



## PLANO CURRICULAR DO CURSO SECUNDÁRIO VOCACIONAL-Nível 4

TÉCNICO DE INDÚSTRIAS ALIMENTARES

## Perfil Profissional

O Técnico de Indústrias Alimentares é o profissional que participa na produção, controlo e gestão da qualidade em indústrias alimentares, empresas de consultadoria nas áreas da qualidade, higiene e segurança alimentar, laboratórios de análises de águas e de alimentos, empresas de comercialização e distribuição de produtos alimentares e similares.

GERAL (600 Horas)		1º Ano	2º Ano
	Português	150	150
	Comunicar em Inglês /Comunicar em Alemão	60/30	60/30
	Educação Física	60	60

COMPLEMENTAR (300 Horas)		1º Ano	2º Ano
	Matemática	90	90
	Espanhol/Alemão	20/40	20/40

COMPLEMENTAR VOCACIONAL (700 HORAS)	MÓDULOS	1º Ano (350 Horas)	2º Ano (350 Horas)
		Código 4483 Trabalho laboratorial- noções básicas (25 Horas)	Noções de HACCP (25 Horas) - código 1708
		Introdução à Físico- química (25 Horas)-código 1705	Técnicas de análise físico- química: alimentos de origem animal e vegetal (50 Horas) - NOVA
		Higiene e segurança no processamento alimentar (25 Horas) – NOVA	Código 4514 Microbiologia Alimentar (25 Horas)
		Produção artesanal de queijo-iniciação (25 Horas) * - código 6858	Produção artesanal de queijo-desenvolvimento (25 Horas) * - código 6859
		Código 6860 Produção artesanal de enchidos (25 Horas) - iniciação*	Código 6861 Produção artesanal de enchidos- desenvolvimento (25 Horas) *
		Técnicas de Processamento dos produtos hortofrutícolas (25 Horas) – *NOVA	Produção de cogumelos comestíveis (25 Horas) - código 6358



DGEstE – Direção de Serviços Região Alentejo  
Agrupamento de Escolas de Sousel  
Escola Básica Padre Joaquim Maria Fernandes, Sousel  
Cód. Agrupamento: 135331 Cód. GEPE: 1215987 Cód. DGAE: 330553

		Técnicas e processamento de vinho I (25 Horas) - NOVA*	Técnicas e processamento de vinho II (25 Horas) - NOVA
		Código 6862 Helicicultura (25 Horas) *	Código 6862 Helicicultura (25 Horas)
		Código 4205 Azeite (25 Horas) *	Técnicas de abate e preparação de carcaças - ovinos (25 Horas) – *NOVA
		Boas práticas de encaminhamento de gado (25 Horas) NOVA	Técnicas de abate e preparação de carcaças - suínos (25 Horas) – *NOVA
		Distribuição e Transporte de alimentos (25 Horas)- NOVA	Técnicas de abate e preparação de carcaças - bovinos (25 Horas) – *NOVA
		Técnicas e normas de proteção de animais no momento da oclisão (25 Horas)	Código 7854 Plano de negócio- criação de micronegócios (25 Horas)
		Anatomia Animal (25 Horas)- NOVA	Identificação, encaminhamento e eliminação de subprodutos (25 Horas) – NOVA
		Código 7853 Ideias e oportunidades de negócio (25 Horas)	
<b>TOTAL</b>		<b>700 HORAS</b>	

<b>Prática em Contexto de Trabalho</b>  <b>(1400 Horas)</b>	Formação em contexto de trabalho, com orientação e supervisão de pessoal qualificado, em cada secção e em sistema rotativo em Matsel, Salsicharia SEL, Salsicharia Lameirinha, Queijaria Ganhão, Estufa de Helicicultura, Horta do Monte, Coop.Oliv. de Sousel, Coop. Oliv. de Casa Branca, Adega Encostas de Estremoz e Adega Terras D'Alter.
	Alemão Técnico (50 horas)*

**NOTA: Os módulos assinalados com \* desenvolvem-se em contexto de trabalho.**

O Diretor

Luís António Gonçalves de Brito