

## REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL

Área de educação e formação: 541 - Indústrias Alimentares

Qualificação: 541096 - Operador/a de Preparação e Transformação de Produtos Cárneos

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QEQ: 2

Data de entrada em vigor do referencial de formação associado: 29 de março de 2013

### Unidades de Competência (UC) PRÉ-DEFINIDAS\*

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
<b>UC 1 - Desmanchar e separar peças de peru</b>		
UFCD 1677 - Desmancha e separação das peças do peru		
1.1 - Desmancha a carcaça do peru	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Classificação da carne com base nos critérios técnico-profissionais; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desmancha do peru.	5
<b>UC 2 - Desossar, preparar e cortar peças de peru</b>		
UFCD 1678 - Desossa, preparação e corte das peças do peru		
2.1 - Desossa as peças do peru	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa do peru.	3
2.2 - Corta as peças do peru	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte dos bifes de peru.	3
2.3 - Prepara espetadas de peru	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de preparação das espetadas de peru.	3
2.4 - Prepara a carne de peru para venda e exposição	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
<b>UC 3 - Desmanchar e separar peças de ovino</b>		
UFCD 1679 - Desmancha e separação das peças do ovino		
3.1 - Desmancha a carcaça do ovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Classificação da carne com base nos critérios técnico-profissionais; Definição anatómica dos animais de talho; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desmancha do ovino.	5
<b>UC 4 - Desossar, preparar e cortar peças de ovino</b>		
UFCD 1680 - Desossa, preparação e corte das peças do ovino		
4.1 - Desossa as peças do ovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa do ovino.	3
4.2 - Divide as peças do ovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de preparação das peças do ovino.	3
4.3 - Corta as peças do ovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte das peças do ovino.	3
4.4 - Prepara a salsicha merguesa	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de preparação da salsicha merguesa.	3
4.5 - Prepara a carne do ovino para venda e exposição	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
<b>UC 5 - Embalar, a vácuo e em cuvetes, carne e produtos cárneos de peru e ovino</b>		
UFCD 1681 - Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de peru e ovino		
5.1 - Acondiciona a vácuo os produtos cárneos de peru e ovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
5.2 - Acondiciona em cuvetes os produtos cárneos de peru e ovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
<b>UC 6 - Dividir e desmanchar peças de suíno</b>		
UFCD 1683 - Divisão e desmancha das peças do suíno		
6.1 - Desmancha da ½ carcaça do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Classificação da carne com base nos critérios técnico-profissionais; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desmancha do suíno.	5
6.2 - Descourata as peças da ½ carcaça do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de descouratar.	3

<b>UC 7 - Dividir a lombada de suíno em peças</b>		
UFCD 1684 - Divisão da lombada do suíno em peças		
7.1 - Divide a lombada do suíno em peças	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte da lombada do suíno.	3
7.2 - Prepara a cabeça de xara	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de confecção da cabeça de xara.	3
<b>UC 8 - Desossar peças da meia carcaça de suíno</b>		
UFCD 1685 - Desossa das peças da meia carcaça do suíno		
8.1 - Desossa as peças da ½ carcaça do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa do suíno.	3
8.2 - Divide a entremeadada do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte da entremeadada do suíno.	2
<b>UC 9 - Cortar peças de suíno</b>		
UFCD 1686 - Corte das peças do suíno		
9.1 - Corta as miudezas do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte das miudezas do suíno.	3
9.2 - Corta as costeletas do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte das costeletas do suíno.	3
9.3 - Corta a entremeadada do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte da entremeadada do suíno.	3
9.4 - Corta o entrecosto do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte do entrecosto do suíno.	3
9.5 - Corta bifanas do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte de bifanas do suíno.	3
9.6 - Corta a pá com osso do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte de pá com osso do suíno.	3
9.7 - Prepara espetadas do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de preparação das espetadas do suíno.	3
9.8 - Prepara a carne do suíno para venda e exposição	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
<b>UC 10 - Preparar enchidos tradicionais: farinheira, morcelas, chouriço de carne e salpicão</b>		
UFCD 1687 - Preparação de enchidos tradicionais - farinheiras, morcelas, chouriços de carne e salpicões		
10.1 - Recepciona, identifica e caracteriza as matérias-primas e produtos auxiliares	Tecnologia das matérias-primas e dos produtos auxiliares; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança.	3
10.2 - Prepara a farinheira	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de confecção da farinheira.	3
10.3 - Prepara morcela de arroz	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de confecção da morcela de arroz.	3
10.4 - Prepara morcela de assar	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de confecção da morcela de assar.	3
10.5 - Prepara chouriço de carne	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de confecção do chouriço de carne.	3
10.6 - Prepara salpicão (tipo alentejano)	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de confecção do salpicão.	3
<b>UC 11 - Preparar salsichas frescas de suíno</b>		
UFCD 1688 - Preparação de salsichas frescas		
11.1 - Prepara salsichas frescas de suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de preparação da salsicha fresca.	3
<b>UC 12 - Embalar, a vácuo e em cuvetes, a carne e produtos cárneos de suíno</b>		
UFCD 1689 - Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de suíno		
12.1 - Acondiciona a vácuo os produtos cárneos do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
12.2 - Acondiciona em cuvetes os produtos cárneos do suíno	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
<b>UC 13 - Desmanchar e desossar quarto anterior de bovino</b>		
UFCD 1691 - Desmancha e desossa do quarto anterior do bovino		
13.1 - Desmancha o quarto anterior do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Classificação da carne com base nos critérios técnico-profissionais; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desmancha do quarto anterior do bovino.	5

