históricos do estado de São Paulo com o Turismo.	1.1 Identificar processos históricos de interesse para o turismo. 1.2 Mapear os pontos e roteiros turísticos explorados em função dos acontecimentos históricos. 1.3 Identificar aspectos que evidenciam a importância histórica e cultural de destinos turísticos do estado de São Paulo.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências do Técnico em Turismo Receptivo e da qualificação profissional do Guia de Turismo Regional, 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	
<p>Fato histórico para o turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sítios e centros históricos; • Construções emblemáticas. <p>Turismo arqueológico no estado de São Paulo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Museus; • Sítios. <p>Locais dos primeiros habitantes: povos indígenas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuição territorial e etnias predominantes; • Povos indígenas na contemporaneidade; • O turismo em terras indígenas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ destinos com recepção ao turista; ✓ turismo e aculturação. <p>Processo de conquista e colonização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cidades e locais relevantes; • Capitânicas hereditárias; 	

- Vila de São Vicente;
- Vila de Cananéia.

Expansão para além da Serra do Mar

- São Paulo e os jesuítas;
- Os Bandeirantes e as monções;
- Roteiros turísticos:
 - ✓ passos dos jesuítas;
 - ✓ roteiro dos bandeirantes e as monções.

Africanos escravizados e aquilombamento

- Circuito quilombola.

Ciclo do café no estado de São Paulo

- Fazendas paulistas;
- Principais cidades ligadas à cultura do café;
- Grandes óperas e teatros;
- Arquitetura e urbanismo do período.

Industrialização

- Modificações urbanas;
- Vilas industriais de São Paulo.

Multiculturalismo do estado de São Paulo

- Imigração (europeia e asiática);
- Migração: a cultura nordestina em São Paulo;
- Novos fluxos migratórios: século XXI.

Locais de memória

- Independência;
- Movimento republicano em São Paulo;
- Revolução Constitucionalista de 1932;
- Período da Ditadura Militar de 1964;
- Movimento das Diretas Já.

Destinos turísticos históricos de São Paulo

- Estudo de roteiros turísticos histórico-culturais do estado de São Paulo.

Estudo de caso: análise dos aspectos históricos locais e regionais

- Origem e formação histórica do município e região;
- Atrativos turísticos histórico-culturais;
- Visitas técnicas a locais históricos.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	100	Prática Profissional	00	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	100	Prática Profissional (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: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

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

II.2 TÉCNICAS DE AGENCIAMENTO	
Função: Serviços e produtos turísticos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar sites, softwares e sistemas de reservas na intermediação de produtos e serviços turísticos. Elaborar documentos de viagem (bilhetes, <i>vouchers</i> , seguro de viagem, <i>rooming list</i> , contratos, entre outros). Orientar clientes sobre cotações cambiais, documentação para viagens, assim como informações gerais sobre o setor turístico (hotéis, restaurantes, transporte, entre outros).	
Atribuições Empreendedoras	
Construir redes de contatos. Reconhecer cenários vigentes.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Analisar as características das agências de turismo no cenário atual. 2. Intermediar a venda de produtos e serviços turísticos.	1.1 Consultar legislações que dispõem sobre as responsabilidades das agências de turismo. 1.2 Identificar os tipos e a estrutura funcional de agências de turismo. 1.3 Identificar o perfil profissional do agente de viagem exigido pelo mercado de trabalho. 2.1 Utilizar sistemas de reservas. 2.2 Informar o cliente sobre a documentação necessária para a viagem. 2.3 Elaborar documentos de viagem. 2.4 Utilizar vocabulário do setor de agenciamento de viagem.
Orientações	
É necessário que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
Tipologia e classificação de agências de turismo <ul style="list-style-type: none"> • Agências produtoras: <ul style="list-style-type: none"> ✓ operadora turística (nacional, internacional, receptiva e segmentada); ✓ agências distribuidoras. • Vendedora: <ul style="list-style-type: none"> ✓ especializadas em viagens de lazer; ✓ especializadas em gestão de viagens corporativas e eventos (TMC – <i>Travel Management Companies</i>); • Representante (GSA – <i>General Sales Agent</i> ou Agente Geral); • Consolidadora e Air Brokers¹; • <i>Online Travel Agencies</i> (OTAs)². 	

¹ Pessoa ou organização que realiza o fretamento de voos e/ou intermediação de assentos de aeronaves para agências de turismo.

² Agências de Viagem online.

Cargos e funções na área de agenciamento

- Perfil profissional do Agente de Viagem no século XXI:
 - ✓ consultor de viagens.

Responsabilidades legais das Agências de Turismo

Terminologia

- Alfabeto fonético;
- Termos técnicos utilizados na operacionalização de produtos e serviços turísticos.

Técnicas de operacionalização

- Utilização de sistemas de distribuição (GDS e portais de reserva);
 - ✓ sites e aplicativos móveis disponibilizados diretamente pelo fornecedor;
 - ✓ portais de fornecedores exclusivos para intermediadores;
 - ✓ GDS – Sistema Global de distribuição (Sabre, Galileo, Amadeus, *Worldspan*, entre outros);
 - ✓ *online booking tools*³ (OBTs).
- Cotação, reserva e orientações:
 - ✓ transportes turísticos;
 - ✓ meios de hospedagem;
 - ✓ locação de veículos;
 - ✓ pacotes turísticos;
 - ✓ cruzeiros marítimos;
 - ✓ serviços complementares:
 - receptivo (traslados, passeios, espetáculos, eventos, entre outros);
 - seguro-viagem;
 - câmbio.
- Orientação e/ou facilitação nos trâmites de documentação para viagens (passaporte, vistos, CIV, PID, autorização para viagem de menores, entre outros);
- Orientação sobre protocolos de destinos e de fornecedores turísticos quanto à prevenção de doenças contagiosas;
- Contratos com fornecedores e clientes.

Elaboração e preenchimento de documentos de serviços receptivos

- Checklist;⁴
- *Rooming list*;⁵
- *Bus list*;⁶
- Voucher;⁷
- Contrato;
- outros.

Formas de remuneração das agências de turismo

- Comissionamento;
- Taxas de serviços.

³ Ferramenta on-line de reservas que captura informações de diversos fornecedores turísticos, por meio da internet, e as disponibiliza em uma só tela de computador, facilitando o processo de pesquisa.

⁴ Listas de atividades ou providências a serem realizadas.

⁵ Lista de hóspedes por apartamento em um meio de hospedagem.

⁶ Lista de passageiros por assento de ônibus.

⁷ Documento onde estão descritos os equipamentos e serviços turísticos contratados e o valor pago por eles.

Práticas e vivências:

- Visitas técnicas em agências de turismo;
- Simulação de reserva em ambientes virtuais.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

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

II.3 MEIOS DE HOSPEDAGEM	
Função: Serviços de hospedagem	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Informar os hóspedes sobre os serviços de hospedagem. Proporcionar acolhimento e bem-estar em diferentes meios de hospedagem.	
Atribuições Empreendedoras	
Construir redes de contatos. Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Estimular a organização. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os meios de hospedagem e suas classificações.	1.1 Distinguir a tipologia e a classificação dos meios de hospedagem. 1.2 Identificar os departamentos, cargos e funções dos meios de hospedagem. 1.3 Utilizar terminologia técnica. 1.4 Pesquisar tendências e novas tecnologias em meios de hospedagem.
Orientações	
É necessário que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
<p>Meios de hospedagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • História e conceitos; • Terminologia hotelaria. <p>Classificação hoteleira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oficial (Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem - SBClass); • Independente (autoclassificação); • Comercial. <p>Tipologia dos meios de hospedagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acampamento; • Albergue e hostel; • Apart Hotel; • Camping; • Ecohotel; • Flat; • Hotel de lazer; • Hotel fazenda; • Hotel; • <i>Lodge</i>; • Pensão; • Pousada; • Resort; 	

- SPA;
- Ambientes de saúde;
- Alternativos;
- outros.

Tipologia e categorias de Unidade habitacional (UH)

Redes de hotéis nacionais, internacionais e independentes

Departamentalização, cargos e funções em meios de hospedagem

Procedimentos e rotinas em departamentos de meios de hospedagem

- Reservas (confirmação, cancelamento, mapa de reservas, política de hospedagem, tarifas e tipos de diárias);
- Recepção (check-in/check-out/controle de serviços e consumo, fechamento de conta/recados);
- Governança (arrumação de UHs, higienização, rouparia, mobiliário, manutenção);
- Alimentos & bebidas (serviço de quarto, refeições, planos de alimentação);
- *Conciergerie*: serviço personalizado de atendimento ao hóspede.

Protocolos oficiais de saúde e segurança para o turismo responsável

Tecnologia, inovação e tendências em meios de hospedagem

- Plataformas virtuais.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

II.4 EVENTOS E TURISMO REGIONAL	
Função: Eventos e turismo regional	
Classificação: Planejamento e execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Mapear eventos regionais.	
Atribuições Empreendedoras	
Construir redes de contatos. Demonstrar impulso para sistematizar.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Relacionar o turismo regional com as tipologias de eventos.	1.1 Identificar a tipologia de eventos. 1.2 Pesquisar o mercado de eventos regional. 1.3 Distinguir as fases de um evento.
2. Planejar eventos.	2.1 Utilizar ferramentas de organização no planejamento de eventos. 2.2 Elaborar roteiro e script de cerimonial.
Orientações	
Orientar-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
<p>Conceito de eventos</p> <p>Classificação dos eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pelo porte; • Por categoria; • Por localização; • Por área de interesse; • Por data de realização; • Pelo perfil do participante; • outros. <p>Mercado de eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contextualização do mercado de eventos regional; • Tendências de mercado; • Empresas regionais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ cadeia produtiva: empresas promotoras e fornecedores. • <i>Networking</i>; • Eventos e turismo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ calendário de eventos; ✓ fluxo de demanda; ✓ sazonalidade; ✓ serviços receptivos. 	

Órgãos públicos e entidades representativas

- *Convention & Visitors Bureaux*;
✓ captação de recursos.
- ABEOC - Associação Brasileira de Empresas de Eventos;
- Órgãos municipais e regionais para a promoção de eventos;
- outros.

Tipologia de eventos e suas relações com o Turismo Receptivo

- Eventos corporativos;
- Eventos culturais;
- Eventos esportivos regionais;
- Eventos gastronômicos;
- Eventos religiosos;
- Eventos sociais;
- Eventos técnicos e científicos.

Fases de um evento - pré-evento, trans-evento e pós-evento.

- Ferramentas de organização de eventos: briefing, *checklist* e cronograma.

