Critérios de Avaliação

CEF de Técnico de Indústrias Alimentares (Tipo 6)

Disciplina: Gestão da Qualidade Alimentar (GQA-Química)

Unidades de Competência	Conhecimentos, capacidades e atitudes	Instrumentos/ Estratégias de Avaliação	Percentagem
UC03222: Supervisionar e executar o fabrico de bebidas alcoólicas **UC03223: Supervisionar e executar o fabrico de bebidas não alcoólicas** **UC03227: Implementar estratégias de marketing e comercialização nas indústrias alimentares** **UC03232: Adotar práticas de gestão da qualidade na indústria alimentar e de bebidas** **UC00915: Implementar o sistema de segurança e saúde no trabalho na indústria alimentar** **UC01424: Coordenar e motivar equipas de trabalho** **UC00398: Gerir a mudança nas equipas de trabalho**	▪ Interpretar informação, planear e conduzir pesquisas. ▪ Tomar decisões para resolver problemas. ▪ Desenvolver processos conducentes à construção de produtos e de conhecimento, usando recursos diversificados. ▪ Pensar de forma lógica, observando, analisando informação, experiências, argumentando com recurso a critérios implícitos ou explícitos, com vista à tomada de posição fundamentada. ▪ Convocar diferentes conhecimentos, de matriz científica e humanística, utilizando diferentes metodologias e ferramentas. ▪ Desenvolver novas ideias e soluções, aplicando-as a diferentes contextos e áreas de aprendizagem. ▪ Compreender processos e fenómenos científicos que permitam a tomada de decisão. ▪ Manipular e manusear materiais e instrumentos diversificados. ▪ Executar operações técnicas, segundo uma metodologia de trabalho adequada. ▪ Adequar a ação de transformação e criação de produtos aos diferentes contextos naturais, tecnológicos e socioculturais. ▪ Garantir a fiabilidade dos resultados analíticos, respeitando as normas de segurança, saúde e de proteção ambiental aplicáveis.	▪ Testes sumativos escritos	**50%**
		▪ Questionários / questões-aula ▪ Atividades práticas de sala de aula ▪ Trabalho individual ou de grupo ▪ Desempenho individual nas atividades ▪ Relatórios / sínteses críticas / tratamento de dados / comunicação de resultados das atividades laboratoriais ▪ Trabalhos de pesquisa ▪ Relatório /Questionário de visitas de estudo	**40%**
	Atitudes e valores ▪ Pontualidade/ assiduidade ▪ Empenho/interesse ▪ Participação/cooperação	▪ Grelhas de Observação direta	**10%**

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