

CURSO EFA • PRO • NÍVEL 4

Técnico/a da Qualidade.



0€

custo para o/a
formando/a

1525h

carga horária
total

ENTIDADE FORMADORA

+Advantage

HABILITAÇÃO MÍNIMA

12.º ano

FINANCIADO POR

PESSOAS 2030

HORÁRIO E REGIME

Pós-laboral • assíncrono

FORMATO

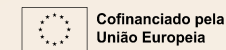
E-learning

CERTIFICAÇÃO

Válida em toda a UE

SAÍDAS PROFISSIONAIS

Indústria transformadora • Metalomecânica e automóvel • Laboratórios e serviços



CURSO EFA · PRO · NÍVEL 4

O/A **Técnico/a da Qualidade** organiza e implementa procedimentos que garantem a qualidade das matérias-primas, dos meios de produção e dos produtos de uma organização.



ESCOLARIDADE

12.º ano concluído

IDADE

18 anos ou mais

RESIDÊNCIA

Norte, Centro ou Alentejo

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

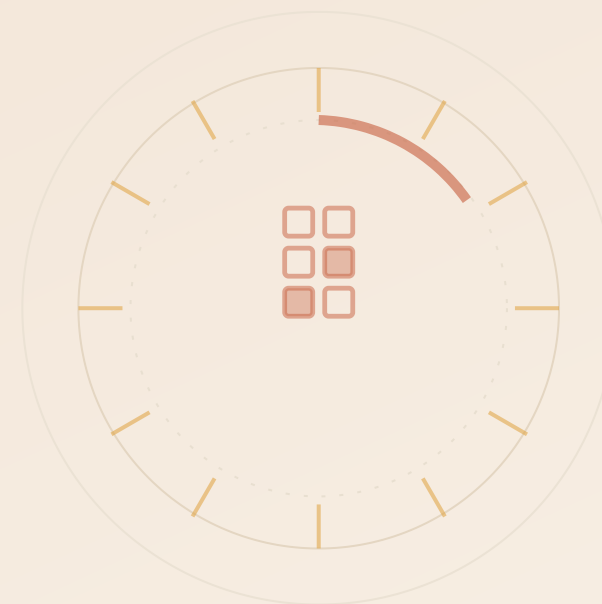
Cartão de Cidadão e/ou Título de Residência, Certificado de habilitações e Comprovativo de morada no site das Finanças



Cofinanciado pela
União Europeia

Unidades de competência.

UC00568 Executar processos de metrologia e calibração	50h	UC02793 Aplicar métodos e técnicas de custos da qualidade	50h
UC00342 Adotar práticas de gestão da qualidade	50h	UC02795 Monitorizar e medir processos/produtos	25h
UC02788 Implementar normas de segurança e saúde no trabalho na qualidade	25h	UC02794 Monitorizar processos de compras e fornecedores	25h
UC02786 Aplicar técnicas de gestão por processos	50h	UC02796 Analisar a satisfação do cliente	25h
UC02789 Implementar sistemas de gestão integrados	25h	UC02799 Aplicar requisitos de acreditação de laboratórios	25h
UC02787 Adotar práticas de gestão ambiental	50h	UC02797 Avaliar a eficácia da formação	25h
UC02790 Aplicar ferramentas e técnicas da qualidade	50h	UC02798 Melhorar métricas da qualidade	25h
UC02791 Aplicar o controlo estatístico de processos	25h	UC02800 Organizar laboratórios	25h
UC02792 Operacionalizar técnicas preventivas da qualidade	25h		



FORMAÇÃO TECNOLÓGICA
1250 h

CONTEXTO DE TRABALHO
210 h

PRA
65 h

34 UNIDADES
Total 1525 h

Unidades de competência.

UC02805 50h
Aplicar princípios básicos de química geral

UC02801 25h
Aplicar os princípios da tecnologia alimentar

UC02806 25h
Aplicar métodos e técnicas de química analítica

UC02802 25h
Gerir a qualidade na produção alimentar

UC02807 25h
Executar operações em laboratórios de química

UC02803 50h
Gerir a qualidade na área dos serviços

UC02808 50h
Interpretar desenho técnico

UC02804 50h
Aplicar princípios de química ambiental

UC02809 50h
Realizar medições e ensaios mecânicos

UC02810 25h
Aplicar princípios básicos de mecânica técnica

UC02811 50h
Aplicar princípios básicos de eletricidade

UC02812 50h
Interagir em inglês na área da qualidade

OPCIONAIS — 18,00 PONTOS DE CRÉDITO (200H)

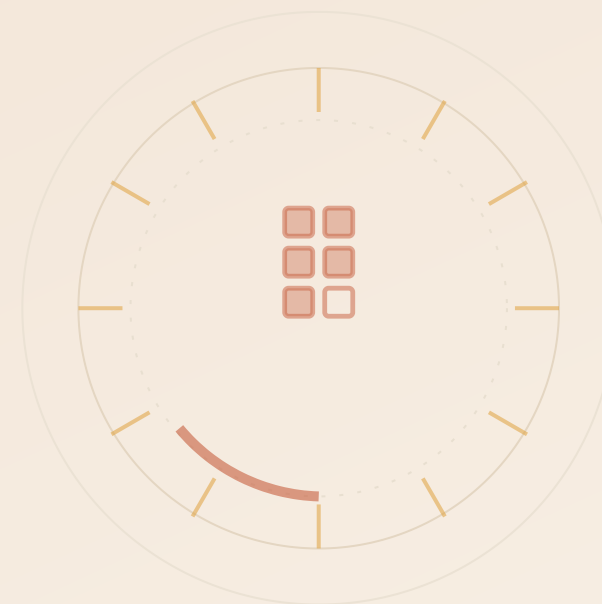
UC02813 50h
Promover a inclusão e a igualdade na gestão da qualidade

UC00034 50h
Colaborar e trabalhar em equipa

UC00033 50h
Comunicar e interagir em contexto profissional

UC00458 25h
Gerir o tempo e organizar o trabalho

UC00035 25h
Desenvolver competências pessoais e criativas



Paula Raquel Salgado
COORDENADORA PEDAGÓGICA

É a Paula Raquel Salgado que acompanha este percurso. Tem alguma questão ou dúvida? Contacte-nos!

geral@maisadvantage.pt