

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº 5.758/2021**

Aprova a oferta dos Cursos Técnicos em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e em Estética, Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, no CEET Talmo Luiz Silva.

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. 6.136/2021 (Processo CEE-ES nº. 213/2018/SEP nº. 83569456), aprovado na Sessão Plenária do dia 02-02-2021, 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 de Cima, município de João Neiva, ES, mantido pelo Governo do Estado do Espírito Santo, pelo período de 03 (três) anos, a partir de 1º de fevereiro de 2021.

I – Técnico em Gastronomia, 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.

II – 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.

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

Art. 2º Determinar que a instituição de ensino tome as providências cabíveis, conforme estabelece o Parecer desta Resolução.

Vitória, ES, 05 de maio de 2021.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 05 de maio de 2021.

JOSIVALDO BARRETO DE ANDRADE
Secretário de Estado da Educação - Respondendo

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 5.758/2021**Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer****Diurno**

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO I	Nº de aulas semanais	C.H.
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
Subtotal	20	400
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO II	Nº de aulas semanais	C.H.
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
Subtotal	20	400
Carga Horária Total do Curso	800	

Noturno

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO I	Nº de aulas semanais	C.H.
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
Subtotal	15	300
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO II	Nº de aulas semanais	C.H.
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
Subtotal	15	300
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO III	Nº de aulas semanais	C.H.
Cozinha Internacional	03	60
Enologia	03	60
Padaria	06	120
Teoria e Técnica em Gastronomia III	03	60
Subtotal	15	300
Carga Horária Total do Curso	900	

Diurno

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO I – CONCEITOS BÁSICOS	Nº de aulas Semanais	C.H.
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
Subtotal	20	400
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO II – FACIAL E CORPORAL	Nº de aulas Semanais	C.H.
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
Subtotal	20	400
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO III – CAPILAR	Nº de aulas Semanais	C.H.
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
Subtotal	20	400
Estágio Supervisionado Obrigatório	120	
Carga Horária Total do Curso	1.320	

Noturno

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO I - CONCEITOS BÁSICOS	Nº de aulas semanais	C.H.
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
Subtotal	15	300
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO II - FACIAL	Nº de aulas semanais	C.H.
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
Subtotal	15	300
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO III – CORPORAL	Nº de aulas semanais	C.H.
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

Subtotal	15	300
COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO IV – CAPILAR	Nº de aulas semanais	C.H.
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
Subtotal	15	300
Estágio Supervisionado Obrigatório	120	
Carga Horária Total do Curso	1.320	