Cerimonial público e social

- Elaboração de roteiro e script;
- Vivências e visitas técnicas.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

II.5 GASTRONOMIA REGIONAL	
Função: Serviços gastronômicos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Realizar <i>mise en place</i> . Mapear rotas e roteiros gastronômicos.	
Atribuições Empreendedoras	
Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar as heranças culturais regionais com os serviços gastronômicos.	1.1 Identificar aspectos histórico-culturais e produtos da gastronomia regional. 1.2 Pesquisar tendências nos diversos setores da gastronomia. 1.3 Identificar os tipos de bares e restaurantes. 1.4 Executar <i>mise en place</i> .
Orientações	
É necessário que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico	
Bases Tecnológicas	
<p>História da alimentação e da gastronomia</p> <p>Gastronomia brasileira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formação da culinária brasileira: <ul style="list-style-type: none"> ✓ heranças indígenas, africanas e europeias. • História, hábitos alimentares e principais pratos típicos das regiões do Brasil (Norte, Nordeste, Centro-oeste, Sudeste e Sul); • Patrimônio e gastronomia: bens culturais imateriais. <p>Gastronomia regional</p> <ul style="list-style-type: none"> • História e cultura gastronômica do estado de São Paulo; • A culinária caipira do interior paulista; • A culinária do litoral paulista; • Usos e costumes dos povos migrantes e imigrantes para formação do hábito alimentar. <p>Tendências da gastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia rural; • Gastronomia sustentável: <ul style="list-style-type: none"> ✓ valorização do produtor local. • Principais movimentos gastronômicos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>fast food</i>; ✓ <i>slow food</i>; ✓ <i>comfort food</i>. <p>Tipologia de bares e restaurantes</p>	

Cargos e funções em bares e restaurantes

Serviços de mesa

- Inglesa direto;
- Inglesa indireto;
- Americana;
- Francesa;
- outros.

Mise en place e demais equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação

- Pratos, talheres, taças, copos, enxoval de mesa, moletoms, toalhas, guéridon, ménage, jogo americano, saias, entre outros;
- Decoração de mesas temáticas com elementos regionais.

Turismo gastronômico

- Estabelecimentos locais e produtos tradicionais;
- Rotas e roteiros gastronômicos regionais, nacionais e internacionais;
- Festivais gastronômicos locais e regionais.

Práticas e vivências

- Visitas técnicas;
- Montagem de *mise en place*.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

II.6 ESPANHOL INSTRUMENTAL I	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Realizar o atendimento ao turista, expressando-se em língua estrangeira – espanhol.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Identificar estruturas gramaticais básicas e de vocabulário em língua espanhola para a compreensão de informações gerais utilizadas em conversas cotidianas e na área de Turismo.	1.1 Interpretar textos técnicos e materiais de divulgação da área de Turismo, e atender o público, em língua espanhola. 1.2 Utilizar a língua espanhola nas ações de recepção e orientações ao turista.
Bases Tecnológicas	
Países de língua espanhola	
Alfabeto	
Cognatos, ideia geral e específica do texto em espanhol	
<ul style="list-style-type: none">• Textos técnicos e materiais de divulgação de turismo:<ul style="list-style-type: none">✓ título;✓ conteúdo;✓ palavras-chave;✓ vocabulário;✓ expressões já conhecidas;✓ outros.	
Vocabulário sobre recepção e orientação aos turistas	
<ul style="list-style-type: none">• Alimentos;• Apresentações;• Atrativos turísticos;• Clima;• Cumprimentos;• Dias da semana, meses, estações do ano;• Direções e localizações;• Estabelecimentos comerciais;• Horários/números;• Meios de alimentação;• Meios de hospedagem;• Meios de transporte;• Países e nacionalidades;• Pronomes de tratamento;• Roupas;• Valores e moeda dos países de língua espanhola.	
Simulação de situações de atendimento	

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

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

II.7 PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO RECEPTIVO	
Função: Estudo de projetos na área profissional Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Realizar pesquisas voltadas ao turismo receptivo. Propor serviços e produtos turísticos e de hospitalidade em destinos turísticos.	
Atribuições Empreendedoras	
Reconhecer cenários vigentes Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.	1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional. 1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo. 1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos. 1.4 Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada. 1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.
2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.	2.1 Consultar legislação, normas e regulamentos relativos ao projeto. 2.2 Registrar as etapas do trabalho. 2.3 Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.
Orientações	
O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico Nº 354, de 25-02-2015, parágrafo 3º, mencionadas a seguir: Novas técnicas e procedimentos; Preparações de pratos e alimentos; Modelos de Cardápios – Ficha técnica de alimentos e bebidas; Softwares, aplicativos e EULA (End Use License Agreement); Áreas de cultivo; Áudios e vídeos; Resenhas de vídeos; Apresentações musicais, de dança e teatrais; Exposições fotográficas; Memorial fotográfico; Desfiles ou exposições de roupas, calçados e acessórios; Modelo de Manuais; Parecer Técnico; Esquemas e diagramas; Diagramação gráfica; Projeto técnico com memorial descritivo; Portfólio; Modelagem de Negócios; Planos de Negócios.	
É importante que a Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23-08-2022 seja consultada para que já o cumprimento das normas e orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso.	
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

- Análise das propostas de temas segundo os critérios:
 - ✓ pertinência;
 - ✓ relevância;
 - ✓ viabilidade.

Definição do cronograma de trabalho

Técnicas de pesquisa

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

Problematização

Construção de hipóteses

Objetivos

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

Justificativa (por quê?)

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

II.8 INGLÊS INSTRUMENTAL	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Realizar o atendimento ao turista, utilizando a língua estrangeira – inglês.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
<p>1. Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.</p> <p>2. Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.</p> <p>3. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).</p>	<p>1.1 Comunicar-se, de forma oral, no ambiente laboral e no atendimento ao público, utilizando a língua inglesa.</p> <p>1.2 Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se, adequados ao contexto profissional, em língua inglesa.</p> <p>2.1 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da interpretação e produção de texto da área profissional.</p> <p>2.2 Comparar e relacionar informações contidas em textos da área profissional nos diversos contextos de uso.</p> <p>2.3 Aplicar as estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos profissionais.</p> <p>2.4 Elaborar textos técnicos pertinentes à área de atuação profissional, em língua inglesa.</p> <p>3.1 Pesquisar a terminologia da habilitação profissional.</p> <p>3.2 Aplicar a terminologia da área profissional/habilitação profissional.</p> <p>3.3 Produzir pequenos glossários de equivalências (listas de termos técnicos e/ou científicos) entre português e inglês, relativos à área profissional/habilitação profissional.</p>
Bases Tecnológicas	
<p><i>Listening</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreensão auditiva de diversas situações no ambiente profissional: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone; ✓ apresentação pessoal, da empresa e/ou de projetos. <p><i>Speaking</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Expressão oral na simulação de contextos de uso profissional: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone. <p><i>Reading</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Estratégias de leitura e interpretação de textos; 	

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

Writing

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

Grammar Focus

- Compreensão e usos dos aspectos linguísticos contextualizados.

Vocabulary

- Terminologia técnico-científica;
- Vocabulário específico da área de atuação profissional.

Textual Genres

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

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

MÓDULO III – Habilitação Profissional de Técnico em TURISMO RECEPTIVO

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

III.1 GESTÃO EMPREENDEDORA EM TURISMO	
Função: Planejamento de negócios turísticos Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Acompanhar o desenvolvimento de negócios turísticos. Propor ações de marketing voltadas ao turismo receptivo.	
Atribuições Empreendedoras	
Construir redes de contatos. Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora. Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.	
Valores e Atitudes	
Estimular a proatividade. Incentivar atitudes de autonomia. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
1. Analisar os tipos de empresas e modelos de negócios empreendedores do setor de Turismo Receptivo. 2. Executar ações de marketing.	1.1 Identificar os diferentes tipos de empresas e modelos de negócios do Turismo Receptivo. 1.2 Identificar os procedimentos e a legislação para abertura de negócios turísticos. 1.3 Identificar perfil empreendedor. 2.1 Aplicar as ferramentas de marketing no desenvolvimento e promoção de negócios turísticos. 2.2 Utilizar técnicas de negociação e venda de produtos e serviços turísticos.
Bases Tecnológicas	
Gestão empresarial <ul style="list-style-type: none">• Tipos de empresas turísticas:<ul style="list-style-type: none">✓ agências de viagem e operadoras de turismo;✓ empresas de transporte;✓ meios de hospedagem;✓ organizadoras de eventos.• Modelo de negócios:<ul style="list-style-type: none">✓ micro empreendedor individual (MEI);✓ microempresa;✓ pequena e média empresa;✓ associação e cooperativa;✓ <i>startups</i>.• Legislação;• Procedimentos de abertura de empresas turísticas;	

Gestão empreendedora

- Conceito de empreendedorismo;
- Análise comportamental e perfil do empreendedor;
- Noções de plano de negócios.

Gestão de marketing

- Análise ambiental;
- Público-alvo;
- *Branding*;
- Posicionamento de mercado;
- Estratégias de marketing;
- Mix de marketing:
 - ✓ noções de plano de marketing;
 - ✓ técnicas de venda e negociação.

Gestão da vida profissional

- Elaboração de currículo;
- Portfólio profissional;
- Modelo de contrato de prestação de serviços em turismo, eventos e lazer;
- Seguridade/Previdência social e privada.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

Grupo de Formulação de Planos Curriculares - Centro Paula Souza / SP

III.2 MANIFESTAÇÕES CULTURAIS NO ESTADO DE SÃO PAULO	
Função: Serviços Turísticos Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Apresentar informações e equipamentos relacionados à cultura local e regional. Mapear manifestações culturais para elaboração de produtos e serviços turísticos regionais.	
Valores e Atitudes	
Estimular o senso de pertencimento. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar as manifestações culturais do estado de São Paulo com a atividade turística.	1.1 Identificar os tipos de patrimônio. 1.2 Identificar os instrumentos de salvaguarda e instituições de defesa do patrimônio. 1.3 Pesquisar as manifestações populares do núcleo receptor. 1.4 Identificar os tipos e dinâmicas de museus e centros culturais.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências técnicas desse componente curricular, são necessárias visitas técnicas em equipamentos e espaços culturais, tais como: museus, templos religiosos, sítios históricos e arqueológicos, entre outros. Devem ser utilizados protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
<p>Aspectos conceituais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultura: • Bens culturais; • Patrimônio: <ul style="list-style-type: none"> ✓ cultural; ✓ natural; ✓ material; ✓ imaterial; ✓ paisagem cultural. • Folclore. <p>Patrimônios culturais no estado de São Paulo</p> <p>Instituições de defesa do patrimônio</p> <ul style="list-style-type: none"> • UNESCO; • IPHAN; • CONDEPHAAT; • Órgãos municipais; • Coletivos e entidades da sociedade civil. <p>Instrumentos de salvaguarda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tombamento, registro e chancela. 	

Formação da cultura do núcleo receptor (colonização, imigração e miscigenação)

Manifestações populares do estado de São Paulo e do núcleo receptor

- Artesanato;
- Dança;
- Festa;
- Lendas;
- Superstições;
- Culinária;
- outras.

Estilos arquitetônicos

- Colonial;
- Neoclássico;
- Eclético;
- Neogótico;
- Modernista;
- Contemporâneo;
- Estudo dos estilos arquitetônicos predominantes na região receptora.

