

Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar

Saídas profissionais

Técnico de processamento e controlo da qualidade alimentar. As atividades fundamentais a desempenhar por este técnico são: 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 o encaminhamento adequado aos produtos e informar o departamento de produção; Elaborar relatórios referentes aos processos de transformação e conservação dos produtos alimentares.

Referencial de emprego

Centros de normalização e embalagem de produtos agro-alimentares; Organismos privados de controlo e certificação de produtos alimentares; Unidades de transformação de produtos alimentares (queijarias, matadouros...); Laboratórios de análises de alimentos e de embalagens (públicos e privados); Hipermercados e mercados abastecedores de produtos alimentares.

Plano de Estudos

Componentes de Formação	Disciplinas	NP de horas (ano)
Sócio Cultural	Português	320
	Língua Estrangeira (Inglês)	220
	Área de Integração	220
	Educação Física	140
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Científica	Matemática	200
	Biologia	160
	Química	160
Técnica	Microbiologia	270
	Higiene e Segurança na Indústria Alimentar	140
	Processamento Geral dos Alimentos	320
	Controlo da Qualidade Alimentar	450
Prática	Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)	420
Total		3100

Escola Secundária
FREI HEITOR PINTO



COVILHÃ

TRADIÇÃO
QUALIDADE
MODERNIDADE

WWW.ESFHP.PT | 27533 1228 | HEITOR.PINTO@MAIL.TELEPARC.PT

