

Soluções...

Lídia Serra



Participação de alunos em projetos de ligação entre a Escola, a Comunidade e o Mundo do trabalho

1. Âmbito das atividade a desenvolver na FCT
 - Finalidades da FCT
 - Objetivos da FCT
 - Critérios de avaliação da FCT
 - Modalidades e módulos da FCT

ANO	AREAS DE FORMAÇÃO	Horas de formação
2º Ano*	<ul style="list-style-type: none">• Módulo 1. Mercados abastecedores / venda ao público• Módulo 2. Hortícolas	120 Horas
3º Ano**	<ul style="list-style-type: none">• Módulo 3. Vinhos, cervejas e outras bebidas• Módulo 4. Leite e derivados• Módulo 5. Carnes e produtos cárneos• Módulo 6. Pescado• Módulo 7. Laboratórios e empresas de Controlo de Qualidade• Módulo 8. Outros Produtos Alimentares (Cafés, Gelados, Gorduras e Óleos comestíveis, Cereais, Sumos, Águas, etc.)	210 Horas
	<ul style="list-style-type: none">• Módulo 9. Desenvolvimento do projeto de PAP*	90 Horas

*O aluno recebe formação num dos módulos preconizados para o 2º ano de curso.

**O aluno recebe formação num dos módulos preconizados para o 3º ano do curso ou em dois dos módulos, sendo que o somatório das horas de formação pertença às horas anuais previstas.]

REGULAMENTAR A PAP (RI)

REGIMENTAR/DEFINIR CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA PAP

REGIMENTAR/DEFINIR MODALIDADES DE REALIZAÇÃO DA PAP

DEFINIR/CONSTRUIR/ARTICULAR INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DA PAP

2. Âmbito das atividade a desenvolver na PAP
 - Finalidades da PAP
 - Objetivos da PAP
 - Critérios de avaliação da PAP
 - Modalidades da PAP
 - Domínios e âmbito dos temas de projetos de PAP elegíveis

DOMÍNIO	ÂMBITO
<i>Análises Microbiológicas de Controlo de Qualidade Alimentar</i>	1. Controlo higiénico-sanitário de espaços e equipamentos 2. Controlo higiénico-sanitário de águas e alimentos
<i>Análise Físico-químicas de Controlo de Qualidade Alimentar</i>	3. Controlo físico-químico da qualidade de águas e alimentos
<i>Higiene e Segurança no Sector Alimentar</i>	4. Avaliação da eficácia dos agentes de limpeza usados no sector alimentar 5. Formação de trabalhadores do sector alimentar no âmbito das boas práticas
<i>Processamento de Alimentos</i>	6. Desenvolvimento de um plano de processamento de um alimento em segurança, sob o ponto de vista higiénico-sanitário
<i>Auditoria no Sector Alimentar</i>	7. Auditoria em empresa do sector alimentar 8. Controlo de qualidade de produtos alimentares no ato de receção/transporte e/ou durante o armazenamento 9. Avaliação da incidência de fenómenos de contaminação cruzada nas áreas de processamento de alimentos