

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº 5.299/2019

**Aprova a oferta dos Cursos Técnicos, no Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva, e dá outras providências.**

**A PRESIDENTE DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO**, no uso de suas atribuições legais e **CONSIDERANDO** o Processo CEE-ES nº. 213/2018/SEP nº. 83569456; **CONSIDERANDO** a necessidade de garantir a regularidade da oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio; **CONSIDERANDO** que o representante legal do Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva mantido pelo Governo Estadual, cumpriu os prazos estabelecidos na Resolução CEE-ES nº. 5.118/2018, que tramitam neste Conselho Estadual de Educação; **CONSIDERANDO** ainda a decisão da Comissão de Educação Profissional e Ensino Superior, aprovada na reunião da Comissão do dia 12-11-2019 e aprovada na Sessão Plenária do dia 12-11-2019, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar a oferta dos Cursos Técnicos relacionados nos incisos I e II deste artigo, no Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva, situado na Rua Padre Anchieta, nº. 250, Bairro Vila Nova, município de João Neiva, ES, mantido pelo Governo Estadual, excepcionalmente, até 31 de dezembro de 2020.

**I** – Técnico em Estética, Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, na forma concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, com 60 (sessenta) vagas iniciais semestrais, distribuídas em 03 (três) turmas de até 20 (vinte) estudantes cada uma, nos turnos diurno e noturno.

**II** – Técnico em Cozinha, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, na forma concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, com 60 (sessenta) vagas iniciais semestrais, distribuídas em 03 (três) turmas de até 20 (vinte) estudantes cada uma, nos turnos diurno e noturno.

**Parágrafo único.** As Organizações Curriculares dos cursos citados nos incisos I ao II estão anexadas a esta Resolução.

**Art. 2º** A forma subsequente de curso é ofertada e desenvolvida em turma(s) exclusiva(s) a quem já tenha concluído o ensino médio.

**Art. 3º** A modalidade, quantitativos de vagas e organização curricular apresentada pela instituição de ensino estão autorizadas, devendo ser ajustadas no decorrer da análise do processo, caso necessário.

**Art. 4º** O Processo CEE-ES nº. 213/2018/SEP nº. 83569456 continuará tramitando, e, observada qualquer deficiência e/ou irregularidades, deverá ser atendida, conforme disposto no § 1º do artigo 152 da Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014, após o recebimento de parecer da Comissão de Educação Profissional e Ensino Superior – CEPES.

**Parágrafo único.** O não cumprimento do saneamento de deficiências e/ou irregularidades apontadas por meio de parecer, referente ao processo em tramitação acarretará o seu arquivamento, ficando a instituição impedida de efetuar novas matrículas no referido curso para o ano letivo de 2021, até que novo processo seja apresentado e aprovado por este Conselho Estadual de Educação.

Vitória, ES, 04 de dezembro de 2019.

**MARIA JOSÉ CERUTTI NOVAES**  
Presidente do CEE

Homologo  
Em 04 de dezembro de 2019.

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

**ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES N°. 5.299/2019**

**Curso Técnico em Estética, Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde**

**Diurno**

<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO I – CONCEITOS BÁSICOS</b>	<b>N°. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Anatomia e Fisiologia	4	80
Biossegurança e Legislação	2	40
Cosmetologia	3	60
Empreendedorismo em Estética	2	40
Ética e Relações Interpessoais	2	40
Noções de Dermatologia e Patologia em Estética	3	60
Noções de Estética Capilar	2	40
Noções de Primeiros Socorros	2	40
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO II – FACIAL E CORPORAL</b>	<b>N°. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Drenagem Linfática	2	40
Eletroterapia Facial e Corporal	4	80
Limpeza de Pele e Tratamento de Acne	4	80
Massagem Corporal	4	80
Prática Supervisionada I	4	80
Revitalização Facial	2	40
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO III – CAPILAR</b>	<b>N°. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Coloração, Descoloração, Reflexos e Mechas	4	80
Hidratação, Cortes e Escova	4	80
Penteados	2	40
Prática Supervisionada II	4	80
Técnicas de Depilação	2	40
Técnicas de Maquiagem	2	40
Técnicas de Sobrancelha	2	40
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>Estágio Supervisionado Obrigatório</b>		<b>120</b>
<b>Carga Horária Total do Curso</b>		<b>1.320h</b>

**Noturno**

<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO I – CONCEITOS BÁSICOS</b>	<b>N°. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Anatomia e Fisiologia	4	80
Biossegurança e Legislação	3	60
Cosmetologia	3	60
Noções de Dermatologia e Patologia em Estética	3	60
Noções de Primeiros Socorros	2	40
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO II – FACIAL</b>	<b>N°. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Eletroterapia Facial e Corporal	4	80
Ética e Relações Interpessoais	2	40
Limpeza de Pele e Tratamento de Acne	4	80
Prática Supervisionada I	3	60
Revitalização Facial	2	40
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO III – CORPORAL</b>	<b>N°. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Drenagem Linfática	2	40
Massagem Corporal	4	80
Noções de Estética Capilar	2	40
Prática Supervisionada II	3	60
Técnicas de Depilação	2	40
Técnicas de Sobrancelha	2	40
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO IV – CAPILAR</b>	<b>N°. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Coloração, Descoloração, Reflexos e Mechas	3	60
Empreendedorismo em Estética	2	40

Hidratação, Cortes e Escova	3	60
Penteados	2	40
Prática Supervisionada III	3	60
Técnicas de Maquiagem	2	40
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>Estágio Supervisionado Obrigatório</b>		<b>120</b>
<b>Carga Horária Total do Curso</b>		<b>1.320h</b>

**Curso Técnico em Cozinha, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer**

**Diurno**

<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO I</b>	<b>Nº. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Confeitaria	04	80
Cozinha Alternativa/Funcional	02	40
Cozinha Brasileira	04	80
Higiene e Manipulação de Alimentos	02	40
Mixologia (Destilados e Coquetéis)	02	40
Orçamentos e Custos Aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	04	80
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO II</b>	<b>Nº. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Cozinha Internacional	04	80
Enologia	02	40
Ética e Relações Interpessoais	02	40
Hospitalidade Aplicada na Gastronomia	02	40
Padaria	04	80
Planejamento e Execução de Cardápios	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80
<b>Subtotal</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>Carga Horária Total do Curso</b>		<b>800h</b>
<b>Estágio Supervisionado Não Obrigatório</b>		

**Noturno**

<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO I</b>	<b>Nº. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Confeitaria	06	120
Higiene e Manipulação de Alimentos	02	40
Mixologia (Destilados e Coquetéis)	02	40
Orçamentos e Custos Aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	03	60
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO II</b>	<b>Nº. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Cozinha Alternativa/Funcional	03	60
Cozinha Brasileira	03	60
Ética e Relações Interpessoais	02	40
Hospitalidade Aplicada na Gastronomia	02	40
Planejamento e Execução de Cardápios	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>DISCIPLINAS DO MÓDULO III</b>	<b>Nº. DE AULAS</b>	<b>C.H.</b>
Cozinha Internacional	03	60
Enologia	03	60
Padaria	06	120
Teoria e Técnica em Gastronomia III	03	60
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>300</b>
<b>Carga Horária Total do Curso</b>		<b>900h</b>
<b>Estágio Supervisionado Não Obrigatório</b>		