



HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NO SETOR DAS CARNES – RECICLAGEM | ATUALIZAÇÃO

OBJETIVOS

- ❖ Dotar os formandos com os conhecimentos necessários sobre higiene e segurança alimentar no setor das carnes, permitindo-lhes a atualização de conhecimentos, de acordo com a legislação em vigor.

DESTINATÁRIOS

- ❖ 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

- ❖ Higiene das Carnes e Seus Produtos
- ❖ Microbiologia da Higiene Alimentar
- ❖ Higiene dos Manipuladores
- ❖ Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios
- ❖ Acondicionamento e Embalagem de Carnes e seus Produtos
- ❖ Condições Higiénicas a observar na Venda e Distribuição de Carnes e seus Produtos
- ❖ Segurança Alimentar/ Sistema baseado nos princípios HACCP
- ❖ Legislação setorial

MODALIDADE DE FORMAÇÃO

- ❖ Formação ONLINE, via Plataforma ZOOM

DURAÇÃO: 4 Horas

DATAS E HORÁRIOS: 18 e 19 de novembro, das 20:00 às 22:00 horas

INSCRIÇÕES

- Preenchimento de [Formulário de Inscrição](#)
- Valor do curso = 49,00€ por formando (*isento de IVA*)
Pagamento para validação de inscrição por transferência bancária (NIB: 0036.0013.99100064776.88)

CONTACTOS

Email: formacao@esseguranca.pt | Tel. 220 992 131 ou 211 367 470

NOTAS

- ❖ Formação **Certificada pela DGERT**, homologada por FNACC (Federação Nacional das Associações de Comerciantes de Carnes) e pela DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária).
- ❖ O Cartão de Manipulador não é obrigatório, de acordo como o Despacho 30/G/2008 da DGAV, de 10/12/2008.

CONDIÇÕES GERAIS:

- A realização do curso 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.