

**Administração Central**  
**Unidade do Ensino Médio e Técnico**  
**Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Gfac**

**COMPETÊNCIAS GERAIS**

As Competências Gerais ou Sínteses das Competências Profissionais deste e dos demais cursos podem ser obtidas no Site do Gfac (<http://cpscetec.com.br/gfac/>). Caso a Direção da Etec não possua os dados de *login* e senha, é necessário enviar uma solicitação, via e-mail, para [gfac@cps.sp.gov.br](mailto:gfac@cps.sp.gov.br).

**1. Identificação do curso**

**Denominação:** Técnico em Turismo Receptivo  
**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer  
**Tipo de ensino:** Ensino Técnico Concomitante/Subsequente ao Médio  
**Modalidade:** Presencial – Regular

**2. Portaria de autorização do CPS**

<b>Turmas iniciadas</b>	<b>Portaria correspondente</b>
Do 1º semestre de 2013 ao 2º semestre de 2015	Portaria Cetec – 162, de 9-10-2012, republicada no Diário Oficial de 26-3-2013 – Poder Executivo – Seção I – página 43, retificada no Diário Oficial de 29-1-2014 – Poder Executivo – Seção I – página 59
No 1º semestre de 2016	Portaria Cetec – 759, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 54

**3. Competências gerais**

**Módulo I: Assistente de Atividades Recreativas**

1. Analisar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas das clientelas.
2. Analisar os fenômenos espaciais, identificando as singularidades/generalidades de cada lugar, paisagem ou região do Estado de São Paulo, bem como caracterizar os aspectos físicos, políticos, econômicos e humanos.
3. Identificar as modalidades, tipos e formas de turismo, compreendendo a formatação de produtos turísticos e a importância dos equipamentos e dos meios de transportes.
4. Identificar espaços e equipamentos para realizar atividades de lazer e recreação.

**Módulos I e II: Assistente de Eventos em Serviços Turísticos**

1. Analisar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas das clientelas.
2. Analisar os fenômenos espaciais, identificando as singularidades/generalidades de cada lugar, paisagem ou região do Estado de São Paulo, bem como caracterizar os aspectos físicos, políticos, econômicos e humanos.
3. Definir estrutura organizacional do evento, programando produtos e serviços a serem oferecidos ao turista e ao participante de evento, bem como seus espaços, locais e equipamentos.
4. Desenvolver técnicas de oratória e conduzir cerimonial, prevendo o uso de áreas e meios físicos, sua articulação funcional e fluxo de trabalho de pessoas.
5. Identificar as modalidades, tipos e formas de turismo, compreendendo a formatação de produtos turísticos e a importância dos equipamentos e dos meios de transportes.
6. Identificar espaços e equipamentos para realizar atividades de lazer e recreação.
7. Ler e interpretar informações referentes ao setor de organização de banquetes e buffets, definindo técnicas de trabalho de recebimento e preparo de alimentos e bebidas.
8. Negociar e contratar vendas do turismo receptivo, apurar custos, determinar preços e elaborar orçamentos.
9. Promover a importância da preservação do patrimônio histórico de um povo para o desenvolvimento do turismo sustentável.

**Módulos I, II e III: Técnico em Turismo Receptivo**

1. Analisar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas das clientelas.
2. Analisar e desenvolver textos técnicos e comerciais, de acordo com normas e convenções específicas.

---

**Administração Central**  
**Unidade do Ensino Médio e Técnico**  
**Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Gfac**