Equipamentos e espaços culturais

- Museus:
 - ✓ conceitos e tipos (Histórico; de Belas Artes; Pinacoteca; Biográficos; de ciências; ao ar livre; Comunitário/ecomuseu; Temáticos; Virtual);
- Centros culturais e pontos de cultura;
- Sítios históricos, arqueológicos e paleontológicos.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

III.3 TURISMO E MEIO AMBIENTE	
Função: Serviços Turísticos Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar aspectos ambientais e ecológicos de destinos turísticos. Apresentar informações socioambientais sobre atrativos e regiões turísticas.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Aplicar os princípios de sustentabilidade no desenvolvimento da atividade turística.	1.1 Relacionar os desafios ambientais globais e a atividade turística. 1.2 Identificar as características dos biomas do estado de São Paulo. 1.3 Identificar as unidades de conservação do estado de São Paulo e suas orientações e normas para visitação.
Orientações	
Sugere-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
<p>Aspectos conceituais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento sustentável; • Cidades sustentáveis; • Turismo responsável; • Turismo sustentável; • Ecoturismo. <p>Desafios ambientais globais do século XXI e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – Agenda 2030 da ONU</p> <p>Biomias brasileiros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características gerais e localização no estado de São Paulo. <p>Mata Atlântica no estado de São Paulo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico, localização atual e grau de preservação; • Características geológicas; • Formações florestais e ecossistemas associados; • Fauna e flora da Mata Atlântica; • Reserva da biosfera da Mata Atlântica. <p>Sistema Nacional de Unidades de Conservação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Categorias, objetivos e formas de gestão; • Principais parques nacionais. <p>Unidades de Conservação do estado de São Paulo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áreas de proteção ambiental; • Parques estaduais; 	

- Reservas extrativistas e de desenvolvimento sustentável;
- Reserva particular do patrimônio natural;
- outras.

Diretrizes e orientações para a visitação em Unidades de Conservação

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

Turismo e práticas de manejo e conservação ambiental em áreas indígenas, quilombolas e demais comunidades tradicionais

Turismo e meio ambiente em áreas urbanas

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

Visitas técnicas em áreas naturais e unidades de conservação locais e regionais

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

III.4 TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL	
Função: Planejamento e Execução de Condução de Grupos	
Classificação: Planejamento e Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Orientar turistas durante visitas e viagens. Executar procedimentos operacionais do Guia de Turismo Regional.	
Atribuições Empreendedoras	
Construir redes de contatos.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Conduzir grupos em atrativos e roteiros, respeitando as características do público e do local.	1.1 Utilizar a legislação profissional do Guia de Turismo Regional. 1.2 Sistematizar informações para construção de narrativas e orientações conforme o perfil do grupo. 1.3 Identificar os procedimentos técnicos para o guiamento em roteiros regionais.
Orientações	
<p>Para o desenvolvimento das competências técnicas, 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> <p>Para o desenvolvimento de práticas pedagógicas, considerando as atribuições empreendedoras previstas, sugere-se que o aluno elabore um portfólio virtual de apresentação (rede social) com as viagens e/ou visitas técnicas realizadas ao longo do semestre. O portfólio servirá como ferramenta de apresentação de currículo e de construção de redes de contatos.</p> <p>Utilizar protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Guia de Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características pessoais e profissionais; • Tipos de Guias de Turismo e suas funções; • Procedimentos para o credenciamento do Guia de Turismo no CADASTUR; • Legislação referente à atuação do Guia de Turismo. <p>Manuseio de mapas, guias turísticos, GPS, aplicativos de trânsito, demais instrumentos de orientação e previsão meteorológica</p> <p>Procedimentos operacionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pré excursões ou viagens <ul style="list-style-type: none"> ✓ procedimentos da agência; ✓ pasta do guia; ✓ pesquisa de localidades e elaboração de fichas técnicas com informações do destino; 	

- ✓ definição de itinerários e trajetos.
- Durante as excursões ou viagens
 - ✓ recepção ao turista;
 - ✓ documentação de passageiros;
 - ✓ etiquetagem de bagagem;
 - ✓ *speech* inicial;
 - ✓ utilização de microfones e demais equipamentos;
 - ✓ serviço de bordo;
 - ✓ parada de apoio / parada técnica e refeições;
 - ✓ visita a atrativos (orientações);
 - ✓ check-in e check-out em meios de hospedagem;
 - ✓ aplicação de opinário;
 - ✓ agradecimentos e orientações para o desembarque;
 - ✓ desembarque e verificação final do veículo;
 - ✓ outros.
- Pós excursões ou viagens
 - ✓ relatório da visita e/ou viagem;
 - ✓ prestação de contas.

Condução de grupos

- Vias públicas e ambientes internos;
- Diferentes veículos;
- Por perfil
 - ✓ grupos homogêneos e heterogêneos;
 - ✓ crianças, jovens, adultos, idosos, família, estudantes, corporativo, incentivo.
- Atendimento à pessoa com deficiência.

Comunicação na condução de grupos

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

Resolução de problemas, conflitos e situações de emergência

Práticas e vivências

- Visitas técnicas;
- Simulações.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

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

III.5 ESPANHOL INSTRUMENTAL II	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Informar, em língua estrangeira – espanhol, sobre destinos, atrativos, serviços e infraestrutura turística.	
Valores e Atitudes	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Articular o conhecimento da língua espanhola em situações de atendimento e prestação de serviços ao turista.	1.1 Utilizar a língua espanhola no atendimento ao turista em meios de hospedagem, agências de turismo, bares e restaurantes e nos procedimentos de recepção, orientação e condução de grupos. 1.2 Redigir textos simples, em espanhol, para a comunicação com clientes e prestadores de serviços.
Bases Tecnológicas	
Comunicar-se com os turistas <ul style="list-style-type: none"> • Serviços em agências de turismo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atendimento e informações sobre roteiros e pacotes turísticos; ✓ reserva de hotéis, passagem aérea e ingressos em geral; ✓ locação de veículos. • Serviços em meios de hospedagem: <ul style="list-style-type: none"> ✓ procedimentos de check-in e check-out; ✓ tipos de acomodações e serviços; ✓ atendimento ao hóspede durante a estada; ✓ atendimento telefônico e anotação e transmissão de mensagens. • Serviços de alimentação: <ul style="list-style-type: none"> ✓ modalidades de serviços; ✓ utensílios de mesa e bar; ✓ cardápios; ✓ bebidas; ✓ apresentação de conta; ✓ formas de pagamento. • Condução de grupos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ apresentação de informações sobre atrativos, cultura, gastronomia, aspectos históricos e geográficos e eventos; ✓ orientações gerais e de segurança; ✓ problemas de saúde. Noções para elaboração de textos simples em língua espanhola <ul style="list-style-type: none"> • Conteúdo para e-mails e aplicativos de mensagem instantânea; • Agendas; • Roteiros; • Programações. 	

Práticas e simulações

- Procedimentos de atendimento em aeroportos, meios de hospedagem, agências de turismo, bares e restaurantes e na condução de grupos.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

III.6 SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS	
Função: Prevenção de doenças e prestação de primeiros socorros	
Classificação: Controle	
Atribuições e Responsabilidades	
Executar as atividades turísticas de acordo com o padrão e as normas de segurança. Prestar primeiros socorros por meio de procedimentos adequados no decorrer de passeios e viagens.	
Valores e Atitudes	
Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Auxiliar, por meio de procedimentos adequados, na prestação de socorro.	1.1 Definir prioridades para o socorro básico de urgência e emergência. 1.2 Identificar a gravidade do incidente ou acidentes para providenciar a remoção e/ou transporte.
2. Utilizar as normas e padrões de segurança na atividade turística.	2.1 Orientar os clientes e/ou turistas quanto à segurança e procedimentos em caso de acidentes. 2.2 Verificar meios de apoio e locais de pronto atendimento de urgência disponíveis. 2.3 Identificar as normas técnicas da ABNT para atividade de turismo de aventura.
Orientações	
Orienta-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico. Sugere-se, também, que se desenvolvam atividades de pesquisa no site da Associação Férias Vivas: https://www.feriasvivas.org.br/ .	
Bases Tecnológicas	
Noções de anatomia humana <ul style="list-style-type: none"> • Órgãos vitais e suas funções básicas; • Noções sobre pressão arterial e frequência cardíaca. Conceitos de primeiros socorros, urgência e emergência <ul style="list-style-type: none"> • Lei sobre a omissão de socorro. Procedimentos utilizados <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 internação;
- Queimaduras (1º, 2º e 3º graus);
- Parada cardíaca e parada respiratória (manobra RCP);
- AVC – Acidente Vascular Cerebral;
- Overdose de drogas e intoxicação por álcool;
- Ataque cardíaco;
- Convulsões e epilepsia.

Imobilização de acidentados e técnicas de transporte de acidentados

Atendimento e encaminhamento de emergência

- Avaliação inicial da vítima.

Efeitos da altitude

Stress de voo (*jet lag*)

Doenças endêmicas

Doenças sexualmente transmissíveis e cuidados pessoais

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

Análise de ficha de saúde de passageiros

Normas regulamentadoras do turismo de aventura da Associação Brasileira de Normas Técnicas

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

Simulações de atendimento

Segurança do Trabalho na área de Turismo Receptivo

- Classificação e causas de acidentes no turismo:
 - ✓ análise de casos reais.
- Prevenção e combate a incêndio:
 - ✓ riscos potenciais e causas de incêndios;
 - ✓ utilização dos extintores de incêndio;
 - ✓ procedimentos para abandono dos locais de trabalho, em caso de incêndio.
- Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC e Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
- NR 5 – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA;
- Ergonomia aplicada aos Guias de Turismo:
 - ✓ condições ambientais de trabalho;
 - ✓ esforço físico intenso;
 - ✓ organização do trabalho (sobrecarga de trabalho, estresse entre outros.).
- Segurança do trabalho em veículos (estado de conservação do veículo, cintos de segurança, temperatura, higienização entre outros.).

Carga horária (horas-aula)

Teórica	40	Prática Profissional	00	Total	40 Horas-aula
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

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

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

III.7 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO RECEPTIVO	
Função: Desenvolvimento e gerenciamento de projetos da área profissional	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Assessorar em ações e projetos de turismo, em âmbitos local e regional. Desenvolver serviços e produtos turísticos e de hospitalidade em destinos turísticos.	
Atribuições Empreendedoras	
Procurar ser objetivo e claro ao falar. Explorar novos nichos ou tendências. Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.	
Valores e Atitudes	
Desenvolver a criticidade. Estimular a autoconfiança. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
Competências	Habilidades
1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.	1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros. 1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais.
2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.	2.1 Definir recursos necessários e plano de produção. 2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto. 2.3 Utilizar, de modo racional, os recursos destinados ao projeto.
3. Avaliar de forma quantitativa e qualitativa a execução e os resultados obtidos.	3.1 Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro. 3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto. 3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas. 3.4 Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.
Observação	
A apresentação descrita deverá prezar pela organização, clareza e domínio na abordagem do tema. Cada habilitação profissional definirá, por meio de regulamento específico, dentre os “produtos” a seguir, qual corresponderá à apresentação escrita do TCC, a exemplo de: Monografia; Protótipo com Manual Técnico; Maquete com respectivo Memorial Descritivo; Artigo Científico; Projeto de Pesquisa; Relatório Técnico.	
É importante que a Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23-08-2022 seja consultada para que já o cumprimento das normas e orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso.	
Orientações	
Recomenda-se o desenvolvimento de projetos locais e/ou regionais, de forma interdisciplinar, envolvendo os componentes Gestão Empreendedora em Turismo e Criatividade, Inovação e Tecnologia em Turismo Receptivo.	

