

Higiene e Segurança Alimentar no Sector das Carnes (Talhos)

Objetivos Gerais

O Curso de Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes ajuda o formando a adquirir competências básicas e essenciais para colocar em prática as normas de higiene e segurança alimentar no setor das carnes e dos seus derivados nos termos das atuais exigências legislativas.

Objetivos Específicos

No final do Curso os formandos irão ficar aptos a:

- Identificar as boas práticas na área da Higiene e Segurança Alimentar no setor das carnes.

Destinatários

Todos os colaboradores afetos à venda e distribuição de carnes e seus produtos, colaboradores de empresas responsáveis por locais de venda de carnes e os seus produtos (comércio retalhista), supermercados e hipermercados, por distribuição de carnes a partir dos referidos locais, por centrais de distribuição e ainda por armazéns de produtos cárneos que não exigem temperatura controlada.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

Carga Horária

24 Horas

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - Higiene das Carnes

- Aquisição de conhecimentos sobre os perigos e medidas preventivas para o seu controlo
- Microbiologia da Higiene Alimentar
- Conhecer as principais doenças de origem alimentar e a responsabilidade dos manipuladores na sua prevenção,

- Conhecimento dos microrganismos que possam provocar alterações da carne, os seus produtos e o seu controlo.

Módulo II - Higiene dos Manipuladores

- Conhecimento de higiene pessoal e sua importância na manipulação das carnes e do estado de saúde, como sejam sintomas, lesões ou doenças que podem ter repercussões na Segurança Alimentar.

Módulo III - Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios

- Noções de Higiene, limpeza e desinfeção dos locais, equipamentos, utensílios, expositores, etc.
- Acondicionamento/Embalagem de carnes e dos seus produtos
- Acondicionamento e Embalagem de carnes, embalagem do dia, pré-embalados, rotulagem, lote e prazo de validade, rastreabilidade.

Módulo IV - Condições Higiénicas a Observar na Venda e Distribuição de Carnes e seus Subprodutos

- Conhecer práticas corretas de higiene durante a receção
- Armazenamento, preparação, transformação, exposição e transporte das carnes e seus produtos
- Marcas de identificação e de salubridade
- Exigências de temperaturas de carnes refrigeradas, congeladas e ultracongeladas.

Módulo V - Segurança Alimentar / HACCP no Setor das Carnes e seus Produtos

- Responsabilidade do operador e autocontrolo no estabelecimento
- HACCP
- Guia de Boas Práticas de Higiene e Plano de Pré-requisitos
- Controlo de Pragas
- Rastreabilidade
- Registo de temperaturas
- Fichas de controlo

Módulo VI - Higiene e Segurança no Trabalho

- Legislação: Licenciamento de estabelecimentos retalhistas
- Decreto-Lei nº 370/1999, de 18 de Setembro
- Regulamento (CE) nº 852/2004, de 12 de Junho
- Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de Junho
- Decreto-Lei nº 147/2006, de 31 de Julho
- Decreto-Lei nº 323-F/2000, de 20 de Dezembro

Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.