

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**Secretaria de Estado de Educação**  
**Subsecretaria de Educação Básica**

**PLANO DE CURSO**  
**CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO**  
**EM EVENTOS**

**BRASÍLIA – DF**  
**2020**

**IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>	TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
<b>BASE LEGAL</b>	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos CNCT/MEC/2016 - Portaria MEC nº 870, de 16 de julho de 2008, com base no Parecer CNE/CEB nº 11/2008 e na Resolução CNE/CEB nº 3/2008; Resolução nº 1/2018-CEDF, alterada pela Resolução nº 2/2019-CEDF; Guia FIC 4º edição – Portaria MEC nº 12/2016; Resolução CNE/CEB nº 1 de 2005; Decreto Federal nº 5.622/2005 Decreto Federal nº 5.154/2004; Resolução CNE/CEB nº 04/1999 e Lei Federal nº 9.394/1996. Resolução 1/2018 CEDF.
<b>HABILITAÇÃO PROFISSIONAL</b>	Técnico de nível médio de Técnico em Eventos
<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	Mestre de Cerimônias
<b>MODALIDADE</b>	Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	800 Horas

**Documento revisado pela Equipe da Gerência de Acompanhamento da Educação Profissional GEP/DIEP, da Subsecretaria de Educação Básica (SUBEB), da Secretaria de Estado da Educação do Distrito Federal (SEEDF).**

Setor Bancário Norte, Edifício Phenícia, Quadra 02, Bloco “C”, 8º Andar - Brasília – DF – CEP: 70.040-020  
Fone: (61) 3901-2596

## SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	4
1. JUSTIFICATIVA PARA OFERTA DO CURSO	5
2. OBJETIVOS DO CURSO	6
3. METODOLOGIAS DE ENSINO ADOTADAS	7
4. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO	10
5. PERFIL PROFISSIONAL E DAS SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS	10
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	11
7. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS	24
8. PLANO DE PERMANÊNCIA E ÊXITO ESCOLAR DOS ESTUDANTES	26
9. AVALIAÇÃO DO CURSO	27
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	28
11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO	30
12. RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS	30
13. PRÁTICAS PROFISSIONAIS	31
14. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	32

## **APRESENTAÇÃO**

Trata o presente documento do Plano de Curso do curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos, a ser desenvolvido como parte da estratégia de fortalecimento da Política de Educação Profissional, por Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, que apresentarem as condições previstas em documento específico.

O curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos se apresenta como uma possibilidade de formação de jovens e adultos, alinhada com as demandas de formação técnica no Distrito Federal, visando formar profissionais com as competências necessárias, considerando o atual cenário, no que diz respeito às demandas de técnicos no Distrito Federal, quais sejam projetando, planejando, organizando, coordenando, executando e avaliando os serviços de apoio técnico e logístico a eventos de diversas classificações e tipologias. Ele também atuará conforme as normas de cerimonial e protocolo, operação das ferramentas de marketing e de divulgação de eventos, execução de procedimentos de recepção e encaminhamentos demandados por eventos, coordenação de decoração de ambientes e armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos.

O presente Plano de Curso seguirá as orientações normativas nos âmbitos Federal e Distrital, a saber: Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica (BRASIL, 2013), Resolução CNE/CEB N° 6, de 20 de setembro de 2012 (BRASIL, 2012), Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), a Resolução n° 1/2018 - CEDF, alterada pela Resolução n° 2/2019-CEDF.

Dessa forma, o Plano de Curso aprovado pelo Conselho de Educação do Distrito Federal (CEDF), configura-se como um documento norteador do trabalho pedagógico para a formação profissional de técnicos, capazes de atuar com competência e ética, em diferentes contextos sociais, vinculados à sua área.

Para isso, o documento apresenta a justificativa que fundamenta a oferta do curso em tela, estabelece seu objetivo central e os objetivos específicos, bem como a metodologia indicada para o alcance dos mesmos. Na sequência, o documento lista os principais requisitos para o ingresso de estudantes e o perfil esperado do profissional ao término do curso. Esses tópicos fundamentam o item referente à organização curricular, e encaminham para o item que define a avaliação das aprendizagens e o plano de permanência e êxito escolar dos estudantes.

## 1. JUSTIFICATIVA

O curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e já foi autorizado pelo Conselho de Educação do Distrito Federal - CEDF, como parte de uma política de ampliação da Educação Profissional, por meio de adesão da Secretaria de Educação do Distrito Federal com o Ministério de Educação - MEC. Agora está sendo atualizado, com as devidas alterações, de forma que possa ser ofertado pela SEEDF, com ou sem adesão a programas distrital ou federal.

Dito isso, o Distrito Federal possui grande potencial para o segmento turístico de negócios e eventos, principalmente pela sua localização central, o que contribui para o desenvolvimento local. Isso se dá principalmente por dois motivos: o turista de eventos tem um perfil de realizar gastos mais elevados do que os turistas de outros segmentos; e os espaços de eventos contratam mais funcionários para os postos de trabalho que os demais setores.

Um turista de eventos gasta em média 92 dólares a mais que um turista que vem apenas a lazer, de acordo com uma Pesquisa da Fundação Getúlio Vargas realizada entre março e agosto de 2014. Outro fator importante é que esse tipo de turista vem em períodos de baixas temporadas, o que diminui a oscilação de receitas. Desse modo aumentam também os investimentos em qualificação e infraestrutura locais justificando o cenário promissor do setor de eventos.

Já em termos de geração de empregos, de acordo com a Federação Brasileira de *Convention & Visitors Bureau*, no Brasil, são contratados em média 07 funcionários a mais para cada empreendimento. Possibilitando, assim, a formação de novos profissionais e a inserção desses no mercado que se encontra em crescimento e expansão, principalmente no DF.

Atualmente o DF possui mais de 460 espaços para realização dos mais diferentes tipos de eventos. Esse cenário promissor constitui um ambiente favorável a novos negócios e eventos. Para uma melhora nesse panorama e o contínuo aumento é importantíssimo, em prol do turismo no DF, qualificar e aumentar os profissionais que atuam na área de eventos. Foi o que apontou um estudo em 2007 do SEBRAE/DF e validado pela governança local e pelo Brasília *Convention & Visitors Bureau* no Plano de Desenvolvimento Preliminar do Arranjo Produtivo Local de Turismo – DF.

Em virtude disso e da enorme gama de possibilidades de ações, da importância de eventos para o DF e anelando a somar a oferta de turismo, onde podemos inserir diversos segmentos dos prestadores de eventos, o Curso Técnico em Eventos, desenvolvido pela Secretaria de Estado de Educação do DF, direcionou os seus componentes curriculares, a fim de que os estudantes possam desempenhar atividades diversas bem como ampliar sua esfera de atuação nos diferentes nichos de eventos. Ao profissional Técnico em Eventos caberá desde o planejamento à organização dos eventos: promoção, vendas, elaboração de briefing, captação de patrocínio e parceiros, negociação com clientes e fornecedores, atendimento, recepção e relações públicas, serviços de alimentação e gastronomia, atividades recreativas. O técnico de nível médio em Eventos poderá ainda atuar em empresas organizadoras de eventos governamentais, sociais, corporativos e empresariais, prestando assessoria, consultoria e venda de produtos e serviços.

## **2. OBJETIVOS DO CURSO**

### **2.1. OBJETIVO GERAL**

Promover a formação com competência técnica e humanista, respeitando os preceitos éticos, de profissionais interessados em empresas de eventos, meios de hospedagem, cruzeiros marítimos, restaurantes e bufês, dentre outros espaços de eventos ou de forma autônoma.

### **2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ Executar a comunicação aplicada à área de eventos;
- ✓ Desenvolver atividades profissionais demonstrando iniciativa, liderança, criatividade, cortesia, presteza, zelo e postura profissional;
- ✓ Agir com ética;
- ✓ Entender a cadeia produtiva do setor de eventos, absorvendo os conhecimentos sobre como montar, organizar e decorar mesas, cardápios, técnicas de higienização e equipamentos específicos para cada tipologia de eventos. Além de planejar, organizar e controlar o armazenamento de alimentos e bebidas, materiais e equipamentos de acordo com sua natureza;
- ✓ Compreender a atividade turística e o contexto em que se insere a área de eventos;

- ✓ Dominar técnicas de cerimonial, etiqueta e protocolo;
- ✓ Oportunizar conteúdo sobre gestão e empreendedorismo para administrar e planejar serviços de evento;
- ✓ Informar sobre as legislações vigentes e políticas públicas de interesse para atuação em eventos e empresas que trabalham com eventos de modo a permitir que o profissional atue dentro da legalidade;
- ✓ Destacar a importância de bons planejamentos em Eventos para a sociedade, atingindo aspectos econômicos, ambientais e socioculturais.

### **3. METODOLOGIAS DE ENSINO ADOTADAS**

Os objetivos descritos na organização curricular foram definidos com base no perfil profissional de conclusão, considerando processos de trabalho de complexidade crescente, relacionados com a área de técnico em eventos. Tais objetivos serão alcançados por meio de um desenho metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o estudante frente a situações problemáticas que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e solução de questões inerentes à natureza do trabalho neste segmento.

A incorporação de tecnologias atende aos processos de produção da área, às constantes transformações que lhe são impostas e às mudanças socioculturais relativas ao mundo do trabalho, propiciando aos estudantes a vivência de situações desafiadoras que permitam maior envolvimento, instigando-os a decidir, opinar, debater e construir com autonomia o seu desenvolvimento profissional. Finalmente, estas tecnologias oportunizam o trabalho em equipe, bem como o exercício da ética, responsabilidade social e atitude empreendedora.

Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como: elaboração e implementação de planejamento, registro e análise de aulas e atividades realizadas; problematização do conhecimento, considerando os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do estudante, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes; contextualização dos conhecimentos, valorizando as experiências dos estudantes, sem perder de vista a (re)construção dos saberes; elaboração de materiais didáticos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas; disponibilização de apoio pedagógico para estudantes que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem; diversificação das atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais, visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, grupos de estudos e outros; organização do ambiente educativo visando articulação de múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais da vida.

Dessa forma, por meio do processo educativo, serão criadas situações de aprendizagem pautadas nos princípios de autonomia, solidariedade e respeito ao próximo e que possibilitem aos estudantes, o desenvolvimento de suas potencialidades, visando à melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.

O curso será ministrado por meio de aulas expositivas, debates, dinâmicas de grupos, realização de palestras, atividades práticas em laboratório de informática e atividades práticas da rotina de eventos. Será feito uso de recursos multimídia como vídeos, músicas e slides para a realização das aulas e de confecções de materiais utilizados nas aulas práticas.

Para uma maior experiência e vivência do estudante do curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos também serão desenvolvidas práticas profissionais, com o objetivo de favorecer a construção da aprendizagem significativa, a partir do contexto local de eventos. Durante as práticas profissionais o estudante irá utilizar a problematização nos diversos cenários que ocorrem, possibilitando a formação de um discente com capacidade crítica e reflexiva, considerando a importância da articulação teórico-prática.



O objetivo será a aproximação dos conteúdos, temas e objetos de investigação dos problemas relevantes nos espaços e segmentos de eventos, permitindo um maior envolvimento dos estudantes, instigando-os a decidir, opinar, debater e construir com autonomia o seu desenvolvimento profissional.

