

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 **subsídio 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 | Separação e corte das peças do quarto anterior do bovino | 50 |
| 1693 | Desmancha e desossa do quarto posterior do bovino | 25 |
| 1694 | Separação 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.