Critérios de Avaliação

CEF de Técnico de Indústrias Alimentares (Tipo 6)

Disciplina: Controlo de Segurança Alimentar (CSA-Biologia)

Unidades de Competência	Conhecimentos, capacidades e atitudes	Instrumentos/ Estratégias de Avaliação	Percentagem
UC03217: Supervisionar e executar o processamento de produtos hortofrutícolas e seus derivados **UC03218: Supervisionar e executar o processamento de azeite e óleos vegetais** **UC03220: Supervisionar e executar o processamento de produtos padaria e pastelaria** **UC03228: Supervisionar e executar a distribuição dos produtos alimentares** **UC03229: Controlar a qualidade dos produtos alimentares** **UC00914: Implementar as normas de higiene e segurança alimentar** **UC00397: Implementar o sistema de gestão de segurança alimentar** **UC00405: Implementar o sistema de gestão ambiental na indústria alimentar**	▪ Capacidade de compreender processos e fenómenos biológicos. ▪ Capacidade de adquirir/compreender conceitos científicos. ▪ Uso da terminologia técnica da disciplina. ▪ Capacidade de raciocínio e/ou processos na resolução de problema. ▪ Capacidade de aplicar os conhecimentos a novas situações. ▪ Domínio na execução dos ensaios microbiológicos. ▪ Capacidade de trabalhar em equipa, adequando comportamentos em contextos de cooperação e partilha. ▪ Compreensão dos equilíbrios e das fragilidades do mundo natural na adoção de comportamentos ambientais responsáveis;	▪ Testes teóricos e testes teórico-práticos	**70%**
		▪ Trabalhos de pesquisa de grupo/individuais ▪ Questões-aula ▪ Relatórios de atividades práticas ▪ Relatórios de visitas de estudo	**20%**
	Atitudes e valores ▪ Empenho e interesse ▪ Participação e cooperação ▪ Respeito e responsabilidade	▪ Grelhas de Observação direta	**10%**

Data de atualização/aprovação: **outubro de 2026**