

CURSO EFA - EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE ADULTOS | B-LEARNING | FAÇA O CURSO AO SEU RITMO

OPERADOR/A DE PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS

Descrição da Qualificação

Executar as operações associadas à desmancha de carcaças de diferentes espécies animais e à preparação de produtos cárneos, incluindo os de salsicharia tradicional, assegurando a exposição adequada dos mesmos. Aplicar procedimentos que garantam a qualidade, a higiene e a segurança alimentar, bem como o cumprimento das normas ambientais e de segurança no trabalho, contribuindo para a melhoria contínua dos processos de produção.

Destinatários

- ❖ Jovens adultos (>18 anos) com gosto pelo sector de atividade;
- ❖ Desempregados e Empregados (desde que possuam horário compatível);
- ❖ Escolaridade mínima de 9º de Escolaridade;
- ❖ Residentes na Zona Norte do País.



Benefícios para os Formandos:

- ❖ Realizar um **curso gratuitamente** com elevada componente prática de formação;
- ❖ Direito a **subsídeo de alimentação**;
- ❖ Lecionada por Formadores com largos anos de experiência do sector do Retalho e Indústria de carnes;
- ❖ Realizado em parceria com Grupo Empresarial – Carnes Meireles;
- ❖ Sector de atividade com necessidade de ativos qualificados – **Empregabilidade garantida**;
- ❖ Possibilidade de **aumentar a Escolaridade** – via processo RVCC – Centro Qualifica.

Projeto 100% Financiado

PLANO DE FORMAÇÃO

UNIDADES CURRICULARES OBRIGATÓRIAS

Código UFCD	Designação	Duração (h)
7842	Técnicas de atendimento	50
349	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos	25
1122	Noções e normas da qualidade	25
1675	Alimentação, nutrição e características da carne	25
1676	Processos e métodos de conservação e armazenagem das carnes e produtos cárneos	25
1677	Desmancha e separação das peças do peru	25
1678	Desossa, preparação e corte das peças do peru	25
1679	Desmancha e separação das peças do ovino	25
1680	Desossa, preparação e corte das peças do ovino	25
1681	Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de peru e ovino	25
1683	Divisão e desmancha das peças do suíno	50
1684	Divisão da lombada do suíno em peças	50
1685	Desossa das peças da meia carcaça do suíno	50
1686	Corte das peças do suíno	50
1687	Preparação de enchidos tradicionais - farinheiras, morcelas, chouriços de carne e salpicões	50
1688	Preparação de salsichas frescas	25
1689	Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de suíno	25
1691	Desmancha e desossa do quarto anterior do bovino	50
1692	Separção e corte das peças do quarto anterior do bovino	50
1693	Desmancha e desossa do quarto posterior do bovino	25
1694	Separção e corte das peças do quarto posterior do bovino	25
1695	Preparação de transformados de bovino	25
1696	Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de bovino	25
3296	Higiene e segurança alimentar	25
3297	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25

UNIDADES CURRICULARES OPCIONAIS

CPSA_1	Agir com Autonomia	25
CPSA_2	Interagir com os outros	25
Estágio – Colocação em local de trabalho/empresa garantida		120

MODALIDADE DE FORMAÇÃO: Regime misto – **plataforma online e presencial** (em Alfena, a partir jan/26)

FAÇA A FORMAÇÃO AO SEU RITMO!

DURAÇÃO DO CURSO: 995 horas (875h de formação profissional + 120h de estágio).

DATAS E HORÁRIOS: iniciou a 03/nov/2025; **horário livre.**

INSCRIÇÕES: a decorrer até final de 2025, preenchimento de [formulário de inscrição](#).

CONTACTOS: **EMAIL:** formacao@esseguranca.pt; **TEL.** 220 992 131 ou 912 417 820.