

©Jonathan Borba, Unsplash

P. PORTO

ESCOLA
SUPERIOR
DE SAÚDE



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

CURSO TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL

Controlo e Qualidade Alimentar

O setor Alimentar é uma área de grande importância, diversificada e abrangente, desde a produção à distribuição e comercialização dos produtos alimentares.

O **Técnico de Controlo e Qualidade Alimentar** é o profissional que executa, acompanha e supervisiona as atividades e operações ligadas à produção e controlo de qualidade dos géneros alimentícios frescos e transformados. Este técnico também está qualificado para acompanhar durante o processo de distribuição e comercialização de alimentos, de acordo com os referenciais de qualidade e segurança alimentar.

Após conclusão do CTESP, existe a possibilidade de progressão de estudos com acesso através de concurso especial à licenciatura em Saúde Ambiental.

Saídas Profissionais: Grandes superfícies comerciais de géneros alimentícios (Hipermercados); Mercados Abastecedores; Unidades Agroindustriais; Empresas agroindustriais (leite e laticínios, carnes, vinicultura, pescado); Empresas hortofrutícolas; Panificação e Pastelaria; Laboratórios de análise de alimentos, de águas e embalagens; Organismos de Controlo e Certificação de Produtos Alimentares; Organizações de agricultores (ex: Cooperativas); Empresas ligadas ao setor secundário e setor terciário.

Regime de Estudos: Diurno

Plano de Estudos

1º ano	Unidades Curriculares	Período	ECTS
	Biologia e Química	1º semestre	5,0
	Controlo e Qualidade Alimentar I	1º semestre	7,5
	Gestão da Qualidade	1º semestre	5,0
	Inglês Técnico	1º semestre	3,0
	Matemática e Estatística Aplicada	1º semestre	5,0
	Salubridade dos Alimentos	1º semestre	5,5
	Ferramentas em Qualidade Alimentar	2º semestre	6,5
	Gestão de Stocks	2º semestre	3,5
	Microbiologia e Toxicologia Alimentar	2º semestre	7,0
	Processamento e Tecnologia Alimentar	2º semestre	7,0
	Proteção Ambiental	2º semestre	5,0
2º ano	Unidades Curriculares	Período	ECTS
	Controlo e Qualidade Alimentar II	1º semestre	7,5
	Gestão de Resíduos e da Sustentabilidade	1º semestre	3,0
	Manutenção e Segurança Equipamentos e Máquinas	1º semestre	5,0
	Rotulagem e Embalagem	1º semestre	3,0
	Segurança e Saúde no Trabalho e Emergência	1º semestre	5,5
	Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar	1º semestre	6,0
	Estágio	2º semestre	30,0