


Cursos de Educação e Formação para Jovens

Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar

Tipo 6 | Nível 4 | Duração: 1 ano

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	ÁREAS DE COMPETÊNCIA	DISCIPLINAS	HORAS
SÓCIO-CULTURAL	Línguas, Cultura e Comunicação	Português	45
	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Sociedade	30
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30
		Educação Física	45
CIENTÍFICA	Ciências Aplicadas	Matemática Aplicada	90
		Biologia	90
TECNOLÓGICA	Tecnologias Específicas	Métodos Gerais de Análise em Laboratórios de Bromatologia	850
		Análises Físico-química	
		Análises Microbiológicas	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO			210



PERFIL

É o/a profissional que de acordo com as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho, se encontra apto a realizar análises ou ensaios físico-químicos e microbiológicos, de acordo com as técnicas e os métodos analíticos e estatísticos de controlo total da qualidade dos géneros alimentícios frescos ou conservados, garantindo a fiabilidade dos resultados.