

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 9.361/2026**

**Renova a aprovação da oferta 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. 9.850/2026 (Processo E-Docs nº. 2025-MQP29/CEE-ES nº. 012/2026), aprovado na Sessão Plenária do dia 07-04-2026, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Renovar a aprovação da oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, nas formas concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, com 60 (sessenta) vagas semestrais, distribuídas em 03 (três) turmas de até 20 (vinte) estudantes cada uma, nos turnos matutino, vespertino e noturno, 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, pelo período de 03 (três) anos, a partir de 28 de outubro de 2026.

**Art. 2º** Aprovar as alterações nas Organizações Curriculares do curso citado no *caput* que estão anexas a esta Resolução, a partir de 25 de julho de 2026.

Vitória, ES, 13 de maio de 2026.

**ARTELÍRIO BOLSANELLO**  
Presidente do CEE

Homologo  
Em 13 de maio de 2026.

**ANDRÉA GUZZO PEREIRA**  
Secretária de Estado da Educação

**ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 9.361/2026**

<b>CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA – TURNO DIURNO</b>		
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO I</b>	<b>Nº DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Confeitaria	04	80h
Cozinha Brasileira	04	80h
Cozinha Funcional e Inclusiva	04	80h
Mixologia	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>DISCIPLINAS DO MÓDULO II</b>	<b>Nº DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Administração de Negócios Gastronômicos	02	40h
Cozinha Internacional	04	80h
Enologia	02	40h
Hospitalidade e Eventos na Gastronomia	02	40h
Panificação	04	80h
Planejamento e Elaboração de Cardápios na 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>

<b>CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA – TURNO NOTURNO</b>		
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO I</b>	<b>Nº DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Confeitaria	04	80h
Mixologia	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>DISCIPLINAS DO MÓDULO II</b>	<b>Nº DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Administração de Negócios Gastronômicos	02	40h
Cozinha Brasileira	03	60h
Cozinha Funcional e Inclusiva	03	60h
Hospitalidade e Eventos na Gastronomia	02	40h
Planejamento	e	Elaboração
Teoria e técnica em Gastronomia II	03	60h
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO III</b>	<b>Nº DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Cozinha Internacional	03	60h
Enologia	03	60h
Panificação	06	120h
Teoria e técnica em Gastronomia III	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>