Orienta-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do *trade* turístico.

Bases Tecnológicas

Referencial teórico da pesquisa

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

Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas

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

Escolha dos procedimentos metodológicos

- Cronograma de atividades;
- Fluxograma do processo.

Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho

Identificação das fontes de recursos

Organização dos dados de pesquisa

- Seleção;
- Codificação;
- Tabulação.

Análise dos dados

- Interpretação;
- Explicação;
- Especificação.

Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas

Sistemas de gerenciamento de projeto

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

Formatação de trabalhos acadêmicos

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

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

II.8 CRIATIVIDADE, INOVAÇÃO E TECNOLOGIA EM TURISMO RECEPTIVO	
Função: Estudo de produtos e serviços turísticos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Pesquisar soluções tecnológicas que viabilizem projetos e/ou empresas turísticas.	
Atribuições Empreendedoras	
Reconhecer cenários vigentes.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar cenários criativos e inovadores no setor de Turismo.	1.1 Identificar etapas do processo criativo e modelos de inovação. 1.2 Mapear soluções tecnológicas para o mercado de turismo. 1.3 Aplicar ferramentas de criatividade e inovação no setor de Tecnologia e Turismo.
Bases Tecnológicas	
<p>Conceitos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criatividade; • Inovação: <ul style="list-style-type: none"> ✓ inovação tecnológica; ✓ inovação social; ✓ entre outros. • Tecnologia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ novas tecnologias da informação e comunicação (NTICs). • Indústria criativa; • Cidades criativas. <p>Técnicas de produção de ideias e inovação</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Brainstorming</i>; • <i>Reversed brainstorming</i>; • Mapas mentais; • Checklist; • Decupagem e estruturação de ideias; • <i>Design thinking</i>; • <i>Benchmarking</i>; • Projeção de cenários; • <i>Storytelling</i>; • <i>Brainwriting</i>; • outros. <p>Soluções tecnológicas para o mercado do Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercado e comércio eletrônico: <ul style="list-style-type: none"> ✓ turismo, tecnologia e desintermediação; ✓ conceitos de negócios eletrônicos, internet, softwares e aplicativos; ✓ <i>E-business</i>, <i>E-commerce</i> e Portal eletrônico. 	

- Plataformas virtuais;
- Aplicativos e *mobile*;
- Inteligência artificial;
- Realidade virtual;
- Tour *virtual*;
- Internet das coisas.

O mercado da criatividade, inovação, tecnologia e o turismo

- Estudo de caso de empresas, instituições, projetos e/ou ações relacionadas à criatividade, inovação e tecnologia utilizados no Turismo;
- Relação entre negócios inovadores e fortalecimento do turismo regional.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

III.9 ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA	
Função: Estudo de produtos turísticos	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Cotizar produtos turísticos. Desenvolver roteiros turísticos locais e regionais.	
Atribuições Empreendedoras	
Construir redes de contatos. Reconhecer cenários vigentes.	
Valores e Atitudes	
Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
1. Estruturar roteiros turísticos locais e regionais.	1.1 Identificar o perfil do cliente. 1.2 Mapear a oferta turística. 1.3 Formatar roteiros turísticos. 1.4 Calcular preços de roteiros.
Orientações	
Para o desenvolvimento das competências técnicas, são necessárias simulações in loco, execução de roteiros locais, visitas e/ou viagens em 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.	
Orienta-se, neste componente curricular, que se utilize protocolos sanitários recomendados por órgãos oficiais, entidades representativas e empresas do <i>trade</i> turístico.	
Bases Tecnológicas	
<p>Roteiro turístico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação: <ul style="list-style-type: none"> ✓ roteiros emissivos, roteiros receptivos, roteiros organizados, roteiros espontâneos. • Tipologia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>forfait</i>⁸, excursão, <i>city tour</i>⁹, <i>walking tour</i>¹⁰, <i>city break</i>¹¹, <i>sightseeing</i> (panorâmico), monumental, <i>by night</i> e <i>tour virtual</i>¹². <p>Sistemas e fontes de informações turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redes sociais, mídias sociais e plataformas on-line; • Órgãos públicos e entidades relacionados ao Turismo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ CADASTUR, Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo, APRECESP, entre outros. <p>Planejamento de roteiros turísticos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e análise do perfil do turista e da oferta turística da localidade (hierarquização de atrativos); • Elaboração de roteiros turísticos: 	

⁸ Roteiro organizado individualmente, de acordo com as necessidades do passageiro.

⁹ Roteiro menor que apresenta os principais pontos turísticos de uma cidade.

¹⁰ Roteiro turístico realizado a pé.

¹¹ Roteiro de curta duração que envolve pernoite e visita às principais atrações de uma cidade turística.

¹² Roteiro realizado virtualmente por meio de recursos multimídia.

- ✓ itinerários, tempo de deslocamento, acessibilidade, calendário, condições ambientais, documentação, duração do roteiro, atrativos visitados, serviços (meios de transportes, hospedagem, alimentos e bebidas, Guias de Turismo, seguro assistencial de viagem, programas opcionais, entre outros);
- ✓ eventuais dificuldades para a implementação do roteiro (aspectos legais, políticos, socioculturais e ambientais).
- Análise dos aspectos de segurança do roteiro;
- Cotação e formação de preço:
 - ✓ preço neto e facial;
 - ✓ ponto de equilíbrio;
 - ✓ margem de lucro;
 - ✓ comissionamento da agência e do agente;
 - ✓ *mark-up*.
- Negociação de cortesias e tarifa de grupo;
- Promoção e comercialização de roteiros;
- Teste do roteiro;
- Avaliação e ajustes de acordo com as tendências de mercado.

Prática

- Desenvolvimento de roteiros turísticos.

Carga horária (horas-aula)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Pesquisa dos perfis e atribuições profissionais na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO – do Ministério do Trabalho e Emprego e, também, nas descrições de cargos do setor produtivo/mercado de trabalho, preferencialmente em parceria.
2. Seleção de competências, de habilidades e de bases tecnológicas, de acordo com os perfis profissionais e atribuições.
3. Consulta ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, para adequação da nomenclatura da habilitação, do perfil profissional, da descrição do mercado de trabalho, da infraestrutura recomendada e da possibilidade de temas a serem desenvolvidos.
4. Estruturação de componentes curriculares e respectivas cargas horárias, de acordo com as funções do processo produtivo. Esses componentes curriculares são construídos a partir da descrição da função profissional subjacente à ideologia

curricular, bem como pelas habilidades (capacidades práticas), pelas bases tecnológicas (referencial teórico) e pelas competências profissionais, a mobilização das diretrizes conceituais e das pragmáticas.

5. Mapeamento e catalogação das titulações docentes necessárias para ministrar aulas em cada um dos componentes curriculares de todas as habilitações profissionais.
6. Mapeamento e padronização da infraestrutura necessária para o oferecimento de cursos técnicos: laboratórios, equipamentos, instalações, mobiliário e bibliografia.
7. Estruturação dos planos de curso, documentos legais que organizam e ancoram os currículos na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional e organização curricular, aproveitamento de experiências, de conhecimentos e avaliação da aprendizagem, bem como infraestrutura e pessoal docente, técnico e administrativo.
8. Validação junto ao público interno (Unidades Escolares) e ao público externo (Mercado de Trabalho/Setor Produtivo) dos currículos desenvolvidos.
9. Estruturação e desenvolvimento de turma-piloto para cursos cujos currículos são totalmente inéditos na instituição e para cursos não contemplados pelo MEC, em seu Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
10. Capacitação docente e administrativa na área de Currículo Escolar.
11. Pesquisa e publicação na área de Currículo Escolar.

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

4.6. Enfoque Pedagógico

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

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

4.6.1. Fortalecimento das competências relativas ao Empreendedorismo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6.4. Fortalecimento das competências relativas à Matemática

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

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

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

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

4.6.5. Fortalecimento das competências relativas à Informática

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

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

4.6.6. Fortalecimento das competências relativas à Ética e Cidadania Organizacional

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Os resultados esperados para o projeto são:

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

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

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

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

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

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

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

4.7. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

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

Ao considerar que o efetivo desenvolvimento de competências implica na adoção de sistemas de ensino que permitam a verificação da aplicabilidade dos conceitos tratados em sala de aula, torna-se necessário que cada escola, atendendo às especificidades dos

cursos que oferece, crie oportunidades para que os alunos construam e apresentem um produto – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Caberá a cada escola definir, conforme **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23-08-2022**, as normas e as orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme a natureza e o perfil de conclusão da Habilitação Profissional.

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

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

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

4.7.1. Orientação

A orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso ficará por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento 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 são constituídas na mobilização e na aplicação das habilidades (práticas) e de fundamentação teórica, técnica, científica, tecnológica (bases tecnológicas).

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

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

Indústrias, Fábricas entre outras possibilidades, nas ocasiões em que esses espaços não comportarem o número total de alunos da classe, sendo, então, necessário distribuir a classe, dividindo-a em turmas).

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

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

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

4.9. Estágio Supervisionado

A Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **600** 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 **3** (três) 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 – (site: <https://www.crt03.gov.br/wp-content/uploads/2021/06/CNCT-CRT-03.pdf>), na descrição sumária das famílias ocupacionais do Ministério do Trabalho e na descrição de cargos e funções de instituições públicas e privadas.

4.11.4. Competências profissionais

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

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

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

4.11.5. Competências gerais

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

4.11.6. Competências pessoais

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

4.11.7. Atribuições e responsabilidades

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

4.11.7.1 Atribuições empreendedoras

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

4.11.8. Áreas de atividades

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

As áreas de atividades inseridas no currículo são baseadas nas ocupações relacionadas ao curso, que podem ser acessadas pelo site da CBO. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>. Acesso em: 28 set. 2022.

4.11.9. Valores e atitudes

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

4.11.10. Componentes curriculares

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

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

4.11.11. Componentes curriculares transversais

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

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

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

4.11.12. Carga horária

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

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

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

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

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

4.11.13. Aula

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

4.11.14. Aula teórica

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

4.11.15. Aula prática

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

4.11.16. Função

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

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

4.11.17. Habilidade Profissional

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

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

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

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

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

4.11.18. Bases Tecnológicas

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

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

4.11.19. Matriz curricular

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

4.11.20. Relações entre competências, habilidades e bases tecnológicas

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

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

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

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

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

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

4.11.21. Plano de Curso

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

Fontes Bibliográficas

- ALVES, Júlia Falivene. **Avaliação educacional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
- CENTRO PAULA SOUZA. **Missão, Visão, Objetivos e Diretrizes**. Disponível em: <<http://www.cpscetec.com.br/cpscetec/arquivos/2014/missao.pdf>>. Acesso em: 4 nov. 2022.

CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

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

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

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

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

CAPÍTULO 6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

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

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

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

- classificação;
- reclassificação;
- aproveitamento de estudos.

Permite também orientar/reorientar os processos de:

- recuperação contínua;
- progressão parcial.

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

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

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

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

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

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

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

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

A emissão de Menção Final e demais decisões, acerca da promoção ou retenção do aluno, refletirão a análise do seu desempenho feita pelos docentes nos Conselhos de Classe e/

ou nas Comissões Especiais, avaliando a aquisição de competências previstas para os módulos correspondentes.

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

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

SALA DE AULA – TURISMO RECEPTIVO

Descrição da Prática

ATENDIMENTO EM SERVIÇOS DE HOSPITALIDADE

- Etiqueta e boas maneiras;
- Etiqueta profissional;
- *Dress Code*;
- Pontualidade;
- Apresentações e cumprimentos;
- Formas de tratamento;
- Etiqueta social;
- Netiqueta;
- Etiqueta à mesa.

Prática pedagógica:

- Pesquisar na internet situações de etiqueta no atendimento em serviços de hospitalidade;
- Simular atendimento ao cliente com foco em comportamento e boas maneiras.
Atividade realizada em dupla ou grupo de trabalho.

ORGANIZAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS

Tipos de atividades de lazer e recreação

- Jogos
✓ competitivos e cooperativos.
- Brincadeiras;
- Gincanas.

Prática pedagógica:

- Desenvolver atividades práticas que envolvam técnicas e vivências (jogos, gincanas, brincadeiras, entre outras);

- Pesquisar materiais adequados para a execução das atividades práticas;
- Adequar espaços utilizados para as atividades práticas;
- Adequar atividades simulando os diferentes perfis de públicos.

GASTRONOMIA REGIONAL

Mise en place e demais equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação

- Pratos, talheres, taças, copos, enxoval de mesa, moletoms, toalhas, *guéridon*, *ménage*, jogo americano, saias, entre outros.
- Decoração de mesas temáticas com elementos regionais.

Prática pedagógica:

- Realizar montagem de mesa e decoração com elementos regionais.

TEORIA E TÉCNICA PROFISSIONAL DO GUIA DE TURISMO REGIONAL

Condução de grupos

- Vias públicas e ambientes internos.

Prática pedagógica: Realizar visita técnica, a partir de um roteiro elaborado pelo professor, com a distribuição de atrativos entre os alunos, que, por sua vez, terão como função elaborar o *speech* para apresentar o atrativo para o grupo e conduzir os participantes entre um atrativo e outro.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
01	Aparelho de DVD
02	Caixa de som amplificada
01	GPS
01	Máquina fotográfica digital
01	Microcomputador – Padrão CPS
02	Microfone
02	Microfone portátil de cintura
01	Projetor multimídia
01	Smart TV led 55”

Mobiliário

Quantidade	Identificação
01	Armário em aço com portas com chaves

01	Estante para livros
01	Suporte de TV
01	Tela de projeção
Acessórios	
Itens de responsabilidade da Unidade	
Quantidade	Identificação
02	Apitos
04	Balão canudo sortido PT 50UN (260)
20	Bambolês
05	Bomba para Balões/bexigas
40	Coletes – 20 de cada cor
10	Cone
08	Corda (1,80m a 2m)
02	Corda (5m)
02	Cronometro
01	Guia de viagem – América do Sul
01	Guia de viagem - Brasil
01	Kit básico de primeiros socorros
01	Mapa geográfico da América do Sul
01	Mapa geográfico do Brasil
01	Mapa geográfico do Estado de São Paulo
01	Mapa político da América do Sul
01	Mapa político do Brasil
01	Mapa político do estado de São Paulo
01	Tecido elanca branco 4 metros
01	Tecido elanca colorido 4 metros
01	Tecido elanca preto 4 metros
Utensílios	
Itens de responsabilidade da Unidade Escolar	
Quantidade	Identificação
04	Argola de guardanapo
02	Balde p/ mesa em aço inox para gelo, capacidade 1 litro, s/ alça, c/pegador
02	Bandeja aço inox, (450mm) de diâmetro, redondo, s/ alça

08	Cadeira
02	Cobre-mancha de mesa redonda
04	Colher mesa aço Aisi 430, (190) mm, esp. (1,60) mm, sem decoração
04	Colher sobremesa aço inox, (166) mm, esp. (1,20) mm, sem decoração
04	Copo long drink
04	Copo short drink
04	Copo vidro, capac. 350ml, diâmetro (67,5) mm, Alt. (140) mm, p/ cerveja, incolor
04	Copo vidro, capac. 350ml, diâmetro (8.0) cm, alt.(16.0) p/ vinho, incolor
04	Faca aço inox, sem decoração
04	Faca de peixe
04	Faca de sobremesa
04	Garfo de sobremesa
04	Garfo de mesa Aço Inox , Sem Decoração
04	Garfo de peixe
04	Guardanapo de pano
02	Mesa redonda; com tampo medindo 1500 mm
04	Prato de porcelana, (235mm), com borda, fundo, branco
04	Prato de porcelana, (300mm), com borda, raso, branco
04	Prato de sobremesa
01	Quadro branco
04	Sousplat de inox
04	Taça para água incolor
04	Taça para conhaque incolor
04	Taça para espumante incolor
04	Taça para licor incolor
04	Taça para vinho branco incolor
04	Taça para vinho tinto incolor
02	Toalha de mesa redonda
Material de Consumo	
Itens de responsabilidade da Unidade Escolar	
Quantidade	Identificação
	Papéis diversos

02	Bloco de papeis para flip chart
04	Kit pintura facial
04	Kit de pincel com esponja facial
06	Pancake maquiagem (cores sortidas)

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

Descrição da Prática

TÉCNICAS DE AGENCIAMENTO

- Técnicas de Operacionalização
- Utilização de sistemas de distribuição (GDS e portais de reserva)
 - ✓ sites e aplicativos móveis disponibilizados diretamente pelo fornecedor;
 - ✓ portais de fornecedores exclusivos para intermediadores;
 - ✓ GDS – Sistema Global de distribuição (Sabre, Galileo, Amadeus, Worldspan, entre outros);
 - ✓ *online booking tools* (OBTs).
- Cotação, reserva e orientações:
 - ✓ transportes turísticos;
 - ✓ meios de hospedagem;
 - ✓ locação de veículos;
 - ✓ pacotes turísticos;
 - ✓ cruzeiros marítimos;
 - ✓ serviços complementares:
 - receptivo (traslados, passeios, espetáculos, eventos, entre outros);
 - seguro-viagem;
 - câmbio.
- Orientação e/ou facilitação nos trâmites de documentação para viagens (passaporte, vistos, CIV, PID, autorização para viagem de menores, entre outros);
- Orientação sobre protocolos de destinos e de fornecedores turísticos quanto à prevenção de doenças contagiosas.

Prática pedagógica:

- Realizar simulações de cotação e reserva de equipamentos e serviços turísticos em sites de operadoras turísticas;
- Pesquisar sobre documentações de viagem necessárias para diferentes destinos;
- Pesquisar e simular orientações ao cliente sobre protocolos de prevenção de doenças contagiosas durante viagens turísticas.

ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA

- Planejamento de roteiros turísticos
- Pesquisa e análise do perfil do turista e da oferta turística da localidade (hierarquização de atrativos);
- Elaboração de roteiros turísticos: itinerários, tempo de deslocamento, acessibilidade, calendário, condições ambientais, documentação, duração do roteiro, atrativos visitados, serviços (meios de transportes, hospedagem, alimentos e bebidas, Guias de Turismo, seguro assistencial de viagem, programas opcionais, entre outros).
- Cotação e formação de preço
 - ✓ preço neto e facial;
 - ✓ ponto de equilíbrio;
 - ✓ margem de lucro;
 - ✓ comissionamento da agência e do agente;
 - ✓ *mark-up*.

Prática pedagógica:

- Pesquisar a oferta turística de um destino turístico do estado de São Paulo;
- Elaborar roteiro turístico para público específico;
- Cotizar roteiro turístico.

Softwares Específicos

Quantidade	Identificação
21	Sistema de gestão e reservas de hospedagem

BIBLIOGRAFIA

Eixo Tecnológico	Curso	Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Autor 3 /SOBRENOME	Autor 3 /NOME	Título	Subtítulo	Edição	Cidade	Editora	ISBN	Ano
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	ANDRADE	Nelson	BRITO	Paulo Lúcio de	JORGE	Wilson Edson	Hotel	Planejamento e projeto.	11ª Ed.	São Paulo/SP	Senac	9788539613038	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	ARAÚJO	Wilson Alves de					Turismo, Desenvolvimento Local & Meio Ambiente.	Aglomerado produtiva & indicadores de sustentabilidade	1ª Ed.	Curitiba/PR	Appris	9788547330453	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	AWAD	Hani (org.)	PIMENTEL	Giuliano (org.)			Recreação total		2ª Ed.	São Paulo/SP	Fontoura	9788583340539	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	BESSANT	John	TID	Joe			Inovação e Empreendedorismo		3ª Ed.	Porto Alegre/RS	Bookman	9788582605172	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	BESSANT	John	TID	Joe			Inovação e Empreendedorismo		3ª Ed.	Porto Alegre/RS	Bookman	9788582605172	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	BRUSADIN	Leandro					Hospitalidade e Dádiva	A alma dos lugares e a cultura do acolhimento	1ª Ed.	Curitiba/PR	Prisma	9788555075407	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	CAMPOS	Fernando Henrique	SERPA	Esmeralda Macedo	SAVIOLI	Valencia Ferraz Da Silva	Viagens Técnicas	Planejamento e formação de preços	1ª Ed.	São Paulo/SP	Érica	9788536526102	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	CASTELLI	Geraldo					Gestão Hoteleira		2ª Ed.	São Paulo/SP	Saraiva	9788547201166	2016
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	COELHO	André					Gestão de Negócios Turísticos		1ª Ed.	Rio de Janeiro/RJ	FGV	9788522514038	2014

