

## PARECER Nº 43 DE 05 DE SETEMBRO DE 2024

### COMITÊ DE EDUCAÇÃO

**PROCEDÊNCIA** Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC - Departamento Regional de Santa Catarina - Florianópolis /SC.

**OBJETO** Atualização do Plano de Curso do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, autorizado para as Unidades do Senac em Santa Catarina.

**PROTOCOLO Nº** 12182/2024

### I. HISTÓRICO

A Diretora de Educação Profissional da Administração Regional do Senac, encaminha ao Comitê de Educação processo solicitando a Atualização do Plano de Curso do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, autorizado para as seguintes Unidades Educacionais: Faculdade Senac Criciúma e Faculdade Senac Joinville.

### II. ANÁLISE

De acordo com a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei nº 12.816, de 5 de junho de 2013, e com as nas Resoluções do Conselho Regional do Senac/SC nº 002, de 27 de fevereiro de 2012; nº 023, de 27 de dezembro de 2012 e nº 014, de 27 de maio de 2024, destaca-se a seguir:

#### 2.1. Identificação

- a) Identificação da Mantenedora com o respectivo endereço e a relação das diretorias.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac  
Administração Regional do Senac SC  
Rua Felipe Schmidt, 785 – 6º e 7º andares  
CEP: 88010-002 Centro – Florianópolis/SC  
Fone: (48) 3251-0521



Diretorias:

- Direção Regional;
- Assessoria de Planejamento, Controle e Marketing;
- Assessoria de Relacionamento Institucional;
- Gestão de Pessoas;
- Financeira;
- Educação Profissional;
- Administrativa.

b) Identificação das Unidades Educacionais com o respectivo endereço e pareceres emitidos pelo Comitê de Educação do Senac em Santa Catarina:

**Faculdade Senac Criciúma**

Endereço: Rua Henrique Lage, nº 560, Centro - Criciúma/SC  
Parecer de Autorização DR/SC nº 042/2023

**Faculdade Senac Joinville**

Endereço: Rua Visconde de Taunay, 730, Atiradores - Joinville/SC  
Parecer de Autorização DR/SC nº 043/2023

## 2.2. Aspectos Pedagógicos:

a) Justificativa da Atualização do Curso:

Os Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio do Senac Santa Catarina operam com atendimento integral das legislações vigentes relacionadas ao ensino médio. Com o advento da Lei nº 14.945/2024, foi necessária a alteração de carga horária em observância ao seguinte excerto:

*Parágrafo único. “No caso da formação técnica e profissional prevista no inciso V do caput do art. 36 desta Lei, a carga horária mínima da formação geral básica será de 2.100 (duas mil e cem) horas, admitindo-se que até 300 (trezentas) horas da carga horária da formação geral básica sejam destinadas ao aprofundamento de estudos de conteúdos da Base Nacional Comum Curricular diretamente relacionados à formação técnica profissional oferecida.”*

Considerando que nas matrizes atuais, a formação geral básica possui um total de 1800 horas nos três anos de ensino médio, foi realizada a readequação para 2100 horas.

Com a referida mudança, as matrizes sofreram impacto de carga horária principalmente nas unidades curriculares do Eixo Flexível.

b) O projeto Político e Pedagógico comprovando as condições necessárias para o funcionamento do curso está disponibilizado nas Unidades do Senac em Santa Catarina.



c) Matriz Curricular atualizada:

Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio - 3.600h						
Matriz curricular do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio - 2023						
Áreas de Formação	1º Ano	CH	2º Ano	CH	3º Ano	CH
Área de Linguagens e suas Tecnologias	<b>Língua Portuguesa 1</b> Aplicar elementos e recursos expressivos da linguagem verbal, artística e corporal na <b>Língua Portuguesa</b>	100	<b>Língua Portuguesa 2</b> Analisar nos aspectos das identidades e manifestações artísticas e culturais diferentes formas de organização do <b>discurso</b>	100	<b>Língua Portuguesa 3</b> Utilizar recursos de estilo e modos de organização das informações na <b>produção de textos</b>	100
	<b>Língua Inglesa 1</b> Reconhecer as variações linguísticas da <b>Língua Inglesa</b> e suas especificidades	100	<b>Língua Inglesa 2</b> Explorar o uso da <b>Língua Inglesa</b> nas diferentes formas de organização do discurso	100	<b>Língua Inglesa 3</b> Empregar a <b>Língua Inglesa</b> respeitando suas variações e formas de expressões identitárias, pessoais e coletivas	100
	<b>Artes 1</b> Representar elementos compositivos das <b>linguagens artísticas</b>	34	<b>Artes 2</b> Identificar <b>elementos artísticos</b> em diferentes grupos sociais e suas transformações culturais e patrimonial	34	<b>Artes 3</b> Produzir <b>artisticamente</b> explorando as linguagens das diversas manifestações artísticas	34
	<b>Educação Física 1</b> Ampliar as <b>experiências corporais</b> utilizando os meios culturais e padrões estabelecidos por meio do movimento	34	<b>Educação Física 2</b> Identificar a utilização do corpo diante do esforço físico através da <b>consciência corporal</b> ampliando o repertório motor	34	<b>Educação Física 3</b> Representar as diferentes formas de <b>linguagens do esporte</b> , através da utilização de jogos	34
Área de Matemática e suas Tecnologias	<b>Matemática 1</b> Utilizar a teoria dos <b>conjuntos</b> e de <b>funções</b> para resolver problemas cotidianos	100	<b>Matemática 2</b> Aplicar <b>funções</b> quadrática, exponencial e modular na forma algébrica e geométrica na resolução de problemas cotidianos	100	<b>Matemática 3</b> Utilizar a <b>matemática financeira</b> e a <b>função logarítmica</b> para resolver problemas cotidianos	100
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	<b>Geografia 1</b> Analisar aspectos do <b>espaço geográfico</b> e sua transformação	34	<b>Geografia 2</b> Analisar a <b>globalização</b> e seus efeitos na sociedade	34	<b>Geografia 3</b> Diferenciar povos e culturas a partir da <b>demografia</b>	34
	<b>História 1</b> Analisar as contribuições da <b>história</b> e a construção das primeiras civilizações	34	<b>História 2</b> Analisar a <b>construção do mundo</b> moderno	34	<b>História 3</b> Problematizar os conflitos e mudanças do <b>século XX</b> no Brasil e no mundo	34
	<b>Filosofia 1</b> Analisar características <b>filosóficas</b> a partir de conexões éticas e estruturantes	33	<b>Filosofia 2</b> Analisar aspectos <b>filosóficos</b> de arte, cultura e sociedade	33	<b>Filosofia 3</b> Analisar os impactos <b>filosóficos</b> na construção do conhecimento	33
	<b>Sociologia 1</b> Analisar nos clássicos o processo <b>sociológico</b>	33	<b>Sociologia 2</b> Analisar o <b>contexto político, social e cultural</b> estruturando as relações sociais	33	<b>Sociologia 3</b> Desenvolver possibilidades políticas e humanitárias na atuação em <b>sociedade</b>	33
Área de Ciências Naturais e suas Tecnologias	<b>Química 1</b> Relacionar o estudo da matéria e sua natureza com o comportamento macroscópico e microscópico e sua estrutura em relação aos <b>elementos químicos</b>	66	<b>Química 2</b> Analisar as relações entre as <b>propriedades físico-químicas</b> das transformações, reações químicas e a estrutura da matéria	66	<b>Química 3</b> Analisar a interação entre a <b>química orgânica</b> , os sistemas vivos e o mundo físico ao seu redor	66



