



Área de Formação

541. Indústrias Alimentares

Itinerário de Formação

54102. Técnicas de Controlo de Qualidade Alimentar

Código e Designação do Referencial de Formação

541097 - Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar

Nível de Formação: 3

	Código	UFCD	Horas
Formação de Base	STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
	CLC_7	Fundamentos de cultura língua e comunicação	50
	...	UFCD opcional	50
	...	UFCD opcional	50
			Total

NOTA: as UFCD opcionais⁴ devem ser seleccionadas a partir do referencial de formação global na sua componente de formação de base constante no ponto 4.

Área de Carácter Transversal
PORTEFÓLIO REFLEXIVO DE APRENDIZAGEM - PRA
70 h

Código ⁷	UFCD	Horas
1698	1 Segurança, higiene e saúde no laboratório	25
1699	2 Organização e gestão da qualidade	25
1700	3 Cálculo químico	25
1701	4 Introdução à microbiologia	25
1702	5 Trabalho realizado no preparatório do laboratório de microbiologia	50
1703	6 Regras básicas em microbiologia	25
1704	7 Colheita de amostras	25
1705	8 Introdução à físico-química	50
1706	9 Operações gerais de análise	50
1707	10 Noções básicas da química dos alimentos	25
1708	11 Noções de HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Points</i>)	25
1709	12 Nutrição	25
1710	13 Estatística e controlo da qualidade em análise físico-química	50
1711	14 Análise volumétrica	25
1712	15 Volumetria ácido-base - medição	25
1713	16 Volumetria de precipitação e complexação	25
1714	17 Volumetria de oxidação-redução	25
1715	18 Gravimetria	25
1716	19 Métodos instrumentais de análise refractométrica e polarimétrica	25
1717	20 Métodos instrumentais de análise potenciométrica, condutivimétrica, espectrofotométrica e cromatográfica	50
1718	21 Análise de composição global	50
1719	22 Avaliação global dos resultados	25
1720	23 Controlo da qualidade em microbiologia	25
1721	24 Crescimento microbiano	25
1722	25 Pesquisas de indicadores de contaminação fecal	50
1723	26 Contagem de indicadores de contaminação fecal e totais	50
1724	27 Pesquisa e contagem de microrganismos patogénicos	50
1725	28 Análise microbiológica das águas	25
1726	29 Provas de eficácia de limpeza e desinfecção de superfícies	25
1727	30 Análises tipo e análises específicas	50
1728	31 Implementação e avaliação do sistema HACCP	50

Estágio: 210 horas