As metodologias adotadas, respeitando a autonomia dos professores em sua forma de transpor os conhecimentos para os estudantes, irão se basear em procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os discentes na construção intelectual e procedimental, tais como:

- Elaborar e implementar o planejamento, o registro e a análise das aulas e das atividades realizadas;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do estudante, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos estudantes, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Elaborar materiais didáticos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Disponibilizar apoio pedagógico para estudantes que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- Diversificar as atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais, visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, grupos de estudos e outros;
- Organizar o ambiente educativo de modo a articular múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais da vida.

O curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos inclui Práticas Profissionais distribuídas em seus componentes curriculares. Serão realizadas por professores habilitados, de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance deste técnico.

#### **4. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO**

O curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos será ofertado por Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do DF, em consonância com o Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal. As condições para ingresso dos estudantes neste curso, assim como os documentos que deverão ser apresentados no ato da matrícula, serão divulgados por meio de processo seletivo, previsto em edital próprio, de acordo com os critérios definidos pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. O curso será ofertado de forma concomitante ou subsequente ao Ensino Médio.

#### **5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO E DAS SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS**

Os egressos do curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos deverão ter um perfil caracterizado pelas competências básicas e profissionais que permitam prestar os cuidados inerentes à profissão, projetando, planejando, organizando, coordenando, executando e avaliando os serviços de apoio técnico e logístico a eventos de diversas classificações e tipologias. Ele também atuará na utilização de normas de cerimonial e protocolo; operação das ferramentas de marketing e de divulgação de eventos; execução de procedimentos de recepção e encaminhamentos demandados por eventos; coordenação de decoração de ambientes e o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos nos eventos. Após a conclusão do curso, o técnico poderá atuar em empresas de eventos, meios de hospedagem, cruzeiros marítimos, restaurantes e bufês, dentre outros espaços de eventos. o desempenho

Ao estudante que for aprovado no Módulo I, haverá uma saída intermediária que fará jus à certificação da qualificação profissional em Mestre de Cerimônia. Esta qualificação realiza o desempenho seguro e qualificado das funções de Mestre de Cerimônias.

O profissional egresso da referida qualificação profissional deverá ser capaz de auxiliar na condução do evento. A ele compete conduzir o evento, com segurança, do início ao fim; anunciar o roteiro que foi traçado pelo Chefe do Cerimonial, respeitando os ritos cerimoniais, de acordo com os diferentes tipos de eventos e com expressão e habilidade adequada à capacidade de comunicação. Deve também ser capaz de reconhecer eventuais

inconformidades de diferentes naturezas em todos esses processos, além de participar da busca de soluções.

Ao estudante que que for aprovado nos Módulos I e II e comprovarem a conclusão do Ensino Médio, fará jus ao diploma de técnico de nível médio de Técnico em Eventos.

Além disso, existe a possibilidade de formação continuada em cursos de especializações técnicas em nível médio nos seguintes itinerários formativos: Especialização técnica em cerimonial ou mestria em cerimônia. Especialização técnica em chefia de cerimonial. Também podendo dar continuidade, verticalmente, em cursos de graduação que atendam os itinerários formativos das seguintes áreas: bacharelado em turismo; bacharelado em hotelaria; curso superior de tecnologia em gestão de turismo; curso superior de tecnologia em eventos; curso superior de tecnologia em hotelaria; curso superior de tecnologia em gastronomia; e curso superior de tecnologia em gestão desportiva e de lazer.

## **6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E RESPECTIVA MATRIZ**

O curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos será ofertado na modalidade de educação presencial, com a organização curricular estruturada em 2 (dois) módulos, com carga horária total de 800 (oitocentas) horas, conforme Resolução CNE/CEB nº 04/1999 e em acordo com o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016).

A organização curricular atende a dois módulos, assim distribuídos:

- Módulo I – carga horária 400 horas - formação inicial, com saída intermediária com qualificação em Mestre de Cerimônia, objetivando a contextualização, aproximação e dimensionamento do problema, bem como o perfil e o papel do profissional no âmbito da sua área de atuação.
- Módulo II – carga horária 400 horas – formação técnica de nível médio de Técnico em Eventos – objetivando a complementação das competências, habilidades e atitudes no âmbito da realidade do exercício profissional pretendido.

A Matriz Curricular está estruturada de maneira que os componentes curriculares de cada módulo possibilitam a devida qualificação e habilitação, definindo carga horária de cada componente, bem como definindo aqueles que devem ser considerados como pré-requisitos para cursar outros componentes curriculares. A matriz se desdobra em ementário, que apresenta o conjunto de objetivos, compreendendo as competências e habilidades que se espera que o estudante alcance ao longo e ao final de cada componente, com o devido conjunto de conteúdos que explicitam a base tecnológica referente ao componente específico.

No decorrer do curso, os componentes curriculares podem ser reorganizados, ou seja, é possível mudar a ordem de oferta de um componente curricular dentro de um módulo ou para módulos diferentes, de acordo com as necessidades pedagógicas do perfil profissional ou para atender a necessidades estruturais da Unidade Escolar. No entanto, é necessário respeitar a exigência de pré-requisitos entre os componentes, prevista na Matriz Curricular.

O curso técnico de nível médio de Técnico em Eventos inclui Práticas Profissionais distribuídas em seus componentes curriculares. Serão realizadas por professores habilitados, de forma que se promova que em todos eles haja o desenvolvimentos de atividades voltadas para ampliar a performance deste técnico.

## 6.1. MATRIZ CURRICULAR

Curso: técnico de nível médio de Técnico em Eventos				
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer				
Regime de Matrícula: Modular				
Módulo	Componente Curricular		Pré-Requisito	Horas
<b>I</b>	01	Empreendedorismo	--	60
	02	Ética e Relações Humanas	--	40
	03	Informática Aplicada	--	40
	04	Gestão e <i>Marketing</i> em Empresas de Eventos	--	60
	05	Legislação e Políticas Públicas Aplicadas	--	40
	06	Primeiros Socorros	--	40
	07	Comunicação e Expressão	--	60
	08	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos	--	60
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>				<b>400</b>
<b>SAÍDA INTERMEDIÁRIA: Qualificação Profissional: Mestre de Cerimônias</b>				
<b>II</b>	09	Desenvolvimento de Atividades Lúdicas	--	60
	10	Inglês Instrumental	--	40
	11	Eventos e as Novas Tecnologias e Elaboração de Projetos de Eventos	--	60
	12	Alimentos e Bebidas em Eventos	--	40
	13	Logística Aplicada a Eventos	--	60
	14	Saúde e Segurança no Trabalho	--	40
	15	Decoração de Ambientes e Interiores para Eventos	--	60
	16	Introdução ao Turismo de Eventos	--	40
<b>CARGA HORÁRIO DO MÓDULO II</b>				<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>				<b>800</b>
Observação: Hora-aula: 50 (cinquenta) minutos.				

## 6.2 EMENTAS

<b>Componente Curricular</b>	<b>Empreendedorismo</b>
Módulo I	Carga Horária: 60 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os fundamentos e conceitos do empreendedorismo e das características comportamentais empreendedoras.</li> <li>• Identificar oportunidades de negócio, com base no processo criativo e inovador de geração de ideias.</li> <li>• Instrumentalizar o estudante para gerenciar seu percurso profissional, formulando e gerindo projetos.</li> <li>• Elaborar plano de negócio com ferramenta de gestão e organização, analisando recursos físicos, humanos, financeiros e jurídicos.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
Autoanálise de histórico profissional. Estratégias de colocação profissional. Elaboração de currículo e portfólio. Elaboração de planejamento de carreira com ferramentas estruturadas. Estabelecimentos de metas de médio e longo prazo. O que é ser empreendedor. Entendendo o mercado. Pesquisa de segmento de mercado. Estratégias de preço. Como a tecnologia contribui para o empreendedorismo. Relação empresa x cliente.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>DORNELAS, J. C. A. <b>Inovação e Empreendedorismo</b>. 1º ed. Rio de Janeiro: 2007.</p> <p>BOUILLERCE, B.; CARRÉ, E. <b>Saber desenvolver a criatividade na vida e no trabalho</b>. São Paulo, Editora Larousse do Brasil. 2.a Edição, 2006.</p> <p>KAKUTA, S. T. <b>Brasil: tendências de negócios para micro e pequenas empresas</b>. Porto Alegre: SEBRAE/RS, 2007. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.</p> <p>LOPES, Rose (org.). <b>Educação empreendedora: conceitos, modelos e práticas</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>MILITÃO, ALBIGENOR &amp; ROSE. <b>Jogos, Dinâmicas &amp; Vivências Grupais/Como Desenvolver sua melhor “técnica” em atividades grupais</b> – Rio de Janeiro: Qualitymark Editora, 2000.</p> <p>RAMAL, Silvina Ana. <b>Como transformar seu talento em um negócio de sucesso: gestão de negócio para pequenos empreendimentos</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.</p>	

<b>Componente Curricular</b>	<b>Ética e Relações Humanas</b>
Módulo I	Carga Horária: 40 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomentar processos criativos.</li> <li>• Estabelecer relações interpessoais.</li> <li>• Conhecer acerca de processos psicológicos das relações humanas no trabalho, referentes à competência interpessoal, às emoções, à liderança e à administração de conflitos.</li> <li>• Desenvolver habilidades para o trabalho em equipe, comunicação eficaz, autoconhecimento e respeito à diversidade, considerando a importância da postura ética e profissional adequada no ambiente de trabalho.</li> </ul>	

**BASES TECNOLÓGICAS**

Ética no trabalho e postura profissional. Relações Interpessoais. Postura profissional. Cidadania e conduta. Cultura organizacional. Comunicação e Competência Interpessoal. Inteligência emocional. Percepção social. Trabalho em equipe e grupos. Liderança. Mediação de conflitos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BERG, E. A. **Administração de conflitos**: abordagens práticas para o dia a dia. Curitiba: Juruá, 2011.

FREITAS, M. E. **Cultura Organizacional**: formação, tipologias e impactos. São Paulo: Makron Books, 1991.

MAGINN, M. D. **Eficiência do trabalho em equipe**. São Paulo: Nobel, 1996.

MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento interpessoal**. 13. ed. Rio de Janeiro, José Olympio, 2002.

SHIPSIDE, S. **Você sabe se comunicar?** Aprenda a transmitir uma mensagem e ouvir. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009.

MINICUCCI, A. **Relações humanas**: psicologia das relações interpessoais. São Paulo: Atlas, 2008;

SILVERSTEIN, B. **Motivação**: desperte o que há de melhor em sua equipe. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2009 (Gestão Inteligente, v.1).

TRUJILLO, A. M. **Ética numa Perspectiva transdisciplinar**. Brasília, Thesaurus, 2011.

