

**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 | |