



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**ERTIFICADA**

---

# PLANO DE FORMAÇÃO 2023

---

## 1 – ENTIDADE FORMADORA CERTIFICADA DGERT

O CMCD é uma Entidade Acreditada para a Formação pela DGERT – Direcção-Geral do Emprego e das Relações de Trabalho, desde Setembro de 2006 e Entidade Certificada nº 0655 desde 2013, em 18 áreas de formação. Promove a sua atividade através da promoção de ações de formação à medida das necessidades dos seus clientes coletivos e individuais na zona Centro, principalmente no concelho de Idanha-a-Nova.



### DESENVOLVIMENTO PESSOAL

- Desenvolvimento pessoal
- FORMAÇÃO DE PROFESSORES/FORMADORES E CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
- Formação de professores e formadores de áreas tecnológicas
- HUMANIDADES
- Línguas e literaturas estrangeiras
- Língua e literatura materna
- CIÊNCIAS EMPRESARIAIS
- Comércio

- Gestão e administração
- Secretariado e trabalho administrativo
- Enquadramento na organização/empresa
- INFORMÁTICA
- Informática na óptica do utilizador
- INDÚSTRIAS TRANSFORMADORAS
- Indústrias alimentares
- AGRICULTURA, SILVICULTURA E PESCAS
- Produção agrícola e animal
- Floricultura e jardinagem

### SAÚDE

- Saúde - programas não classificados noutra área de formação
- SERVIÇOS SOCIAIS
- Trabalho social e orientação
- SERVIÇOS PESSOAIS
- Hotelaria e restauração
- Turismo e lazer
- SERVIÇOS DE SEGURANÇA
- Protecção de pessoas e bens
- Segurança e higiene no trabalho

## 2 – CERTIFICAÇÃO SETORIAL

### DRAP

- Área da Distribuição, Venda e Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos
- Certificação na Área na Produção Agrícola Sustentável
- Certificação na Área Protecção Animal
- Certificação na Área da Mecanização Básica e Condução de Veículos Agrícolas

### FNACC

- Cursos de SHA no setor das Carnes para obtenção do cartão de manipulador de carnes

### 3 – FORMAS DE ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

#### - PRESENCIAL

Formação em sala em local a definir

#### - E-LEARNING

**Plataforma Moodle:** <http://moodle.cmcd.pt>

**Plataforma videoconferência:** ZOOM (acesso através do moodle)

**Recursos Necessários:** Para frequentar a ação de formação deverá dispor de competências básicas de informática, computador com acesso à Internet, com webcam e microfone.



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Conduzir e Operar o Trator em Segurança

**35 horas**

**Formação Presencial**

O curso é homologado pela Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP). Obrigação legal na condução de trator, no campo e em estrada, para quem é detentor da carta de condução da categoria B e C. Dec-Lei nº 102-B/2020 de 9/12.

### **Objetivo Geral:**

Complementar os conhecimentos teóricos e práticos dos participantes sobre a condução e operação de tratores em segurança, tendo em vista a melhoria do seu desempenho na via pública e na exploração e a redução da sinistralidade.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Identificar as principais causas dos acidentes com tratores em Portugal;
- Identificar as principais disposições do código da estrada para a condução segura de veículos agrícolas na via pública e para operar na exploração, bem como disposições do código do trabalho;
- Identificar os princípios a ter em conta para realizar uma condução segura na via pública e operar na exploração, bem como do cumprimento do código do trabalho;
- Identificar as aptidões e o comportamento que o condutor de trator deve ter quando conduz na via pública e na exploração;
- Identificar os cuidados de segurança a ter na preparação e condução do trator;
- Identificar o equipamento de segurança e de proteção que o trator deve ter;
- Identificar o equipamento de proteção individual de um operador de trator;
- Conduzir o trator com segurança na via pública e na exploração;
- Conduzir o trator com uma máquina montada/rebocada em segurança na exploração agrícola;
- Operar em segurança com a TDF e um veio telescópico de cardans.

