

# REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA



EM VIGOR



Nível de Qualificação: **4**

**Área de Educação e Formação**

**541 . Indústrias Alimentares**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

**541354 - Técnico/a de Indústrias Alimentares**

**Modalidades de Educação e Formação**

**Cursos de Aprendizagem  
Cursos Profissionais  
Cursos de Educação e Formação de Adultos  
Formações Modulares**

**Total de pontos de crédito**

**121,25  
(inclui 20 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)**

**Publicação e atualizações**

Publicado no Boletim do Trabalho e Emprego (BTE) nº 33 de 08 de setembro de 2016 com entrada em vigor a 08 de setembro de 2016.

1ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017.

2ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

3ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

**Observações**

- As entidades formadoras do Sistema Nacional de Qualificações que pretendam ministrar a qualificação/UFCD referidas abaixo, deverão cumprir com os requisitos definidos pelas autoridades competentes que regulam o acesso às profissões/atividades regulamentadas, nomeadamente a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) - <https://www.dgadr.gov.pt/> e a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) - <https://www.dgav.pt/>. As UFCD, referidas abaixo, integram a formação específica setorial do Ministério da Agricultura e da Alimentação (MAA), autoridade competente para a certificação e homologação da respetiva formação. A realização das UFCD carece de homologação e posterior reconhecimento de certificados de qualificação pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP) nos termos da legislação, regulamentos específicos e normas orientadoras, disponíveis no sítio da DGADR.
- ? As UFCD 9543, 9544, 9545, 9546, 9547 e 9548, permitem a emissão, pela DGAV, de Certificado de Aptidão, que habilita o titular ao exercício da atividade no âmbito da proteção e bem-estar animal nos locais de abate.  
- A idade mínima de acesso a estas UFCD é de 18 anos.
- ? Produção Agrícola Sustentável (Despacho n.º 899/2015, de 29 de janeiro):  
? A UFCD 6337 conferem ao profissional competências específicas orientadas para o exercício da atividade no âmbito dos modos de produção agrícola sustentável.
- ? Micologia (Despacho n.º 7161/2015, de 30 de junho):  
? As UFCD 6358 e 6359 conferem ao profissional competências específicas, orientadas para o exercício da atividade da Micologia, promovendo a segurança alimentar.

## 1. Referencial de Formação Global

### Formação Tecnológica

Código <sup>1</sup>	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
0736	1	Tecnologia alimentar	25	2,25
1728	2	Implementação e avaliação do sistema HACCP	50	4,50
3837	3	Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho	50	4,50
1306	4	Organização da produção - gestão da produção	25	2,25
0719	5	Gestão ambiental	50	4,50
0737	6	Gestão da qualidade - área alimentar	25	2,25
7598	7	Comercialização e marketing agroalimentar	25	2,25
5652	8	Noções de gestão de recursos humanos	25	2,25
5436	9	Liderança e motivação de equipas	50	4,50
0346	10	Princípios da gestão de armazém	50	4,50
9527	11	Distribuição e transporte de alimentos	25	2,25
9528	12	Embalagem, rotulagem e armazenagem na indústria alimentar	50	4,50
9529	13	Técnicas de processamento de produtos cárneos e seus derivados	25	2,25
9530	14	Técnicas de processamento dos produtos hortofrutícolas e seus derivados	25	2,25
9531	15	Técnicas de processamento e conservação de produtos lácteos	25	2,25
9532	16	Técnicas de processamento e conservação de azeites e gorduras vegetais	25	2,25
9533	17	Conservação de produtos alimentares	50	4,50
9534	18	Técnicas de conservação de produtos cárneos e seus derivados	25	2,25

Formação Tecnológica

Código <sup>1</sup>	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
9535	19	Técnicas de conservação de produtos hortofrutícolas e seus derivados	25	2,25
9536	20	Técnicas de conservação de pescado	25	2,25
4514	21	Microbiologia alimentar	50	4,50
9537	22	Técnicas de análise laboratorial	50	4,50
9538	23	Controlo da qualidade da carne	25	2,25
7750	24	Métodos de avaliação da qualidade do pescado	25	2,25
9539	25	Controlo da qualidade de produtos hortofrutícolas	25	2,25
8196	26	Controlo de qualidade de vinhos	50	4,50
9540	27	Controlo da qualidade de queijos	25	2,25
9541	28	Controlo da qualidade do leite	25	2,25
1680	29	Desossa, preparação e corte das peças do ovino	25	2,25

Total da carga horária e de pontos de crédito:

975

87,75

Para obter a qualificação de Técnico/a de Indústrias Alimentares, para além das UFCD obrigatórias, **terão também de ser realizadas 150 horas das UFCD opcionais**

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
9542	1	Controlo da qualidade de produtos derivados da carne	25	2,25