	<b>Física 1</b> Analisar o <b>movimento dos corpos</b> e suas causas	66	<b>Física 2</b> Analisar <b>fenômenos ondulatórios</b> , e as relações entre formas de energia e trabalho	66	<b>Física 3</b> Analisar os <b>fenômenos eletromagnéticos</b> e seus avanços tecnológicos	66
	<b>Biologia 1</b> Diferenciar as teorias sobre a <b>Origem da Vida</b> e a organização celular dos seres vivos	66	<b>Biologia 2</b> Identificar aplicações do conhecimento científico e tecnológico sobre os <b>seres vivos</b> e os sistemas do <b>corpo humano</b>	66	<b>Biologia 3</b> Avaliar e prever efeitos nocivos ao <b>ambiente</b> nos processos evolutivos	66
Eixo Flexível	Você importa: Autoconhecimento - GST	33	Vida e Carreira - GST	33	Mundo do Trabalho - GST	20
	Robótica - GST	33	Aprofundamento na Área de Ciências Humanas - GST	20	Redação - GST	33
	Esportes - GST	33			Aprofundamento na Área de Ciências Humanas - GST	33
	I read, We write, Everybody speaks - GST	38	Robótica - GST	33	Aprofundamento na Área da Matemática - GST	33
			Esportes - GST	33		
	Do fogão ao mundo profissional - GST	66	Sabores do Ofício - GST	21	Aprofundamento na Área das Linguagens - GST	33
	Aromas e raízes do passado: viajando na história - GST	36				
	Cortando os riscos da cozinha - GST	66				
	<b>*Show de Serviço: equilibrando bandejas - GST</b>	35	<b>*Party Planners: fazendo a festa acontecer - GST</b>	20	<b>*Cozinhe e compartilhe: o papel da cozinha social contra insegurança alimentar - GST</b>	20
<b>*Saiu pra entrega: na rota do delivery - GST</b>	<b>*InstaFood: o sabor dos likes - GST</b>		<b>*Do Start ao Up - GST</b>			
Área de formação profissional	Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas	36	Elaborar e operacionalizar cardápios	72	Preparar e finalizar produções de panificação e confeitaria	108
	Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas	60	Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas	180	Preparar produções gastronômicas da cozinha quente	108
	Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos	36	Preparar produções gastronômicas da cozinha fria	72	Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos	96
	Pré-Projeto Integrador	28	Projeto Integrador	16	Projeto Integrador	16
Certificações		1200		1200		1200
	<b>Certificação de Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio</b>					



### III. CONSIDERAÇÕES DO COMITÊ DE EDUCAÇÃO

Considerando a experiência das Unidades Educacionais do Senac/SC na atuação com cursos técnicos integrado ao ensino médio e a justificativa respaldada pelos seguintes aspectos: pesquisa socioeconômica que apresenta dados regionais como campo de atuação do profissional, justificativa de público-alvo do município, número de alunos matriculados no ensino médio e fundamental, renda média no município, número de empregados e empresas da região e municípios vizinhos, o Comitê de Educação emite o seguinte voto.

### IV. DECISÃO DO COMITÊ DE EDUCAÇÃO

O Comitê de Educação é favorável a Atualização do Plano de Curso do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, autorizado para as seguintes Unidades Educacionais: Faculdade Senac Criciúma e Faculdade Senac Joinville.

Glauce Pereira – Representando a Diretora de Educação Profissional e Presidente do Comitê de Educação;

Marcio Pires de Camargo - Diretor Financeiro e Administrava;

Marisa Martini – Diretora Gestão de Pessoas

Guilherme Zabote Michalski - Analista de Apoio Comercial.

### V. DECISÃO DO DIRETOR REGIONAL

O Diretor Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC, por delegação do Conselho Regional conforme Resoluções do Conselho Regional 002, de 27 de fevereiro de 2012; nº 023, de 27 de dezembro de 2012 e nº 014, de 27 de maio de 2024 e decisão do Comitê de Educação, defere o presente parecer.

(Assinatura digitalmente)  
FABIANO BATTISTI ARCHER  
Diretor Regional