Componente Curricular	Informática Aplicada
Módulo I	Carga Horária: 40 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entender o funcionamento e o desenvolvimento de software e hardware.</li> <li>• Proporcionar o entendimento e a compreensão de informática visando à construção do conhecimento de programas de texto, planilhas eletrônicas e programas de apresentação, além do funcionamento da internet.</li> <li>• Desenvolver trabalhos utilizando os aplicativos do BrOffice.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<p>Uso do computador pessoal. Sistemas Operacionais. Sistemas em Rede, Administração de Recursos e Usuários. Aplicativos de Produtividade Pessoal: Editor de Texto, Planilha Eletrônica e Apresentações Gráficas. Histórico da Computação. Aplicativos do BrOffice. Tecnologias e Aplicações de Computadores.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ALCALDE, E. <i>et. al.</i> <b>Informática Básica</b>. Editora Makron Books, 1991.</p> <p>BROOKSHEAR, J. G. <b>Ciência da Computação</b>: Uma Visão Abrangente. Bookman, 1999.</p> <p>CAPRON, H. L.; JONSON, J. A. <b>Introdução à Informática</b>. 8ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.</p> <p>JOHNSON, S. <b>A cultura da interface: como o computador transforma a nossa maneira de criar e comunicar</b>. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2001.</p> <p>LOBO, E. J. R. <b>BrOffice Writer - Nova Solução em Código Aberto na Editoração de Textos</b>. Ciência Moderna, 2008.</p> <p>MANZANO, A. L.; MANZANO, M. I. <b>Estudo Dirigido de Informática Básica</b>. São Paulo: Ed. Érica, 2007.</p> <p>MEIRELLES, F. <b>Informática</b>: Novas Aplicações com Microcomputadores. 2ª ed. Editora Makron Books, 2004.</p> <p>NORTON, P. <b>Introdução à Informática</b>. Editora Pearson Education, 2005</p> <p>PEOPLE EDUCATION. <b>Apostila de Word, Power Point e Excel User Specialist</b> 2003.</p> <p>VELLOSO, Fernando de Castro. <b>Informática – Conceitos Básicos</b>. São Paulo: Campus, 2004.</p>	

<b>Componente Curricular</b>	<b>Gestão e <i>Marketing</i> em Empresas de Eventos</b>
Módulo I	Carga Horária: 60 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar no planejamento, na gestão e na promoção de eventos.</li> <li>• Analisar a relação custo-benefício com vistas à lucratividade de empreendimentos.</li> <li>• Coordenar recursos institucionais financeiros, patrimoniais e materiais.</li> <li>• Aprender os principais conceitos de publicidade e marketing.</li> <li>• Entender e aplicar as principais técnicas e ferramentas de promoção de eventos.</li> <li>• Diferenciar publicidade e marketing.</li> <li>• Analisar o marketing como instrumento de pesquisa de mercado.</li> <li>• Aplicar o <i>Mix</i> de marketing a todas as fases dos eventos (pré, trans e pós).</li> <li>• Desenvolver estratégias de marketing aplicadas a eventos.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<p>Procedimentos administrativos para a abertura da empresa de eventos. Técnicas de administração de empresas organizadoras de eventos (segurança pessoal, patrimonial e seguro; elaboração e interpretação de balanços; relatórios e documentos de controle interno; custos diretos e indiretos). Conceitos de publicidade e marketing. Marketing de eventos. Técnicas e ferramenta de promoção de eventos. Definição da programação visual do evento.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ALENCASTRO, M. S. C. <b>Ética empresarial na prática: liderança, gestão e responsabilidade corporativa</b>. Curitiba: IBPEX, 2010</p> <p>ALLEN, J.; O'TOOLE, W.; MCDONNEL, I.; HARRIS, R. <b>Organização e Gestão de Eventos</b>. Trad. Da 3ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2008.</p> <p>BETHLEM, A. de S. <b>Estratégia Empresarial: conceitos, processo e administração estratégica</b>. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>GITMAN, L. J. <b>Princípios de Administração Financeira</b>. 10ª ed. São Paulo: Makron Books, 2003</p> <p>KOTLER, P. <b>Marketing Essencial</b>. 2ª ed. São Paulo: Prentice Hall, 2005.</p> <p>WATT, D. C. <b>Gestão de Eventos em Lazer e Turismo</b>. Porto Alegre: Bookman, 2003.</p>	

<b>Componente Curricular</b>	<b>Legislação e Políticas Públicas Aplicadas</b>
Módulo I	Carga Horária: 40 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e apropriar do posicionamento, no ordenamento jurídico brasileiro de eventos, atingindo uma visão global da legislação Civil, Constitucional, Ambiental, Penal, Tributário e Administrativa.</li> <li>• Identificar a legislação aplicada à empresa organizadora e ao profissional liberal da área de eventos.</li> <li>• Refletir e criticar as políticas públicas desenvolvidas no contexto de promoção de eventos.</li> <li>• Problematicar as legislações vigentes e incentivar o debate acerca das políticas públicas.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<p>Normas constitucionais, legais e regulamentos sobre eventos. Noções de abertura de empresas de eventos. A empresa organizadora de eventos na esfera jurídica: Os procedimentos regulatórios: constituição, obrigações tributárias, vínculos empregatícios, contratos em espécie. Aspectos tributários trabalhistas nas atividades de eventos. Noções de Direito trabalhista: o empregado, empregador, o trabalho autônomo, contrato de trabalho, férias, rescisão contratual de trabalho e segurança no trabalho. Relações de consumo: noções de direito do consumidor, fornecedor, produtos,</p>	



serviços, direitos básicos do consumidor, contratos pautários e contratos de adesão; Noções de direito empresarial: o direito comercial, ato do comércio, sociedade empresária e suas características, títulos de crédito; Lei de Incentivo: lei Rouanet, estaduais e municipais; Direito Civil, responsabilidade civil (na organização de eventos); Direitos autorais aplicados a eventos. Uso de áreas para eventos: procedimentos de segurança na produção de eventos; normas e legislações ambientais e de segurança individual e coletiva; alvarás e licenças de uso e funcionamento de áreas para eventos; noções de primeiros socorros e de organização de equipe de brigadistas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BRASIL. **Código Civil Brasileiro** – CCB: lei 10.406/02. São Paulo: Saraiva, 2007.  
**Código de Defesa do Consumidor** – CDC. São Paulo: Saraiva, 2007.  
**Código Tributário Nacional** – CTN. São Paulo: Saraiva, 2007.  
**Consolidação das Leis do Trabalho** – CLT: lei 5452/43. São Paulo: Saraiva, 2007.  
**Estatuto da Criança e do Adolescente** – ECA. São Paulo: Saraiva, 2007.  
**Legislação Ambiental**. São Paulo: Saraiva, 2007  
**Legislação Previdenciária**. São Paulo: Saraiva, 2007.  
**Direito Constitucional**. São Paulo: Atlas, 2006.  
**Código Civil Brasileiro**. 19ª ed. São Paulo: Saraiva, 2004.  
**Constituição da República Federativa do Brasil**. São Paulo: Saraiva, 2007.  
**Vade Mecum**. São Paulo: Saraiva, 2006.
- COTRIM, E. L. **Direito Básico**. Curitiba: LBR, 2004.  
DOWER, N. G. B. **Instituições de Direito Público e Privado**. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.  
MONTEIRO, W. de B. **Direito Civil**. São Paulo: Saraiva, 2003.  
MORAES, A. **Direito Administrativo**. São Paulo: Atlas, 2006.  
NASCIMENTO, A. M. **Iniciação ao Direito do Trabalho**. São Paulo: LTR, 2004.  
PALAIA, N. **Noções Essenciais de Direito**. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2005.  
REQUIÃO, R. **Curso de Direito Comercial**. São Paulo: Saraiva, 2003.

<b>Componente Curricular</b>	<b>Primeiros Socorros</b>
Módulo I	Carga Horária: 40 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer noções básicas de primeiros socorros.</li> <li>• Realizar procedimentos básicos do primeiro atendimento.</li> <li>• Informar sobre as medidas a serem tomadas, bem como o que não deve ser realizado, evitando-se assim o agravamento da vítima.</li> <li>• Atuar com eficiência nas situações de urgência/emergência.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
Importância e objetivos do atendimento de Primeiros Socorros. Técnicas e procedimentos de primeiros socorros: Hemorragias. Queimaduras. Intoxicação/envenenamento. Afogamento. Corpos estranhos. Picadura de insetos. Mordedura de animais peçonhentos, Temperatura; Verificação de pulso. Pressão arterial. Convulsões. Acidente ortopédico; Asfixia; Respiração. Infarto; Parto súbito. Transportes de acidentados. Efeitos fisiológicos decorrentes de altitude, temperatura, profundidade e fuso horário.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
FERNANDES, A.; SILVA, A. K. da. <b>Tecnologia de Prevenção e Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado</b> . Goiânia: AB Editora, 2007. LIMA, I. M. A. <b>Acidentes em Turismo: prevenção e segurança</b> . São Paulo: Férias Vivas, 2005. MEDEIROS, M. SOUSA, M. <b>Primeiros Socorros – Condutas Técnicas</b> . Latria, 2011. NORO, J. J. <b>Manual de Primeiros Socorros: Como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer</b> . São Paulo: Ática, 1996. SILVEIRA, J. M. da S. <b>Primeiros Socorros: Como Agir em Situações de Emergência</b> . São Paulo:	

SENAC, 2008.	
<b>Componente Curricular</b>	<b>Comunicação e Expressão</b>
Módulo I	Carga Horária: 60 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
Entender técnicas de como não ter medo de falar em público. Utilizar técnicas de entonação de voz. Apresentar formas diversificadas de apresentação em público; Aprender como dominar a atenção da plateia. Desenvolver competências linguístico-discursivas nas modalidades orais e escritas com base nos contextos de produção mais recorrentes na área de atuação de um guia de turismo. Aperfeiçoar o domínio da compreensão de textos orais e escritos de acordo com a abordagem dos gêneros discursivos. Aprimorar o domínio da produção de textos escritos (exposição, injeção e argumentação).	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
Definição de oratória. Técnicas para combater o medo de falar em público. Linguagem corporal e gesticulação; Controle da voz: velocidade e tonalidade; Técnicas de apresentação com recursos audiovisuais e multimídia. Redação de ofícios; memorandos; comunicados; cartas; avisos; declarações; recibos; carta currículo; <i>curriculum vitae</i> ; 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 verbal. Tipologias acadêmicas: fichamento, resumo, resenha descritiva, resenha crítica.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
ALVES, L. da S. <b>A Arte da Oratória</b> : os segredos do orador de sucesso. São Paulo: Brasília Jurídica, 2004.	
BELTRÃO, O. <b>Correspondência</b> : linguagem & comunicação - oficial, empresarial, particular. 22ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.	
CAMARA JUNIOR, J. M. <b>Manual de expressão oral e escrita</b> . 21ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.	
OLIVEIRA, J. P. M. de. <b>Como escrever textos técnicos</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.	
POLIDO, Reinaldo. <b>Seja um ótimo orador</b> . 9ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005.	
SANTOS, Vilson. <b>Falando em Público</b> . Imperatriz: Ética, 2008.	
WOLFRON, Dotzel. <b>Como falar bem em público</b> . São Paulo: Ediouro, 2008.	

<b>Componente Curricular</b>	<b>Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos</b>
Módulo I	Carga Horária: 60 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar as regras de cerimonial, protocolo e etiqueta formal.</li> <li>• Identificar o traje adequado ao tipo de evento.</li> <li>• Respeitar a ordem de precedência em cerimônias formais</li> <li>• Elaborar convites para eventos.</li> <li>• Dispor a bandeira nacional e demais símbolos nacionais de forma respeitosa e correta.</li> <li>• Estruturar os conceitos básicos de etiqueta, em eventos públicos e privados (formais ou informais).</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
Definição de cerimonial e protocolo e sua diferenciação. Cerimonial e protocolo: conceitos, características e atribuições. O Cerimonial público e ordem de precedência. O Cerimonial em instituições privadas e não governamentais. Organização da panóplia. Símbolos nacionais. Legislação de cerimonial público. Etiqueta em eventos formais, conceituando e relacionando-os com a necessidade de aplicação de boas maneiras.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	

GOMES, S. **Guia do Cerimonial: do trivial ao formal**. São Paulo: LGE, 2003.  
 LUZ, O. R. **Cerimonial, protocolo e Etiqueta: Introdução ao Cerimonial do Mercosul**. São Paulo: Saraiva, 2005.  
 MEIRELLIS, G. F. **Protocolo e Cerimonial** – normas, ritos e pompa. 3ª ed. São Paulo: Ibradep, 2001.  
 OLIVEIRA, J. B. **Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática**. 2ª ed. São Paulo: Madras, 2005.  
 REINAUX, M. L. **O mestre de cerimônia e o cerimonial**. Recife: Comunigraf, 2005.