\* Valor sob consulta



## Atualização em Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos

**14 horas**

**25 Horas\***

**Formação Presencial / \* E-learning**

O curso é homologado pela Direção Regional de Agricultura e Pescas e permite a atualização de conhecimentos e competências necessárias à renovação da habilitação de aplicador de produtos fitofarmacêuticos (APF) e conseqüente renovação do cartão de aplicador.

### **Objetivo Geral:**

Atualizar os formandos para a manipulação e aplicação segura de produtos fitofarmacêuticos, minimizando os riscos para o aplicador, o ambiente, espécies e organismos não visados e o consumidor, de acordo com o novo quadro regulamentar e a inovação técnica ocorrida.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Sistemas Regulamentares
- Proteção Integrada
- Produção Integrada
- Modo de Produção Biológico
- Segurança na utilização dos PF
- Redução dos Riscos na APF
- Redução do risco para o ambiente, espécies e organismos não visados
- Segurança Alimentar
- Armazenamento e transporte de pequenas quantidades de PF
- Acidentes com PF

\* Valor sob consulta



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
CERTIFICADA



## Aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos

**35 horas**

**Formação Presencial**

O curso é homologado pela Direção Regional de Agricultura e Pescas e possibilita ao formando obter o cartão de aplicador obrigatório para a aquisição e aplicação destes produtos químicos, obrigatório de acordo com o estabelecido na lei n.º 26/2013 de 11 de abril.

### **Objetivo Geral:**

Capacitar os participantes para a manipulação e aplicação segura de produtos fitofarmacêuticos, minimizando os riscos para o aplicador, o ambiente, espécies e organismos não visados e o consumidor, de acordo com os princípios da proteção integrada.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Meios de proteção das culturas – controlo de doenças, pragas e infestantes
- Proteção integrada
- Produção integrada
- Agricultura biológica Produtos fitofarmacêuticos (PF)
- Sistemas regulamentares dos produtos fitofarmacêuticos
- Segurança na utilização de produtos fitofarmacêuticos
- Redução do risco no manuseamento e aplicação de produtos fitofarmacêuticos
- Redução do risco para o ambiente, espécies e organismos não visados
- Redução do risco para o consumidor
- Máquinas de aplicação – pulverizadores, atomizadores e polvilhadores
- Preparação da calda e técnicas de aplicação
- Armazenamento e transporte de pequenas quantidades de PF
- Acidentes com PF

\* Valor sob consulta



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Manobrador de Máquinas Agrícolas e Florestais

**14 horas**

**Formação Presencial / E-Learning**

Dotar os formandos de conhecimentos específicos para a utilização adequada de equipamentos de trabalho, nomeadamente no que respeita à manobra de máquinas agrícolas e florestais.

### **Objetivo Geral:**

Identificar e aplicar os princípios básicos de higiene e segurança no trabalho, especificamente aplicadas às manobras de máquinas agrícolas e florestais.

Gerir as principais causas de sinistralidade no manuseamento de máquinas agrícolas e florestais;

Conhecer as condições de utilização dos equipamentos na atividade de manobrador de máquinas agrícolas e florestais.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Sensibilização em HST no local de trabalho
- Causas de Sinistralidade
- Procedimentos de segurança

\* Valor sob consulta



## Modo de Produção Biológico

**50 horas**

**Formação Presencial e E-Learning**

O curso é homologado pela Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP), que permite o cumprimento dos requisitos obrigatórios, inerentes às medidas agroambientais. Permite obter/aprofundar os conhecimentos em Agricultura Biológica Geral.