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

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	COSTA	Flávia Roberta					Turismo e Patrimônio Cultural	Interpretação e Qualificação.	2ª Ed.	São Paulo/SP	Senac	9788579951152	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	COSTA E SILVA	Tiago Aquino da	GONÇALVES	Kaoê Giro Ferraz			Manual de lazer e recreação	O mundo lúdico ao alcance de todos.	2ª Ed.	São Paulo/SP	Phorte	9788576556633	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	COUNCIL	National Safety					Guia Rápido de Primeiros Socorros		1ª Ed.	Bragança/S P Paulista/SP	Randal Fonseca	9788587765291	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	CRAGOE	Carol Davidson					Como decifrar arquitetura	Um guia visual completo dos estilos	1ª Ed.	Rio de Janeiro/RJ	Edições de Janeiro	9788567854335	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	CZAJKOWSKI	Adriana	CZAJKOWSKI JÚNIOR	Sérgio			Eventos	Uma estratégia baseada em experiências	1ª Ed.	Curitiba/PR	Intersaberes	9788559723045	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	DA SILVA FILHO	João Bernardo	LISBOA	Andreza			Quilombolas	Resistência, história e cultura	1ª Ed.	São Paulo/SP	IBEP	9788534234986	2013
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	DÓRIA	Carlos Alberto	BASTOS	Marcelo Corrêa			A culinária caipira da paulistânia	A história e as receitas de um modo antigo de comer	1ª Ed.	São Paulo/SP	Três Estrelas	9788568493533	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	FABRICIO	Ana Carolina Baggio					Turismo, Meio Ambiente e Sustentabilidade.		1ª Ed.	Curitiba/PR	Intersaberes	9788544301104	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	FERNANDES	Caloca					Viagem gastronômica através do Brasil		11ª Ed.	São Paulo/SP	Senac São Paulo	9788539612567	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	FREITAS	Jodrian					Gestão de risco para turismo de aventura		1ª Ed.	Barueri/SP	Manole	9788520456088	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	GIL	Antonio Carlos					Como elaborar projetos de pesquisa		6ª Ed.	São Paulo/SP	Atlas	9788597012613	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	GÓES	Ronald					Pousadas e hotéis	Manual prático para Planejamento e Projeto.	1ª Ed.	São Paulo/SP	Blucher	9788521209171	2015

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

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	HADDAD	Helder	MARANGONI	Matheus			Gestão de marketing 4.0:	Casos, modelos e ferramentas	1ª Ed.	São Paulo/SP	Atlas	9788597022254	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	HOLANDA	Sérgio Buarque de	HOLLANDA	Francisco Buarque de			Caminhos e fronteiras		1ª Ed.	São Paulo/SP	Companhia das Letras	9788535928990	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	KNUPP	Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves					Fundamentos do Turismo		1ª Ed.	São Paulo/SP	Intersaberes	9788544303122	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	KUCHER	Debora	REIS	Juliana			Serviço memorável em alimentos e bebidas	Um guia para máitres e supervisores de bares e restaurantes	1ª Ed.	São Paulo/SP	Senac São Paulo	9788539626137	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	LUNA	Francisco Vidal	KLEIN	Hebert S.			História econômica e social do estado de São Paulo 1850-1950		1ª Ed.	São Paulo/SP	Imprensa Oficial - SP (IMESP)	9788540101661	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	MENDONÇA	Rita					Meio Ambiente & Natureza		1ª Ed.	São Paulo/SP	Senac	9788539602278	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	MONTENEGRO	Ines					Recepcionista de eventos	O saber, o ser, o fazer.	1ª Ed.	Fortaleza/CE	Senac Ceará	9788599723326	2016
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	NOGUEIRA	Josicleido					Atendimento de excelência		1ª Ed.	São Paulo/SP	IBCE	9788569690245	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	PAULA	Antonio Henrique Borges					Cadeia Produtiva do Turismo	Atrativos, transportes, hospedagem, alimentação, serviços, comercialização.	1ª Ed.	São Paulo/SP	SENAC	9788574583617	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	PAZINI	Raquel					Gestão de Viagem	Orientações para você abrir e administrar seu negócio	1ª Ed.	Curitiba/PR	Intersaberes	9788544300503	2014

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

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	PAZINI	Raquel					Agências de turismo	Operacionalização e comercialização de produtos e serviços turísticos	1ª Ed.	Curitiba/PR	Intersaberes	9788544300008	2014
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	PESSOA	Jadir de Morais					Cultura popular	Gestos de ensinar e aprender	1ª Ed.	São Paulo/SP	Vozes	9788532658661	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	POLITO	Reinaldo					Como Falar Corretamente e Sem Inibições		112ª Ed.	São Paulo/SP	Saraiva	9788557170650	2016
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	PORTO	Aluísio Finazzi					Patrimônio turístico do Brasil		1ª Ed	Curitiba/PR	InterSaberes	9788544301722	2015
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	PORTUGAL	Licínio da Silva.					Transporte, mobilidade e desenvolvimento urbano.		1ª Ed.	Rio de Janeiro/RJ	Elsevier	9788535287332	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	RAMOS	Anatália					Sistemas e Tecnologia da Informação no Turismo		1ª Ed.	Curitiba/PR	Prismas	978855507546	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	ROBINSON	Ken					Somos todos criativos	Os desafios para desenvolver uma das principais habilidades do futuro	1ª Ed.	São Paulo/SP	Benvirá	9788557173002	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	SENE	Eustáquio de					Geografia Geral e do Brasi	Espaço Geográfico e Globalização	3ª Ed.	São Paulo/SP	Scipione	9788526266049	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	SERPA	Esmeralda Macedo et al.					Turismo, Patrimônio e Regionalização		1ª Ed.	São Paulo/SP	Érica	9788536531427	2019
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	SIMIELLI	Maria Elena					Geoatlas		35ª. Ed.	São Paulo/SP	Ática Didático	9788508193301	2019

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

Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	SOUSA	Lucila					Primeiros socorros	Condutas técnicas	1ª Ed.	São Paulo/SP	Érica	97885365272	2018
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	TAVARES	Adriana	CHIMENTI	Silvia			Guia de turismo: o profissional e a profissão.		5ª Ed.	São Paulo/SP	Senac São Paulo	9788539610594	2017
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	TAVARES	Adriana	CHIMENTI	Silvia			Roteiro turístico:	É assim que se faz	1ª Ed.	São Paulo/SP	Senac São Paulo	9786555360493	2020
Turismo, Hospitalidade e Lazer	Técnico em Turismo Receptivo	ZITTA	Carmem					Organização de eventos	Da ideia à realidade	6ª Ed.	Brasília	Senac Distrito Federal	9788562564482	2018

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 a seguinte ordem de prioridade, em conformidade com o Art. 52 da Deliberação CEE nº 207/2022:

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

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

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

TITULAÇÕES DOCENTES POR COMPONENTE CURRICULAR

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Análise e Projeto de Sistemas• Tecnologia em Banco de Dados• Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Digitais• Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas• Tecnologia em Desenvolvimento de Software• Tecnologia em Desenvolvimento para Web• Tecnologia em Desenvolvimento Web• Tecnologia em Gerenciamento de Redes de Computadores• Tecnologia em Gestão da(de) Tecnologia da Informação• Tecnologia em Gestão de Sistemas de Informação• Tecnologia em Informática• Tecnologia em Informática - Banco de Dados• Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados• Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados e Redes de Computadores• Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios• Tecnologia em Informática - Ênfase em Redes de Computadores• Tecnologia em Informática - Modalidade (de) Gestão Financeira
--	--

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Informática - Modalidade Gestão da Produção Industrial• Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados• Tecnologia em Informática e Negócios• Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios• Tecnologia em Informática para Negócios• Tecnologia em Jogos Digitais• Tecnologia em Negócios da Informação• Tecnologia em Processamento de Dados• Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações• Tecnologia em Redes de Computadores• Tecnologia em Segurança da Informação• Tecnologia em Segurança do Trabalho• Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação• Tecnologia em Sistema(s) para Internet• Tecnologia em Técnicas Digitais• Tecnologia em Web• Tecnologia em Web Design• Tecnologia em Web Design e E-Commerce
<p>ATENDIMENTO EM SERVIÇOS DE HOSPITALIDADE</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria

	<ul style="list-style-type: none">• Administração Hoteleira• Hotelaria• Lazer e Turismo• Tecnologia em Administração de Eventos• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Eventos• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Eventos• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Hotelaria Hospitalar• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>CRIATIVIDADE, INOVAÇÃO E TECNOLOGIA EM TURISMO RECEPTIVO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Artes e Design• Comercialização e Mercadologia ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Comunicação Mercadológica

- Comunicação Mercadológica ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Comunicação Social
- Comunicação Social com Habilitação em Cinema
- Comunicação Social com Habilitação em Jornalismo
- Comunicação Social com Habilitação em Midialogia
- Comunicação Social com Habilitação em Produção Editorial
- Comunicação Social com Habilitação em Publicidade e Propaganda
- Comunicação Social com Habilitação em Rádio e Televisão
- Comunicação Social com Habilitação em Relações Públicas
- Estudos de Mídia
- Jornalismo
- Marketing
- Midialogia
- Mídias Digitais
- Multimeios
- Multimídia
- Propaganda e Marketing
- Propaganda, Publicidade e Criação - Habilitação em Marketing em Propaganda e Publicidade
- Publicidade e Propaganda
- Publicidade, Propaganda e Criação
- Publicidade, Propaganda, Criação e Produção

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Criação e Produção Publicitária• Tecnologia em Gestão de Marketing• Tecnologia em Gestão Mercadológica• Tecnologia em Marketing• Tecnologia em Marketing de Varejo• Tecnologia em Marketing Gerencial• Tecnologia em Produção Publicitária• Tecnologia em Publicidade, Propaganda e Marketing
<p>DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO RECEPTIVO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Comércio Exterior• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração - Habilitação em Marketing• Administração - Habilitação em Mercados Internacionais• Administração de Empresas• Administração de Empresas e Negócios• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Geral• Ciências Administrativas• Hotelaria• Lazer e Turismo• Tecnologia em Administração Hoteleira

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>ESPAÑHOL INSTRUMENTAL I e II</p>	<ul style="list-style-type: none">• Letras - Neolatinas (G/LP)• Letras com Habilitação em Espanhol• Letras com Habilitação em Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Espanhol com as Respectives Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas (LP)

	<ul style="list-style-type: none">• Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Português e Língua Espanhola Moderna com as Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa e Língua Espanhola e Literatura Espanhola (LP)• Letras com Habilitação em Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol• Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol• Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol• Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol (LP)• Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)• Língua Estrangeira Espanhol (Portaria CEE nº 205/2006)• Secretariado Executivo• Secretariado Executivo Bilíngue• Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol• Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol (LP)• Secretariado Executivo Trilíngue
--	---

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

	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Geral• Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Análise de Sistemas• Administração - Habilitação em Comércio Exterior• Administração - Habilitação em Comércio Internacional• Administração - Habilitação em Finanças e Controladoria• Administração - Habilitação em Gestão de Negócios• Administração - Habilitação em Gestão de(em) Sistemas de Informação• Administração - Habilitação em Gestão Empresarial e Estratégica• Administração - Habilitação em Gestão Empresarial e Negócios• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração - Habilitação em Marketing• Administração - Habilitação em Mercados Internacionais• Administração - Habilitação em Sistema(s) de Informação• Administração de Empresas• Administração de Empresas e Negócios• Administração de(em) Recursos Humanos
--	---

- Administração Geral
- Administração Geral - Ênfase em Marketing
- Administração Pública
- Ciências Administrativas
- Ciências Contábeis
- Ciências Contábeis e Atuariais
- Ciências Econômicas
- Ciências Econômicas com Ênfase em Comércio Internacional
- Ciências Econômicas e Administrativas
- Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis
- Ciências Jurídicas
- Ciências Jurídicas e Sociais
- Ciências Sociais
- Ciências Sociais (LP)
- Direito
- Economia
- Estudos Sociais com Habilitação em Educação Moral e Cívica (LP)
- Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP)
- Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)
- Filosofia
- Filosofia (LP)
- Gestão de Políticas Públicas
- História
- História (LP)
- Pedagogia
- Pedagogia (LP)
- Psicologia