<b>Componente Curricular</b>	<b>Desenvolvimento de Atividades Lúdicas</b>
Módulo II	Carga Horária: 60 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer e aplicar diferentes tipos de modalidades de recreação e atividades lúdicas nos diferentes segmentos de eventos e lazer.</li> <li>• Compreender a importância das atividades físicas, do jogo e das atividades lúdicas aplicadas a eventos.</li> <li>• Realizar exercícios corporais e mentais para obter seus benefícios.</li> <li>• Elaborar atividades lúdicas para demonstrar autonomia na execução de atividades corporais, assim como capacidade para discutir e modificar regras.</li> <li>• Proporcionar a inclusão social, através das atividades físicas, esportivas e culturais.</li> <li>• Refletir sobre as informações específicas da cultura corporal, sendo capaz de discerni-las e reinterpretá-las em bases científicas.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
Organização de atividades recreativas. Modalidades de Recreação. A recreação em hotéis. A recreação em acampamentos e acantonamentos. A recreação em empresas. A recreação em navios. A recreação na natureza. Análise contextualizada do desenvolvimento humano e da cultura corporal, numa perspectiva emancipatória. Fundamentos teórico-metodológicos relacionados às diferentes práticas corporais. Estudo e vivência de práticas corporais nas suas diferentes manifestações e dimensões. Práticas corporais como vivências para o lazer e saúde. Práticas corporais como autoconhecimento e prazer. Expressividade, prazer e jogo.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
BRUHNS, H. T. <b>O corpo parceiro e o corpo adversário</b> . Campinas, São Paulo: Papyrus, 1993. MARCELLINO, N. C. <b>Estudos do lazer: uma introdução</b> . 3ª ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2002. MILAGRES, V. R. <b>Apostila Fundamentos de Turismo, Hospitalidade e Lazer</b> . Brasília: IFB, 2015. GUERRA, M. <b>Recreação e Lazer</b> . 5 ed. Porto Alegre: Sagra de Luzzato, 1996.	

<b>Componente Curricular</b>	<b>Inglês Instrumental</b>
Módulo II	Carga Horária: 40 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender textos escritos e falados na língua inglesa.</li> <li>• Usar a linguagem para funções comunicativas básicas da língua inglesa.</li> <li>• Aprimorar o uso de linguagem específica da atuação profissional de guia de turismo.</li> <li>• Aprender e conhecer os costumes dos principais países que utilizam o inglês como língua oficial.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	

Elementos básicos da gramática inglesa. Redação de textos e documentos. O vocabulário técnico direcionado para a prática turística. Comunicação e costumes de países de língua inglesa.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GUERIOS, F.; CORTIANO, E.; RIGONI, Fernanda. **Keys**. Volume único 1a Ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

LINS, L. M. A. **Inglês Instrumental**: estratégias de leitura e compreensão textual. Olinda: Livro Rápido, 2010.

**MINIDICIONÁRIO ANTÔNIO OLITO: INGLÊS/PORTUGUÊS, PORTUGUÊS/INGLÊS**. 6a. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

SOUZA, A. G. F. [et al]. **Leitura em Língua Inglesa**: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005

<b>Componente Curricular</b>	<b>Eventos e as Novas Tecnologias e Elaboração de Projetos</b>
Módulo II	Carga Horária: 60 horas

#### **OBJETIVOS**

- Aprender e incorporar técnicas de divulgação de eventos através de redes sociais.
- Entender a influência da internet no mercado e diversos setores de Eventos.
- Oferecer subsídios teóricos que permitam a percepção e a conscientização sobre o impacto das novas tecnologias nos diferentes tipos de eventos.
- Criar, por meio de ferramentas tecnológicas, produtos audiovisuais para facilitar na cerimônia de eventos.
- Aprender a criar, editar e finalizar produções audiovisuais.
- Conhecer e entender as principais técnicas e ferramentas de fotografia para eventos.
- Reconhecer as fases de um projeto.
- Adaptar o projeto à realidade do cliente.
- Elaborar *check list*.
- Auxiliar no planejamento, na gestão e na promoção de eventos.
- Identificar a importância do planejamento na organização de eventos.
- Reconhecer as fases do evento.
- Pesquisar e selecionar empresas prestadoras de serviços para eventos. Propor local e data para a realização de eventos.

#### **BASES TECNOLÓGICAS**

Divulgação de eventos através das redes sociais. Novas Tecnologias para diferentes tipos de eventos. Criar produtos audiovisuais para mídias digitais como internet, a partir de aparelhos de celular, câmeras fotográficas outras novas tecnologias face às novas apropriações midiáticas e mercadológicas dos meios de produção e da distribuição da comunicação. Técnicas de Edição Audiovisual. Criação e Produção em Audiovisual. Produção e finalização de filmes de divulgação, making of e vídeos. Técnicas e ferramentas de fotografia para eventos.

Estrutura e etapas do projeto: apresentação, objetivo geral e específico, justificativa, metodologia, orçamento, cronograma, avaliação e resultados; Elaboração e implantação de projetos para eventos e suas particularidades; Fases do ciclo de vida em projetos. Custos Tributários; Formação do preço. Orçamentos. Terceirização. Captação de recursos. Escolha e definição do público alvo. Estudo de Viabilidade Mercadológica: pesquisa de mercado aplicada a eventos. Etapas do planejamento. Patrocínios e apoios. Definição das funções do organizador de eventos. Roteiros de providências e check list; Coordenação de equipes para eventos. Situações especiais em eventos: autoridades, imprensa e sala de entrevistas. Processo de escolha, gerenciamento e controle dos aspectos técnicos em eventos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANG, T. **Vídeo Digital: uma Introdução**. São Paulo: Senac, 2007.

BAVISTER, Steve. **Guia de Fotografia Digital**. São Paulo: Senac, 2011.

BERTOMEU, J. V. C. **Criação visual e multimídia**. São Paulo: CENGAGE: 2009.

GRINSPUN, M. P. S. Z. (Org). **Educação tecnológica: desafios e perspectivas**. São Paulo: Cortez, 1999.

RODRIGUEZ, A. **A dimensão sonora: da linguagem audiovisual**. São Paulo: Senac, 2006.

CAIXETA, M. **Guia básico: como gerenciar projetos de forma prática**. Goiânia: E.V., 2006.

DUFFY, M. **Gestão de Projetos**. São Paulo: Campus, 2006.

GRACAGLIA, M. C. **Eventos: Como Criar, estruturar e captar recursos**. Ed. Thomson – São Paulo, 2006.

KEELING, R. **Gestão de Projetos: uma abordagem global**. Saraiva, 2002.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração de Projetos: transformando idéias em realidade**, 2 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

ZANELLA, L. C. **Manual de Organização de Eventos: Planejamento e Operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2003.

Componente Curricular	Alimentos e Bebidas em Eventos
Módulo II	Carga Horária: 40 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e aplicar diferentes técnicas de decoração de mesas, alimentos e ambientes de acordo com cada finalidade.</li> <li>• Programar produtos e serviços a serem oferecidos ao cliente e ao participante de evento.</li> <li>• Identificar o procedimento de <i>mise en place</i> na composição de um evento.</li> <li>• Sintetizar e relacionar informações com meios e recursos humanos disponíveis.</li> <li>• Aplicar técnicas de higienização adequadas para manutenção dos equipamentos.</li> <li>• Utilizar os utensílios de alimentação corretamente.</li> <li>• Conhecer os principais equipamentos de proteção individuais.</li> <li>• Elaborar Cardápios e fichas técnicas específicos para cada evento.</li> <li>• Combinar alimentos e bebidas servidos em eventos.</li> <li>• Calcular quantidade de alimentos e bebidas por pessoa.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<p>Técnicas de decoração de mesas e ambientes e arranjos para festas temáticas: queijos e vinhos, festas infantis, festa tropical, entre outros. Montagem de <i>Buffet</i>, Cardápios, Cocktail-Party e drinks. Restaurante, bar, <i>coffee shop</i>, <i>room service</i>, frigobar, eventos e banquetes. Disposição de Mesas em Recepções, cuidados à mesa, serviços de mesa (inglesa direto, indireto, americana e à francesa). Brigada de Copa, Cozinha e Salão (Garçom, Comis, Sommelier, Copeiro, Chefe de Cozinha, entre outros). Técnicas de higienização adequadas para manutenção dos equipamentos. A importância da higiene na cozinha. Uso de equipamentos de proteção individual (EPI's). Manuseio correto dos equipamentos dos serviços de alimentação. Elaboração de Cardápios. Ficha técnica dos pratos.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>DAVIES, C. A. <b>Alimentos e Bebidas</b>. Caxias do Sul: EDUCS: 2000.</p> <p>FREUND, F. T. <b>Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial</b>. 1ª ed. São Paulo: SENAC, 2005.</p> <p>GREGSON, P. W. <b>Festival gastronômico. Barueri: Manole, 2006.</b></p> <p>MARQUES, J. A. <b>Manual do restaurante e bar</b>. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.</p> <p>SCHLUTER, R. G. <b>Gastronomia e Turismo</b>. São Paulo: Aleph, 2006.</p> <p>VASCONCELOS, F., CAVALCANTI, E., BARBOSA, L. <b>Menu: como montar um cardápio eficiente</b>. 1ª ed. São Paulo: Roca, 2002.</p>	

<b>Componente Curricular</b>	<b>Logística Aplicada a Eventos</b>
Módulo II	Carga Horária: 60 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar <i>lay outs</i> para eventos.</li> <li>• Coordenar equipe para diversos tipos de eventos.</li> <li>• Focalizar os sistemas que os gerentes de eventos podem usar para colocar em ação o plano do evento.</li> <li>• Identificar os elementos essenciais que criam mecanismos bem sucedidos de controle.</li> <li>• Entender a logística de transporte, instalações, mobiliário, equipamentos, utensílios e decoração. Conhecer o que é a logística reversa.</li> <li>• Utilizar ferramentas da informática para auxiliar na gestão da logística.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<p>Processo de planejamento de recursos humanos para eventos: estratégia e objetivos dos recursos humanos; análise, especificação e descrição da função; recrutamento e seleção; entrevistas; treinamento; avaliação. Gerenciamento legal e de riscos: questões legais; riscos específicos em eventos; seguro; regulamentações, licenças e autorizações. Logística reversa. Uso de ferramentas informáticas aplicadas à gestão da logística. Componentes da logística. Suprimentos de instalações. Logística do local do evento. Encerramento. Montagem dos eventos. Avaliação e relatório do evento: procedimentos de avaliação; medindo gastos dos visitantes; monitoração e avaliação da mídia.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>ALVARENGA, Antônio Carlos, NOVAES, Antônio. <b>Logística Aplicada</b>. 3ª ed. São Paulo, 2000.  BALLOU, Ronald. <b>Gerenciamento da cadeia de suprimentos/logística empresarial</b>. 5ª ed. São Paulo, 2006.  LEITE, P R. <b>Logística Reversa</b>. São Paulo: Prentice Hall, 2009.  MATIAS, M. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b>. 4ª ed. São Paulo: Ed. Manole, 2007.  ZANELLA, L. C. <b>Manual de organização de eventos</b>. 3ª ed. São Paulo: Ed. Atlas, 2006.</p>	

