

# Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes -Reciclagem

### **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.

De acordo com o artigo 26º do DL nº147/2006, republicado pelo DL nº 207/2008, o cartão de manipuladores de carnes tem a validade de três anos, ficando a sua renovação dependente da apresentação dos comprovativos da realização de ações de formação de atualização de conhecimentos.

Em julho do corrente ano, foi lançado o novo referencial de formação para o triénio 2014/2017 obrigando assim à renovação do cartão de manipulador de carnes.

#### **OBJETIVOS**

» Aplicar os principais procedimentos e princípios de higiene e segurança alimentar no desempenho da sua função tendo em conta as mais recentes.

#### **DESTINATÁRIOS**

» Todos os profissionais detentores do cartão de manipulador de carnes e seus produtos que necessitem da sua renovação.

## CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Higiene das Carnes

Microbiologia da Higiene Alimentar

Higiene dos Manipuladores

0,5h - Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios

1h - Acondicionamento, Embalagem de carnes e seus produtos

1h - Condições higiénicas a observarem na venda e distribuição de carnes e seus produtos

1h - Segurança Alimentar/ HACCP

1h - Legislação

0,5h - Debate e esclarecimentos

0,5h - Teste de conhecimentos adquiridos

## **REGALIAS/PREÇO**

- » Desconto de 10% no total de 2 ou mais inscrições
- » Realização da ação de formação condicionada ao nº mínimo de inscrições (8)

#### **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: 10 e 11/03/2015

3ª e 4ª feira: 19h/22h30

## **LOCAL DE REALIZAÇÃO**

TDados, Consultoria e Sistemas de Gestão, Lda

Praceta da Cegonheira, nº 107 – 4470-269 Vermoim

## **INFORMAÇÕES / INSCRIÇÕES**



229 482 127



www.tdados.com



formacao@tdados.com



Praceta da Cegonheira, 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.