3. Analisar e obter informações sobre a cultura popular brasileira e do Estado por meio de roteiros turísticos de forma sustentável.
4. Analisar os fenômenos espaciais, identificando as singularidades/generalidades de cada lugar, paisagem ou região do Estado de São Paulo, bem como caracterizar os aspectos físicos, políticos, econômicos e humanos.
5. Atuar respeitando os limites estabelecidos pelas leis e pelo código de ética profissional, bem como as diferenças locais, culturais e sociais.
6. Comunicar-se oralmente e por escrito na língua inglesa e na língua espanhola, no contexto da área profissional.
7. Definir estrutura organizacional do evento, programando produtos e serviços a serem oferecidos ao turista e ao participante de evento, bem como seus espaços, locais e equipamentos.
8. Desenvolver técnicas de oratória e conduzir cerimonial, prevendo o uso de áreas e meios físicos, sua articulação funcional e fluxo de trabalho de pessoas.
9. Estabelecer relações entre a educação patrimonial e a história regional e estadual de acordo com a atividade turística, cumprindo normas durante as visitas para a preservação dos mesmos.
10. Identificar as modalidades, tipos e formas de turismo, compreendendo a formatação de produtos turísticos e a importância dos equipamentos e dos meios de transportes.
11. Identificar espaços e equipamentos para realizar atividades de lazer e recreação.
12. Identificar recursos de atendimento disponíveis na comunidade para casos de emergência em saúde.
13. Ler e interpretar informações referentes ao setor de organização de banquetes e buffets, definindo técnicas de trabalho de recebimento e preparo de alimentos e bebidas.
14. Negociar e contratar vendas do turismo receptivo, apurar custos, determinar preços e elaborar orçamentos.
15. Planejar e executar projetos acadêmicos com base na natureza e na complexidade das atividades.
16. Promover a importância da preservação do patrimônio histórico de um povo para o desenvolvimento do turismo sustentável.
17. Selecionar e utilizar aplicativos informatizados, a partir da avaliação das necessidades do usuário.

**Guia de Turismo Regional/SP**

1. Conduzir, programar e transmitir informações durante visitas e excursões regionais, avaliando os recursos disponíveis.
2. Identificar as necessidades e soluções adequadas para atendimento ao turista selecionando os procedimentos utilizados no guiamento, demonstrando atitudes éticas profissionais.
3. Identificar, avaliar e selecionar informações geográficas, históricas, artístico-culturais, atividades recreativas e de entretenimento, eventos, de transporte, gastronômicas, de hospedagem no contexto local e regional, bem como contratar e supervisionar outros prestadores de serviços.
4. Interpretar legislação necessária ao atendimento do turista, bem como contratos, coordenando recursos institucionais e financeiros, serviços auxiliares e de apoio para as viagens.

**Organização**

Marcio Prata

**Revisão Técnica**

Esmeralda Macedo Serpa

**Responsáveis pelas Competências Gerais**

Marcio Prata

Fernanda Mello Demai

**Responsável pelo Grupo de Formulação e Análises Curriculares – Gfac**

Fernanda Mello Demai

**Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza**

Almério Melquíades de Araújo

**Administração Central**  
**Unidade do Ensino Médio e Técnico**  
**Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Gfac**

**COMPETÊNCIAS GERAIS**

As Competências Gerais ou Sínteses das Competências Profissionais deste e dos demais cursos podem ser obtidas no Site do Gfac (<http://cpscetec.com.br/gfac/>). Caso a Direção da Etec não possua os dados de *login* e senha, é necessário enviar uma solicitação, via e-mail, para [gfac@cps.sp.gov.br](mailto:gfac@cps.sp.gov.br).

**1. Identificação do curso**

**Denominação:** Técnico em Turismo Receptivo  
**Eixo Tecnológico:** Hospitalidade e Lazer  
**Tipo de ensino:** Ensino Técnico Concomitante/Subsequente ao Médio  
**Modalidade:** Presencial – Regular

**2. Portaria de autorização do CPS**

**Turmas iniciadas**      **Portaria correspondente**

Do 1º semestre de 2009  
ao 2º semestre de 2012      Portaria Cetec – 55, de 14-12-2009, publicada no Diário Oficial de 24-12-2009 – Poder Executivo – Seção I – página 43, retificada no Diário Oficial de 23-1-2010 – Poder Executivo – Seção I – página 43

**3. Competências gerais**

**Módulo I: Assistente de Atividades Recreativas**

1. Analisar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas das clientelas.
2. Analisar os fenômenos espaciais, identificando as singularidades/generalidades de cada lugar, paisagem ou região do Estado de São Paulo, bem como caracterizar os aspectos físicos, políticos, econômicos e humanos.
3. Identificar as modalidades, tipos e formas de turismo, compreendendo a formatação de produtos turísticos e a importância dos equipamentos e dos meios de transportes.
4. Identificar espaços e equipamentos para realizar atividades de lazer e recreação.