<b>Componente Curricular</b>	<b>Saúde e Segurança no Trabalho</b>
Módulo II	Carga Horária: 40 horas
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar e distinguir os termos saúde e segurança no trabalho.</li> <li>• Listar, explicar e demonstrar as leis e práticas da saúde e segurança no trabalho.</li> <li>• Identificar riscos em um ambiente laboral visando sempre o trabalho preventivo e conhecer os métodos preventivos e as possíveis equipes de trabalho que poderão contribuir nesta prevenção.</li> <li>• Definir e estudar sobre o SESMET.</li> <li>• Entender a função e como é composta a CIPA.</li> </ul>	
<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
<p>Acidente do Trabalho: classificação e causas. Definição e estudo relativo a um SESMT; Conhecimento básico sobre agentes ambientais relativos aos riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes. Equipamentos de Proteção Individual. Composição de uma CIPA e sua importância.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>CAMPOS, A. <b>CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: uma nova abordagem</b>. 20.ed. São Paulo: Senac, 2012.</p>	

- FALZON, P. **Ergonomia**. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.
- GERGES, S. Y. **Ruído, fundamentos e controle**. 2.ed. Florianópolis: SOBRAC/ Universidade Federal de Santa Catarina, 2000.
- GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005
- GONÇALVES, E. A. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho**. São Paulo: LTr, 2000.
- OLIVEIRA, S. G. **Proteção Jurídica a Segurança e Saúde no Trabalho**. São Paulo: LTR, 2002. 8. NR's / Ministério do Trabalho e Emprego.
- SALIBA, T. M. **Manual prático de avaliação e controle de calor – PPRA**. São Paulo: LTR Editora, 2012.
- \_\_\_\_\_ **Manual prático de avaliação e controle de gases e vapores – PPRA**. São Paulo: LTR, 2012.
- \_\_\_\_\_ **Manual prático de avaliação e controle de poeiras e outros particulados – PPRA**. 5ed. São Paulo: LTR, 2012.
- \_\_\_\_\_ **Manual prático de avaliação e controle de ruído – PPRA**. 6ed. São Paulo: LTR, 2011.

## **7. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS**

O Regimento Escolar da Rede Pública do DF define as normas para operacionalização da Educação Profissional. Os princípios descritos no documento orientam para o processo contínuo, possibilitando desde o diagnóstico de conhecimentos prévios até a recuperação preventiva e final.

Para tanto, o processo educativo precisa ser reflexivo, investigativo, participativo, democrático e abrangente, envolvendo todos os aspectos pertinentes à formação integral do ser humano, permitindo o acompanhamento sistemático do desenvolvimento da aprendizagem do estudante. Nesse sentido, a relação professor/aluno precisa também assumir caráter democrático, possibilitando amplo debate, diálogo, troca de conhecimentos, respeito e reciprocidade nas relações (FREIRE, 1997).

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei nº 9.394/96, a avaliação do processo de aprendizagem dos estudantes deve ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Da mesma forma, no Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal define as normas para avaliação na Educação Profissional, em que os princípios descritos orientam para processos de avaliação contínua da aprendizagem com o objetivo de diagnosticar os saberes dos estudantes pelo domínio das competências prévias e adquiridas, assim como suas dificuldades, rendimentos e habilidades requeridas no planejamento curricular.

A avaliação na Educação Profissional reger-se-á pelos princípios pedagógicos da pesquisa e intervenção social e envolverá a participação nas atividades práticas de laboratórios, visitas/excursões técnicas, feiras/exposições, oficinas, estudos de caso, pesquisas, visitas de campo, demonstrações, simulações, experimentos, atividades específicas em ambientes especiais, projetos de exercício profissional efetivo e intervenções sociais.

A utilização de tais instrumentos em cada componente curricular possibilitará que a avaliação assuma plenamente suas funções diagnóstica, contínua, processual e formativa, propiciando o desenvolvimento de competências nas diversas situações de aprendizagem.

Na verificação do aproveitamento, além dos dispositivos legais, deve-se observar a utilização de, no mínimo, 2 (dois) momentos avaliativos por componente curricular, possibilitando uma avaliação do estudante de forma contínua e cumulativa, bem como o domínio de determinadas habilidades e conhecimentos que se constituem em condições indispensáveis para as aprendizagens subsequentes.



Ao final do componente curricular, após análise do processo de aprendizagem, cada estudante receberá menções conceituadas em: APTO (AP) se tiver alcançado todos os objetivos de aprendizagem necessários para o exercício da profissão, além da frequência mínima de 75% da carga horária. Caso contrário, onde o rendimento é considerado insatisfatório, o estudante receberá o conceito NÃO APTO (NA), devendo cursar novamente aquele componente curricular, conforme definido no quadro abaixo (DISTRITO FEDERAL, 2015).

MENÇÃO	CONCEITO	DEFINIÇÃO OPERACIONAL
AP	Apto	O estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	Não Apto	O estudante não desenvolveu as competências requeridas.

Fonte: Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (2015).

Segundo a Portaria nº 15, de 11 de fevereiro de 2015, “os estudos de recuperação constituem parte integrante do processo de ensino e de aprendizagem e tem como princípio básico o respeito à diversidade de características, de necessidades e de ritmos de aprendizagem de cada estudante”.

Por consequência, para os estudantes que não obtiveram rendimento satisfatório, será ofertada recuperação contínua e paralela às atividades de aprendizagem, executada pelo professor do componente curricular em que se detecta(m) o(s) déficit(s). O professor acompanhará individualmente o estudante, estabelecendo para isso, horários diferenciados e atividades extras, com vistas à realização de novos estudos apenas dos conteúdos e objetivos educacionais não consolidados, intencionando-se assim, alcançar aprendizagens reais e não somente a consecução de notas mínimas.

O professor deverá estabelecer estratégias de recuperação, adotando critérios para os estudantes com menores rendimentos nas atividades, que deverão ser traduzidas em novas avaliações. As novas avaliações substituirão as anteriores, caso apresentem nota superior. Porém, se ainda assim o estudante não alcançar os valores mínimos para ser considerado APTO, terá direito à recuperação final e será acrescida às notas obtidas ao longo do componente curricular, compondo a média final. A recuperação final ficará a critério do professor responsável pelo componente curricular e terá como fim o alcance dos objetivos de

aprendizagens não alcançados no decorrer do período letivo, ou seja, não deve ser de tudo que foi planejado para o componente curricular, mas apenas daquilo que, porventura, não foi devidamente desenvolvido.

## **8. PLANO DE PERMANÊNCIA E ÊXITO ESCOLAR DOS ESTUDANTES**

A evasão e a retenção escolar são consideradas um problema multifatorial que faz parte do contexto educacional, e suas consequências comprometem a vida social e profissional do estudante. A Unidade Escolar tem como propósito a progressão, com o alcance dos objetivos, em cada componente curricular, promovendo a conclusão do curso dentro do prazo previsto e diminuindo as chances de evasão escolar e, conseqüentemente, de que o estudante interrompa formação e fique exposto à vulnerabilidade social.

Com a finalidade de promover a permanência e o êxito escolar do estudante, a Unidade Escolar utiliza as seguintes estratégias:

- Identificar os indicadores quantitativos da retenção e evasão, por meio de relatórios emitidos pela Secretaria Escolar, com análise da Coordenação Pedagógica;
- Identificar as possíveis causas da retenção e evasão escolar, por meio de diagnóstico qualitativo a ser desenvolvido com os estudantes, os docentes e com toda equipe técnica e pedagógica da unidade escolar;
- Identificar possíveis fatores externos ao ambiente escolar que possam estar dificultando a frequência dos estudantes;
- Identificar os cursos de maior índice de evasão e definir estratégias adequadas a serem aplicadas, a fim de minimizar o problema;
- Envolver os profissionais docentes da unidade escolar na análise dos fatores prováveis que podem influenciar a falta de interesse do estudante em determinado componente curricular do curso, levando-o a fazer uma reflexão contínua sobre a sua prática pedagógica;
- Promover monitorias e criar grupos de estudos, oportunizando ao estudante em risco de retenção, superar suas dificuldades evidenciadas no decorrer do processo de ensino e aprendizagem;
- Realizar programa de orientação profissional com os estudantes;

- Promover o engajamento dos estudantes em atividades externas relacionadas ao perfil profissional do curso, tais como feiras de ciências, olimpíadas dos conhecimentos, projetos de iniciação científica, entre outros.

## **9. AVALIAÇÃO DO CURSO**

Sabe-se que a avaliação do curso é um instrumento importante para aprimorar a qualidade de ensino, da gestão acadêmica e para fortalecer o comprometimento social da unidade escolar envolvida. Por isso, a equipe escolar como um todo utiliza inúmeros instrumentos que possibilitam detectar e avaliar as situações de aprendizagem e a necessidade de replanejamento do processo de ensino e de aprendizagem. Deve também ser capaz de verificar práticas exitosas no sentido de agregá-las ao desenvolvimento do curso.

Este curso será avaliado, periodicamente, mediante a distribuição de um questionário e/ou outro instrumento formulado pela equipe pedagógica da Unidade Escolar, a fim de serem respondidos pelos docentes, estudantes, responsáveis legais dos estudantes, representante(s) da comunidade.

Após tabulados, a análise dos resultados será discutida pela equipe pedagógica nas reuniões, com o propósito de compartilhar experiências, sugestões e avaliações dos pontos positivos e negativos, com o objetivo de proporcionar o aprimoramento do referido curso.

O acompanhamento do curso pela equipe gestora da Unidade Escolar deve ser um processo contínuo e permanente, possibilitando o controle de todos os componentes que envolvem o processo ensino-aprendizagem e a correta avaliação na busca dos objetivos propostos pelo conjunto de componentes curriculares estruturados.

A equipe deverá estar aberta às possíveis adequações que se façam necessários ao longo do processo e também estar atenta e disponível para que toda a comunidade escolar possa participar de maneira ativa e construtiva em todos os momentos de acompanhamento, controle e avaliação do curso, inclusive estabelecendo instrumentos próprios e adequados para tal avaliação.

## **10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.**

O Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal estabelece os critérios para o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e experiências do estudante. Tal compreensão está de acordo com a Resolução 6/2012 do Conselho Nacional de Educação, que estabelece que, cabe aos sistemas de ensino elaborarem diretrizes metodológicas para avaliação e validação dos saberes profissionais desenvolvidos pelos estudantes em seu itinerário profissional e de vida, para fins de prosseguimento de estudos ou de reconhecimento dos saberes avaliados e validados, para fins de certificação profissional, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão do respectivo curso técnico de nível médio.

Na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as experiências anteriores e os conhecimentos devem ser aproveitados, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação, considerando os itinerários formativos ou as trajetórias de formação. Os conhecimentos e as experiências adquiridos, sejam eles: no Ensino Médio; em qualificações profissionais e etapas ou módulos do Curso Técnico de Nível Médio concluídos em outros cursos; em cursos de Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada - FIC, mediante avaliação do estudante; no trabalho ou em meios informais; mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional e mediante diploma de nível superior em área afim, todos eles serão objeto de avaliação e aproveitamento, de acordo com o perfil profissional aqui proposto.

