

Este curso pode ser indicado para ti se:

- Concluístes o 9º ano
- Pretendes ingressar no mercado de trabalho, adquirindo uma qualificação profissional de Nível 4
- Pretendes uma habilitação académica que te permita a candidatura ao ensino superior

A conclusão do curso confere-te:

Certificação profissional de nível 4 e certificação escolar equivalente ao 12º ano de escolaridade

Possibilidade de ingressares no ensino superior, através da realização de exames nacionais e o cumprimento dos restantes requisitos previstos na regulamentação de acesso ao ensino superior

O/a Técnico/a de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar é o/a 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 aspetos sensorial, higio-sanitário, nutricional e legal.

Estágio integrado

(Formação em Contexto de Trabalho)



Site:

www.aecoimbraoeste.pt

Email:

aecoimbraoeste@aecoimbraoeste.pt

Facebook:

facebook.com/aecoimbraoeste

Tlf: 239802310

Rua António Augusto Gonçalves
3040-901 COIMBRA

Escola Secundária de D. Duarte

Curso Profissional de Técnico/a de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar



Inscribe-te já!



Os Fundos Europeus mais próximos de si.



Os Fundos Europeus mais próximos de si.

Plano de estudos - 3 anos

Principais atividades do/a Técnico/a de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar:

- ✓ 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 receção, 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.
- ✓ Implementar as normas de autocontrolo e HACCP;
- ✓ Gerir e controlar os custos de produção;
- ✓ Apoiar na elaboração de cartas, fichas técnicas e ementas;

Sociocultural	Nº horas
Português	320
Língua Estrangeira	220
Área de Integração	220
Tec. da Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
Científica	
Matemática	200
Biologia	150
Química	150
Tecnológica	
Microbiologia	250
Higiene e Segurança Ind. Alimentar	135
Processamento Geral dos Alimentos	295
Controlo da Qualidade Alimentar	420
Formação em contexto de trabalho	600

Escola Secundária de D. Duarte



Saídas profissionais

O Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar poderá, entre outras, desempenhar funções em:

- Indústria Alimentar;
- Empresas de Consultoria HACCP;
- Empresas da Hotelaria e Restauração;
- Grande Distribuição;

Requisitos

Fortes competências sociais (gostar de comunicar e de estar com pessoas), muita criatividade, dinamismo e empatia.

