

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO**  
**RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 8.539/2025**

**Aprova as alterações nas Organizações Curriculares do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, no Centro Estadual de Educação Técnica Vasco Coutinho, e dá outras providências.**

**O PRESIDENTE DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO**, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos do Parecer CEE-ES nº. 9.043/2025 (Processo E-docs nº. 2023-8873Z/CEE-ES nº. 406/2023), aprovado na Sessão Plenária do dia 25-02-2025, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar as alterações nas Organizações Curriculares do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, no Centro Estadual de Educação Técnica Vasco Coutinho, situado na Avenida Luciano das Neves, s/nº., Bairro Centro, município de Vila Velha, ES, mantido pelo Governo do Estado do Espírito Santo, a partir de 05 de fevereiro de 2024.

**Art. 2º** Manter o período de vigência da Resolução CEE-ES nº. 6.622/2022, publicada no Diário Oficial de 23 de dezembro de 2022.

**Parágrafo único.** As Organizações Curriculares do curso citado no *caput* estão anexas a esta Resolução.

Vitória, ES, 13 de março de 2025.

**ARTELÍRIO BOLSANELLO**  
**Presidente do CEE**

Homologo  
Em 13 de março de 2025.

**VITOR AMORIM DE ANGELO**  
**Secretário de Estado da Educação**

**ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES N°. 8.539/2025**  
**Curso Técnico em Gastronomia,**  
**Turno Diurno**

DIPLOMA TÉCNICO EM GASTRONOMIA	DISCIPLINAS	Nº DE AULAS	C/H
	<b>MÓDULO I</b>		
	Confeitaria	04	80h
	Cozinha Brasileira	04	80h
	Cozinha Funcional e inclusiva	04	80h
	Mixologia (Destilados e coquetéis)	02	40h
	Nutrição e Segurança dos Alimentos	02	40h
	Teoria e Técnica em Gastronomia I	04	80h
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400h</b>
	<b>MÓDULO II</b>		
Cozinha Internacional	04	80h	
Enologia	02	40h	
Empreendedorismo e ética aplicada à Gastronomia	02	40h	
Hospitalidade aplicada à Gastronomia	02	40h	
Padaria	04	80h	
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40h	
Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80h	
<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400h</b>	
<b>Estágio Supervisionado Não obrigatório</b>	-		
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>800h</b>		

**Turno Noturno**

DIPLOMA TÉCNICO EM GASTRONOMIA	DISCIPLINAS	Nº DE AULAS	C/H
	<b>MÓDULO I</b>		
	Confeitaria	06	120h
	Mixologia (Destilados e coquetéis)	03	60h
	Nutrição e Segurança dos Alimentos	03	60h
	Teoria e Técnica em Gastronomia I	03	60h
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>
	<b>MÓDULO II</b>		
	Cozinha Funcional e Inclusiva	03	60h
	Cozinha Brasileira	03	60h
Hospitalidade aplicada à Gastronomia	02	40h	
Empreendedorismo e ética aplicada à Gastronomia	02	40h	
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40h	
Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60h	
<b>SUBTOTAL</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>	
<b>MÓDULO III</b>			
Cozinha Internacional	03	60h	
Enologia	03	60h	
Padaria	06	120h	
Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60h	
<b>SUBTOTAL</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>	
<b>Estágio Supervisionado Não obrigatório</b>	-		
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>900h</b>		