

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO(A) DE CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS PROFESSOR REYNALDO DOS SANTOS



O **Técnico de Controlo de Qualidade Alimentar** é o profissional qualificado para coordenar, organizar e executar as operações relativas ao processamento dos produtos alimentares, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos no controlo total da qualidade dos géneros alimentícios frescos e transformados, sob os aspectos sensorial, higiossanitário, nutricional e legal.

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
PROFESSOR REYNALDO DOS SANTOS

<http://aeprs.pt/>
diretor@aeprs.pt
263276149

Rua 28 de março, Bom Retiro,
053-2600 Vila Franca de Xira



ACTIVIDADES PRINCIPAIS A DESEMPENHAR

Planificar e executar os processos técnicos de fabrico, segundo as normas vigentes;

Controlar a quantidade e qualidade das matérias-primas e produtos acabados;

Inspeccionar produtos e controlar serviços ou processos de fabrico, de forma a verificar a sua conformidade com as normas de qualidade, de higiene e de segurança, assim como as disposições legais, profissionais e comerciais;

Verificar a aplicação das normas definidas na recepção, produção, embalagem, acondicionamento, armazenamento, distribuição e transporte;

Avaliar a frequência e a importância das deficiências, de forma a dar encaminhamento adequado aos produtos, e informar o departamento de produção;

Elaborar relatórios referentes aos processos de transformação e conservação dos produtos alimentares.

POSSIBILIDADE DE TRABALHAR EM

Unidades Agro-Industriais, incluindo fábricas de alimentos compostos para animais;

Hipermercados;

Mercados Abastecedores;

Cooperativas agrícolas;

Laboratórios de análise de alimentos e embalagens;

Laboratórios de análises de águas potáveis;

Empresas agro-indústriais (leite e lacticínios, carnes, vinicultura);

Organizações de agricultores (Cooperativas, Instituições de crédito);

Serviços Regionais do Ministério da Agricultura;

Empresas ligadas ao ramo secundário e terciário

O Curso Profissional confere um diploma de nível secundário de educação e um certificado de qualificação profissional de nível IV.

PLANO DO CURSO

Formação Sociocultural (1000h)

Disciplinas: Português (320 h) | Inglês (220 h) | Área de Integração (220 h) | Tecnologias da Informação e Comunicação (100 h) | Educação Física (140 h).

Formação Científica (500h)

Disciplinas: Biologia (150 h) | Química (150 h) | Matemática (200 h).

Formação Tecnológica - UFCD (1000h)

Formação em Contexto de Trabalho (600h).



541097 Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar
Área de Educação e Formação: 541 - Indústrias Alimentares

Nível QNQ/QEQ: Nível 4