

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 5.784/2021**

**Autoriza a oferta do Curso Técnico em
Panificação, Eixo Tecnológico Produção
Alimentícia, no Centro Técnico
Profissionalizante Novo Milênio.**

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. 6.161/2021 (Processo CEE-ES nº. 384/2020/SEP nº. 89280016/2020), aprovado na Sessão Plenária do dia 02-03-2021, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a oferta do Curso Técnico em Panificação, Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, na forma concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, sendo 160 (cento e sessenta) horas em EAD, com 360 (trezentas e sessenta) vagas iniciais anuais, distribuídas em turmas de até 40 (quarenta) estudantes cada uma, nos turnos matutino, vespertino e noturno, no Centro Técnico Profissionalizante Novo Milênio, situado na Avenida Santa Leopoldina, nº. 840, Bairro Coqueiral de Itaparica, município de Vila Velha, ES, mantido pela Associação de Ensino Superior de Campo Grande Ltda-ME, CNPJ nº. 06.026.658/0001-59, pelo período de 03 (três) anos, a partir da publicação da referida resolução.

Parágrafo único. A Organização Curricular do curso citado no *caput* está anexa a esta Resolução.

Vitória, ES, 12 de maio de 2021.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 12 de maio de 2021.

VITOR AMORIM DE ANGELO
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES nº. 5.784/2021

DISCIPLINAS		Técnico em Panificação, Eixo Tecnológico Produção Alimentícia			
		Pré-Requisito	Nº de aulas por dia	Quantidade de dias Letivos para cumprimento da Disciplina	Carga Horária
Ambientação Profissional	T	-	3	13,5	40
Confeitaria e Panificação	T/P	-	3	13,5	40
Cultura e História da Alimentação	T	-	3	20	60
Empreendedorismo*	T	-	3	13,5	40
Estoque, Almoxarifado e Custos	T	-	3	13,5	40
Ética e Etiqueta Profissional*	T	-	3	13,5	40
Habilidades e Técnicas Básicas de Panificação I – Processos e Métodos	T/P	Introdução à Panificação	3	13,5	40
Habilidades e Técnicas Básicas de Panificação II – Massas e Biscoitos	T/P	Introdução à Panificação	3	20	60
Habilidades e Técnicas Básicas de Panificação III – Cardápio de Padaria	T/P	Introdução à Panificação	3	20	60
Habilidades e Técnicas Básicas de Panificação IV – Pães nacionais e internacionais	T/P	Introdução à Panificação	3	13,5	40
Habilidades e Técnicas Básicas de Panificação V – Pães Festivos, Fermentação natural e congelamento de pães.	T/P	Introdução à Panificação		13,5	40
Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar	T	-	3	13,5	40
Informática Básica	T	-	3	13,5	40
Introdução à Panificação	T	-	3	13,5	40
Leitura e Produção Textual*	T	-	3	13,5	40
Matemática Aplicada	T	-	3	13,5	40
Microbiologia dos Alimentos*	T/P	-	3	13,5	40
Nutrição e Restrições Alimentares	T	-	3	13,5	40
Projeto Integrador	P		3	20	60
Total de carga-horária de disciplinas				262	840
Estágio Profissional Supervisionado - Não Obrigatório					****
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO					840

***Componentes Curriculares serão ministrados na modalidade EaD.**

Legenda: - T: Teoria;
 - P: Prática;
 - T/P: Teoria/Prática.