

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.

QUALIFICAÇÃO: TÉCNICO/A DE CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

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

ACTIVIDADES

1. Preparar e organizar o trabalho a fim de realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em produtos alimentares.

- 1.1. Analisar as instruções, as fichas e outras especificações técnicas relativas ao trabalho a realizar, identificando, nomeadamente o tipo de análises e/ou os ensaios, os equipamentos e os produtos a analisar e/ou a ensaiar;
- 1.2. Realizar amostragens sempre que a sua especificidade o justifique;
- 1.3. Verificar e preparar os equipamentos, utensílios, reagentes, meios de cultura e soluções adequados à realização das análises e/ou ensaios;
- 1.4. Preparar, medir ou pesar os produtos a analisar e/ou a ensaiar.

2. Realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em diferentes tipos de produtos alimentares, utilizando os equipamentos e os procedimentos adequados.

- 2.1. Realizar análises físico-químicas em produtos alimentares, aplicando técnicas de análise quantitativas, nomeadamente análises volumétricas e gravimétricas, bem como métodos instrumentais de análise;
- 2.2. Realizar análises e/ou ensaios microbiológicos em produtos alimentares, aplicando os métodos analíticos adequados;
- 2.3. Efectuar o registo de dados, dos métodos aplicados e dos resultados intermédios e finais obtidos nas análises e/ou ensaios realizados.

3. Elaborar relatórios, efetuando os cálculos necessários e registando em tabelas e gráficos dados relativos às operações de controlo dos ensaios realizados.

4. Avaliar os resultados das análises e/ou ensaios realizados, detetando e comunicando eventuais anomalias ou desvios relativamente ao estabelecido.

5. Efectuar a limpeza e a conservação dos equipamentos e utensílios usados nas análises e/ou ensaios, 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.

6. Realizar auditorias higiosanitárias e de avaliação de implementação de HACCP (*Hazard analysis and Critical Control Points*).

COMPETÊNCIAS

SABERES

Noções de:

1. Sistema de gestão da qualidade.
2. Composição dos alimentos e nutrição.
3. Calibração dos equipamentos.

Conhecimentos de:

4. Língua inglesa (utilização de vocabulário técnico específico).
5. Informática na ótica do utilizador.

6. Legislação aplicada à atividade profissional.
7. Segurança, higiene, saúde e proteção ambiental aplicadas à atividade profissional.
8. Matemática (cálculo numérico e algébrico, teorias de cálculo).
9. Físico-química.
10. Microbiologia.
11. Tipologia, características e propriedades dos produtos e substâncias utilizados em análises e ensaios físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentares.
12. Técnicas de controlo estatístico.

Conhecimentos aprofundados de:

13. Tipologia, características e funcionamento dos equipamentos e utensílios usados em ensaios físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentares.
14. Preparação de meios de cultura e soluções.
15. Preparação de soluções para realização de análises físico-químicas e respetivos cálculos.
16. Técnicas de desinfeção, esterilização e conservação dos equipamentos e utensílios usados em ensaios microbiológicos.
17. Técnicas de conservação dos equipamentos e utensílios usados em ensaios físico-químicos.
18. Técnicas de análises físico-químicas de produtos alimentares.
19. Técnicas de análises e ensaios microbiológicos de produtos alimentares.
20. Controlo da qualidade em análises e ensaios físico-químicos e microbiológicos.
21. Implementação de sistemas de segurança alimentar (sistema HACCP).

SABERES-FAZER

1. Interpretar especificações técnicas relativas às análises e ensaios físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentares.
2. Identificar os diferentes tipos de equipamentos, utensílios, produtos e substâncias adequados à realização de análises e ensaios físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentares.
3. Aplicar as técnicas de recolha de amostras para análise.
4. Utilizar os métodos e as técnicas de preparação de meios de cultura, soluções e reagentes.
5. Utilizar as técnicas de preparação, medição e pesagem de produtos alimentares para análise.
6. Utilizar os equipamentos e utensílios usados em ensaios físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentares.
7. Aplicar os métodos, as técnicas e os procedimentos de realização de análises físico químicas de produtos alimentares.
8. Aplicar os métodos, as técnicas e os procedimentos de realização de análises e ensaios microbiológicos de produtos alimentares.
9. Utilizar as técnicas e os procedimentos de controlo da qualidade das análises e ensaios físico-químicos e microbiológicos.
10. Utilizar as técnicas e os procedimentos de registo de dados e resultados das análises e ensaios realizados.
11. Utilizar as técnicas de elaboração de relatórios das análises e ensaios realizados.
12. Utilizar as técnicas de avaliação dos resultados das análises e ensaios realizados.
13. Detectar anomalias e desvios dos parâmetros estabelecidos.
14. Utilizar as técnicas de desinfeção, esterilização e conservação dos equipamentos e utensílios.
15. Utilizar os métodos e as técnicas de implementação e avaliação de sistemas de segurança alimentar.
16. Aplicar as normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental respeitantes à atividade profissional.

SABERES-SER

1. Interagir com os outros elementos da equipa, de forma a responder às solicitações do serviço.
2. Integrar as normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental no exercício da sua atividade profissional.

3. Demonstrar capacidade de análise na procura de soluções para os problemas.
4. Adaptar-se à evolução das tecnologias.

Este referencial já não
se encontra em vigor