

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 5.807/2021**

Autoriza a oferta do Curso Técnico em Confeitaria, 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. 6.180/2021 (Processo CEE-ES nº. 272/2020/SEP nº. 89195922/2020), aprovado na Sessão Plenária do dia 23-02-2021, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a oferta do Curso Técnico em Confeitaria, Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, nas formas concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, sendo 160h na educação a distância-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., 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, 10 de junho de 2021.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 10 de junho de 2021.

VITOR AMORIM DE ANGELO
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 5.807/2021

DISCIPLINAS		Técnico em Confeitaria, Eixo Tecnológico Produção Alimentícia			
		Pré-Requisito	Nº de aulas por dia	Quantidade de dias Letivos para cumprimento da Disciplina	Carga Horária
Ambientação Profissional	T	-	03	13,5	40
Boas Práticas de Fabricação - BPF	T/P	-	03	13,5	40
Empreendedorismo*	T	-	03	13,5	40
Estoque, Almoxarifado e Custos	T	-	03	13,5	40
Ética e Etiqueta Profissional*	T	-	03	13,5	40
Higiene, Manipulação e Segurança Alimentar	T	-	03	13,5	40
Informática Básica	T	-	03	13,5	40
Introdução a Técnica de Fabricação de Produtos de Confeitaria em Geral	T/P	Boas Práticas de Fabricação – BPF	03	20	60
Leitura e Produção Textual*	T	-	03	13,5	40
Matemática Aplicada	T	-	03	13,5	40
Microbiologia dos Alimentos*	T/P	-	03	13,5	40
Nutrição e Restrições Alimentares	T	-	03	13,5	40
Técnica de Fabricação de Biscoitos	T/P	Introdução a Técnica de Fabricação de Produtos de Confeitaria em Geral	03	13,5	40
Técnica de Fabricação de Bolos	T/P	Introdução a Técnica de Fabricação de Produtos de Confeitaria em Geral	03	13,5	40
Técnica de Fabricação de Massa Folhada	T/P	Introdução a Técnica de Fabricação de Produtos de Confeitaria em Geral	03	20	60
Técnica de Fabricação de Sobremesas e Doces Finos	T/P	Introdução a Técnica de		13,5	40

		Fabricação de Produtos de Confeitaria em Geral			
Técnica de Fabricação de Tortas, Pavês e Mousses	T/P	Introdução a Técnica de Fabricação de Produtos de Confeitaria em Geral	03	20	60
Técnica de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas	T/P	Introdução a Técnica de Fabricação de Produtos de Confeitaria em Geral	03	13,5	40
Projeto Integrador	P		03	20	60
Total de carga-horária de disciplinas				262	840
Estágio Profissional Supervisionado - Não Obrigatório					****
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO					840
<p>*Componentes Curriculares que serão ministrados na modalidade EaD (160h). Legenda: T: Teoria; P: Prática; T/P: Teoria/Prática.</p>					