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
1678	2	Desossa, preparação e corte das peças do peru	25	2,25
1685	3	Desossa das peças da meia carcaça do suíno	50	4,50
1691	4	Desmancha e desossa do quarto anterior do bovino	50	4,50
1693	5	Desmancha e desossa do quarto posterior do bovino	25	2,25
9543	6	Técnicas e normas de proteção de ruminantes, suínos e equídeos no momento da occisão para abegões e magarefes	25	2,25
9544	7	Técnicas e normas de proteção de ruminantes, suínos e equídeos no momento da occisão para responsáveis pelo bem-estar dos animais nos matadouros de rezes	25	2,25
9545	8	Técnicas e normas de proteção de aves no momento da occisão para operadores de linha de abate de aves	25	2,25
9546	9	Técnicas e normas de proteção de coelhos no momento da occisão para operadores de linha de abate de coelhos	25	2,25
9547	10	Técnicas e normas de proteção de aves no momento da occisão para responsáveis pelo bem-estar dos animais nos centros/unidades de abate de aves	25	2,25
9548	11	Técnicas e normas de proteção de coelhos no momento da occisão para responsáveis pelo bem-estar dos animais nos centros/unidades de abate de coelhos	25	2,25
6860	12	Produção artesanal de enchidos - iniciação	25	2,25
6861	13	Produção artesanal de enchidos - desenvolvimento	50	4,50
7751	14	Processamento do pescado refrigerado e congelado	25	2,25

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
7754	15	Origem do pescado para indústria e comercialização	25	2,25
1736	16	Fluxogramas de fabrico em indústrias de transformação do pescado	50	4,50
7756	17	Preparação de pescado fumado	50	4,50
7757	18	Preparação de pescado seco e salgado	50	4,50
7758	19	Processamento, confeção e conservação de pré-cozinhados de pescado - aperitivos e entradas, sopas e refeições	50	4,50
7759	20	Preparação de conservas de pescado	50	4,50
9549	21	Controlo da qualidade de derivados dos produtos hortofrutícolas	25	2,25
6337	22	Cultura de hortícolas em modo de produção biológico	50	4,50
6282	23	Culturas hortícolas comestíveis e não comestíveis, aromáticas, medicinais e condimentares - enquadramento	25	2,25
6358	24	Produção de cogumelos comestíveis silvestres	25	2,25
6359	25	Colheita de cogumelos silvestres	25	2,25
6862	26	Helicicultura	50	4,50
8337	27	Vinhos de Portugal e do mundo	25	2,25
8203	28	Análise sensorial básica de vinhos	50	4,50
8198	29	Estabilização e engarrafamento de vinhos	50	4,50
9550	30	Noções de vinificação	25	2,25
6858	31	Produção artesanal de queijo - iniciação	25	2,25
6859	32	Produção artesanal de queijo - desenvolvimento	50	4,50

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
9551	33	Técnicas de processamento industrial de queijos	25	2,25
9552	34	Controlo da qualidade da manteiga	25	2,25
5302	35	Confeção de massas de panificação	50	4,50
1762	36	Confeção de massas especiais de panificação	50	4,50
9553	37	Controlo da qualidade de farinhas e produtos de panificação	25	2,25
4205	38	Azeite	50	4,50
7729	39	Azeitona de mesa	50	4,50
9554	40	Indústria e produtos alimentares	25	2,25
3297	41	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
7730	42	Higiene, segurança alimentar e qualidade no processamento de produtos agroalimentares	25	2,25
7769	43	Técnicas de colheita de amostras	25	2,25
4483	44	Trabalho laboratorial - noções básicas	25	2,25
1122	45	Noções e normas da qualidade	25	2,25
1701	46	Introdução à microbiologia	25	2,25
1703	47	Regras básicas em microbiologia	25	2,25
1704	48	Colheita de amostras	25	2,25
1705	49	Introdução à físico-química	50	4,50
1706	50	Operações gerais de análise	50	4,50
1707	51	Noções básicas da química dos alimentos	25	2,25

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
1708	52	Noções de HACCP (Hazard Analysis Critical and Control Points)	25	2,25
1709	53	Nutrição	25	2,25
1710	54	Estatística e controlo da qualidade em análise físico-química	50	4,50
1725	55	Análise microbiológica das águas	25	2,25
6507	56	Manuseamento e conservação do pescado a bordo	25	2,25
7753	57	Apresentação comercial do pescado fresco, salgado seco e congelado	25	2,25
1731	58	Código de boas práticas de higiene do manipulador do pescado	25	2,25
3296	59	Higiene e segurança alimentar	25	2,25
7755	60	Preparação de congelados de pescado	50	4,50
3220	61	Rastreabilidade e segurança alimentar a bordo	25	2,25
7752	62	Embalagem e rotulagem do pescado e seus derivados	25	2,25
5596	63	Produção, processamento e comercialização de mel	25	2,25
6835	64	Avicultura – produção de ovos	50	4,50
7852	65	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	66	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	67	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	68	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	69	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	70	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25



UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8600	71	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
9820	72	Planeamento e gestão do orçamento familiar	25	2,25
9821	73	Produtos financeiros básicos	50	4,50
9822	74	Poupança – conceitos básicos	25	2,25
9823	75	Crédito e endividamento	50	4,50
9824	76	Funcionamento do sistema financeiro	25	2,25
9825	77	Poupança e suas aplicações	50	4,50
10746	78	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	2,25
10759	79	Teletrabalho	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica:</b>			<b>1125</b>	<b>101,25</b>

- No caso dos cursos de **Educação e Formação de adultos (EFA) e nas formações modulares certificadas**, à carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.
- No caso dos cursos de **Aprendizagem**, parte das UFCD que integram a formação tecnológica pode ser desenvolvida na formação prática em contexto de trabalho, de acordo com as orientações para o desenvolvimento desta componente de formação, disponíveis em [www.iefp.pt](http://www.iefp.pt)

<sup>1</sup> Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.