



FORMAÇÃO PARA MANIPULADORES DE CARNES – RECICLAGEM/ ATUALIZAÇÃO

O CURSO de HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NO SETOR DAS CARNES

destina-se a todos os colaboradores do sector que necessitam de atualizar conhecimentos, de 3 em 3 anos.

OBJETIVO

Dotar os formandos com os conhecimentos necessários sobre higiene e segurança alimentar no sector das carnes, permitindo-lhes a renovação do cartão de manipulador de carnes e seus produtos, emitido pela FNACC, de acordo com a legislação em vigor.

DESTINATÁRIOS

Todos os colaboradores de empresas de comércio a retalho de carnes e seus produtos, empresas de distribuição ou entrepostos de carnes e produtos cárneos. Colaboradores de charcutaria de estabelecimentos de venda a retalho.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulos	Horas
Higiene das Carnes e Seus Produtos Microbiologia da Higiene Alimentar Higiene dos Manipuladores Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios	1,5
Acondicionamento e Embalagem de Carnes e seus Produtos	0,5
Condições Higiénicas a observar na Venda e Distribuição de Carnes e seus Produtos	1
Segurança Alimentar/ Sistema baseado nos Princípios HACCP	1
Legislação setorial <i>(a contemplar em cada Módulo)</i>	
Total	4H

LOCAL

Formação ONLINE, Via Plataforma ZOOM.

DATA PREVISTA

Laboral: 14/ dez/ 2020, das 15:00H às 19:00H

Pós-Laboral: 14 e 15/ dez/ 2020, das 20:30 às 22:30.

VALOR DO CURSO

38,00€/ Formando *(isento de IVA)*

MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Formação ONLINE Síncrona, metodologia expositiva, interrogativa e ativa através de casos práticos. Avaliação contínua (assiduidade, pontualidade, interesse, participação, ficha formativa).

FORMALIZAÇÃO DE INSCRIÇÕES

- Ficha de Identificação de Formando preenchida online – LINK para formulário segue por email;
- Comprovativo de formação Inicial – 15H (Cartão de manipulador/ Certificado), não é necessário para Ex-Formandos;
- Pagamento do valor do curso até 10/dez/2020, enviando comprovativo por email.

CONTACTOS

ÉS Segurança – Consultoria Agro-Alimentar, Lda.

Porto/ Lisboa: 220 992 131 / 211 367 470 / 919 476 883; E-mail: geral@esseguranca.pt

Formação **Certificada** pela DGERT e autorizada pela FNACC e pela DGAV.

NOTA: O pedido do Cartão de Manipulador à FNACC é da responsabilidade do Formando, estando a ÉS disponível para auxiliar neste processo.

CONDIÇÕES GERAIS

- Todos os cursos são ministrados por formadores qualificados e especializados no setor.
- O número de participantes para cada curso é limitado, pelo que as inscrições serão aceites, por ordem de entrada.
- A realização dos cursos é condicionada a um número mínimo de inscrições, pelo que a **ÉS Segurança, Lda.** reserva-se ao direito de adiar a data das ações de formação, caso o número de participantes inscritos seja insuficiente.
- Em situação de cancelamento de alguma ação de formação, será restituído na totalidade o valor pago no ato da inscrição.

