

DESCRIÇÃO DO CURSO

Em julho de 2006, é publicado o Decreto-Lei 147/2006, que determina a obrigatoriedade da titularidade do Cartão de Manipulador de Carnes por parte dos profissionais do setor retalhista, da distribuição e transporte de carne e produtos seus derivados, que no exercício das suas funções manipulem directamente os referidos produtos alimentares.

Em parceria com a Federação Nacional das Associações dos Comerciantes de Carnes (FNACC), entidade emissora do Cartão de Manipulador de Carnes e responsável pelo reconhecimento das entidades formadoras com competência para o desenvolvimento das referidas acções de formação, a DGV estabelece desta forma as condições de certificação indispensáveis ao exercício de um conjunto de profissões associadas ao setor das carnes.

OBJETIVOS

- » Sensibilizar os participantes para os requisitos legais de Higiene e Segurança Alimentar.
- » Desenvolver nos participantes a capacidade de identificar todas as fases das suas atividades (preparação, transformação, embalagem, armazenagem e distribuição) determinantes na garantia da higiene e segurança das carnes e produtos cárneos, em cumprimento do artigo 26º do Decreto-Lei n.º 147/2006, republicado pelo Decreto-Lei n.º 207/2008.

DESTINATÁRIOS

- » Proprietários e operadores do setor de comercialização e distribuição de carnes e produtos cárneos

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

2h - Higiene das Carnes	2h - Acondicionamento, Embalagem de carnes e seus produtos
2h - Microbiologia da Higiene Alimentar	2h - Condições higiénicas a observarem na venda e distribuição de carnes e seus produtos
2h - Higiene dos Manipuladores	2h - Segurança Alimentar/ HACCP no setor das carnes e seus produtos
2h - Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios	1h Higiene e Segurança no trabalho

REGALIAS/PREÇO

- » 85€
- » **Desconto de 10% no total de 2 ou mais inscrições**
- » Realização da ação de formação condicionada ao nº mínimo de inscrições (10)

FORMADOR

Aprovado pela FNACC (Federação Nacional das Associações dos Comerciantes de Carnes)

Licenciatura em Microbiologia.

Vasta experiência formativa na área Indústria Alimentar.

DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO

Datas: 07 e 14/03/2015

Sábados: 09h/13h e 14h/17h30

LOCAL DE REALIZAÇÃO

TDados, Consultoria e Sistemas de Gestão, Lda

Praceta da Cegonha, nº 107 – 4470-269 Vermoim

INFORMAÇÕES / INSCRIÇÕES

-  229 482 127
-  www.tdados.com
-  formacao@tdados.com

 Praceta da Cegonha, nº 107
Vermoim
4470-269 Maia

OBSERVAÇÕES

À TDados reserva-se o direito de alterar o local de realização, cancelar ou adiar a ação de formação por razões alheias à sua vontade.