

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL
CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL
Seqüência Sugerida de Disciplinas
Curso Técnico em Confeitaria Subsequente - EAD MEDIOTEC 2017

Código	Disciplina	Teórica *	Prática**	CH Disciplina	Requisitos	
					Pré	Có
1º Semestre						
PCO 083	Informática Básica I	33:20:00	0:00:00	33:20:00		
PCO 030	Matemática básica	16:40:00	16:40:00	33:20:00		
PCO 082	Ambientação em EAD	50:00:00	0:00:00	50:00:00		
PCO 001	Noções de Segurança do trabalho	33:20:00	0:00:00	33:20:00		
PCO 020	Introdução à Confeitaria	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
	SUB-TOTAL	183:20:00	33:20:00	216:40:00		
2º Semestre						
PCO 031	Massas Fermentadas	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
PCO 061	Métodos de Conservação de Alimentos	33:20:00	16:40:00	50:00:00		
PCO 002	Bioquímica da Panificação e Confeitaria	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
PCO 059	Microbiologia Aplicada a Panificação	50:00:00	0:00:00	50:00:00		
PCO 033	Biscoitaria e Plastifício	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
	SUB-TOTAL	233:20:00	66:40:00	300:00:00		
3º Semestre						
PCO 060	Controle de Qualidade e Higiene industrial	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
PCO 091	Nutrição	33:20:00	16:40:00	50:00:00		
PCO 036	Confeitaria Avançada	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
PCO 035	Decoração de Produtos	33:20:00	33:20:00	66:40:00		
PCO 012	Empreendedorismo	33:20:00	0:00:00	33:20:00		
	SUB-TOTAL	200:00:00	83:20:00	283:20:00		
*Aulas Teóricas correspondem às aulas na modalidade EAD . ** Aulas Práticas correspondem às aulas na modalidade Presencial .						
Carga horária total		616:40:00	183:20:00	800:00:00		
Percentual		77,1%	22,9%			

O aluno que cursar o módulo I fará jus a **Qualificação de Prosseguimento de Estudos**

O aluno que cursar, os módulos I e II concluirá a **Qualificação Profissional de Assistente Técnico de Produção**.

Ao completar os três módulos, com aproveitamento, receberá o Diploma de **Técnico em Confeitaria**, atestado sua regularidade.