### **Objetivo Geral:**

Princípios e técnicas do Modo de produção biológico;  
Normas de controlo e de certificação.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Conceito do modo de produção biológico (MPB) e objetivos
- Enquadramento do modo de produção biológico a nível europeu e nacional
- Evolução do modo de produção biológico
- Princípios de produção biológica nas explorações
- Legislação específica do modo de produção biológico
- Preparação do solo segundo os princípios do modo de produção biológico
- Formas e métodos de drenagem e de conservação do solo
- Disponibilidade e qualidade da água
- Fertilidade e fertilização do solo
- Proteção das plantas
- Modo de Produção Biológico de produtos agrícolas de origem vegetal
- Modo de Produção Biológico de animais e de produtos de origem animal
- Produtos e matérias-primas utilizáveis

\* Valor sob consulta





## Proteção de ruminantes e equinos em transportes de curta duração

**18 horas**

**Formação Presencial**

O curso é homologado pela Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) e pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), com vista a capacitar os formandos com os conhecimentos técnicos e normativos relativos ao Bem-estar animal durante o transporte de animais de uma dada espécie ou espécies, em viagens de curta duração (- de 8 horas) (Reg. (CE) 1/2005 do Conselho, de 22 de dezembro de 2004 e DL n° 265/2007 de 24 de julho).

### Objetivo Geral:

Identificar os fatores de stress que afetam o bem-estar dos ruminantes e equinos nos transportes de curta duração.

Reconhecer as principais necessidades fisiológicas e as características comportamentais de ruminantes e equinos nos transportes de curta duração.

Descrever as características de uma condução adequado do veículo de transporte de ruminantes e equinos.

Identificar as características estruturais e as técnicas que os veículos transportadores devem possuir, de modo a assegurar o bem-estar dos ruminantes e equinos.

Identificar as principais normas jurídicas da legislação nacional e comunitária de proteção e bem-estar dos ruminantes e equinos nos transportes de curta duração.

Planificar uma viagem de menos de 8 horas de transporte de ruminantes e equinos.

Indicar a documentação e os registos obrigatórios no transporte de ruminantes e equinos.

Reconhecer os principais riscos para a segurança dos trabalhadores na carga, transporte e descarga de ruminantes e equinos.

### Conteúdos Programáticos:

- Bem-estar animal e stress
- Fisiologia Animal
- Comportamento animal
- Transporte de Animais
- Qualidade da carne
- Legislação nacional e comunitária aplicável ao transporte de animais
- Segurança e condições de trabalho

\* Valor sob consulta



## Complemento – Proteção dos animais no Transporte de Curta Duração – Suínos

### 6 horas

**Formação Presencial**

O curso é homologado pela DRAP e DGAV, com vista a capacitar os formandos com conhecimentos complementares, que já detêm um curso completo no Bem-estar animal durante o transporte de animais de outra espécie ou espécies, em viagens de curta duração (- de 8 horas).

(Reg.(CE) 1/2005 de 22 de dezembro de 2004 e DL nº 265/2007 de 24 de julho), relativamente a outra(s) espécie(s) no mesmo âmbito.

### **Objetivo Geral:**

Caracterizar as principais necessidades fisiológicas da(s) espécie(s) a transportar.

Indicar as principais características de comportamento da(s) espécie(s) a transportar.

Descrever as características de um veículo de transporte de animais, de acordo com as normas técnicas, indicando também as estruturas e dispositivos que deve ter.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Fisiologia Animal
- Comportamento animal
- O Transporte de Animais

\* Valor sob consulta



## Manobrador de Empilhador

**7 horas**

**Formação Presencial / E-Learning**

De forma a responder à necessidade de cumprimento do art. 32, nº 1, do Decreto-Lei 50/2005 de 25 de fevereiro, segundo o qual “os equipamentos de trabalhos automotores só podem ser conduzidos por trabalhadores devidamente habilitados”. Este curso pretende ainda garantir que os formandos fiquem habilitados a conduzir tais equipamentos, obedecendo às regras de condução e às normas de segurança. Sendo uma obrigação legal das empresas, é igualmente fundamental para a prevenção de riscos associados ao uso e manuseamento destes equipamentos.

