UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS UFV - FLORESTAL
CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL
Sequência sugerida de disciplinas
Curso Técnico em Panificação EAD MEDIOTEC 2017

1º Período				
Código	**Disciplina**	**Teórica***	**Prática****	**CH disciplina**
DPA 082	Ambientação em EAD	50:00:00	0:00:00	50:00:00
DPA 001	Noções de Segurança no Trabalho	33:20:00	0:00:00	33:20:00
DPA 090	Introdução a Panificação	33:20:00	0:00:00	33:20:00
DPA 030	Matemática básica	16:40:00	16:40:00	33:20:00
DPA 083	Informática básica I	33:20:00	0:00:00	33:20:00
	SUB-TOTAL	**166:40:00**	**16:40:00**	**183:20:00**
2º Período				
DPA 080	Português Instrumental I	33:20:00	0:00:00	33:20:00
DPA 059	Microbiologia aplicada à panificação	33:20:00	16:40:00	50:00:00
DPA 002	Bioquímica para panificação e confeitaria	50:00:00	16:40:00	66:40:00
DPA 061	Análise sensorial aplicada à panificação	33:20:00	16:40:00	50:00:00
	SUB-TOTAL	**150:00:00**	**50:00:00**	**200:00:00**
3º Período				
DPA 031	Massas Fermentadas	50:00:00	16:40:00	66:40:00
DPA 032	Massas não Fermentadas I	50:00:00	16:40:00	66:40:00
DPA 060	Controle de qualidade e higiene industrial	50:00:00	16:40:00	66:40:00
DPA 091	Nutrição	16:40:00	16:40:00	33:20:00
	SUB-TOTAL	**166:40:00**	**66:40:00**	**233:20:00**
4º Periodo				
DPA 033	Biscoitaria e pastifício	50:00:00	16:40:00	66:40:00
DPA 034	Massas não fermentadas II	50:00:00	16:40:00	66:40:00
DPA 062	Gestão agroindustrial	50:00:00	0:00:00	50:00:00
	SUB-TOTAL	**150:00:00**	**33:20:00**	**183:20:00**

Carga horária total	633:20:00	166:40:00	800:00:00
Percentual	79,9%	20,8%	
Estágio obrigatório			150:00:00

*** Aulas Teóricas** correspondem às aulas na modalidade **EAD. ** Aulas Práticas** correspondem às aulas na modalidade **Presencial**.