	<ul style="list-style-type: none">• Psicologia (LP)• Relações Internacionais• Sociologia• Sociologia (LP)• Sociologia e Política• Sociologia e Política (LP)• Tecnologia em Comercio Exterior• Tecnologia em Comércio Internacional• Tecnologia em Gestão de Comercio Exterior• Tecnologia em Gestão de Negócios e Finanças• Tecnologia em Gestão Empresarial• Tecnologia em Gestão Estratégica das Organizações - Foco em Gestão Financeira• Tecnologia em Negócios Imobiliários• Tecnologia em Planejamento Administrativo• Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica• Tecnologia em Processos Gerenciais• Tecnologia em Produção (da/de Produção)• Tecnologia em Produção Industrial
EVENTOS E TURISMO REGIONAL	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Hotelaria

- Administração em Turismo
- Administração em Turismo e Hotelaria
- Administração Hoteleira
- Comunicação Social com Habilitação em Relações Públicas
- Hotelaria
- Hotelaria ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Secretariado
- Secretariado ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Secretariado Executivo
- Tecnologia em Administração de Eventos
- Tecnologia em Administração Hoteleira
- Tecnologia em Eventos
- Tecnologia em Formação de Secretariado
- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Eventos
- Tecnologia em Gestão de Turismo
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão Hoteleira
- Tecnologia em Hotelaria
- Tecnologia em Secretariado
- Tecnologia em Secretariado Bilíngue
- Tecnologia em Secretariado Executivo

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

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo com Habilitação em Meios de Hospedagem• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>GASTRONOMIA REGIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Hoteleira• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Hotelaria• Lazer e Turismo• Nutrição

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Administração de Eventos• Tecnologia em Administração de Restaurantes• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Eventos• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão Hoteleira• Tecnologia em Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>GEOGRAFIA E MOBILIDADE APLICADAS AO TURISMO REGIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP)• Geografia• Geografia (LP)• História• História (LP)

	<ul style="list-style-type: none">• História com Habilitação em Geografia (LP)• Lazer e Turismo• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>GESTÃO EMPREENDEDORA EM TURISMO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Administração - Habilitação em Administração de Empresas• Administração - Habilitação em Administração Geral• Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira

- Administração - Habilitação em Comércio Exterior
- Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo
- Administração - Habilitação em Marketing
- Administração - Habilitação em Mercados Internacionais
- Administração de Empresas
- Administração de Empresas e Negócios
- Administração de Sistemas de Informação
- Administração em Hotelaria
- Administração em Turismo
- Administração em Turismo e Hotelaria
- Administração Geral
- Administração Hoteleira
- Ciências Administrativas
- Ciências Contábeis
- Ciências Contábeis e Atuariais
- Ciências Econômicas
- Ciências Econômicas com Ênfase em Comércio Internacional
- Ciências Econômicas e Administrativas
- Ciências Gerenciais e Orçamentárias
- Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis
- Economia
- Hotelaria
- Lazer e Turismo
- Tecnologia em Administração de Eventos
- Tecnologia em Administração Hoteleira
- Tecnologia em Eventos

- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Eventos
- Tecnologia em Gestão de Finanças
- Tecnologia em Gestão de Serviços e Negócios
- Tecnologia em Gestão de Turismo
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão Empresarial
- Tecnologia em Gestão Empresarial - Comércio Exterior
- Tecnologia em Gestão Hoteleira
- Tecnologia em Hotelaria
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios
- Tecnologia em Informática - Modalidade (de) Gestão Financeira
- Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios
- Tecnologia em Lazer e Turismo
- Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica
- Tecnologia em Planejamento e Programação Econômica
- Tecnologia em Processos Gerenciais
- Tecnologia em Turismo
- Tecnologia em Turismo e Hospitalidade

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>HISTÓRIA APLICADA AO TURISMO REGIONAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Ciências Sociais• Ciências Sociais (LP)• Ciências Sociais com Habilitação em História (LP)• Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)• História• História (LP)• Lazer e Turismo• Sociologia• Sociologia (LP)• Sociologia e Política• Sociologia e Política (LP)• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Turismo

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>INGLÊS INSTRUMENTAL</p>	<ul style="list-style-type: none">• Inglês (LP)• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras - Tradutor e Intérprete• Letras com Habilitação de Tradutor/Inglês• Letras com Habilitação em Inglês (LP)• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas Correspondentes (LP)• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua e Literatura Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa com as Respectivas Literaturas (LP)

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

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

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

- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas
- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)
- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa com as Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Linguística
- Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Linguística
- Letras com Habilitação em Linguística (LP)
- Letras com Habilitação em Português
- Letras com Habilitação em Português (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Alemão
- Letras com Habilitação em Português e Alemão (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Francês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Inglês
- Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Italiano (LP)

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

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

- Licenciatura em Língua Portuguesa (Equivalente à Licenciatura - Indicação CEE nº 177/2019)
- Linguística (G/LP)
- Secretariado
- Secretariado - Habilitação em Inglês
- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Português
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol

	<ul style="list-style-type: none">• Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol• Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol (LP)• Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês• Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado• Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Marketing• Tecnologia em Formação de Secretário• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português
<p>MANIFESTAÇÕES CULTURAIS NO ESTADO DE SÃO PAULO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Arquitetura• Arquitetura e Urbanismo• Artes Cênicas• Artes Plásticas• Artes Plásticas e Desenho (LP)• Artes Visuais• Artes Visuais (LP)• Ciências Sociais• Ciências Sociais (LP)

- Desenho
- Desenho e Plástica
- Desenho e Plástica (LP)
- Educação Artística (LP)
- Educação Artística com Habilitação em Artes Cênicas
- Educação Artística com Habilitação em Artes Cênicas (LP)
- Educação Artística com Habilitação em Artes Plásticas
- Educação Artística com Habilitação em Desenho
- Educação Artística com Habilitação em Música
- História
- História (LP)
- Lazer e Turismo
- Música
- Sociologia
- Sociologia (LP)
- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Turismo
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Lazer e Turismo
- Tecnologia em Turismo
- Tecnologia em Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Turismo e Hotelaria

	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo • Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Turismo com Ênfase em Hotelaria • Turismo e Hotelaria • Turismo e Meio Ambiente
<p style="text-align: center;">MEIOS DE HOSPEDAGEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo • Administração Hoteleira • Hotelaria • Tecnologia em Administração Hoteleira • Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria • Tecnologia em Gestão de Turismo • Tecnologia em Gestão Hoteleira • Tecnologia em Hotelaria • Tecnologia em Turismo • Tecnologia em Turismo e Hospitalidade • Tecnologia em Turismo e Hotelaria • Turismo • Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Turismo e Hotelaria
<p style="text-align: center;">ORGANIZAÇÃO DE ATIVIDADES RECREATIVAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Administração - Habilitação em Administração Hoteleira • Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria • Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo • Administração em Hotelaria • Administração em Turismo

- Administração em Turismo e Hotelaria
- Administração Hoteleira
- Ciências da Atividade Física
- Ciências do Esporte
- Educação Física
- Educação Física (LP)
- Esporte
- Hotelaria
- Lazer e Turismo
- Tecnologia em Administração de Eventos
- Tecnologia em Administração Hoteleira
- Tecnologia em Esportes
- Tecnologia em Eventos
- Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas
- Tecnologia em Gestão de Eventos
- Tecnologia em Gestão de Turismo
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade
- Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria
- Tecnologia em Gestão Desportiva e de Lazer
- Tecnologia em Gestão Hoteleira
- Tecnologia em Hotelaria
- Tecnologia em Lazer e Recreação
- Tecnologia em Lazer e Turismo
- Tecnologia em Turismo
- Tecnologia em Turismo com Habilitação em Meios de Hospedagem
- Tecnologia em Turismo e Hospitalidade

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza / SP

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM TURISMO RECEPTIVO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Comércio Exterior• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração - Habilitação em Marketing• Administração - Habilitação em Mercados Internacionais• Administração de Empresas• Administração de Empresas e Negócios• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Geral• Ciências Administrativas• Hotelaria• Lazer e Turismo• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria

	<ul style="list-style-type: none">• 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 Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Hoteleira• Lazer e Turismo• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Gestão de Turismo

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
<p>SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS</p>	<ul style="list-style-type: none">• Arquitetura com Especialização em Segurança do Trabalho• Arquitetura e Urbanismo com Especialização em Segurança do Trabalho• Biologia• Biologia (LP)• Biomedicina• Bioquímica• Bioquímica ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)• Ciências com Habilitação em Biologia• Ciências com Habilitação em Biologia (LP)• Ciências Farmacêuticas• Educação Física• Educação Física (LP)

	<ul style="list-style-type: none">• Enfermagem• Enfermagem ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Enfermagem (LP)• Enfermagem e Obstetrícia• Engenharia com Especialização em Segurança do Trabalho (Qualquer Engenharia)• Farmácia• Farmácia ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Farmácia Bioquímica Industrial• Farmácia e Bioquímica• Farmácia Industrial• Medicina• Segurança do Trabalho ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
<p>TÉCNICAS DE AGENCIAMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Habilitação em Administração Hoteleira• Administração - Habilitação em Gestão Turística e Hotelaria• Administração - Habilitação em Hotelaria e Turismo• Administração em Hotelaria• Administração em Turismo• Administração em Turismo e Hotelaria• Administração Hoteleira• Hotelaria• Hotelaria ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Administração Hoteleira• Tecnologia em Gestão de Empreendimentos de Turismo e Hotelaria

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

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Gestão de Empresas Turísticas• Tecnologia em Gestão de Turismo• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Gestão de Turismo e Hotelaria• Tecnologia em Lazer e Turismo• Tecnologia em Turismo• Tecnologia em Turismo com Habilitação em Meios de Hospedagem• Tecnologia em Turismo e Hospitalidade• Tecnologia em Turismo e Hotelaria• Turismo• Turismo ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) - Cred. no Min. do Turismo (Guia de Turismo Regional ou de Excursão Nacional e América do Sul)• Turismo com Ênfase em Hotelaria• Turismo e Hotelaria• Turismo e Meio Ambiente
TURISMO E MEIO AMBIENTE	<ul style="list-style-type: none">• Biologia• Biologia (LP)• Ciências Ambientais• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (LP)• Engenharia Agrícola e Ambiental• Engenharia Ambiental• Engenharia Ambiental e Sanitária• Engenharia Ambiental e Urbana• Engenharia Biotecnológica• Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos

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

Este quadro apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos e atribuição

de aulas, a unidade escolar deverá consultar o site Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência.

Profissionais na Unidade Escolar

- Diretor de Escola Técnica;
- Diretor de Serviço – Área Administrativa;
- Diretor de Serviço – Área Acadêmica;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;
- Coordenador de Projetos Responsável pelo Apoio e Orientação Educacional;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.

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

CAPÍTULO 9 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 segundo módulo, o aluno fará jus ao Certificado de **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO**.

