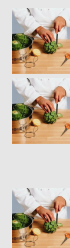




## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



**Área de Educação e Formação**

**541 . Indústrias Alimentares**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

**541096 - Operador/a de Preparação e Transformação de Produtos Cárneos**

**Nível de Qualificação do QNQ: 2**

**Nível de Qualificação do QEQ: 2**

**Modalidades de Educação e Formação**

**Educação e Formação de Adultos  
Formação Modular**

**Total de pontos de crédito**

**84,25**  
(inclui 10,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

**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.

**Observações**

## 1. Organização do Referencial de Formação

Formação Tecnológica				
Código <sup>1</sup>		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
0349	1	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos	25	2,25
3296	2	Higiene e segurança alimentar	25	2,25
3297	3	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
1122	4	Noções e normas da qualidade	25	2,25
1675	5	Alimentação, nutrição e características da carne	25	2,25
1676	6	Processos e métodos de conservação e armazenagem das carnes e produtos cárneos	25	2,25
1677	7	Desmancha e separação das peças do peru	25	2,25
1678	8	Desossa, preparação e corte das peças do peru	25	2,25
1679	9	Desmancha e separação das peças do ovino	25	2,25
1680	10	Desossa, preparação e corte das peças do ovino	25	2,25
1681	11	Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de peru e ovino	25	2,25
7842	12	Técnicas de atendimento	50	4,50
1683	13	Divisão e desmancha das peças do suíno	50	4,50
1684	14	Divisão da lombada do suíno em peças	50	4,50
1685	15	Desossa das peças da meia carcaça do suíno	50	4,50
1686	16	Corte das peças do suíno	50	4,50
1687	17	Preparação de enchidos tradicionais - farinheiras, morcelas, chouriços de carne e salpicões	50	4,50
1688	18	Preparação de salsichas frescas	25	2,25
1689	19	Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de suíno	25	2,25
1691	20	Desmancha e desossa do quarto anterior do bovino	50	4,50
1692	21	Separação e corte das peças do quarto anterior do bovino	50	4,50
1693	22	Desmancha e desossa do quarto posterior do bovino	25	2,25
1694	23	Separação e corte das peças do quarto posterior do bovino	25	2,25
1695	24	Preparação de transformados de bovino	25	2,25

1696

25

Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de bovino

25

2,25

**Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica:**

825

74,25

<sup>1</sup> Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

<sup>2</sup> À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 10,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.