

CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

O CURSO

Nível 4 de qualificação do QND

Formação técnica: Química dos Alimentos, Gestão e Controlo de Qualidade, Química Analítica, Microbiologia Alimentar e Formação em Contexto de Trabalho. Permite, igualmente, o acesso ao ensino superior.

Com este curso ficarás apto realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em produtos alimentares, de acordo com os métodos analíticos mais adequados, garantindo a fiabilidade dos resultados e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde e de proteção ambiental aplicáveis.

OBJETIVOS

- Preparar e organizar o trabalho a fim de realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em produtos alimentares.
- Realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em diferentes tipos de produtos alimentares, utilizando os equipamentos e os procedimentos adequados;
- Elaborar relatórios, efetuando os cálculos necessários e registando em tabelas e gráficos os dados relativos às operações de controlo dos ensaios realizados;
- Avaliar os resultados das análises e/ou ensaios realizados, detetando e comunicando eventuais anomalias ou desvios relativamente ao estabelecido;
- Efetuar a limpeza e a conservação dos equipamentos e utensílios usados nas análises e/ou ensaios, procedendo à sua lavagem, desinfeção e/ou esterilização e verificando as suas condições de funcionamento e de utilização, providenciando, sempre que necessário, pela substituição ou reparação;
- Realizar auditorias higiosanitárias e de avaliação de implementação de HACCP (Hazard analysis and Critical Control Points).

CURSOS PROFISSIONAIS

Escola Secundária de Rocha Peixoto
Praça Luís de Camões
4490-441 Póvoa de Varzim
252 600 550
direcao@esrpeixoto.edu.pt



ESCOLA SECUNDÁRIA
DE ROCHA PEIXOTO

Cofinanciado por:



SAÍDAS PROFISSIONAIS

Técnico de Qualidade Alimentar