Caberá à Unidade Escolar disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

O aproveitamento de estudos realizados, conhecimentos ou experiências anteriores devem ser registrados em ata própria e na ficha individual do estudante, de acordo com a legislação vigente, devendo ser comunicados à família e/ou responsável legal, ou ao estudante, quando maior de idade.

Neste sentido, o estudante que desejar o aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores deverá solicitá-lo mediante requerimento geral direcionado à equipe gestora e coordenação do curso. Apenas será considerado o aproveitamento de estudos e de experiências anteriores de cursos adquiridos nos últimos 5 (cinco) anos.

Ao requerer aproveitamento de estudos, o estudante deverá anexar os documentos com as exigências abaixo relacionadas:

- Os estudantes advindos de outras instituições de ensino técnico de nível médio, por meio de transferência, deverão apresentar histórico escolar, planos de ensino e Matriz Curricular do curso de origem, com intenção de que seja feita a análise do currículo para possíveis complementações ou adaptações. Caso não haja compatibilidade das competências, será realizada uma avaliação de conhecimentos;
- Os estudantes advindos de instituições de nível superior deverão apresentar histórico escolar, planos de ensino e Matriz Curricular do curso, com intenção de que seja feita a análise do currículo para possíveis complementações ou adaptações;
- Para conhecimentos adquiridos por meio informal, o estudante deverá apresentar documentos relativos à experiência profissional e ser submetido a uma avaliação de conhecimentos;
- Para conhecimentos adquiridos em Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), o estudante deverá apresentar o certificado constando a ementa do referido curso, para que seja verificada a compatibilidade das competências e de carga horária, além de ser submetido a uma avaliação de conhecimentos.

Compete à coordenação do curso informar ao estudante os prazos para solicitação e que a abertura do processo não indica aceite no aproveitamento de estudos, assim, ele deverá continuar o acompanhamento dos componentes curriculares solicitados até que o resultado da solicitação seja liberado.

## **11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO**

O estudante que for aprovado nos dois Módulos do curso, fará jus ao diploma de técnico de nível médio de Técnico em Eventos, do Eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, com o seguinte itinerário formativo:

I. Ao término do primeiro Módulo, com aproveitamento completo dos componentes curriculares previstos, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional de Mestre de Cerimônias.

É condição fundamental para a obtenção do diploma de técnico, a devida certificação do Ensino Médio.

## **12. RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E DIDÁTICOS PEDAGÓGICOS**

A infraestrutura mínima necessária para a efetivação dos componentes curriculares com qualidade e em conformidade com aquela descrita no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), a saber: biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas específicos. Laboratório de eventos.

Esses laboratórios podem estar no espaço da Unidade Escolar ofertante do curso ou em espaços de outras instituições com as quais sejam estabelecidas parcerias, convênios, termos de cooperação, entre outros, devidamente comprovados pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

O curso contará com uma equipe de professores e especialistas, com habilitações específicas para cada componente curricular, conforme descritas no quadro abaixo.

O quantitativo de docentes para o curso depende da quantidade de turmas que forem formadas na ocasião de sua oferta, cabendo à SEEDF providenciar esses profissionais e o pessoal técnico, administrativo e de apoio, por meio de concursos públicos, contratos temporários ou como bolsistas de programas com os quais venha firmar adesões.

### **13. PRÁTICAS PROFISSIONAIS**

As práticas profissionais estão inseridas na carga horária do curso para serem desenvolvidas em uma estreita relação com a teoria de todos os componentes curriculares previstos nas Matrizes.

O estudante deverá cumprir as práticas profissionais no próprio ambiente escolar, objetivando a ampliação da performance dos técnicos e em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor.

#### 14. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Conselho Nacional da Educação. Câmara Nacional de Educação Básica. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica.

**Catálogo Nacional de Cursos Técnicos** / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 3ª Edição, 2016. 288p.

\_\_\_\_\_. CNE. Resolução CNE/CEB nº 4/1999. **Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico**. Brasília: CNE, 1999.

\_\_\_\_\_. CNE. Resolução CNE/CEB nº 1/2005. **Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio** às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília: CNE, 2005.

\_\_\_\_\_. CNE. **Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio**. Brasília: CNE, 2008.

\_\_\_\_\_. CNE. CNE/CEB nº 7/2010 - **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica**. Brasília: CNE, 2010.

\_\_\_\_\_. Resolução nº 1/2012-CEDF (com redação dada pela Resolução nº 1/2014-CEDF, publicada no DODF nº 43, de 26 de fevereiro de 2014, p.5. Alterada pela Resolução nº 1/2018-CEDF, publicada no DODF nº 241, de 20 de dezembro de 2018, p. 83 e republicada no DODF nº 245, de 27 de dezembro de 2018, p.79). **Estabelece normas para o Sistema de Ensino do Distrito Federal**. Conselho de Educação do Distrito Federal. Brasília, 2018.

\_\_\_\_\_. CNE. nº 6 de 20 de setembro de 2012. **Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Brasília: CNE, 2012.

DISTRITO FEDERAL. **Regimento Escolar das Instituições de Ensino da Rede Pública do DF**. Secretaria de Estado da Educação do Distrito Federal. 6ª Edição. Brasília-DF, 2015.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. **DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO**, Poder executivo, Brasília, DF, 26 Jul. 2004, Seção 1. p. 48.



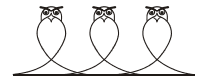
\_\_\_\_\_. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 Dez, 1996, Seção 1. p. 27833.

\_\_\_\_\_. CNE. **Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio**. Brasília: CNE, 2008.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012** - Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Ministério da Educação. Brasília, 2012.

\_\_\_\_\_. CNE. **Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio**. Brasília: CNE, 2008.

\_\_\_\_\_. Portaria nº 15 de 11 de fevereiro de 2015. **Apresenta o Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal**. Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. 2015.



[Homologado em 12/3/2020, DODF nº 37-B, de 24/3/2020, pag. 8.](#)  
[Portaria nº 56, de 13/3/2020, DODF nº 58, de 26/3/2020, pag. 5.](#)

PARECER Nº 29/2020-CEDF

Processo nº 00080-00201959/2018-18

Interessado: **SEEDF**

Aprova os Planos de Cursos dos Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial: Técnico em Agente Comunitário de Saúde, eixo tecnológico Ambiente e Saúde; Técnico em Cenografia, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico em Cervejaria, eixo tecnológico Produção Alimentícia; Técnico em Composição e Arranjo, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico em Cuidados de Idosos, eixo tecnológico Ambiente e Saúde; Técnico em Eventos, eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer; Técnico em Fabricação de Instrumentos Musicais, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico em Ludoteca, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social; Técnico em Modelagem do Vestuário, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico em Processos Fonográficos, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.; Técnico em Produção de Áudio e Vídeo, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; e, Técnico em Vestuário, eixo tecnológico Produção Industrial, para a rede pública de ensino do Distrito Federal.

**I - HISTÓRICO** - O presente processo, autuado por meio do Memorando SEI-GDF Nº 11/2019 - SEE/SUBEB/DIEP/GEP, datado de 8 de novembro de 2019, da Gerência de Acompanhamento da Educação Profissional da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, situada no SBN, Quadra 2, Bloco C, Edifício Phenícia, Brasília - Distrito Federal, trata da solicitação de aprovação de 12 (doze) Planos de Cursos, referentes aos cursos técnicos de nível médio a seguir relacionados:

1. Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, eixo tecnológico Ambiente e Saúde.
2. Curso Técnico em Cenografia, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
3. Curso Técnico em Cervejaria, eixo tecnológico Produção Alimentícia.
4. Curso Técnico em Composição e Arranjo, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
5. Curso Técnico em Cuidados de Idosos, eixo tecnológico Ambiente e Saúde.
6. Curso Técnico em Eventos, eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.
7. Curso Técnico em Fabricação de Instrumentos Musicais, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
8. Curso Técnico em Ludoteca, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social.
9. Curso Técnico em Modelagem do Vestuário, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
10. Curso Técnico em Processos Fonográficos, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.



11. Curso Técnico em Produção de Áudio e Vídeo, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
12. Curso Técnico em Vestuário, eixo tecnológico Produção Industrial.

Registra-se que, com base na Portaria nº 297/SEEDF, de 11 de julho de 2017, e Parecer nº 117/2017-CEDF, restou autorizada a oferta de trinta e dois cursos técnicos de nível médio, na modalidade de educação presencial, Cursos MedioTec, na rede pública de ensino do Distrito Federal.

A Portaria nº 500-SEEDF, de 27/12/2019, tendo por base o Parecer nº 199/2019-CEDF, aprova 10 (dez) Planos de Curso dos Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial, da rede pública de ensino do Distrito Federal: Técnico em Redes de Computadores, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Artes Circenses, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Conservação e Restauro, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Dança, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Eletroeletrônica, eixo tecnológico Controle e Processos Industriais, Técnico em Guia de Turismo, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, Técnico em Informática, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Produção de Moda, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, e Técnico em Teatro, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.

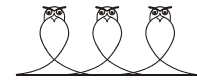
Nesse contexto e considerada a necessidade de revisão e devida adequação dos Planos de Cursos, inicialmente construídos com foco nas normas do MedioTec, os doze documentos organizacionais são encaminhados a este órgão para nova aprovação, de forma que os mesmos sejam adaptáveis às modalidades concomitante e subsequente.

**II - ANÁLISE** - O processo foi instruído e analisado pelas equipes técnicas da Diretoria de Supervisão Institucional e Normas de Ensino - Dine/Suplav/SEEDF e do Conselho de Educação do Distrito Federal - CEDF, sob a égide e de acordo com o que determina a Resolução nº 1/2018-CEDF, e legislação específica vigente, destacando-se os seguintes documentos anexados aos autos:

Dos Planos de Curso:

Os Planos de Curso contemplam o previsto na legislação específica vigente para educação profissional técnica de nível médio e estão de acordo com o artigo 175 da Resolução nº 1/2018-CEDF. Em relação às versões anteriores, insta registrar que as alterações se dão basicamente em atendimento aos itens previstos na resolução deste Conselho de Educação em vigência, além de alterações de carga horária de alguns componentes curriculares, bem como de algumas nomenclaturas.

A seguir, registra-se, em síntese, os aspectos comuns da análise dos Planos de Curso:



1- Justificativa para oferta dos cursos: os cursos, no geral, foram autorizados como parte de uma política de ampliação da Educação Profissional, por meio de adesão da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal com o Ministério de Educação - MEC. Agora estão sendo atualizados à legislação vigente e ainda de forma que possam ser ofertados pela SEEDF, com ou sem adesão a programas distritais ou federais.

2- Objetivo dos Cursos: como objetivo geral, os cursos buscam qualificar o estudante na área específica do curso com vistas ao suprimento da demanda do setor de forma criativa, autônoma, ética e responsável socialmente, contribuindo assim, na geração de trabalho e renda e, conseqüentemente, no desenvolvimento econômico, social, artístico e cultural local. Os objetivos específicos são elencados em cada um dos cursos, em pleno acordo com o perfil profissiográfico esperado para cada formação.

3- Metodologia Adotada: de forma geral, é privilegiada a prática pedagógica contextualizada, colocando o estudante frente a situações problemáticas que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza do trabalho, observadas as características de cada curso para o desenvolvimento das atividades.

