

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 6.622/2022**

**Renova a aprovação da oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, no CEET Vasco Coutinho, e dá outras providências.**

**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. 7.101/2022 (Processo E-docs nº. 2022-K8HSH/CEE-ES nº. 583/2022), aprovado na Sessão Plenária do dia 20-12-2022, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Renovar a aprovação da oferta do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, nas formas concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial, com 60 (sessenta) vagas semestrais, distribuídas em 03 (três) turmas de até 20 (vinte) estudantes cada uma, sendo uma no turno matutino, uma no turno vespertino e outra no turno noturno, no Centro Estadual de Educação Técnica Vasco Coutinho, situado na Rua Luciano das Neves, s/nº., Bairro Centro, município de Vila Velha, ES, mantido pelo Governo do Estado do Espírito Santo, pelo período de 03 (três) anos, a partir de 27-10-2023.

**Art. 2º** Aprovar as alterações na Organização Curricular do curso citado no *caput* que está anexa a esta Resolução, a partir de 24-07-2023.

Vitória, ES, 21 de dezembro de 2022.

**ARTELÍRIO BOLSANELLO**  
**Presidente do CEE**

Homologo  
Em 21 de dezembro de 2022.

**ANDRÉA GUZZO PEREIRA**  
**Secretária de Estado da Educação – Respondendo**

## ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 6.622/2022

### TURNO DIURNO

MÓDULOS	DISCIPLINAS	Nº. DE AULAS	C.H.
<b>MÓDULO I</b>	Confeitaria	04	80h
	Cozinha Brasileira	04	80h
	Cozinha Funcional e Inclusiva	04	80h
	Mixologia (Destilados e Coquetéis)	02	40h
	Nutrição e Segurança dos Alimentos	02	40h
	Teoria e Técnica de Gastronomia I	04	80h
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400h</b>
<b>MÓDULO II</b>	Cozinha Internacional	04	80h
	Enologia	02	40h
	Empreendedorismo e Ética aplicada à Gastronomia	02	40h
	Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40h
	Padaria	04	80h
	Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40h
	Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80h
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>20</b>	<b>400h</b>
<b>Estágio Supervisionado Não Obrigatório</b> – Será acrescido na Carga Horária Total do Curso e Estágio Supervisionado caso o aluno venha a cumprir.			-
<b>Carga Horária Total do Curso</b>			<b>800h</b>

### TURNO NOTURNO

MÓDULOS	DISCIPLINAS	Nº. DE AULAS	C.H.
<b>MÓDULO I</b>	Confeitaria	06	120h
	Nutrição e Segurança dos Alimentos	03	60h
	Mixologia (Destilados e Coquetéis)	03	60h
	Teoria e Técnica em Gastronomia I	03	60h
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>
<b>MÓDULO II</b>	Cozinha Funcional e Inclusiva	03	60h
	Cozinha Brasileira	03	60h
	Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40h
	Enologia	02	40h
	Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40h
	Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60h
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>
<b>MÓDULO III</b>	Cozinha Internacional	03	60h
	Empreendedorismo e Ética aplicada à Gastronomia	03	60h
	Padaria	06	120h
	Teoria e Técnica em Gastronomia III	03	60h
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>15</b>	<b>300h</b>
<b>Estágio Supervisionado Não Obrigatório</b> – Será acrescido na Carga Horária Total do Curso e Estágio Supervisionado caso o aluno venha a cumprir.			-
<b>Carga Horária Total do Curso</b>			<b>900h</b>