

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS UFV - FLORESTAL
CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL
Sequência sugerida de disciplinas
Curso Técnico em Alimentos Subsequente - EAD MEDIOTEC 2018

Código	Disciplina	Teórica*	Prática**	CH disciplina	Requisitos	
					Pré	Có
1º Semestre						
PAL 082	Ambientação em EAD	50:00:00	00:00	50:00:00		
PAL 080	Português Instrumental I	33:20:00	00:00	33:20:00		
PAL 020	Instalações agroindustriais	33:20:00	16:40:00	50:00:00		
PAL 090	Introdução a Tecnologia de Alimentos e Matérias-primas agropecuárias	33:20:00	16:40:00	50:00:00		
PAL 003	Iniciação à estatística	33:20:00	0:00:00	33:20:00		
PAL 011	Microbiologia geral	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
PAL 002	Química geral	33:20:00	16:40:00	50:00:00		
PAL 083	Informática básica I	33:20:00	0:00:00	33:20:00		
	SUB-TOTAL	300:00:00	66:40:00	366:40:00		
2º Semestre						
PAL 001	Noções de Segurança no Trabalho	33:20:00	00:00	33:20:00		
PAL 061	Análise sensorial	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
PAL 010	Microbiologia de alimentos	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
PAL 070	Gestão de resíduos	50:00:00	0:00:00	50:00:00		
PAL 030	Embalagem de alimentos	33:20:00	16:40:00	50:00:00		
PAL 006	Química de alimentos	50:00:00	33:20:00	83:20:00		
PAL 060	Controle de qualidade e higiene industrial	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
	SUB-TOTAL	316:40:00	100:00:00	416:40:00		
3º Semestre						
PAL 012	Princípios de Conservação	50:00:00	0:00:00	50:00:00		
PAL 062	Gestão agroindustrial	50:00:00	0:00:00	50:00:00		
PAL 031	Processamento de frutas, hortaliças e bebidas	50:00:00	33:20:00	83:20:00		
PAL 032	Processamento de leite e derivados	50:00:00	33:20:00	83:20:00		
PAL 033	Processamento de carnes e derivados	50:00:00	33:20:00	83:20:00		
PAL 039	Tecnologia de panificação e massas	50:00:00	16:40:00	66:40:00		
	SUB-TOTAL	300:00:00	116:40:00	416:40:00		
* Aulas Teóricas correspondem às aulas na modalidade EAD. ** Aulas Práticas correspondem às aulas na modalidade Presencial.						
Carga horária total		916:40:00	283:20:00	1200:00:00		
Percentual		76,4%	23,6%			

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 Alimentos**, atestado sua regularidade.