



Técnico Especialista em Higiene e Segurança Alimentar

Despacho n.º 4014/2008, de 29 de Janeiro

Curso de Especialização Tecnológica de nível IV
Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio

Acesso

- 1- Será dada preferência aos formandos do curso de Controlo de Produção Industrial (de nível III) promovido pela ENTA e/ou outro afim.
- 2- Podem ainda candidatar-se à inscrição neste CET:
 - a) Os titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;
 - b) Os que tendo obtido aprovação em todas as disciplinas dos 10.º e 11.º anos e tendo estado inscritos no 12.º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente não o tenham concluído;
 - c) Os titulares de uma qualificação profissional do nível 3;
 - d) Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretendam a sua requalificação profissional.

Perfil Profissional

O Técnico Especialista em Higiene e Segurança Alimentar é o profissional que de forma autónoma ou integrado numa equipa, procede ao planeamento, organização e execução de um conjunto integrado de actividades de controlo na área da higiene e segurança alimentar, através da verificação das práticas, normas e códigos da qualidade.



Competências

- Coordenar o processo de embalagem e expedição de pratos, em serviço de catering, de forma a garantir o cumprimento das normas de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar
- Controlar o manuseamento, armazenamento e acondicionamento dos bens de consumo, tendo em conta os adequados processos de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;
- Verificar a elaboração de ementas e a confecção de pratos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;
- Fiscalizar a arrumação, limpeza e higiene das instalações equipamentos e utensílios de trabalho, bem como a apresentação do pessoal;
- Utilizar ferramentas informáticas no registo e controlo de qualidade;
- Supervisionar/verificar a qualidade alimentar ao nível químico e microbiológico;
- Colaborar na realização de auditorias de qualidade alimentar.

Documentação

- Ficha de inscrição (on-line ou a fornecer pela escola);
- Fotocópia do BI actualizado ou do Cartão de Cidadão;
- Fotocópia do Cartão de Contribuinte;
- Certificado de Habilitações discriminado por disciplina.



P L A N O C U R R I C U L A R

Formação Geral e Científica

Técnicas de Comunicação	50 horas
Inglês Técnico	50 horas
Empreendedorismo	25 horas
Economia	25 horas

Formação tecnológica

Toxicologia	50 horas
Microbiologia	75 horas
Bioquímica I	75 horas
Bioquímica II	75 horas
Processamento de Alimentos	150 horas
Química Analítica	75 horas
Análises Laboratoriais	75 horas
Embalagem	25 horas
Gestão da Qualidade	75 horas
Auditorias Higio-Sanitárias	50 horas
Planos de Limpeza e Higienização	50 horas
Projecto Integrado	75 horas

Formação Prática em Contexto de Trabalho

Estágio em contexto de trabalho	560 horas
---------------------------------------	-----------

Total de horas do curso 1560 horas