### **Objetivo Geral:**

Dotar os formandos de conhecimentos específicos para a utilização adequada de empilhadores.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Introdução aos diversos equipamentos de elevação de cargas
- Requisitos legais aplicáveis aos equipamentos de elevação de cargas
- Identificação de perigos e níveis de risco associados à movimentação mecânica de cargas
- Classificação dos diferentes tipos de empilhadores e constituição de um empilhador e principais comandos
- Conhecimento do funcionamento de um empilhador: triângulo e fatores de estabilidade
- Realização das inspeções de rotina e manutenção de 1º nível
- Técnicas para o empilhamento e desempilhamento com empilhadores de coluna e de contrapeso
- Regras de segurança e definição de plano de prevenção, proteção coletiva e individual
- Prática na manobra de empilhador

\* Valor sob consulta



## Agricultura Sustentável

**50 horas**

**Formação Presencial e E-Learning**

O curso de Agricultura Sustentável promove a aquisição de conhecimentos e competências que permitam a implementação dos princípios de produção agrícola sustentável numa exploração agrícola, através do conhecimento acerca dos fatores do solo e do clima e das plantas, reconhecendo as sinergias entre todos os elementos dos sistemas agrícolas e a necessidade de assegurar a sua sustentabilidade, a par do interesse económico da atividade agrícola.

### **Objetivo Geral:**

Caraterizar os conceitos gerais de agricultura e identificar os elementos constituintes do solo, do clima e das plantas e a relação entre si.

Descrever o ciclo do carbono e a sua influência na agricultura.

Identificar os princípios da proteção das plantas.

Identificar os princípios da Proteção Integrada (PI) e da Produção Integrada (PRODI).

Caraterizar os princípios da agricultura biológica.

Caraterizar a economia circular na agricultura.

Eliminar e tratar os resíduos e efluentes da exploração agrícola.

Caraterizar a agricultura de precisão para a sustentabilidade.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Conceitos gerais de agricultura
- Proteção das plantas
- Proteção Integrada (PI) e Produção Integrada (PRODI)
- Agricultura Biológica (AB)
- Economia circular aplicada na agricultura
- Agricultura de precisão para a sustentabilidade

\* Valor sob consulta



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Alimentação e Nutrição Animal

**50 horas**

**Formação Presencial e E-Learning**

O curso de Alimentação e Nutrição Animal visa dotar os formandos para conhecimentos acerca dos princípios fundamentais da digestão e do metabolismo dos animais e das funções dos nutrientes.

### **Objetivo Geral:**

Identificar a anatomia e fisiologia do aparelho digestivo.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Aparelho digestivo e digestão
  - A boca
- Dentição, função dos dentes
  - Incisivos
  - Caninos
  - Pré-molares
  - Molares
- A saliva (constituição e função)
- O estômago, ruminantes versus monogástricos (função dos sucos digestivos)
- O fígado (vesícula biliar e a biliar)
- O intestino, carnívoros versus herbívoros (função)

\* Valor sob consulta



## Olivicultura em modo de produção biológico

**50 horas**

**Formação Presencial e E-Learning**

O curso Olivicultura em modo de produção biológico tem como objetivo dotar os formandos para as técnicas de preservação do solo e desenvolvimento da sua fertilidade, como preservar a fauna auxiliar e como desenvolver produtos finais de qualidade superior e valorizar o produto potenciando o aumento do rendimento dos olivicultores .