4- Requisitos para Ingresso nos Cursos: as condições para ingresso dos estudantes nos cursos serão divulgadas por meio de processo seletivo previsto em edital próprio, de acordo com os critérios definidos pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Os cursos são ofertados nas formas concomitante e subsequente ao Ensino Médio.

5- Perfil Profissional de conclusão do curso: são característicos de cada curso e atendem a proposta para o egresso de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Os cursos, conforme especificidades, oferecem uma ou duas opções de saídas intermediárias.

6- Organização Curricular: as organizações curriculares de cada curso estão estruturadas de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, de forma modular, com dois ou três módulos, com carga horária total que varia de 800 a 1200 horas, conforme discriminado no Quadro 1, e são ofertadas nas formas concomitante e subsequente ao ensino médio, na modalidade presencial. As práticas pedagógicas são realizadas no próprio ambiente escolar, em laboratórios, oficinas, participação em atividades e eventos, objetivando a ampliação da performance dos técnicos e em conformidade com a teoria e com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor, podendo ser também desenvolvidas em ambientes extraescolares, desde que promovida pela equipe pedagógica dos cursos. Não há previsão de estágios supervisionados. As matrizes curriculares que resumem os cursos constituem os anexos e correspondem às encontradas nos Planos de Cursos.

#### **Quadro 1 - Curso Técnico de Nível Médio:**

N.	Curso Técnico de Nível Médio - Técnico em:	Eixo Tecnológico	Formação Intermediária	Habilitação Profissional	Carga Horária (horas)
----	--	------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------

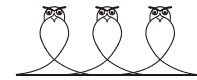


1	<b>Agente Comunitário de Saúde</b>	Ambiente e Saúde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agente Comunitário de Saúde</li><li>• Agente de Combate às Endemias</li></ul>	Técnico em Agente Comunitário de Saúde	1200
2	<b>Cenografia</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contrarregra</li></ul>	Técnico em Cenografia	800
3	<b>Cervejaria</b>	Produção Alimentícia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cervejeiro</li><li>• Produtor de Cerveja</li></ul>	Técnico em Cervejaria	1200
4	<b>Composição e Arranjo</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Operador de Áudio</li></ul>	Técnico em Composição e Arranjo	800
5	<b>Cuidados de Idosos</b>	Ambiente e Saúde	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuidador em Saúde</li><li>• Cuidador de Idosos</li></ul>	Técnico em Cuidados de Idosos	1200
6	<b>Eventos</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mestre de Cerimônias</li></ul>	Técnico em Eventos	800
7	<b>Fabricação de Instrumentos Musicais</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fabricante de Instrumentos de Percussão</li></ul>	Técnico em Fabricação de Instrumentos Musicais	800
8	<b>Ludoteca</b>	Desenvolvimento Educacional e Social	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recreador</li></ul>	Técnico em Ludoteca	800
9	<b>Modelagem do Vestuário</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desenhista de Moda</li></ul>	Técnico em Modelagem do Vestuário	800
10	<b>Processos Fonográficos</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Operador de Áudio</li></ul>	Técnico em Processos Fonográficos	800
11	<b>Produção de Áudio e Vídeo</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Editor de Vídeo</li></ul>	Técnico em Produção de Áudio e Vídeo	800
12	<b>Vestuário</b>	Produção Industrial	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modelista</li><li>• Costureiro Industrial do Vestuário</li></ul>	Técnico em Vestuário	1200

7- Avaliação das Aprendizagens: As formas de avaliação do desempenho dos estudantes atendem as normas da rede pública de ensino do DF. Há previsão de recuperação contínua e paralela para os estudantes que não obtiverem rendimento suficiente para aprovação em cada componente curricular.

8- Plano de Permanência e Êxito Escolar dos Estudantes: tem-se como propósito a progressão, com o alcance dos objetivos em cada componente curricular, promovendo a conclusão do curso dentro do prazo previsto e diminuindo as chances de evasão escolar. Com a finalidade de promover a permanência e o êxito escolar do estudante, destacam-se as seguintes estratégias:

- a) Identificar os indicadores quantitativos da retenção e evasão, por meio de relatórios emitidos pela Secretaria Escolar, com análise da Coordenação Pedagógica;



- b) Identificar as possíveis causas da retenção e evasão escolar, por meio de diagnóstico qualitativo a ser desenvolvido com os estudantes, os docentes e com toda equipe técnica e pedagógica da unidade escolar;
- c) Identificar possíveis fatores externos ao ambiente escolar que possam estar dificultando a frequência dos estudantes;
- d) Identificar os cursos de maior índice de evasão e definir estratégias adequadas a serem aplicadas, a fim de minimizar o problema;
- e) Envolver os profissionais docentes da unidade escolar na análise dos fatores prováveis que podem influenciar a falta de interesse do estudante em determinado componente curricular do curso, levando-o a fazer uma reflexão contínua sobre a sua prática pedagógica;
- f) Promover monitorias e criar grupos de estudos, oportunizando ao estudante em risco de retenção, superar suas dificuldades evidenciadas no decorrer do processo de ensino e aprendizagem;
- g) Realizar programa de orientação profissional com os estudantes;
- h) Promover o engajamento dos estudantes em atividades externas relacionadas ao perfil profissional do curso, tais como feiras de ciências, olimpíadas do conhecimento, projetos de iniciação científica, entre outros.

#### 9- Critérios de Aproveitamento de Estudos, de Conhecimentos e de Experiências Anteriores:

Na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as experiências anteriores e os conhecimentos devem ser aproveitados, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação, considerando os itinerários formativos ou as trajetórias de formação. Os conhecimentos e as experiências adquiridos, sejam eles: no Ensino Médio; em qualificações profissionais e etapas ou módulos do Curso Técnico de Nível Médio concluídos em outros cursos; em cursos de Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada - FIC, mediante avaliação do estudante; no trabalho ou em meios informais; mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional e mediante diploma de nível superior em área afim, todos eles serão objeto de avaliação e aproveitamento, de acordo com o perfil profissional aqui proposto. Caberá à Unidade Escolar disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

10. Critérios de Certificação de Estudos e Diplomação: ao concluir os componentes curriculares dos Módulos, o estudante fará jus ao Diploma de técnico de nível médio, vinculado ao eixo tecnológico correspondente ao curso, observadas as saídas intermediárias e respectivas qualificações profissionais. É condição fundamental para a obtenção do diploma de técnico, a apresentação da devida certificação do Ensino Médio ou equivalente.

**III – CONCLUSÃO** - Diante do exposto e dos elementos de instrução do processo, o parecer é por aprovar os Planos de Cursos dos Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial: Técnico em Agente Comunitário de Saúde, eixo tecnológico Ambiente e Saúde; Técnico em Cenografia, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico em Cervejaria, eixo tecnológico Produção Alimentícia; Técnico em Composição e Arranjo, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico em Cuidados de Idosos, eixo tecnológico Ambiente e Saúde; Técnico em Eventos, eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer; Técnico em Fabricação de Instrumentos Musicais, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



em Ludoteca, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social; Técnico em Modelagem do Vestuário, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; Técnico em Processos Fonográficos, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.; Técnico em Produção de Áudio e Vídeo, eixo tecnológico Produção Cultural e Design; e, Técnico em Vestuário, eixo tecnológico Produção Industrial, para a rede pública de ensino do Distrito Federal, incluindo as matrizes curriculares que constituem os anexos I a XII do presente parecer.

Sala “Helena Reis”, Brasília, 10 de março de 2020.

**MÁRIO SÉRGIO MAFRA**  
**Conselheiro-Relator**

Aprovado na CEP  
e em Plenário  
em 10/3/2020

**MARCO ANTÔNIO ALMEIDA DEL’ISOLA**  
**Presidente do Conselho de Educação**  
**do Distrito Federal**



**Anexo I do PARECER Nº 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE <b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial <b>Eixo Tecnológico:</b> AMBIENTE E SAÚDE <b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Módulos</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-requisito</b>	<b>HORAS</b>
Módulo I	1	Política Nacional de Saúde - SUS e a Atenção Básica	-	60
	2	Noções de Anatomia e Fisiologia	-	80
	3	Noções de Microbiologia e Parasitologia	-	60
	4	Primeiros Socorros	-	80
	5	Estratégia de Saúde da Família (ESF)	-	60
	6	Empreendedorismo	-	60
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>			
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: <b>Agente Comunitário de Saúde</b>			
Módulo II	7	Doenças Endêmicas, Emergentes e Re-Emergentes	3	60
	8	Vigilância Ambiental e Saúde do Trabalhador	-	80
	9	Vigilância em Saúde I	-	60
	10	Sistemas de Informação em Saúde (SIS)	1, 5	40
	11	Técnicas e Dinâmicas de Trabalho com Grupos Populacionais	5	40
	12	Ética, Cidadania e Relacionamento Humano	-	60
	13	Análise e Planejamento em Saúde	1, 5	60
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>				<b>400</b>
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: <b>Agente de Combate às Endemias</b>			
Módulo III	14	Informática Aplicada: manuseio dos Sistemas de Informações em Saúde	10	60
	15	Projeto Educativo com a Família e Comunidade	11	80
	16	Vigilância em Saúde II	9	60
	17	Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente	10, 13	80
	18	Saúde do Adulto e do Idoso	10, 13	60
	19	Política Nacional de Promoção da Saúde	10, 13	60
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III</b>				<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>1.200</b>
<b>Observações:</b> Duração de hora-aula (h/a) : 50 (cinquenta) minutos				





**Anexo II do PARECER N° 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM CENOGRAFIA				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	PRÉ - REQUISITOS	HORAS
<b>MÓDULO I</b>	1	História da Cenografia	-	80
	2	Uso da Cor e da Luz em Cenários	-	80
	3	Empreendedorismo	-	60
	4	Produção Cultural	-	100
	5	Montagem do Espaço Cênico	-	80
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>				<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: CONTRARREGRA</b>			
<b>MÓDULO II</b>	7	Estética em Figurinos	-	80
	8	Fundamentos de Sonoplastia	-	60
	9	Maquiagem Cênica	-	80
	10	Cenografia II	6	80
	11	Produção Cenográfica	4	100
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I I</b>				<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos.				



