Associação Empresarial
das Ilhas Terceira, Graciosa e São Jorge

Higiene e Segurança Alimentar no Sector das Carnes (talhos)
Homologado pela Autoridade Veterinária Nacional (DGV)

Público-alvo

Trabalhadores e proprietários que exerçam funções no sector da distribuição e venda de carnes e seus derivados.

OBJECTIVOS GERAIS

Dar formação adequada em matéria de Higiene e Segurança Alimentar, devidamente comprovada, direccionada especificamente a talhos.

OBJECTIVOS ESPECÍFICOS

- Dotar os formandos de conhecimentos relacionados com o cumprimento das normas de higiene alimentar no sector das carnes;
- Permitir aos formandos a obtenção de um cartão de manipulador de carnes e seus produtos, cuja obrigatoriedade entra em vigor a 31/07/2008, por parte dos respectivos formandos, em matéria de Higiene e Segurança Alimentar, comprovando o aproveitamento na formação. O cartão de manipulador é proposto e emitido pela FNACC e o seu modelo aprovado pela Autoridade Sanitária Veterinária Nacional. Este cartão tem a validade 3 anos e a sua renovação fica dependente da realização de acções de formação de actualização de conhecimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Higiene das Carnes – 2 horas
- Microbiologia da Higiene Alimentar – 2 horas
- Higiene dos Manipuladores – 2 horas
- Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios – 2 horas
- Acondicionamento/ Embalagem de Carnes e seus Produtos – 2 horas
- Condições Higiénicas a observarem na Venda e Distribuição de Carnes e seus Produtos – 2 horas
- Segurança Alimentar/ HACCP no Sector das Carnes e seus Produtos – 2 horas
- Higiene e Segurança no Trabalho – Legislação Aplicável – 1 hora

Carga Horária e Área de Formação

Nº DE HORAS: 15
Área de formação: 541 – Indústria de Carnes

Modalidade de Formação

Formação Contínua

Calendarização

Período para a realização do curso:

3ª acção (Graciosa): dias 13, 14 e 15 de Maio de 2008

Horário:

3ª acção: das 17h00 às 22h00

FORMADORA

Dra. Carina Ferreira

Licenciada em Tecnologia Agro-Alimentar pela Universidade dos Açores.
Formadora Certificada.

Preço por Formando : € 200,00