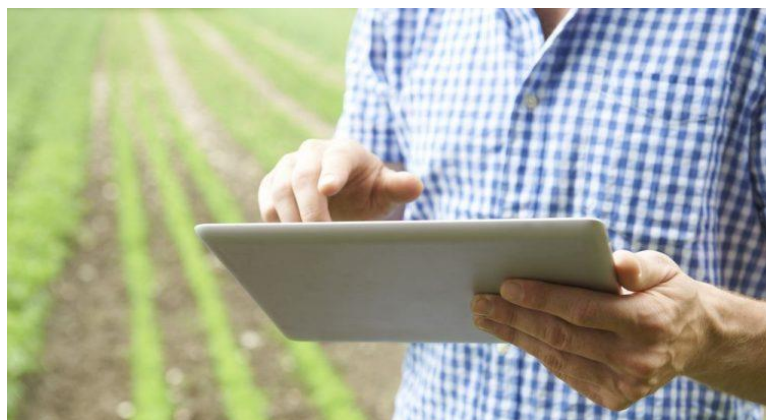
### **Objetivo Geral:**

Identificar e aplicar as técnicas e operações culturais do olival em Modo de Produção Biológico.  
Executar as operações inerentes à instalação, condução, manutenção, colheita, normalização e acondicionamento do olival e da azeitona em Modo de Produção Biológico.  
Identificar e aplicar as normas relativas ao controlo, certificação e rotulagem dos produtos.  
Operar com máquinas e equipamentos específicos nas diferentes fases.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Modo de produção biológico (MPB)
- Técnicas de preparação do solo aplicando os princípios de Modo de Produção Biológico
- Formas e métodos de drenagem e conservação do solo
- Disponibilidade e qualidade da água
- Instalação do sistema de rega
- Fertilidade e fertilização do solo
- Proteção do olival
- Técnicas e operações de colheita
- Comercialização
- Controlo e certificação
- Conversão para MPB
- Operações culturais com máquinas e equipamentos nas diferentes fases
- Boas práticas de segurança, higiene e saúde no trabalho

\* Valor sob consulta



## Gestão da Empresa Agrícola

**50 horas**

**Formação Presencial e E-Learning**

Pretende-se que, no final desta formação, os formandos adquiram competências para o desempenho da atividade agrícola, nomeadamente ao nível da melhoria da sua capacidade de gestão e competitividade da empresa agrícola, através da aplicação de novas técnicas e tecnologias produtivas e da elaboração de planos de exploração agrícola.

### **Objetivo Geral:**

Distinguir as diferentes fases do ciclo de gestão.

Caracterizar a empresa agrícola, os fatores de produção e os sistemas de custos a utilizar na gestão.

Aplicar técnicas simplificadas de cálculo e orçamentação, como instrumentos de planeamento e controlo de gestão simplificados.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Gestão Agrícola;
- Fatores de produção;
- Classificação de custos e proveitos;
- Ciclos económicos, financeiros e de tesouraria;
- Métodos e técnicas de custeio;
- Indicadores de rendimentos e limiares;
- Ferramentas de controlo.

\* Valor sob consulta



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Fundamentos de Segurança no Trabalho

**10 horas**

**Formação E-Learning**

Esta formação permite cumprir com o disposto no art.º 20.º da Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro “O trabalhador deve receber uma formação adequada no domínio da segurança e saúde no trabalho, tendo em atenção o posto de trabalho...”. É também válido para a atualização do título profissional de Técnico ou Técnico Superior de Segurança no Trabalho.

### **Objetivo Geral:**

- Reconhecer a importância da segurança no trabalho
- Distinguir conceitos associados à segurança no trabalho
- Identificar as responsabilidades do colaborador e do empregador
- Identificar os direitos do colaborador e do empregador
- Identificar boas práticas de segurança no trabalho.

### **Conteúdos Programáticos:**

- Enquadramento legal
- Conceitos de segurança no Trabalho
- Boas práticas de segurança no trabalho

\* Valor sob consulta





Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Gestão e Liderança de equipas de trabalho

**10 horas**

**Formação E-Learning**

Pretende-se que no final do curso Gestão e Liderança de equipas de trabalho, os formandos consigam identificar os fatores críticos de sucesso na liderança e motivação de equipas.

### **Objetivo Geral:**

Aplicar técnicas de relacionamento interpessoal, liderança e motivação de equipas  
Analisar as principais teorias da motivação  
Identificar os estilos comunicacionais

### **Conteúdos Programáticos:**

- Motivação
- Liderança e Motivação
- Grupos de Liderança
- Comunicação nas Equipas de Trabalho

\* Valor sob consulta



## Noções Básicas de Nutrição

**12 horas**

**Formação E-Learning**

O curso Noções Básicas de Nutrição, visa dotar os formandos a conseguir identificar as regras de uma alimentação equilibrada, bem como os principais constituintes dos alimentos e sua importância.