**Anexo III do PARECER N° 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso: TÉCNICO EM CERVEJARIA</b>				
<b>Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial</b>				
<b>Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia</b>				
<b>Regime de Matrícula: Modular</b>				
<b>Módulos</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
I	1	História da Fabricação da Cerveja	-	60
	2	Microbiologia e Bioquímica Aplicadas	-	80
	3	Gestão Ambiental	-	60
	4	Boas Práticas de Fabricação	-	60
	5	Higiene e Segurança no Trabalho	-	80
	6	Empreendedorismo	-	60
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>				<b>400</b>
Saída Intermediária	Qualificação Intermediária: <b>Cervejeiro</b>			
II	7	Fundamentos Gerais de Produto e Processo	2	80
	8	Princípios de Engenharia Industrial	3	60
	9	Noções Básicas sobre Qualidade Total	4	60
	10	Processo de Fabricação do Malte	2,4	100
	11	Processo de Fabricação do Mosto	2,4	100
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>				<b>400</b>
Saída Intermediária	Qualificação Intermediária: <b>Produtor de Cervejas</b>			
III	13	Análise Físico-Química do Processo de Fabricação de Cervejas	8, 10, 11	100
	14	Análise Sensorial Aplicada	10, 11, 12	80
	15	Processo de Envasamento	10, 11, 12	60
	16	Gestão de Negócios para Comercialização	8, 9, 12	100
	17	Distribuição e controle de estoque	8, 9, 12	60
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III</b>				<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>1.200</b>
Observações:	Hora-aula: 50 (cinquenta) minutos			



**Anexo IV do PARECER Nº 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> técnico de nível médio de TÉCNICO EM COMPOSIÇÃO E ARRANJO <b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio -Presencial <b>Eixo Tecnológico:</b> PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN <b>Regime de Matrícula:</b> Modular			
MÓDULOS	Componente Curricular	Pré-Requisito	Horas
I	01. Empreendedorismo	--	60
	02. Harmonia I	--	80
	03. Informática e Notação Musical	--	60
	04. Composição I	--	80
	05. Operação de Áudio	--	60
	06. Arranjo I		60
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Operador de Áudio</b>		
III	07. Harmonia III	02	80
	08. Prática Conjunto		60
	09. Ética e Relações Humanas no Trabalho	-	60
	10. Composição II	04	80
	11. Arranjo II	06	60
	12. Portfólio Digital <i>On-Line</i>	--	60
	Carga Horária do Módulo II		<b>400</b>
<b>Carga Horária Total do Curso</b>			<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora/aula (h/a) 50 (cinquenta) minutos			



**Anexo V do PARECER Nº 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM CUIDADOS DE IDOSOS					
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial					
<b>Eixo Tecnológico:</b> AMBIENTE E SAÚDE					
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular					
<b>Módulo</b>	<b>Componente Curricular</b>			<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
I	1	Anatomia e Fisiologia Humana		-	80
	2	Políticas Públicas, Direito e Legislação voltados ao cuidado à Pessoa		-	60
	3	Ética Profissional e o Cuidador no Contexto Individual, Familiar e Comunitário		-	60
	4	Cuidados Gerais com a Pessoa		-	60
	5	Primeiros Socorros		-	80
	6	Empreendedorismo		-	60
	<b>Carga horário do módulo I</b>				<b>400</b>
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: <b>Cuidador em Saúde</b>				
II	7	Atenção Integral à Saúde do Idoso - PNSPI		2	60
	8	Processo de Envelhecimento e a Nutrição		1	60
	9	Processo de Envelhecimento e a Atividade Física		1	60
	10	Processo Biopsicossocial do Envelhecimento		1	80
	11	Noções de Farmacologia e Administração de Medicamentos		1	60
	12	Projetos de atenção à pessoa idosa I		1, 3	80
	<b>CARGA HORÁRIO DO MÓDULO II</b>				<b>400</b>
Saída Intermediária	Qualificação Profissional: <b>Cuidador de Idosos</b>				
III	13	Institucionalização e Trabalho com a Pessoa Idosa Dependente		10	80
	14	Saúde Mental e Aspectos Comportamentais do Envelhecimento		11	40
	15	Acessibilidade e Prevenção de Acidentes Domésticos		9	60
	16	Doenças Prevalentes na Pessoa Idosa		10, 13	40
	17	Gerontologia e a Interdisciplinaridade no Cuidado à Pessoa Idosa		10, 13	40
	18	Projetos de atenção à pessoa idosa II		10, 13	140
	<b>CARGA HORÁRIO DO MÓDULO III</b>				<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>					<b>1.200</b>
<b>Observações:</b> Duração de hora-aula (h/a) : 50 (cinquenta) minutos					



**Anexo VI do PARECER N° 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM EVENTOS <b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial <b>Eixo Tecnológico:</b> TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER <b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>MÓDULO</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	01	Empreendedorismo	--	60
	02	Ética e Relações Humanas	--	40
	03	Informática Aplicada	--	40
	04	Gestão e <i>Marketing</i> em Empresas de Eventos	--	60
	05	Legislação e Políticas Públicas Aplicadas	--	40
	06	Primeiros Socorros	--	40
	07	Comunicação e Expressão	--	60
	08	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos	--	60
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>			
SAÍDA INTERMEDIÁRIA	Qualificação Profissional em <b>Mestre de Cerimônias</b>			
<b>II</b>	09	Desenvolvimento de Atividades Lúdicas	--	60
	10	Inglês Instrumental	--	40
	11	Eventos e as Novas Tecnologias e Elaboração de Projetos de Eventos	--	60
	12	Alimentos e Bebidas em Eventos	--	40
	13	Logística Aplicada a Eventos	--	60
	14	Saúde e Segurança no Trabalho	--	40
	15	Decoração de Ambientes e Interiores para Eventos	--	60
	16	Introdução ao Turismo de Eventos	--	40
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>				<b>800</b>
<b>Observação:</b> Hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**Anexo VII do PARECER N° 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM FABRICAÇÃO DE INSTRUMENTOS MUSICAIS <b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial <b>Eixo Tecnológico:</b> PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN <b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Período</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-requisito</b>	<b>Horas</b>
Módulo I	1	Ética, Cidadania e Relações Humanas	-	40
	2	Eletricidade, Eletrônica e Informática Aplicadas	-	60
	3	Empreendedorismo	-	60
	4	Educação Musical I	-	60
	5	Desenho I	-	60
	6	Construção e Entalhe I	-	60
	7	Restauração I	-	60
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>				<b>400</b>
Saída Intermediária	<b>Qualificação Profissional: Fabricante de Instrumentos de Percussão</b>			
Módulo II	8	Segurança no Trabalho	1	40
	9	Educação Musical II	4	60
	10	Desenho II	5	60
	11	Construção e Entalhe II	6	60
	12	Restauração II	7	60
	13	Fabricação de Instrumentos Musicais	4,5,6,7	120
<b>Carga Horária Módulo II</b>				<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>800</b>
<b>Observação:</b> Hora Aula = 50 min				



**Anexo VIII do PARECER Nº 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM LUDOTECA			
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial			
<b>Eixo Tecnológico:</b> DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E SOCIAL			
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular			
<b>Módulo</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>PRÉ - REQUISITOS</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	Empreendedorismo	--	60
	Ética e Relações Humanas	--	40
	Gestão de Brinquedotecas e Ludotecas	--	40
	Atividades Físicas Lúdicas	--	60
	Aprendizagem por meio da Ludicidade	--	60
	Oficina de Brinquedos	--	60
	Jogos e Recreações	--	80
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>		
SAÍDA/FORMAÇÃO INTERMEDIÁRIA (MÓDULO I - 400 h.): RECREADOR			
<b>II</b>	Lúdico e as Novas Tecnologias	--	60
	Literatura Infantil	--	60
	Atividades Lúdicas aplicadas a Educação Alimentar	--	40
	Atividades Lúdicas aplicadas a Educação Ambiental	--	40
	Atividades Lúdicas para Pessoas com Deficiência	--	60
	Atividades Lúdicas para Idosos Institucionalizados	--	60
	Teatro, Música e Dança	--	80
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>			<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>			<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos			



**Anexo IX do PARECER Nº 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM MODELAGEM DO VESTUÁRIO				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Módulo</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
I	1	Desenho Técnico do Vestuário	-	80
	2	Modelagem I	-	80
	3	Tecnologia do Enfesto e Corte	-	80
	4	Empreendedorismo	-	80
	5	História da Indumentária e do Vestuário	-	80
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>			
Saída Intermediária	Qualificação Profissional em Desenhista de Moda			
II	6	Modelagem II	1,2	100
	7	Modelagem Tridimensional	2,3	80
	8	Modelagem Computadorizada	2,3	80
	9	Materiais e Processos Têxteis	2,3	80
	10	Segurança do Trabalho	-	60
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos				





**Anexo X do PARECER Nº 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM PROCESSOS FONOGRÁFICOS <b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial <b>Eixo Tecnológico:</b> PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN <b>Regime de Matrícula:</b> Modular			
MÓDULO	COMPONENTE CURRICULAR	PRÉ-REQUISITO	HORAS
I	a) História da Música Erudita e Contemporânea	--	40
	b) Fundamentos de Eletrônica e Equipamentos	--	60
	c) Leitura e Escrita Musical I	--	60
	d) Teorias da Comunicação e Mídias	--	60
	e) Técnicas de Acústica, Captação e Gravação	--	60
	f) Empreendedorismo	--	60
	g) Mixagem e Edição	--	60
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>		
Saída Intermediária	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL: OPERADOR DE ÁUDIO		
II	h) Leitura e Escrita Musical II	3	60
	i) Teoria dos Instrumentos	--	60
	j) Arranjo e Estrutura Musical	--	60
	k) Produção Musical I - Fonografia	--	60
	l) Produção Musical II - Eventos	--	40
	m) Produção Musical III - Audiovisual	--	60
	n) Produção Musical IV - Marketing e Gestão de Projetos	--	60
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos			



**Anexo XI do PARECER Nº 29/2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM PRODUÇÃO DE ÁUDIO E VÍDEO <b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial <b>Eixo Tecnológico:</b> PRODUÇÃO CULTURAL E DESIGN <b>Regime de Matrícula:</b> Modular			
<b>MÓDULO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>HORAS</b>
I	1. História do Audiovisual		60
	2. Teoria de áudio e vídeo		60
	3. Projetos e roteiros audiovisuais		60
	4. Ética e Cidadania		60
	5. Empreendedorismo: Editor de Vídeo		80
	6. Montagem e Edição de Vídeos		80
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>		
Saída Intermediária	Editor de Vídeo		
II	6. Laboratório de áudio digital	2	60
	7. Pós-produção e tratamento de som e imagem	6	80
	8. Fotografia, direção de fotografia e pós-produção		60
	9. Novas tecnologias e multimídia		40
	10. Formação de repertório em audiovisual	3	60
	11. Técnicas de Direção		60
	12. Projeto final e criação de portfólio		40
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração de hora-aula (h/a) 50 (cinquenta) minutos			



**Anexo XII do PARECER N° 29/2020-CEDF**  
**MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO EM VESTUÁRIO				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio				
<b>Eixo Tecnológico:</b> PRODUÇÃO INDUSTRIAL				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
PERÍODO	COMPONENTE CURRICULAR		PRÉ-REQUISITOS	HORAS
I	1	Desenho Técnico do Vestuário	-	80
	2	Modelagem I	-	80
	3	Tecnologia da Confecção	-	60
	4	Tecnologia do Enfesto e Corte	-	60
	5	Empreendedorismo	-	60
	6	História da Moda e da Indumentária	-	60
	<b>Carga Horária do Módulo I</b>			<b>400</b>
Saída Intermediária: <b>Qualificação Profissional: Modelista</b>				
II	7	Modelagem II	1,2	80
	8	Costura Industrial	3,4	80
	9	Informática Aplicada ao Vestuário	-	60
	10	Materiais e Processos Têxteis	-	80
	11	Gestão Ambiental	-	60
	12	Segurança do Trabalho	-	40
<b>Carga Horária do Módulo II</b>			<b>400</b>	
Saída Intermediária: <b>Qualificação Profissional : Costureiro Industrial do Vestuário</b>				
III	13	Modelagem Tridimensional	7	80
	14	Modelagem Computadorizada	7	80
	15	Tempos e Métodos do Processo Produtivo	-	60
	16	Normas Técnicas e Controle de Qualidade na Produção	10	60
	17	Análise de Custos e Formação de Preços	5	60
	18	Gestão e Psicologia das Organizações	5	60
<b>Carga Horária do Módulo III</b>			<b>400</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>1200</b>	
<b>Observação:</b> Duração da hora/aula 50 minutos.				