



Evento: Produtos cárneos e derivados/BPF	
Módulo: Único	CBO: 8481-5
Natureza da Programação: Aperfeiçoamento	
Tipo de Programação: Treinamento	
Ao final do treinamento o participante será capaz de: Produzir linguiças, salsichas, mortadelas, presuntos, apresetados, fiambres, pastas de carnes e bacon, seguindo recomendações de segurança alimentar.	
Temas transversais: Consciência Ambiental / Proteção aos Recursos Hídricos / Segurança e Saúde do Trabalhador (NR31).	
Carga horária: 24	Instrutor: Credenciado pelo SENAR-Rio

Conteúdo Programático

ABERTURA (Eixo Mobilizador)

1. Requisitos legais para uma indústria de carnes.
2. Matérias primas, ingredientes e equipamentos.
3. Agregação de valores aos subprodutos cárneos.
4. Requisitos necessários para processamento de produtos cárneos
 - a. Higiene pessoal;
 - b. Limpeza das instalações, equipamentos e utensílios;
 - c. Sanitização das instalações, equipamentos e utensílios;
5. Obtenção de carne mecanicamente separada de frango.
6. Fabricação de embutidos frescos. Defeitos e soluções.
7. Fabricação de embutidos curados cozidos. Defeitos e soluções.
8. Elaboração de apresetado, presunto curado e presunto cozido.
9. Fabricação de afiambrado e similares.
10. Produtos especiais com carne suína, carne bovina, carne de aves.
11. Produtos marinados e empanados.
12. A fermentação cárnea como fator qualidade e segurança ao consumidor.



13. Fabricação de salame tipo italiano, salame milano, salame hamburguês, salaminho e coppa.

14. Políticas de qualidade na industrialização da carne.

Encerramento - Considerações Finais

CARTILHAS

Número	Título
174	Boas práticas de fabricação de alimentos

REQUISITOS PARA A PARTICIPAÇÃO

- Ter 18 anos
- Estar trajando calça comprida, camisas de algodão e sapatos fechados
- Não usar durante o treinamento: relógios, cordões e pulseiras
- Não fazer uso do celular ou outro equipamento eletrônico, durante o treinamento.
- Não ser portador de doença infecto contagiosa.
- Ensino Fundamental incompleto e /ou experiência comprovada no desempenho da atividade.

PRATICAS EDUCATIVAS E MATERIAIS SUGERIDOS PARA O TREINAMENTO

- Apresentação dos participantes (identificação, expectativa, objetivo), quebra-gelo, comitês de trabalho (social, apoio e relato).
- Divisão dos alunos em grupo definindo situações e estádios de trabalhos na estação de trabalho para acompanhamento do instrutor com rodizio nas atividades propostas;
- Uso de vídeos com situações de práticas possíveis de serem recriadas na realidade;
- Situação problema apresentada para a solução;
- Visita guiada a unidade produtiva.
- Devem ser incorporadas, legislação trabalhista, normas regulamentadoras do trabalho com a segurança do trabalhador e meio ambiente, reportagens com fontes confiáveis e outras matérias.
- As avaliações práticas devem figurar em todos os momentos do treinamento, a cada objetivo específico desenvolvido, e ser alvo de atenção do instrutor e de todos os colegas;



Rio de Janeiro

- Desenvolvimento de estratégias educacionais que favoreçam o entendimento do aluno (dinâmicas, materiais alternativos, etc)