Ao completar os **3** módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO**, e o **Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP** pertinente ao Eixo Tecnológico de “**Turismo, Hospitalidade e Lazer**”.

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

PARECER TÉCNICO

Fundamentação Legal: Deliberação CEE n.º 207/2022 e Indicação CEE n.º 215/2022			
Processo Centro Paula Souza n.º		N.º de Cadastro (MEC/CIE)	

1. Identificação da Instituição de Ensino			
1.1. Nome e Sigla			
Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - CEETEPS			
1.2. CNPJ			
62823257/0001-09			
1.3. Logradouro			
Rua dos Andradas			
Número	140	Complemento	
CEP	01208-000	Bairro	Santa Ifigênia
Município	São Paulo – SP		
Endereço Eletrônico			
Website	http://www.cps.sp.gov.br/		
1.4. Autorização do curso			
Órgão Responsável	Unidade de Ensino Médio e Técnico/CEETEPS		
Fundamentação legal	Supervisão delegada: Resolução SE/SP nº 78, de 07-11-2008.		
1.5. Unidade de Ensino Médio e Técnico			
Coordenador	Almério Melquíades de Araujo		
e-mail	almerio.araujo@cps.sp.gov.br		
Telefone do diretor(a)	(11) 3324-3969		
1.6. Dependência Administrativa			
Estadual/Municipal/Privada	Estadual		
1.7. Ato de Fundação/Constituição		Decreto Lei Estadual	
1.8. Entidade Mantenedora			
CNPJ	62823257/0001-09		
Razão Social	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza		

Natureza Jurídica	Autarquia estadual
Representante Legal	Laura M. J. Laganá
Ano de Fundação/Constituição	1969
2. Curso	
2.1. Curso: novo, autorizado ou autorizado e em funcionamento.	
Curso autorizado e em funcionamento.	
2.2. Curso presencial ou na modalidade a distância	
Curso presencial	
2.3. ETECs/município que oferecem o curso	
2.4. Quantidade de vagas ofertadas	
30 a 40 vagas (por turma)	
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)	
Diurno / Noturno	
2.6. Denominação do curso	
Habilitação Profissional de Técnico em Turismo Receptivo	
2.7. Eixo Tecnológico	
Turismo, Hospitalidade e Lazer	
2.8. Formas de oferta	
Ensino Técnico Concomitante/Subsequente ao Ensino Médio.	
2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso.	
1200 horas, ou 1500 horas-aula	
3. Análise do Especialista	
3.1. Justificativa e Objetivos	
A justificativa e objetivos estão de acordo com os dados mais recentes sobre a área e atendem à Indicação CEE 215/2022.	
3.2. Requisitos de Acesso	
Os requisitos de acesso são adequados aos critérios da instituição educacional.	
3.3. Perfil Profissional de Conclusão	
O perfil de conclusão proposto para a Habilitação Profissional de Técnico em Turismo Receptivo está de acordo com a natureza de formação da área na Classificação Brasileira de Ocupações. As competências e atribuições desse profissional estão adequadas ao mercado de trabalho. A descrição das áreas de atuação, também, está pertinente, conforme segue:	

O **TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO** é o profissional que acolhe, informa e assiste o turista em núcleos receptivos. Atua no atendimento e na comercialização de produtos e serviços em empresas de hospitalidade da cadeia produtiva do Turismo. Planeja e executa atividades recreativas, roteiros histórico-culturais, naturais, educativos, entre outros, de acordo com a vocação turística do destino. Identifica e seleciona os equipamentos e atrativos turísticos para a elaboração de roteiros e projetos turísticos. Presta serviços junto ao setor de eventos, bem como identifica oportunidades empreendedoras de acordo com as tendências de mercado.

Área de Atuação / Mercado de Trabalho

❖ Parques temáticos; Cruzeiros marítimos; Restaurantes e bares; Agências de Viagens; Meios de Hospedagem; Operadoras de Turismo; Guia de Turismo Regional; Transportadoras turísticas; Convention & Visitors Bureaux; Órgãos públicos ligados ao Turismo; Empresas organizadoras de eventos; Equipamentos culturais e de entretenimento; Parques naturais e áreas de proteção ambiental; Terminais rodoviários, portuários e aeroportuários.

3.4. Organização Curricular

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

3.4.1. Proposta de Estágio

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

3.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

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

3.6. Critérios de Avaliação

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

3.7. Instalações e Equipamentos

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

3.8. Pessoal Docente e Técnico

Os docentes são contratados mediante concurso público ou processo seletivo. O plano de curso indica os requisitos de formação e qualificação, que atendem à Deliberação CEE 162/2018, alterada pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 157/2016, revogada pela Indicação CEE 213/2021.

3.9. Certificado(s) e Diploma

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

4. Parecer do Especialista

Sou favorável à **implantação** da **Habilitação Profissional de Técnico em Turismo Receptivo** na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas para a implantação do curso e que a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho.

5. Qualificação do Especialista

5.1. Nome

Sandro Marcelo Cobello

RG	21.647.222-2	CPF	150.517.458-90
----	--------------	-----	----------------

Registro no Conselho Profissional da Categoria

5.2. Formação Acadêmica

Pós-Graduação em Gestão Mercadológica em Turismo e Hotelaria ECA USP

Bacharel em Ciências Contábil – Universidade de Sorocaba

Técnico em Turismo e Hotelaria – Etec São Roque

Doutoramento em Turismo Patrimônio Território – Universidade de Coimbra, Portugal

5.3. Experiência Profissional

-X-X-X-X-

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 01-09-2022

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Dário Luiz Martins**, R.G. 24.617.929-6 e **Robson Fernando Gomes da Silva**, R.G. 32.017.728-2, 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 MONITOR DE RECREAÇÃO 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, 01 de setembro de 2022.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO

A Supervisão Educacional do Centro Paula Souza, na situação de delegada pela Resolução SE 78/2008 e nos termos da Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022, 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 MONITOR DE RECREAÇÃO 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 04-10-2022.

São Paulo, 03 de outubro de 2022.

**Amneris Ribeiro
Caciatori**

R.G. 29.346.971-4

**Gestora de Supervisão
Educacional**

Dário Luiz Martins

R.G. 24.617.929-6

**Gestor de Supervisão
Educacional**

**Robson Fernando Gomes
da Silva**

R.G. 32.017.728-2

**Gestor de Legislação e
Informação**

PORTARIA CETEC Nº 2447, DE 04-10-2022

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, na Resolução SE 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, na Deliberação CEE 207/2022 e na Indicação CEE 215/2022, no Parecer CEE nº 269/2022 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - Fica aprovado, nos termos da seção IV-A da Lei 9394/96 e dos itens 1.8 e 1.15 da Indicação CEE 215/2022, o Plano de Curso da **Habilitação Profissional de Técnico em Turismo Receptivo, incluindo as Qualificações Profissionais de Monitor de Recreação e de Guia de Turismo Regional/SP.**

Artigo 2º - O curso referido no artigo anterior está autorizado a ser implantado na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 4-10-2022.

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

São Paulo, 05 de outubro de 2022.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 05-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.

ANEXO - MATRIZES CURRICULARES

MATRIZ CURRICULAR												
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER					Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO					Plano de Curso	814
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Parecer CEE 269/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2447, de 4-10-2022, publicada no Diário Oficial de 5-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.												
MÓDULO I				MÓDULO II					MÓDULO III			
Componentes Curriculares				Componentes Curriculares					Componentes Curriculares			
Carga Horária (Horas-aula)				Carga Horária (Horas-aula)					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	100	00	100	III.1 – Gestão Empreendedora em Turismo	40	00	40	
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.2 – Técnicas de Agenciamento	00	100	100	III.2 – Manifestações Culturais no Estado de São Paulo	60	00	60	
I.3 – Aplicativos Informatizados	00	60	60	II.3 – Meios de Hospedagem	60	00	60	III.3 – Turismo e Meio Ambiente	60	00	60	
I.4 – Fundamentos do Turismo	100	00	100	II.4 – Eventos e Turismo Regional	00	60	60	III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional	00	100	100	
I.5 – Atendimento em Serviços de Hospitalidade	00	60	60	II.5 – Gastronomia Regional	00	60	60	III.5 – Espanhol Instrumental II	40	00	40	
I.6 – Geografia e Mobilidade Aplicadas ao Turismo Regional	100	00	100	II.6 – Espanhol Instrumental I	40	00	40	III.6 – Segurança e Primeiros Socorros	40	00	40	
				II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo Receptivo	40	00	40	III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo Receptivo	00	60	60	
I.7 – Organização de Atividades Recreativas	00	100	100	II.8 – Inglês Instrumental	40	00	40	III.8 – Criatividade, Inovação e Tecnologia em Turismo Receptivo	40	00	40	
TOTAL	280	220	500	TOTAL	280	160	500	III.9 – Roteirização Turística	00	60	60	
								TOTAL	280	220	500	
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO					MÓDULOS I + II + III Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO			
Total da Carga Horária Teórica		840 horas-aula					Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas			
Total da Carga Horária Prática		660 horas-aula					Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado.			
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.											

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

MATRIZ CURRICULAR														
Eixo Tecnológico	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO (2,5)				Plano de Curso	814				
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Parecer CEE 269/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2447, de 4-10-2022, publicada no Diário Oficial de 5-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.														
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		100	00	100	III.1 – Gestão Empreendedora em Turismo		50	00	50
I.2 – Ética e Cidadania Organizacional		50	00	50	II.2 – Técnicas de Agenciamento		00	100	100	III.2 – Manifestações Culturais no Estado de São Paulo		50	00	50
I.3 – Aplicativos Informatizados		00	50	50	II.3 – Meios de Hospedagem		50	00	50	III.3 – Turismo e Meio Ambiente		50	00	50
I.4 – Fundamentos do Turismo		100	00	100	II.4 – Eventos e Turismo Regional		00	50	50	III.4 – Teoria e Técnica Profissional do Guia de Turismo Regional		00	100	100
I.5 – Atendimento em Serviços de Hospitalidade		00	50	50	II.5 – Gastronomia Regional		00	50	50	III.5 – Espanhol Instrumental II		50	00	50
I.6 – Geografia e Mobilidade Aplicadas ao Turismo Regional		100	00	100	II.6 – Espanhol Instrumental I		50	00	50	III.6 – Segurança e Primeiros Socorros		50	00	50
					II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo Receptivo		50	00	50	III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Turismo Receptivo		00	50	50
I.7 – Organização de Atividades Recreativas		00	100	100	II.8 – Inglês Instrumental		50	00	50	III.8 – Criatividade, Inovação e Tecnologia em Turismo Receptivo		50	00	50
TOTAL		300	200	500	TOTAL		300	200	500	III.9 – Roteirização Turística		00	50	50
										TOTAL		300	200	500
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de MONITOR DE RECREAÇÃO				MÓDULOS I + II + III Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de GUIA DE TURISMO REGIONAL/SP Habilitação Profissional de TÉCNICO EM TURISMO RECEPTIVO						
Total da Carga Horária Teórica		900 horas-aula				Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas						
Total da Carga Horária Prática		600 horas-aula				Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado.						
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.													