

**OFERTA
FORMATIVA
23|24**
(PREVISIONAL)



**Escola Profissional
CÂNDIDO GUERREIRO
ALTE**

CORTE DE
GÁS

CURSO PROFISSIONAL
Técnico/a de Processamento e Controlo
de Qualidade Alimentar

NÍVEL 4 | 12º ANO

PRÉ-INSCRIÇÕES



SELO DE
CONFORMIDADE
EQAVET

CONTACTOS: +351 289 478 100 | EPALTE@EPALTE.PT

SAIBA MAIS EM: WWW.EPALTE.PT

CURSO PROFISSIONAL

Técnico/a de Processamento e
Controlo de Qualidade Alimentar

NÍVEL SECUNDÁRIO - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL 4 | 12º ANO

DURAÇÃO: 3 ANOS

DISCIPLINAS	Cargas horárias anuais			
	1º. Ano	2º. Ano	3º. Ano	TOTAL DISC.
COMPONENTE SOCIOCULTURAL				
Português	107	108	105	320
Língua Estrangeira: Inglês	75	73	72	220
Área de Integração	74	74	72	220
Educação Física	47	47	46	140
Tec. de Informação e Comunicação	33	33	34	100
COMPONENTE CIENTÍFICA				
Biologia	59	34	57	150
Química	59	62	29	150
Matemática	98	50	52	200
TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA				
Microbiologia	94	92	64	250
Higiene e Segurança na Indústria Alimentar	82	53	0	135
Processamento Geral dos Alimentos	96	96	103	295
Controlo da Qualidade Alimentar	136	168	116	420
Formação em Contexto de Trabalho	140	210	280	630
TOTAL HORAS ANO / CURSO	1100	1100	1030	3230

PERFIL

Algumas das actividades principais a desempenhar por este técnico são:
Planificar e executar os processos técnicos de fabrico, segundo as normas vigentes;
Controlar a quantidade e qualidade das matérias-primas e produtos acabados;
Inspeccionar produtos e controlar serviços ou processos de fabrico, de forma a verificar a sua conformidade com as normas de qualidade, de higiene e de segurança, assim como as disposições legais, profissionais e comerciais.

- SAÍDAS PROFISSIONAIS

Indústrias Alimentares;
Produção Alimentar;
Auditoria e Fiscalização;
Controlo de Qualidade e Segurança Alimentar;
Análises Laboratoriais.
- PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS

Tecnologia e Segurança Alimentar;
Agronomia;
Enologia;
Segurança e Higiene Alimentar (TeSP).