13.2 - Desossa a pá inteira do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa de pá do bovino.	4
13.3 - Separa em peças a pá inteira do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de preparação da pá do bovino.	3
13.4 - Separa as peças de 2.ª categoria do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de preparação das peças de 2.ª categoria do bovino.	3
13.5 - Separa o acém em peças	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de preparação do acém.	3
13.6 - Desossa as peças de 1.ª categoria do acém do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa das peças de 1.ª categoria do bovino.	3
13.7 - Desossa o cachaço do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa do cachaço do bovino.	3
13.8 - Desossa o colete do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa do colete do bovino.	3
<b>UC 14 - Separar e cortar peças do quarto anterior de bovino</b> UFCD 1692 - Separação e corte das peças do quarto anterior do bovino		
14.1 - Separa em peças o colete do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de preparação do colete do bovino.	3
14.2 - Separa em peças a pá do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de preparação da pá do bovino.	3
14.3 - Corta peças da pá do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte das peças da pá em bifes do bovino.	3
<b>UC 15 - Desmanchar e desossar quarto posterior de bovino</b> UFCD 1693 - Desmancha e desossa do quarto posterior do bovino		
15.1 - Desmancha o quarto posterior do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Classificação da carne com base nos critérios técnico-profissionais; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desmancha do quarto posterior do bovino.	5
15.2 - Desmancha a perna redonda do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Classificação da carne com base nos critérios técnico-profissionais; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desmancha da perna redonda do bovino.	5
15.3 - Desossa as peças da perna redonda do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa das peças da perna redonda do bovino.	3
15.4 - Desossa o rosbife do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa do rosbife do bovino.	4
15.5 - Desossa a aba descarregada do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de desossa da aba descarregada do bovino.	3
<b>UC 16 - Separar e cortar peças do quarto posterior de bovino</b> UFCD 1694 - Separação e corte das peças do quarto posterior do bovino		
16.1 - Divide as peças do quarto posterior do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de preparação do quarto posterior do bovino.	3
16.2 - Corta bifes das peças de 1.ª categoria do quarto posterior do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte de bifes das peças de 1.ª categoria do bovino.	3
16.3 - Corta bifes das peças de categoria extra do quarto posterior do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte de bifes das peças de categoria extra do bovino.	3
16.4 - Prepara peças para assar de 1.ª categoria do quarto posterior do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de preparação das peças para assar do bovino.	2
16.5 - Corta aba descarregada do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte da aba descarregada do bovino.	3
16.6 - Divide a aba descarregada com osso do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte da aba descarregada com osso do bovino.	3
16.7 - Corta o chambão da perna do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte do chambão da perna do bovino.	3
16.8 - Corta costeletas da vazia do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Técnicas de corte das costeletas da vazia do bovino.	4
16.9 - Prepara a carne de bovino para venda e exposição	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	4
<b>UC 17 - Preparar transformados de bovino</b> UFCD 1695 - Preparação de transformados de bovino		
17.1 - Prepara hambúrgueres e almôndegas de bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de atendimento; Processo de preparação de hambúrgueres e almôndegas de bovino.	3

UC 18 - Embalar, a vácuo e em cuvetes, carne e produtos cárneos de bovino		
UFCD 1696 - Embalagem, a vácuo e em cuvetes, de carne e produtos cárneos de bovino		
18.1 - Acondiciona a vácuo os produtos cárneos do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3
18.2 - Acondiciona em cuvetes os produtos cárneos do bovino	Tecnologia dos equipamentos e utensílios; Boas práticas de conservação das matérias-primas; Boas práticas de higiene e segurança; Técnicas de apresentação, exposição e reposição; Controlo de qualidade do produto final.	3

**Notas:**

\* - Unidades elementares que integram a qualificação e, como tal, constituem unidades de validação e certificação obrigatórias.

\*\* - A ponderação traduz o grau de importância de cada uma das tarefas no âmbito da UC respetiva. As tarefas com ponderação 5, consideradas fundamentais e imprescindíveis no âmbito da UC, assumem um carácter eliminatório para a sua validação.

\*\*\* -