



<b>Área de formação</b>	<b>541. Indústrias Alimentares</b>
<b>Curso de formação</b>	<b>Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar</b>
<b>Nível de qualificação do QNQ</b>	<b>4</b>

**Plano Curricular**      **Plano Curricular**      **Plano Curricular**

Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)		
			1.º	2.º	3.º
<b>Sociocultural</b>  Duração: 775 horas	Viver em português	6651 Portugal e a Europa	50		
		6652 Os media hoje	25		
		6653 Portugal e a sua História	25		
		6654 Ler a imprensa escrita		25	
		6655 A literatura do nosso tempo		50	
		6656 Mudanças profissionais e mercado de trabalho		25	
		6657 Diversidade linguística e cultural			25
		6658 Procurar emprego			50
	Comunicar em língua inglesa *	6659 Ler documentos informativos	25		
		6660 Conhecer os problemas do mundo atual	50		
		6661 Viajar na Europa	25		
		6662 Escolher uma profissão/mudar de atividade			25
		6663 Debater os direitos e deveres dos cidadãos			25
		6664 Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais		50	
	Mundo atual	6665 O homem e o ambiente	25		
		6666 Publicidade: um discurso de sedução	25		
		6667 Mundo atual – tema opcional		25	
		6668 Uma nova ordem económica mundial			25
	Desenvolvimento social e pessoal	6669 Higiene e prevenção no trabalho	50		
		6670 Promoção da saúde		25	
		6671 Culturas, etnias e diversidades			25
	TIC	0755 Processador de texto – funcionalidades avançadas	25		
		0767 Internet - navegação	25		
		0757 Folha de cálculo – funcionalidades avançadas		25	
0792 Criação de páginas para a Web em hipertexto				25	
<b>Científica</b>  Duração: 400 horas	Matemática e realidade	6672 Organização, análise da informação e probabilidades	50		
		6673 Operações numéricas e estimação	25		
		6674 Geometria e trigonometria		50	
		6675 Padrões, funções e álgebra		25	
		6676 Funções, limites e cálculo diferencial			50
	Física e Química	6705 Sistemas termodinâmicos, elétricos e magnéticos		25	
		6708 Reações químicas e equilíbrio dinâmico	25		
		6709 Reações de ácidos-base e de oxidação-redução		25	
		6710 Reações de precipitação e equilíbrio heterogéneo		25	
	Biologia	6677 Renovação celular	50		
		6678 Processos de reprodução			25
		6683 Interações com microrganismos			25

\* Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.



Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)				
			1.º	2.º	3.º		
<b>Tecnológica</b> Duração: 1000 horas (inclui a carga horária, de 100 horas, respeitante às UFCD da Bolsa)	Tecnologias Específicas	1698	Segurança, higiene e saúde no laboratório	25			
		1700	Cálculo químico	25			
		1701	Introdução à microbiologia	25			
		1702	Trabalho realizado no preparatório do laboratório de microbiologia	50			
		1703	Regras básicas em microbiologia	25			
		1704	Colheita de amostras	25			
		1705	Introdução à físico-química	50			
		1706	Operações gerais de análise	50			
		1707	Noções básicas da química dos alimentos	25			
		1709	Nutrição	25			
		1710	Estatística e controlo da qualidade em análise físico-química	50			
		1711	Análise volumétrica	25			
		0740	Química geral		50		
		10832	Volúmetrias medições		50		
		1715	Gravimetria		25		
		1716	Métodos instrumentais de análise refratométrica e polarimétrica		25		
		1717	Métodos instrumentais de análise potenciométrica, condutivimétrica, espectrofotométrica e cromatográfica		50		
		1718	Análise de composição global		50		
		1720	Controlo da qualidade em microbiologia			25	
		1721	Crescimento microbiano			25	
		1723	Contagem de indicadores de contaminação fecal e totais			50	
		1724	Pesquisa e contagem de microrganismos patogénicos			50	
		1725	Análise microbiológica das águas			25	
		1726	Provas de eficácia de limpeza e desinfeção de superfícies			25	
		1727	Análises tipo e análises específicas			50	
		<b>Bolsa de UFCD</b> (selecionar, obrigatoriamente, UFCD com uma carga horária total de 100 horas da bolsa de UFCD) **					
<b>Prática</b> Duração: 1500 horas	<b>Contexto de Trabalho</b>	Ver orientações para o desenvolvimento desta componente de formação.			300	550	650
Duração/Período de formação			1200	1175 a 1225	1200 a 1250		
Duração total			3675				

\*\* Para efeitos de qualificação em Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar é obrigatória a frequência de um conjunto de UFCD, disponíveis na **Bolsa de UFCD do respetivo referencial de formação**, constante do **CNQ**, com uma carga horária total de **100 horas**. Estas UFCD devem ser **selecionadas** em função das necessidades do mercado de trabalho da região e da especificidade técnica das entidades de apoio à alternância, onde decorre a formação prática em contexto de trabalho, **respeitando sempre as cargas horárias definidas para cada período de formação**. Assim, neste caso, a **carga horária das UFCD da Bolsa não deverá exceder as 50 horas** no 2.º e 3.º período de formação.



<b>Área de formação</b>	<b>541. Indústrias Alimentares</b>
<b>Curso de formação</b>	<b>Técnico/a de Controlo de Qualidade Alimentar</b>
<b>Nível de qualificação do QNQ</b>	<b>4</b>

## Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho

### Orientações para o desenvolvimento

A **Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho (FPCT)** visa o **desenvolvimento** e a **aquisição** de conhecimentos e competências técnicas, relacionais e organizacionais **relevantes para o exercício da atividade profissional**.

Esta componente, realizada numa entidade enquadradora, tem como **objetivos**, proporcionar:

- A realização de novas aprendizagens e o contacto com tecnologias e técnicas que se encontram para além das situações simuláveis durante a formação;
- Oportunidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos a atividades concretas em contexto real de trabalho;
- Desenvolvimento de hábitos de trabalho, espírito empreendedor e sentido de responsabilidade profissional;
- Vivências inerentes às relações humanas no trabalho;
- Conhecimento da organização empresarial.

A **FPCT** pressupõe, assim, que o seu desenvolvimento se processe num quadro de **interatividade** e de **complementaridade** com as **restantes componentes e contextos de formação**.

Neste sentido, para além da **consolidação das aprendizagens realizadas em contexto de formação**, esta componente **deve garantir**, igualmente, a **aquisição de novas aprendizagens**, traduzidas nos resultados de aprendizagem abaixo identificados, que concorram, de forma efetiva, para o **cumprimento do perfil associado a esta saída profissional**.