

## TÉCNICO DE CONTROLO DA QUALIDADE ALIMENTAR

<http://www.catalogo.anqep.gov.pt/>

Qualificacoes/Referenciais/109



## TÉCNICO INFORMÁTICA— INSTALAÇÃO E GESTÃO DE REDES

<http://www.catalogo.anqep.gov.pt/>

Qualificacoes/Referenciais/895



Agrupamento de Escolas de Tondela

Tomaz Ribeiro

## Escola Secundária de Tondela

A qualidade de sempre...

... a aposta no futuro

Agrupamento de Escolas de Tondela Tomaz Ribeiro  
Escola sede: Secundária de Tondela

Rua Dr. Amadeu Ferraz de Carvalho  
3460-521 TONDELA  
Tel: 232 814 140  
Fax: 232 814 149  
Mail: [estondela@mail.telepac.pt](mailto:estondela@mail.telepac.pt)  
[profissionais@aetomazribeiro.net](mailto:profissionais@aetomazribeiro.net)

## TÉCNICO DE CONTROLO DA QUALIDADE ALIMENTAR

Área de educação e formação:  
Indústrias Alimentares

## TÉCNICO INFORMÁTICA— INSTALAÇÃO E GESTÃO DE REDES

Área de educação e formação:  
Ciências Informáticas

CURSO PROFISSIONAL DO  
ENSINO SECUNDÁRIO



UNIAO EUROPEIA  
Fundo Social Europeu

**Técnico controlo da qualidade alimentar**  
**As atividades fundamentais desempenhadas**  
**por este técnico são:**

- 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 higiossanitárias e de avaliação de implementação de HACCP (Hazard analysis and Critical Control Points).

**Plano de estudos:**

Componentes de Formação	Horas	
	TCQA	TI-IGR
<b>Sociocultural:</b>		
Português	320	320
Língua Estrangeira I ou II	220	220
Área de Integração	220	220
Tecnologias da Inf. e Com.	100	100
Educação Física	140	140
<b>Científica:</b>		
Matemática	200	300
Física e Química	150	200
Biologia	150	
<b>Técnica:</b>		
(de acordo com referencial)	1100	1200
F. em Contexto de Trabalho	600	600

**Certificação escolar e profissional:**

Diploma equivalente ao Ensino Secundário (12º ano) e um Certificado de Qualificação Profissional de nível 4

**Duração de 3 anos**

**Técnico de informática -**  
**instalação e gestão de redes.**  
**As atividades fundamentais desempenhadas**  
**por este técnico são:**

- Efetuar a instalação, configuração, gestão e manutenção de redes informáticas e equipamentos de redes, tendo em conta as técnicas e procedimentos subjacentes à arquitetura, ao planeamento e projeto de redes, de forma a garantir o seu correto e seguro funcionamento.
- Efetuar a instalação, configuração e manutenção de computadores, periféricos, redes locais, serviços (e-mail, web, proxy, firewall, etc.) sistemas operativos (baseados em Windows ou Linux) e utilitários, de acordo com as necessidades das organizações e dos seus utilizadores a fim de otimizar o funcionamento dos mesmos.
- Configurar, administrar e utilizar software de gestão de redes informáticas, administração de contas de utilizadores e servidores de rede, nomeadamente, impressão (print server), Web e e-mail.