

## PERFIL PROFISSIONAL



### OPERADOR/A DE PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS

---

#### **Publicação e atualizações**

---

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 48 de 29 de dezembro de 2012 com entrada em vigor a 29 de março de 2013.

<b>QUALIFICAÇÃO:</b>	<b>OPERADOR/A DE PREPARAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS</b>
<b>DESCRIÇÃO GERAL:</b>	Executar as tarefas necessárias ao desmanche de carcaças de diferentes espécies animais, à elaboração de produtos de salsicharia tradicional 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.

## ACTIVIDADES

### **1. Preparar e organizar o trabalho a realizar, tendo em conta as orientações recebidas e as normas de qualidade, higiene e segurança alimentar e de ambiente, higiene e segurança no trabalho.**

- 1.1. Analisar as tarefas a realizar, a fim de identificar as matérias-primas, os produtos auxiliares, os equipamentos e os utensílios necessários;
- 1.2. Preparar o posto de trabalho e seleccionar os equipamentos e os utensílios necessários à execução das tarefas;
- 1.3. Recepcionar as matérias-primas e os produtos auxiliares necessários à execução das tarefas.

### **2. Efectuar a preparação de carcaças de peru, de ovino, de suíno e de bovino, respeitando as normas de qualidade, higiene e segurança alimentar e de ambiente, higiene e segurança no trabalho.**

- 2.1. Executar a divisão e a desmancha das carcaças, procedendo à separação das peças que as constituem, utilizando os equipamentos e utensílios adequados;
- 2.2. Executar a desossa e preparação das peças, utilizando os equipamentos e os utensílios adequados;
- 2.3. Executar a limpeza e o corte das peças, utilizando os equipamentos e os utensílios adequados;
- 2.4. Executar a preparação da carne para venda e a rentabilização das peças, com vista à sua exposição e apresentação ao cliente, tendo em conta as exigências legislativas.

### **3. Proceder à preparação de transformados de peru, de ovino, de suíno e de bovino, nomeadamente, produtos de salsicharia tradicional, respeitando as normas de qualidade, higiene e segurança alimentar e de ambiente, higiene e segurança no trabalho.**

- 3.1. Executar as operações inerentes à preparação de transformados de peru e de ovino, nomeadamente, salsichas frescas de peru e salsichas de merguesa, efetuando a picagem da carne, a pesagem dos ingredientes, a sua mistura na máquina e o enchimento dos produtos, utilizando os equipamentos e os utensílios adequados;
- 3.2. Executar as operações inerentes à preparação de transformados de suíno, nomeadamente, farinheira, morcela, chouriço e salpicão, efetuando a picagem ou o corte à mão da carne, a pesagem dos ingredientes, a sua mistura à máquina ou à mão, a preparação da tripa e o enchimento dos produtos, utilizando os equipamentos e os utensílios adequados;
- 3.3. Executar as operações inerentes à preparação de transformados de bovino, nomeadamente, hambúrgueres e almôndegas, efetuando a picagem da carne e a formatação da carne para preparação dos produtos, utilizando os equipamentos e os utensílios adequados.

### **4. Proceder ao acondicionamento da carne e dos produtos cárneos de peru, de ovino, de suíno e de bovino, efetuando, nomeadamente, a sua embalagem em cuvetes e a vácuo, utilizando os equipamentos e os utensílios adequados.**

### **5. Efectuar o atendimento dos clientes, identificando as suas necessidades e prestando informações relativas às características dos produtos, com vista à sua comercialização.**

### **6. Proceder à limpeza e conservação do posto de trabalho e dos utensílios e equipamentos utilizados, utilizando os produtos adequados.**

## COMPETÊNCIAS

## SABERES

### Noções de:

1. Informática na ótica do utilizador.

### Conhecimentos de:

2. Técnicas de planeamento e organização do trabalho.
3. Tecnologia das matérias-primas.
4. Técnicas de atendimento ao público.
5. Higiene e segurança alimentar.
6. Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.
7. Qualidade aplicada à indústria alimentar.

