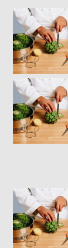


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA



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

114,50
(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.

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
1699	2	Organização e gestão da qualidade	25	2,25
1700	3	Cálculo químico	25	2,25
1701	4	Introdução à microbiologia	25	2,25
1702	5	Trabalho realizado no preparatório do laboratório de microbiologia	50	4,50
1703	6	Regras básicas em microbiologia	25	2,25
1704	7	Colheita de amostras	25	2,25
1705	8	Introdução à físico-química	50	4,50
1706	9	Operações gerais de análise	50	4,50
1707	10	Noções básicas da química dos alimentos	25	2,25
1708	11	Noções de HACCP (Hazard Analysis Critical and Control Points)	25	2,25
1709	12	Nutrição	25	2,25
1710	13	Estatística e controlo da qualidade em análise físico-química	50	4,50
1711	14	Análise volumétrica	25	2,25
1712	15	Volumetria ácido-base - medição	25	2,25
1713	16	Volumetria de precipitação e complexação	25	2,25
1714	17	Volumetria de oxidação-redução	25	2,25
1715	18	Gravimetria	25	2,25
1716	19	Métodos instrumentais de análise refractométrica e polarimétrica	25	2,25
1717	20	Métodos instrumentais de análise potenciométrica, condutivimétrica, espectrofotométrica e cromatográfica	50	4,50
1718	21	Análise de composição global	50	4,50
1719	22	Avaliação global dos resultados	25	2,25
1720	23	Controlo da qualidade em microbiologia	25	2,25
1721	24	Crescimento microbiano	25	2,25
1722	25	Pesquisas de indicadores de contaminação fecal	50	4,50
1723	26	Contagem de indicadores de contaminação fecal e totais	50	4,50

1724	27	Pesquisa e contagem de microrganismos patogénicos	50	4,50
1725	28	Análise microbiológica das águas	25	2,25
1726	29	Provas de eficácia de limpeza e desinfeção de superfícies	25	2,25
1727	30	Análises tipo e análises específicas	50	4,50
1728	31	Implementação e avaliação do sistema HACCP	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica:			1050	94,50

- 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.