

PROCESSAMENTO E CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

Componentes de Formação	Disciplinas	Total de horas
Sociocultural	Português	320
	Língua Est. I ou II b)	220
	Área de Integração	220
	T.I.C.	100
	Educação Física	140
Científica	Matemática	200
	Biologia	150
	Química	150
Técnica	Microbiologia	270
	Higiene e Segurança na Indústria Alimentar	140
	Processamento Geral dos Alimentos	320
	Controlo da Qualidade Alimentar	450
	Formação em Contexto de Trabalho (estágio)	- 320 h 280 h
TOTAL		3280h

SAÍDAS PROFISSIONAIS

O Técnico de Processamento do Controlo da Qualidade Alimentar é o profissional que coordena, organiza e executa as operações relativas ao processamento dos produtos alimentares, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos no controlo total da qualidade dos géneros alimentícios frescos e transformados, sob os aspetos sensorial, higiossanitário, nutricional e legal.

Exemplo de locais de trabalho: laboratórios de análise de alimentos, laboratórios de análises de águas e empresas agro-indústriais.

- Para conclusão dos cursos profissionais, não é obrigatória a realização de exames nacionais. Apenas realizam exames, os alunos que pretendem concorrer ao ensino superior.
- Os alunos do ensino profissional também podem prosseguir estudos através dos concursos especiais de acesso ou dos cursos TeSP, (Técnicos Superiores Profissionais), sem realizarem exames nacionais.

- Os cursos Profissionais conferem **Certificação** do Ensino Secundário e nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações.

- As disciplinas estão estruturadas em módulos, o que permite uma maior flexibilidade e adequação aos ritmos de aprendizagem dos alunos.

Para além das disciplinas e da Formação em Contexto de Trabalho (FCT), os alunos realizam no 12º ano uma Prova de Aptidão Profissional (PAP), que mobiliza os conhecimentos e competências adquiridos ao longo do curso.

- A escala de classificação é de 0 a 20 valores, sendo necessário obter classificação ≥ 10 em todos os módulos, na (FCT) e na Prova de Aptidão Profissional (PAP) para concluir o curso.

- Para a transição de ano é possível ter módulos em atraso sendo necessário fazer posteriormente a sua recuperação.

NORMATIVOS DE REFERÊNCIA

- Decreto-Lei nº 55/2018 de 6 de julho
- Portaria nº 226-A/2018 de 7 de agosto

ESCOLA SEC. SÁ DA BANDEIRA

OFERTA FORMATIVA 2022/23



ENSINO SECUNDÁRIO

CURSOS PROFISSIONAIS

- **AUXILIAR DE SAÚDE**
- **DESPORTO**
- **GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS**
- **PROCESSAMENTO E CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR**

Rua Dra. M^a Inês Shaller Dias
2005-191 Santarém
Tel. 243 304 010
www.agrupamentosabandeira.pt



AUXILIAR DE SAÚDE

Componentes de Formação	Disciplinas	Blocos semanais de 50m		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	4	4	6
	Língua Est. I ou II b)	3	3	4
	Área de Integração	2	4	3
	T.I.C.	4	-	-
	Educação Física	2	2	2
Científica	Matemática	4	2	2
	Física e Química	2	3	2
	Biologia	3	2	2
Técnica	Saúde	4	6	6
	Gestão e Organização dos Serviços e Cuidados de Saúde	3	3	3
	Comunicação e Relações Interpessoais	4	3	-
	Higiene, Segurança e Cuidados Gerais	6	7	7
	Formação em Contexto de Trabalho (estágio)	-	320h	280h
	TOTAL		3275h	

SAÍDAS PROFISSIONAIS

O(A) **Técnico(a) Auxiliar de Saúde** é o profissional que, sob orientação de profissionais de saúde com formação superior, auxilia na prestação de cuidados de saúde, alimentação/hidratação, higiene ou transporte dos utentes. Poderá também fazer o tratamento de roupas, desinfeção de materiais e equipamentos, limpeza dos espaços e apoio logístico e administrativo em diferentes unidades e serviços de saúde.

DESPORTO

Componentes de Formação	Disciplinas	Blocos semanais de 50m		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	4	5	6
	Língua Est. I, II ou III a)	3	3	4
	Área de Integração	2	4	4
	T.I.C.	4	-	-
	Educação Física	2	2	2
	Científica	Matemática	4	2
Psicologia		2	2	-
Estudo do Movimento		4	4	-
Técnica	Desportos Coletivos e Individuais	4	6	6
	Atividades de Natureza e Lazer	5	3	3
	Atividades de Ginásio	4	4	7
	Desporto - Introdução	3	3	3
	Formação em Contexto de Trabalho (estágio)	-	320h	280h
TOTAL		3300h		

- a) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

O(A) **Técnico(a) de Desporto** é o profissional que participa no planeamento, na organização e no desenvolvimento do treino de modalidades desportivas, individuais ou coletivas, bem como atividades físicas e desportivas em contexto de ocupação de tempos livres, animação e lazer.

GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Componentes de Formação	Disciplinas	Blocos semanais de 50m		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	4	4	5
	Língua Est. I, II ou III b)	3	3	3
	Área de Integração	2	4	3
	T.I.C.	4	-	-
	Educação Física	2	2	2
Científica	Matemática	5	4	4
	Física e Química	4	3	2
Técnica	Eletrónica Fundamental	4	4	-
	Instalação e Manutenção de Equipamentos Informáticos	4	4	5
	Sistemas Digitais e Arquitetura de Computadores	7	4	5
	Comunicação de Dados	2	2	5
	Formação em Contexto de Trabalho (estágio)	-	320h	280h
TOTAL		3200h		

- b) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico

SAÍDAS PROFISSIONAIS

O(A) **Técnico(a) de Gestão de Equipamentos Informáticos** é o profissional apto a instalar equipamentos informáticos e redes, bem como a fazer a sua manutenção e administração. Executa também atividades de conceção, especificação, projeto e manutenção de sistemas e de tecnologias de processamento e transmissão de dados e informações.