

Quadro IV – Cáceres – Curso: Cervejeiro

DISCIPLINA	C. HORÁRIA	FORMAÇÃO BÁSICA	QUANT. DE VAGAS
Origem e insumos cervejeiros/Grupos e estilos de cervejas	20h	Bacharelado ou Tecnólogo em Agroindústria ou Graduação em Ciências Agrícolas ou Agronomia ou Ciência dos Alimentos ou Técnico em Agropecuária ou Alimentos ou áreas afins.	01
Empreendedorismo	20h	Graduação em qualquer área do conhecimento	01
Processos bioquímicos da produção de cerveja	20h	Bacharelado ou Tecnólogo em Agroindústria ou Graduação em Ciências Agrícolas ou Agronomia ou Ciência dos Alimentos ou Bacharelado ou licenciatura em Química ou Técnico em Agropecuária ou alimentos ou áreas afins.	01
Equipamentos cervejeiros e sanitização de equipamentos e utensílios.	20h	Bacharelado ou Tecnólogo em Agroindústria ou Graduação em Ciências Agrícolas ou Agronomia ou Ciência dos Alimentos ou Técnico em Agropecuária ou Alimentos ou áreas afins.	01
Produção de cervejas e refrigerantes	120h	Bacharelado ou Tecnólogo em Agroindústria ou Graduação em Ciências Agrícolas ou Agronomia ou Ciência dos Alimentos ou Técnico em Agropecuária ou Alimentos ou áreas afins.	01

Quadro V – Cáceres – CURSO: Jardinagem e Paisagismo

DISCIPLINA	C. HORÁRIA	FORMAÇÃO BÁSICA	QUANT. DE VAGAS
Introdução ao paisagismo	20h	Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo; Engenharia Florestal; Engenheiro Agrônomo; Tecnólogo em Paisagismo ou áreas afins	01
Empreendedorismo	20h	Graduação em qualquer área de conhecimento	01
Fitossanidade	20h	Bacharelado em Engenharia Florestal; Engenheiro Agrônomo; Engenheiro Agrícola; Biólogo ou áreas afins	01
Elaboração de projetos paisagísticos	30h	Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo; Engenharia Florestal; Engenheiro Agrônomo; Tecnólogo em Paisagismo ou áreas afins	01
Implantação de áreas ajardinadas: preparo do terreno e plantio de mudas	30h	Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo; Engenharia Florestal; Engenheiro Agrônomo; Tecnólogo em Paisagismo ou áreas afins	01

Quadro VI – Cáceres – Curso: Técnico em Cozinha

DISCIPLINA	C. HORÁRIA	FORMAÇÃO BÁSICA	QUANT. DE VAGAS
Empreendedorismo	20h	Graduação em qualquer área do conhecimento	01
Composição química, valor nutricional e alterações químicas das matérias-primas alimentares	40h	Graduação ou licenciatura em química ou graduação em agronomia ou licenciatura em ciências agrícolas ou Graduação em Engenharia de Alimentos ou áreas afins	01
Práticas gastronômicas	80h	Graduação em Nutrição ou Gastronomia ou áreas afins	01