

Técnico de Controlo da Qualidade Alimentar

Referencial n.º 541097 do CNQ - edição de 14.04.2023

2023 - 2026

		Horas
Componente Sociocultural		1000
	Português	320
	Língua Estrangeira	220
	Área de Integração	220
	Tecnologias da Informação e da Comunicação	100
	Educação Física	140
Componente Científica		500
	Matemática	200
	Química	150
	Biologia	150
Componente Técnica		1000
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
1708	Noções de HACCP (Hazard Analysis Critical and Control Points)	25
1709	Nutrição	25
1710	Estatística e controlo da qualidade em análise físico-química	50
1711	Análise volumétrica	25
1715	Gravimetria	25
1716	Métodos instrumentais de análise (MIA) refractométrica e polarimétrica	25
1717	MIA potenciométrica, condutivimétrica, espectrofotomet. 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
1728	Implementação e avaliação do sistema HACCP	50
0740	Química geral	50
9527	Distribuição e transporte de alimentos	25
10832	Volumetrias - medições	50
Formação em Contexto de Trabalho		600
Educação Moral e Religiosa		81
Total de horas do curso		3181