



Técnicas de Comercialização de Carne e seus Produtos - Iniciação

CÓDIGO

ET F 69 00

DURAÇÃO:

15 Horas



ENQUADRAMENTO

Formação Contínua – Obtenção do Cartão de Manipulador de Carnes.
Curso Homologado pela DSGAV/FNACC

OBJETIVOS GERAIS

Aquisição de Conhecimentos e Obtenção do Cartão de Manipulador de Carnes

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

- desenvolver os procedimentos adequados;
- adquirir 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 que pretendem adquirir o Cartão de Manipulador de Carnes.

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Técnicas de Comercialização de Carne e seus Produtos - Iniciação

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

- Plano de Pré-requisitos;
- Higiene das Carnes;
- Microbiologia da Higiene Alimentar;
- Higiene dos Manipuladores;
- Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Acondicionamento/embalagem de carnes e seus produtos;
- Condições higiénicas a observarem na venda e distribuição de carnes e seus produtos;
- Segurança Alimentar / HACCP no sector das carnes e seus produtos.

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 – 2m²;
- Condições ambientais adequada: luz, temperatura, ventilação, insonorização;
- Condições de higiene e Segurança adequada;
- Mesas e cadeiras em número suficiente para o n^o máximo de formandos por turma;