



## Técnicas de Comercialização de Carne e seus Produtos - Reciclagem

### CÓDIGO:

ET F 68 00

### DURAÇÃO:

4 Horas

#### ENQUADRAMENTO

Formação Contínua - Atualização obrigatória para Renovação de Cartão de Manipulador de Carnes.

Curso Homologado pela DSGAV/FNACC

#### OBJETIVOS GERAIS

Atualização de Conhecimentos e Renovação do Cartão de Manipulador de Carnes

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final do curso sessão formativa o formando deverá ser capaz de:

- desenvolver os procedimentos adequados;
- atualizar de conhecimentos no âmbito da Higiene, Segurança Alimentar e HACCP (Análise de Riscos e Controlo dos Pontos Críticos);
- aplicar os procedimentos corretos em cenários do quotidiano.

#### DESTINATÁRIOS

Profissionais Possuidores de Cartão de Manipulador de Carnes.



# HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

## Técnicas de Comercialização de Carne e seus Produtos - Reciclagem

### MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Outras ações de formação contínua (não inseridas no catalogo nacional de qualificações).

### FORMA DE ORGANIZAR A FORMAÇÃO

Regime presencial, sendo obrigatória a frequência de 100% da carga horária.

### METODOLOGIA DE FORMAÇÃO

- Método expositivo, centralizado na transmissão oral dos conteúdos.
- Método Ativo;
- Método demonstrativo, centralizado na explicação e demonstração de procedimentos seguida da realização de exercícios práticos.

### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICO

- Higiene das Carnes e seus Produtos;
- Microbiologia da Higiene Alimentar;
- Higiene dos Manipuladores;
- Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Acondicionamento e Embalagem de Carnes e seus Produtos;
- Condições Higiénicas a observar na Venda e Distribuição de Carnes e seus Produtos;
- Segurança Alimentar/ Sistema baseado nos Princípios HACCP;
- Legislação.

### CRITÉRIOS E METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

Formativa, realizada ao longo da ação e em todas as situações de aprendizagem.

Sumativa, realizada no final da ação através da aplicação de um teste escrito.

### RECURSOS PEDAGÓGICOS

Recursos físicos a usar pelo formador:

- Computador, videoprojector; colunas de som, quadro branco e marcadores.

### ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

Características da sala de formação:

- Área útil mínima por formando – 2m<sup>2</sup>;
- Condições ambientais adequada: luz, temperatura, ventilação, insonorização;
- Condições de higiene e Segurança adequada;
- Mesas e cadeiras em número suficiente para o n<sup>o</sup> máximo de formandos por turma;