**Módulos I e II: Assistente de Eventos em Serviços Turísticos**

1. Analisar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas das clientelas.
2. Analisar os fenômenos espaciais, identificando as singularidades/generalidades de cada lugar, paisagem ou região do Estado de São Paulo, bem como caracterizar os aspectos físicos, políticos, econômicos e humanos.
3. Definir estrutura organizacional do evento, programando produtos e serviços a serem oferecidos ao turista e ao participante de evento, bem como seus espaços, locais e equipamentos.
4. Desenvolver técnicas de oratória e conduzir cerimonial, prevendo o uso de áreas e meios físicos, sua articulação funcional e fluxo de trabalho de pessoas.
5. Identificar as modalidades, tipos e formas de turismo, compreendendo a formatação de produtos turísticos e a importância dos equipamentos e dos meios de transportes.
6. Identificar espaços e equipamentos para realizar atividades de lazer e recreação.
7. Ler e interpretar informações referentes ao setor de organização de banquetes e buffets, definindo técnicas de trabalho de recebimento e preparo de alimentos e bebidas.
8. Negociar e contratar vendas do turismo receptivo, apurar custos, determinar preços e elaborar orçamentos.
9. Promover a importância da preservação do patrimônio histórico de um povo para o desenvolvimento do turismo sustentável.

**Módulos I, II e III: Técnico em Turismo Receptivo**

1. Analisar a oferta aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas das clientelas.
2. Analisar e desenvolver textos técnicos e comerciais, de acordo com normas e convenções específicas.
3. Analisar e obter informações sobre a cultura popular brasileira e do Estado por meio de roteiros turísticos de forma sustentável.

---

**Administração Central**  
**Unidade do Ensino Médio e Técnico**  
**Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Gfac**

4. Analisar os fenômenos espaciais, identificando as singularidades/generalidades de cada lugar, paisagem ou região do Estado de São Paulo, bem como caracterizar os aspectos físicos, políticos, econômicos e humanos.
5. Atuar respeitando os limites estabelecidos pelas leis e pelo código de ética profissional, bem como as diferenças locais, culturais e sociais.
6. Comunicar-se oralmente e por escrito na língua inglesa e na língua espanhola, no contexto da área profissional.
7. Definir estrutura organizacional do evento, programando produtos e serviços a serem oferecidos ao turista e ao participante de evento, bem como seus espaços, locais e equipamentos.
8. Desenvolver técnicas de oratória e conduzir cerimonial, prevendo o uso de áreas e meios físicos, sua articulação funcional e fluxo de trabalho de pessoas.
9. Estabelecer relações entre a educação patrimonial e a história regional e estadual de acordo com a atividade turística, cumprindo normas durante as visitas para a preservação dos mesmos.
10. Identificar as modalidades, tipos e formas de turismo, compreendendo a formatação de produtos turísticos e a importância dos equipamentos e dos meios de transportes.
11. Identificar espaços e equipamentos para realizar atividades de lazer e recreação.
12. Identificar recursos de atendimento disponíveis na comunidade para casos de emergência em saúde.
13. Ler e interpretar informações referentes ao setor de organização de banquetes e buffets, definindo técnicas de trabalho de recebimento e preparo de alimentos e bebidas.
14. Negociar e contratar vendas do turismo receptivo, apurar custos, determinar preços e elaborar orçamentos.
15. Planejar e executar projetos acadêmicos com base na natureza e na complexidade das atividades.
16. Promover a importância da preservação do patrimônio histórico de um povo para o desenvolvimento do turismo sustentável.
17. Selecionar e utilizar aplicativos informatizados, a partir da avaliação das necessidades do usuário.

**Guia de Turismo Regional/SP**

1. Conduzir, programar e transmitir informações durante visitas e excursões regionais, avaliando os recursos disponíveis.
2. Identificar as necessidades e soluções adequadas para atendimento ao turista selecionando os procedimentos utilizados no guiamento, demonstrando atitudes éticas profissionais.
3. Identificar, avaliar e selecionar informações geográficas, históricas, artístico-culturais, atividades recreativas e de entretenimento, eventos, de transporte, gastronômicas, de hospedagem no contexto local e regional, bem como contratar e supervisionar outros prestadores de serviços.
4. Interpretar legislação necessária ao atendimento do turista, bem como contratos, coordenando recursos institucionais e financeiros, serviços auxiliares e de apoio para as viagens.

**Organização**

Marcio Prata

**Revisão Técnica**

Esmeralda Macedo Serpa

**Responsáveis pelas Competências Gerais**

Marcio Prata

Fernanda Mello Demai

**Responsável pelo Grupo de Formulação e Análises Curriculares – Gfac**

Fernanda Mello Demai

**Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza**

Almério Melquíades de Araújo