

CURSOS - 2018/19

Educação e Formação para Adultos Pós-Laboral

Formações Modulares Certificadas

Operador/a de Preparação e Transformação de Produtos Cárneos

Objetivo

Executar as tarefas necessárias ao desmanche de carcaças de diferentes espécies animais e à preparação e exposição de produtos cárneos, respeitando as normas de qualidade, higiene e segurança alimentar e de ambiente, higiene e segurança no trabalho.

Formação Modular

(UFCDs de 25 e 50 horas)

- ✓ Higiene e Segurança Alimentar (25h)
- ✓ Noções e Normas da Qualidade (25h)
- ✓ Desmancha, separação, desossa, preparação e corte das peças do peru (25h)
 - ✓ Divisão, desmancha e corte das peças do suíno (50h)
 - ✓ Divisão da lombada do suíno em peças (25h)
- ✓ Desmancha e desossa dos quartos anterior e posterior dos bovino (50h)
- ✓ Separação e corte das peças dos quartos anterior e posterior do bovino (50h)

Inscrições Abertas
na Secretaria da Escola
Secundária de Alcochete

Para mais informações consulte a página
web do Agrupamento de Escolas de
Alcochete

Agrupamento.aealcochete.edu.pt

Tele: 212349620

