
Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes - Iniciação

Objetivos:

- Dotar os profissionais do sector com os conhecimentos fundamentais para a compreensão e execução das regras e princípios básicos em matérias de higiene e segurança alimentar, das boas práticas de higiene, saúde, organização do trabalho, atitudes e formas de comportamento necessários ao exercício da atividade de distribuição e venda de carnes e seus produtos
-

Destinatários: Profissionais do Setor

Modalidade: Formação Contínua

Forma de Organização: Formação Presencial

Conteúdos Programáticos

- 1 Higiene das Carnes – Aquisição de conhecimentos sobre os perigos e medidas preventivas para o seu controlo
- 2 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 e seus produtos e o seu controlo
- 3 Higiene dos Manipuladores – Conhecimentos de higiene pessoal e sua importância na manipulação das carnes e do seu estado de saúde, como sejam sintomas, lesões ou doenças que podem ter repercussão na segurança alimentar
- 4 Higiene das instalações, equipamentos e utensílios – Noções de higiene, limpeza e desinfeção dos locais, equipamentos, utensílios, expositores, etc..
- 5 Acondicionamento/Embalagem de carnes e seus produtos – Acondicionamento e embalagem de carnes, embalagem do dia, pré-embalados, rotulagem, lote, prazo de validade, rastreabilidade, etc..
- 6 Condições Higiénicas a observar na venda e distribuição de carnes e seus produtos – Conhecer as práticas corretas de higiene durante a receção, armazenamento, preparação, transformação, exposição e transporte das carnes e seus produtos. Marcas de identificação e salubridade. Exigências de temperaturas de carnes refrigeradas, congeladas e ultra-congeladas.
- 7 Segurança alimentar / HACCP – Responsabilidade do operador e auto-controlo no estabelecimento, HACCP, guia de boas práticas de higiene e plano de pré-requisitos, controlo de

pragas, rastreabilidade, registo de temperaturas, fichas de controlo.

- 8 **Legislação** - Portaria n.º 699/2008; Decreto-lei n.º 147/2006; Decreto-lei n.º 207/2008; Decreto-lei n.º 113/2006; Decreto-lei n.º 323-F/2000; Decreto-lei n.º 259/2007; Regulamentos Comunitários: 1774/2002; 852/2004; 853/2004; 1441/2007

Carga Horária: 15 Horas

Metodologias de Formação: Método Expositivo/Interrogativo/Ativo

Crítérios e Metodologias de Avaliação: A avaliação preconizada para aferir o grau de domínio das competências visadas pela formação, por parte dos participantes, assenta na participação ativa dos mesmos (realização de trabalhos), apelando à sua capacidade de reflexão e partilha, de auto e hétero avaliação. Ao formador compete orientar os formandos, apoiando-os no seu processo formativo e medir o grau de obtenção dos objetivos traçados.

No final da formação, o formador fará refletir, numa ficha de avaliação final, a sua opinião sobre cada participante, no que respeita ao comportamento observado ao longo da formação e ao grau de domínio das competências e dos objetivos.

Recursos Pedagógicos: Manual de formação, fichas de trabalho, fichas de avaliação

Espaços e Equipamentos: Sala de formação teórica (2m²/formando) equipada com mesas e cadeiras para formandos e formador, vídeo-projetor, quadro branco e marcadores, tela de projeção, e outros solicitados pelo formador;

Área de Formação: 541 – Indústrias Alimentares