

PERFIL PROFISSIONAL



TÉCNICO/A DE CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

2ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 48 de 29 de dezembro de 2020 com entrada em vigor a 29 de dezembro de 2020.

QUALIFICAÇÃO: TÉCNICO/A DE CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

DESCRIÇÃO GERAL: Realizar análises físico-químicas e microbiológicas em produtos alimentares, de acordo com os métodos analíticos mais adequados, garantindo a fiabilidade dos resultados e respeitando as normas de segurança e saúde e de proteção ambiental aplicáveis.

ATIVIDADES:

Preparar e organizar o trabalho a fim de realizar análises físico-químicas e microbiológicas em produtos alimentares.

Analisar as instruções, as fichas e outras especificações técnicas relativas ao trabalho a realizar.

Realizar amostragens sempre que a sua especificidade o justifique.

Verificar e preparar os equipamentos, utensílios, reagentes, meios de cultura e soluções adequados à realização das análises.

Preparar, medir ou pesar os produtos a analisar.

Realizar análises físico-químicas e microbiológicas em diferentes tipos de produtos alimentares.

Realizar análises físico-químicas em produtos alimentares.

Realizar análises microbiológicas em produtos alimentares.

Realizar o controlo de qualidade interno e externo segundo as normas em vigor.

Efetuar a limpeza e a conservação dos equipamentos e utensílios usados nas análises, procedendo à sua lavagem, desinfeção e/ou esterilização e verificando as suas condições de funcionamento e de utilização, providenciando, sempre que necessário, pela substituição ou reparação.

COMPETÊNCIAS

SABERES

Noções de:

Composição dos alimentos e nutrição.

Calibração dos equipamentos.

Conhecimentos de:

Legislação aplicada à atividade profissional.

Segurança, higiene, saúde e proteção ambiental aplicadas à atividade profissional.

Matemática (cálculo numérico e algébrico, teorias de cálculo).

Físico-química.

Microbiologia.

Normas aplicadas à Microbiologia e Química Alimentar.

Técnicas de controlo estatístico.

Conhecimentos aprofundados de:

Tipologia, características e funcionamento dos equipamentos e utensílios usados em análises físico-químicas e microbiológicas de produtos alimentares.
Preparação de meios de cultura e soluções.
Preparação de soluções para realização de análises físico-químicas e respetivos cálculos.
Técnicas de desinfeção, esterilização e conservação dos equipamentos e utensílios em análises microbiológicas.
Técnicas de conservação dos equipamentos e utensílios em análises físico-químicas.
Técnicas de análises físico-químicas de produtos alimentares.
Técnicas de análises microbiológicas de produtos alimentares.
Controlo da qualidade em análises físico-químicas e microbiológicas.

SABERES-FAZER

Interpretar especificações técnicas relativas às análises físico-químicas e microbiológicas de produtos alimentares.

Identificar os diferentes tipos de equipamentos, utensílios, produtos e substâncias adequados à realização de análises físico-químicas e microbiológicas de produtos alimentares.

Aplicar as técnicas de recolha de amostras para análise.

Aplicar os métodos e as técnicas de preparação de meios de cultura, soluções e reagentes.

Aplicar as técnicas de preparação, medição e pesagem de produtos alimentares para análise.

Utilizar os equipamentos e utensílios usados em análises físico-químicas e microbiológicas de produtos alimentares.

Aplicar os métodos, as técnicas e os procedimentos de realização de análises físico químicas de produtos alimentares.

Aplicar os métodos, as técnicas e os procedimentos de realização de análises microbiológicas de produtos alimentares.

Aplicar as técnicas e os procedimentos de controlo da qualidade das análises físico-químicas e microbiológicas.

Aplicar as técnicas de desinfeção, esterilização e conservação dos equipamentos e utensílios

Aplicar as normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental respeitantes à atividade profissional

SABERES-SER

Interagir com os outros elementos da equipa, de forma a responder às solicitações do serviço.

Agir em conformidade com as normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental no exercício da sua atividade profissional.

Demonstrar capacidade de análise na procura de soluções para os problemas.

Adaptar-se à evolução das tecnologias.

Demonstrar princípios éticos e deontológicos.