

---

## Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes - Reciclagem

---

### Objetivos:

- Adquirir conhecimentos sobre os perigos e medidas preventivas para o controlo da higiene das carnes;
- Conhecer as principais doenças de origem alimentar e a sua responsabilidade na prevenção;
- Adquirir conhecimentos de higiene pessoal e a sua importância na manipulação de carnes;
- Adquirir noções de higiene, limpeza e desinfeção de locais, equipamentos, etc...
- Adquirir noções de acondicionamento, embalagem de carnes, bem como lotes, rótulos, validades, rastreabilidade, etc...
- Conhecer práticas de higiene durante todo o processo de manipulação das carnes e seus produtos;
- Adquirir noção de responsabilidade do operador no sistema de segurança alimentar/HACCP do estabelecimento;
- Adquirir noções de legislação aplicável ao setor das carnes.

---

**Destinatários:** Profissionais do Setor

---

**Modalidade:** Formação Contínua

---

**Forma de Organização:** Formação Presencial

---

### Conteúdos Programáticos

- 1 Higiene das Carnes, Microbiologia da Higiene Alimentar, Higiene dos Manipuladores e Higiene das instalações, equipamentos e utensílios
  - 2 Acondicionamento/Embalagem de carnes e seus produtos
  - 3 Condições Higiénicas a observar na venda e distribuição de carnes e seus produtos
  - 4 Segurança alimentar / HACCP
  - 5 Higiene e Segurança Alimentar - Legislação
-

---

**Carga Horária:** 6 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 (2m<sup>2</sup>/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