

APRESENTAÇÃO DO PLANO DE FORMAÇÃO - CURSOS PROFISSIONAIS

CURSO **Curso Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar**

DISCIPLINAS	1.º ANO				2.º ANO				3.º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		108		108		107		107		320	0	320	0
L.Est.- Inglês/Francês	75	75	150		72	72	144		73	73	146		220	220	440	0
Área de Integração	73		73		73		73		74		74		220	0	220	0
Educação Física	46		46		47		47		47		47		140	0	140	0
ciências da Informação e Comunicação	50		50		50		50				0		100	0	100	0
Matemática	100		100		100		100				0		200	0	200	0
Biologia	50		50		50		50		50		50		150	0	150	0
Química	75		75		75		75				0		150	0	150	0
Microbiologia	90	90	180		90	90	180		90	90	180		270	270	540	0
Higiene e Segurança Alimentar	75		75		65		65				0		140	0	140	0
Processamento Geral dos Alimentos	105	105	210		102	102	204		113	113	226		320	320	640	0
Controlo da Qualidade Alimentar	178	178	356		155	155	310		117	117	234		450	450	900	0
Formação em Contexto de Trabalho			0		210		210	210	210		210	210	420	0	420	420
			0				0				0		0	0	0	0
			0				0				0		0	0	0	0
			0				0				0		0	0	0	0
Total	1022	448	1470	0	1197	419	1616	210	881	393	1274	210	3100	1260	4360	420

FCT - Formação em Contexto de Trabalho

Este quadro deverá ser preenchido para cada curso proposto.