### **Objetivo Geral:**

- Definir as regras e os conceitos de uma alimentação saudável;
- Identificar corretamente as mensagens que a roda dos alimentos transmite;
- Distinguir e enumerar os diferentes grupos utilizando a roda dos alimentos;
- Descrever e identificar os diferentes tipos de nutrientes e respetiva distribuição;
- Identificar os aspetos fundamentais a ter em conta num programa de educação alimentar;
- Identificar e distinguir corretamente os rótulos dos produtos alimentares;

### **Conteúdos Programáticos:**

- Alimentação e nutrição
- Roda da alimentação saudável
- Constituintes dos alimentos
- Alimentação equilibrada
- Rotulagem

\* Valor sob consulta



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Psicopatologia do Envelhecimento

**10 horas**

**Formação E-Learning**

Pretende-se que no final deste curso, os formandos tenham conhecimentos necessários para diferenciarem as psicopatologias mais prevalentes no envelhecimento e definir estratégias de intervenção psicológica de forma individual ou em grupo.

### **Objetivo Geral:**

Diagnosticar idosos em termos de psicopatologias relacionadas com a idade, fazendo uma avaliação das componentes biológica, fisiológica, psicológica, sócio-afetiva, cognitiva, psicossocial e psicomotora.

### **Conteúdos Programáticos:**

- O envelhecimento
- As psicopatologias do envelhecimento
- Comunidade, respostas sociais e cuidados de Saúde
- Comunicação e relacionamento com a pessoa com a Patologia
- Gestão das emoções
- Avaliação Psicológica da pessoa com Patologia
- Intervenção Psicológica na pessoa com Patologia
- Intervenção da Animação Sociocultural na pessoa com Patologia
- Exercício Físico na pessoa com Patologia

\* Valor sob consulta



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Primeiros Socorros – Noções Básicas

**14 horas**

**Formação Presencial**

Pretende-se que no final deste curso, os formandos tenham conhecimentos necessários para proceder em situações de primeiros socorros e executar técnicas simples de socorrismo para controlar um cenário de acidente ou doença súbita.

### **Objetivo Geral:**

- Identificar os princípios gerais de socorrismo;
- Distinguir prevenção primária e prevenção secundária;
- Identificar todas as fases importantes em manobras de reanimação cardiopulmonar;
- Conhecer o conceito de hemorragia e saber atuar perante uma situação de hemorragia externa ou interna;
- Saber como proceder em algumas situações especiais de intoxicações;
- Conhecer o conceito de queimadura, sua sintomatologia e primeiro socorro segundo a gravidade;
- Identificar lesões articulares, musculares e ósseas e saber como e o que imobilizar;

### **Conteúdos Programáticos:**

- Princípios Gerais do Socorrismo
- Exame Geral da Vítima
- Alterações Cardiorrespiratórias
- Choque
- Hemorragias
- Intoxicações
- Feridas
- Queimaduras

\* Valor sob consulta



## Plano de Emergência e Medidas de Autoproteção

**30 horas**

**Formação Presencial**

O curso plano de emergência e medidas de autoproteção irá permitir aos formandos rever os conhecimentos sobre os principais fundamentos associados ao Plano de Emergência (PE); conhecer os procedimentos de atuação em caso de Fogo ou Incêndio; identificar as formas de atuação perante os diferentes tipos de cenários.

### **Objetivo Geral:**

- Identificar os espaços da utilização-tipo, respetivos riscos de incêndio e procedimentos de prevenção;
- Cumprir os procedimentos de alarme
- Aplicar os procedimentos gerais em caso de emergência através do manuseamento dos meios de 1ª intervenção
- Interpretar as medidas de autoproteção (Plano de Segurança Interno)
- Identificar situações de emergência
- Conhecer meios e técnicas de intervenção
- Aplicar os princípios de socorrismo

### **Conteúdos Programáticos:**

- Sensibilização para a segurança contra incêndio
- Emergência/Serviço de Segurança Contra Incêndio
- Socorrismo

\* Valor sob consulta



Centro Municipal  
Cultura e Desenvolvimento  
IDANHA-A-NOVA



ENTIDADE  
FORMADORA  
**CERTIFICADA**



## Higiene e Segurança Alimentar

**35 horas**

**Formação Presencial**

Pretende-se que no final deste curso, os formandos tenham adquirido conhecimentos relacionados com a prevenção e controlo dos principais perigos associados à manipulação de alimentos, assim como as boas práticas associadas ao fabrico e disponibilização de alimentos seguros aos consumidores.