### Conhecimentos aprofundados de:

8. Técnicas de divisão e desmancha de carcaças de peru.
9. Técnicas de divisão e desmancha de carcaças de ovino.
10. Técnicas de divisão e desmancha de carcaças de suíno.
11. Técnicas de divisão e desmancha de carcaças de bovino.
12. Técnicas de desossa e preparação de peças de peru.
13. Técnicas de desossa e preparação de peças de ovino.
14. Técnicas de desossa e preparação de peças de suíno.
15. Técnicas de desossa e preparação de peças de bovino.
16. Técnicas de corte de peças de peru.
17. Técnicas de corte de peças de ovino.
18. Técnicas de corte de peças de suíno.
19. Técnicas de corte de peças de bovino.
20. Técnicas de preparação da carne de peru, de ovino, de suíno e de bovino para venda.
21. Técnicas de preparação de transformados de peru.
22. Técnicas de preparação de transformados de ovino.
23. Técnicas de preparação de transformados de suíno.
24. Técnicas de preparação de transformados de bovino.
25. Técnicas de acondicionamento e embalagem de carne e produtos cárneos de peru, de ovino, de suíno e de bovino.
26. Tecnologia dos equipamentos e utensílios utilizados nas operações de divisão, desmancha, desossa, preparação e corte de peru, de ovino, de suíno e de bovino.
27. Tecnologia dos equipamentos e utensílios utilizados na preparação de transformados de peru, de ovino, de suíno e de bovino.

## SABERES-FAZER

1. Identificar as diferentes espécies animais e as suas categorias.
2. Identificar e classificar as carnes em função de critérios técnico-profissionais.
3. Utilizar técnicas de planeamento e organização do trabalho.
4. Utilizar técnicas de divisão e desmancha de carcaças de peru.
5. Utilizar técnicas de divisão e desmancha de carcaças de ovino.
6. Utilizar técnicas de divisão e desmancha de carcaças de suíno.
7. Utilizar técnicas de divisão e desmancha de carcaças de bovino.
8. Utilizar técnicas de desossa e preparação de peças de peru.

9. Utilizar técnicas de desossa e preparação de peças de ovino.
10. Utilizar técnicas de desossa e preparação de peças de suíno.
11. Utilizar técnicas de desossa e preparação de peças de bovino.
12. Utilizar técnicas de corte de peças de peru.
13. Utilizar técnicas de corte de peças de ovino.
14. Utilizar técnicas de corte de peças de suíno.
15. Utilizar técnicas de corte de peças de bovino.
16. Utilizar técnicas de preparação da carne de peru, de ovino, de suíno e de bovino para venda.
17. Utilizar técnicas de preparação de transformados de peru.
18. Utilizar técnicas de preparação de transformados de ovino.
19. Utilizar técnicas de preparação de transformados de suíno.
20. Utilizar técnicas de preparação de transformados de bovino.
21. Identificar e utilizar os equipamentos e utensílios adequados às operações de divisão, desmancha, desossa, preparação e corte de peru, de ovino, de suíno e de bovino.
22. Identificar e utilizar os equipamentos e utensílios adequados à preparação de transformados de peru, de ovino, de suíno e de bovino.
23. Identificar os processos de conservação das carnes e produtos cárneos.
24. Utilizar técnicas de acondicionamento e embalagem de carne e produtos cárneos de peru, de ovino, de suíno e de bovino.
25. Identificar os produtos e os cuidados a ter nas operações de limpeza do posto de trabalho, dos utensílios e dos equipamentos utilizados.
26. Utilizar técnicas de atendimento ao público.
27. Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
28. Aplicar as normas de ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.
29. Aplicar as normas de qualidade na indústria alimentar.

#### **SABERES-SER**

1. Tomar iniciativa no sentido de encontrar soluções adequadas na resolução dos problemas.
2. Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa e cooperar para objetivos comuns.
3. Adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a novas tecnologias.
4. Demonstrar capacidade de comunicação e comportamentos assertivos na relação com os clientes.