

## Destinatários

Podem candidatar-se ao acesso aos cTeSP:

- . Os titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;
- . Os titulares de um curso de ensino secundário profissional de Nível 4;
- . Os titulares de um diploma de especialização tecnológica (CET);
- . Os titulares de um grau de ensino superior que pretendam a sua requalificação profissional;
- . Os que tenham sido aprovados nas provas especialmente adequadas destinadas a avaliar a capacidade para frequência do ensino superior dos maiores de 23 anos;
- . Os estudantes que, tendo obtido aprovação em todas as disciplinas dos 10.º e 11.º anos de um curso de ensino secundário, ou de habilitação legalmente equivalente, e não tendo concluído o curso de ensino secundário, sejam considerados aptos através de prova de avaliação de capacidade a realizar pela instituição de ensino superior.

## Apoios Sociais

- . Possibilidade de Bolsa de Estudo;
- . Complementos de bolsas de estudo para alojamento;
- . Complementos de bolsas de estudo para transportes de alunos das Regiões Autónomas;
- . Auxílios de emergência;
- . Acesso a unidades alimentares a preços sociais;
- . Acesso a alojamento;
- . Atribuição de bolsas de mérito;
- . Atribuição de bolsas de estudante-colaborador;
- . Bolsas Municipais.

## Oferta Formativa cTeSP

- . Administração de Bases de Dados;
- . Animação e Modelação 3D;
- . Arte e Técnica do Couro;
- . Automação Industrial;
- . Construção e Reabilitação;
- . Contabilidade e Fiscalidade;
- . Contabilidade e Gestão;
- . Desenho e Fabrico de Construções Mecânicas;
- . Desenho Tecnológico;
- . Design Multimédia;
- . Gestão Administrativa de Recursos Humanos;
- . Gestão Comercial e Vendas;
- . Gestão Pública e Social;
- . Informática de Gestão;
- . Instalações Elétricas e Manutenção Industrial;
- . Manutenção de Sistemas Mecatrónicos;
- . Marketing Digital;
- . Produção Artística para a Conservação e Restauro;
- . Produção de Atividades para o Turismo Cultural;
- . Produção de Conteúdos Digitais;
- . Qualidade Alimentar;
- . Qualidade Ambiental;
- . Segurança e Proteção Civil;
- . Som e Imagem;
- . Técnicas Tradicionais de Construção e Reabilitação;
- . Tecnologia de Bioprocessos;
- . Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação;
- . Web e Dispositivos Móveis.



+info em [www.ipt.pt](http://www.ipt.pt)

Em [www.ipt.pt](http://www.ipt.pt) consulta os planos dos cursos aprovados pela DGES



# cTeSP

Curso Técnico Superior Profissional

## QUALIDADE ALIMENTAR

[www.ipt.pt](http://www.ipt.pt)

Parceiro



### Perfil Profissional

Operar e supervisionar as operações ligadas à produção e controlo de qualidade dos alimentos, bem como implementar e manter um sistema de gestão de qualidade e segurança alimentar.

### Atividades Principais

- Participar na conceção de um sistema de qualidade, respondendo aos requisitos de uma norma NP EN ISO 9001, NP EN ISO 45001 e NP EN ISO 14001;
- Implementar e aplicar a metodologia do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controlo (HACCP);
- Implementar e aplicar as regras básicas de higiene e segurança industrial e alimentar;
- Proceder a recolha de amostras de matérias-primas e produtos;
- Realizar determinações analíticas de parâmetros de controlo de qualidade nas áreas alimentares;
- Operar processos industriais de fabrico e transformação de produtos alimentares;
- Colaborar na supervisão e controlo de linhas de produção e processamento de alimentos;
- Elaborar e interpretar relatórios técnicos operacionais e de controlo de qualidade.

### Plano de Estudos

UNIDADES CURRICULARES	ECTS
Português	4
Matemática	5
Inglês	4
Atelier de Criatividade	2
Atelier de Inovação e Empreendedorismo	2
TIC, Redes Sociais e Negócio Inteligente	4
Química Geral	5,5
Bioquímica Microbiana	4
Química Orgânica	4
Introdução à Indústria Agro-alimentar	3,5
Métodos Analíticos	5,5
Higiene e Segurança	3
Tecnologia de Processamento de Alimentos I	5
Reatores e Processos Biológicos	5,5
Química Alimentar	5
Sistemas de Gestão Integrada	4
Processos Industriais e Ambiente	5
Tecnologia de Processamento de Alimentos II	5
Controlo de Qualidade Alimentar	5
Biotecnologia Alimentar	5
Higiene e Segurança Alimentar	4
Estágio	30

### Saídas Profissionais

Os Técnicos Superiores Profissionais em Qualidade Alimentar adquirem competências para exercer funções no setor agro-alimentar, em Portugal e no estrangeiro, em organismos públicos e privados, nomeadamente:

- Indústrias de fabrico e processamento de produtos agro-alimentares;
- Laboratórios de controlo de qualidade de matérias primas e alimentos;
- Organismos de controlo e certificação de produtos alimentares;
- Centros de normalização e embalagem de produtos agro-alimentares;
- Empresas de consultadoria nas áreas da qualidade, higiene e segurança alimentar;
- Organismos de inspeção e vigilância de matérias primas e produtos agro-alimentares;
- Empresas de comercialização e distribuição de produtos alimentares;
- Logística alimentar.

### Coordenador

**Maria Teresa da Luz Silveira**  
tersilveira@ipt.pt

### Contactos

#### Direção de Serviços Académicos

Quinta do Contador  
Estrada da Serra  
2300-313 Tomar  
t: 249 328 107  
e: servacademicos@ipt.pt

*Segue o teu caminho!*

**01**

**cTeSP**

Qualidade Alimentar

**02**

**Licenciatura**

Engenharia Química e Bioquímica

**03**

**Mestrado**

Tecnologia Química