### **Objetivo Geral:**

- Conhecer os conceitos básicos afetos à manipulação de alimentos e seus produtos.
- Adquirir competências, regras e métodos de higiene durante a manipulação de alimentos e seus produtos.
- Adquirir competências sobre as regras básicas de higiene e segurança alimentar e colocar em prática de forma a prevenir toxi-infeções alimentares.
- Adquirir competências sobre os princípios do sistema de HACCP;

### **Conteúdos Programáticos:**

- Microbiologia da Higiene Alimentar/Higiene dos Alimentos
- Higiene e Segurança Alimentar – Enquadramento legal
- Higiene dos Manipuladores de Alimentos
- Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios
- Código de boas Práticas de Higiene e Fabrico
- Segurança Alimentar / Sistema HACCP

\* Valor sob consulta



## Higiene e Segurança Alimentar no Setor das Carnes - Iniciação

**15 horas**

**Formação Presencial e E-Learning**

Pretende-se que no final deste curso, os formandos adquiram competências básicas e essenciais para colocar em prática as normas de higiene e segurança alimentar no sector das carnes e seus derivados nos termos das atuais exigências legislativas.

Formação obrigatória para manipuladores de carnes.

### **Objetivo Geral:**

- Conhecer os conceitos básicos afetos á manipulação de carnes e seus produtos;
- Adquirir competências, regras e métodos de higiene durante a manipulação das carnes e seus produtos;
- Cumprimento da legislação afeta ao seu valor;

### **Conteúdos Programáticos:**

- Higiene das carnes; Microbiologia da higiene alimentar; Higiene dos manipuladores; Higiene das instalações, equipamentos e utensílios
- Acondicionamento / embalagem de carnes e seus produtos
- Condições higiénicas a observarem na venda e distribuição de carnes e seus produtos
- Segurança Alimentar / HACCP
- Higiene e segurança no trabalho – Legislação

\* Valor sob consulta



## Segurança e Higiene Alimentar no Setor das Carnes - Reciclagem

**4 horas**

**Formação Presencial e E-Learning**

Cumprimento do artigo 26º do Decreto-Lei nº 147/2006 republicado pelo Decreto-Lei nº 207/2008, onde se determina que os manipuladores de carnes e seus produtos devem, de três em três anos, frequentar um curso de atualização do curso de Higiene e Segurança Alimentar no Sector das Carnes - Formação Inicial, para efeitos de renovação do cartão de manipulador de carnes.

### **Objetivo Geral:**

- Conhecer os conceitos básicos afetos á manipulação de carnes e seus produtos;
- Adquirir competências, regras e métodos de higiene durante a manipulação das carnes e seus produtos;
- Cumprimento da legislação afeta ao seu valor;

### **Conteúdos Programáticos:**

- Higiene das carnes; Microbiologia da higiene alimentar; Higiene dos manipuladores; Higiene das instalações, equipamentos e utensílios
- Acondicionamento / embalagem de carnes e seus produtos
- Condições higiénicas a observarem na venda e distribuição de carnes e seus produtos
- Segurança Alimentar / Sistema baseado nos princípios HACCP
- Legislação

\* Valor sob consulta





**Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento de  
Idanha-a-Nova  
Gabinete de Formação**

Zona Industrial – Edifício Centro Empresarial

Tlf: 277 200 010 | Tlm: 968 138 067

Email: [formacao@cmcd.pt](mailto:formacao@cmcd.pt)

[www.cmcd.pt](http://www.cmcd.pt)