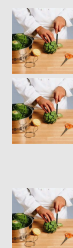


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

Código e Designação do Referencial de Formação

541 . Indústrias Alimentares

541098 - Operador/a de Transformação do Pescado

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QEQ: 2

Modalidades de Educação e Formação

**Educação e Formação de Adultos
Formação Modular**

Total de pontos de crédito

82,00
(inclui 10,00 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 Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 3 de 22 de janeiro de 2013 com entrada em vigor a 22 de abril de 2013.

2ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017.

Observações

1. Organização do Referencial de Formação

Formação Tecnológica

Código ¹		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
1729	1	Morfofisiologia e composição do pescado	25	2,25
7750	2	Métodos de avaliação da qualidade do pescado	25	2,25
0349	3	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos	25	2,25
1731	4	Código de boas práticas de higiene do manipulador do pescado	25	2,25
7751	5	Processamento do pescado refrigerado e congelado	25	2,25
7752	6	Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados	25	2,25
7753	7	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado	25	2,25
1734	8	Gestão de loja - peixaria	50	4,50
0704	9	Atendimento - técnicas de comunicação	25	2,25
7754	10	Origem do pescado para indústria e comercialização	25	2,25
3296	11	Higiene e segurança alimentar	25	2,25
3297	12	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
7755	13	Preparação de congelados de pescado	50	4,50
7756	14	Preparação de pescado fumado	50	4,50
7757	15	Preparação de pescado seco e salgado	50	4,50
7758	16	Processamento, confeção e conservação de pré-cozinhados de pescado - aperitivos e entradas, sopas e refeições	50	4,50
0346	17	Princípios da gestão de armazém	50	4,50
7759	18	Preparação de conservas de pescado	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			625	56,25

Para obter a qualificação de Operador/a de Transformação do Pescado, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 175 horas da Bolsa de UFCD**

Bolsa de UFCD

Código		Bolsa UFCD	Horas	Pontos de crédito
1709	19	Nutrição	25	2,25
1736	20	Fluxogramas de fabrico em indústrias de transformação do pescado	50	4,50
0719	21	Gestão ambiental	50	4,50
7760	22	Processamento, confeção e conservação de pré-cozinhados de pescado - saladas e cook & chill	50	4,50
7761	23	Formas de preparação e consumo do pescado	25	2,25
6870	24	Preparação de farinhas de peixe, rações e óleos de peixe	50	4,50
7762	25	Sistemas de apoio à operação de venda	25	2,25
6871	26	Manutenção de equipamentos da indústria de transformação de pescado	25	2,25
0371	27	Língua inglesa - vendas	50	4,50
8598	28	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	29	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	30	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
9820	31	Planeamento e gestão do orçamento familiar	25	2,25
9821	32	Produtos financeiros básicos	50	4,50
9822	33	Poupança – conceitos básicos	25	2,25
9823	34	Crédito e endividamento	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			800	72

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

² A carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 10,00 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.