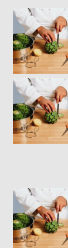


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

541 . Indústrias Alimentares

Código e Designação do Referencial de Formação

541097 - Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar

Nível de Qualificação do QNQ: 4

Nível de Qualificação do QEQ: 4

Modalidades de Educação e Formação

**Educação e Formação de Adultos
Formação Modular**

Cursos de Aprendizagem
Cursos Profissionais

Total de pontos de crédito

110,00
(inclui 20,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

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) n° 48 de 29 de dezembro de 2020 com entrada em vigor a 29 de dezembro de 2020.

Observações

1. Referencial de Formação Global

Formação Tecnológica

Código ^a		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
1698	1	Segurança, higiene e saúde no laboratório	25	2,25
1700	2	Cálculo químico	25	2,25
1701	3	Introdução à microbiologia	25	2,25
1702	4	Trabalho realizado no preparatório do laboratório de microbiologia	50	4,50
1703	5	Regras básicas em microbiologia	25	2,25
1704	6	Colheita de amostras	25	2,25
1705	7	Introdução à físico-química	50	4,50
1706	8	Operações gerais de análise	50	4,50
1707	9	Noções básicas da química dos alimentos	25	2,25
1709	10	Nutrição	25	2,25
1710	11	Estatística e controlo da qualidade em análise físico-química	50	4,50
1711	12	Análise volumétrica	25	2,25
1715	13	Gravimetria	25	2,25
1716	14	Métodos instrumentais de análise refractométrica e polarimétrica	25	2,25
1717	15	Métodos instrumentais de análise potenciométrica, condutivimétrica, espectrofotométrica e cromatográfica	50	4,50
1718	16	Análise de composição global	50	4,50
1720	17	Controlo da qualidade em microbiologia	25	2,25
1721	18	Crescimento microbiano	25	2,25
1723	19	Contagem de indicadores de contaminação fecal e totais	50	4,50
1724	20	Pesquisa e contagem de microrganismos patogénicos	50	4,50
1725	21	Análise microbiológica das águas	25	2,25
1726	22	Provas de eficácia de limpeza e desinfeção de superfícies	25	2,25
1727	23	Análises tipo e análises específicas	50	4,50
0740	24	Química geral	50	4,50
10832	25	Volumetrias - medições	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			900	81

Para obter a qualificação de Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 100 horas da Bolsa de UFCD**

Bolsa de UFCD

Código	Bolsa UFCD	Horas	Pontos de crédito	
0736	26	Tecnologia alimentar	25	2,25
0737	27	Gestão da qualidade - área alimentar	25	2,25
1122	28	Noções e normas da qualidade	25	2,25
1699	29	Organização e gestão da qualidade	25	2,25
1708	30	Noções de HACCP (Hazard Analysis Critical and Control Points)	25	2,25
1728	31	Implementação e avaliação do sistema HACCP	50	4,50
9527	32	Distribuição e transporte de alimentos	25	2,25
9528	33	Embalagem, rotulagem e armazenagem na indústria alimentar	50	4,50
9533	34	Conservação de produtos alimentares	50	4,50
9554	35	Indústria e produtos alimentares	25	2,25
7852	36	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	37	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	38	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	39	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	40	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	41	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	42	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
9820	43	Planeamento e gestão do orçamento familiar	25	2,25
9821	44	Produtos financeiros básicos	50	4,50
9822	45	Poupança – conceitos básicos	25	2,25
9823	46	Crédito e endividamento	50	4,50
9824	47	Funcionamento do sistema financeiro	25	2,25
9825	48	Poupança e suas aplicações	50	4,50
10746	49	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	2,25
10759	50	Teletrabalho	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			1000	90

- No caso dos cursos de **Educação e Formação de adultos (EFA) e nas formações modulares certificadas**, à carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.
- No caso dos cursos de **Aprendizagem**, parte das UFCD que integram a formação tecnológica pode ser desenvolvida na formação prática em contexto de trabalho, de acordo com as orientações para o desenvolvimento desta componente de formação, disponíveis em www.iefp.pt

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

² À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 20,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.