



PLANO DE FORMAÇÃO 2025

Famalicão In Hub
Av. de Tibães n.º 1199
4770-568 Vila Nova de Famalicão

formacao@tecmeat.pt

INSCRIÇÕES

PLANO DE FORMAÇÃO

2025

Online

6 horas

Utilização de aditivos alimentares em produtos cárneos

25/03/2025



Online

6 horas

Microbiologia aplicável ao controlo da qualidade e segurança de carnes e produtos cárneos

08/05/2025



Online

8 horas

Gestão da segurança alimentar na indústria alimentar

01 e 02/07/2025



Presencial

32 horas

Tecnologias de processamento produtos à base de carne cozidos e fumados (2ª Edição)

20 a 24/10/2025



Online

8 horas

Tecnologia de produtos cárneos curados e salgados

08 e 09/04/2025



Presencial

32 horas

Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos

26 a 30/05/2025



Online

8 horas

Saúde e segurança no trabalho no setor das carnes

24 e 25/09/2025



Presencial

16 horas

Curso de cortador de carnes: técnicas de corte e rendimento das carcaças - Suíno

13 e 14/11/2025



INSCRIÇÕES



scan me



Utilização de aditivos alimentares em produtos cárneos

25 de março 2025

Online

A carne e os seus produtos derivados têm ocupado um lugar central na alimentação humana ao longo dos tempos. Contudo, devido à sua natureza perecível, apresentam desafios significativos relacionados com a sua conservação e segurança. Neste contexto, os aditivos alimentares desempenham um papel crucial. Estes são substâncias intencionalmente adicionadas aos alimentos com o propósito de modificar características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, sem comprometer o valor nutricional dos produtos.

A introdução de aditivos e ingredientes específicos no setor das carnes é fundamental, não apenas para assegurar a qualidade e a segurança alimentar, mas também para prolongar a vida útil dos produtos, melhorar as suas características sensoriais e tecnológicas e mitigar riscos microbiológicos e físico-químicos. Problemas como oxidação, rancificação, alterações de cor, cheiro e sabor, bem como a perda de nutrientes, são desafios que os aditivos ajudam a superar. Para além dos benefícios tecnológicos, a utilização estratégica de aditivos e ingredientes pode gerar impactos diretos nos custos e rendimentos das indústrias de carnes.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Conhecer a principal regulamentação associada a aditivos
- Conhecer os aditivos de origem natural ou sintética
- Conhecer os aditivos emergentes
- Estudos de combinação de aditivos

Destinatários

Gestores e técnicos de inovação e desenvolvimento. Gestão de topo. Responsáveis de controlo da qualidade e segurança alimentar. Chefias intermédias com responsabilidades de controlo de processo e da qualidade e segurança alimentar. Responsáveis de sistemas de gestão.

Informações Gerais

Formação online, em horário laboral e lecionada em Português. 6 horas.

Custo

110€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.

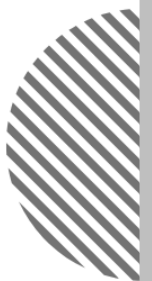


Utilização de aditivos alimentares em produtos cárneos

25 de março 2025

Online

1. O que são e quais as funções dos aditivos alimentares
2. Os grupos de aditivos
3. Os aditivos autorizados no setor das carnes e o papel da EFSA
4. Aplicações de diferentes aditivos nos vários produtos cárneos
5. A regulamentação aplicável
6. Instrumentos europeus facilitadores da informação sobre os aditivos aprovados e as condições de utilização
7. A informação ao consumidor



Tecnologia de produtos cárneos curados e salgados

8 e 9 de abril 2025

Online

Os produtos cárneos curados e salgados ocupam um lugar especial na gastronomia e na indústria alimentar, destacando-se pela sua diversidade de sabores, texturas e técnicas de produção. Esta formação tem como objetivo proporcionar conhecimentos aprofundados sobre os processos tecnológicos envolvidos na elaboração destes produtos, incluindo métodos de cura, salgação, fermentação e secagem.

Além disso, serão abordados os desafios cruciais enfrentados pela indústria, como a obtenção de cores atrativas, o desenvolvimento de perfis de sabor característicos e o controlo rigoroso de fatores microbiológicos para garantir a segurança alimentar. A gestão de rendimentos e quebras também será discutida, com ênfase na otimização de processos para minimizar perdas e maximizar a eficiência produtiva.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Conhecer os fatores principais de qualidade dos produtos cárneos curados
- Conhecer os diferentes processos de cura e fermentação
- Compreender a importância de diferentes sistemas de secagem
- Perceber os fatores críticos de segurança dos produtos

Destinatários

Gestores de produção. Controladores de processo. Gestores e técnicos de inovação e desenvolvimento. Gestão de topo. Responsáveis de controlo da qualidade e segurança alimentar.

Informações Gerais

Formação online, em horário laboral e lecionada em Português e Espanhol. 8 horas.

Custo

170€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.



Tecnologia de produtos cárneos curados e salgados

8 e 9 de abril 2025

Online

1

Processo de produção de produtos curados e salgados

- Tecnologia de produção: matérias-primas, ingredientes, aditivos e processos
- Culturas iniciadoras de fermentação
- Defeitos frequentes

2

Processo de elaboração salgados

- Processo de produção de presunto curado
- Otimização do processo de fabricação
- Defeitos frequentes na salga e medidas de prevenção

3

Sistemas de secagem

- Bases de secagem
- Secadores de convecção padrão
- Controlo da secagem e sensores de humidade relativa

4

Aspetos de segurança de produtos de carne crua curada

- Perigos e riscos relevantes associados a produtos cárneos curados crus
- Legislação aplicável em relação à segurança alimentar de produtos de carne crua curada: Regulamentos internacionais
- Sistemas de gestão da segurança alimentar



Microbiologia aplicável ao controlo da qualidade e segurança de carnes e produtos cárneos

8 de maio 2025
Online

A carne é um dos alimentos mais valorizados pela sua riqueza nutricional, mas também um dos mais perecíveis, devido à sua suscetibilidade à ação de microrganismos. Durante as etapas de abate, desmancha e processamento, as carcaças e a carne podem ser contaminadas por diversos microrganismos, incluindo bactérias patogénicas, deteriorantes, leveduras e bolores, que comprometem a sua qualidade e segurança. Fatores como práticas inadequadas de higiene, manuseamento ou armazenamento podem amplificar esses riscos.

Compreender a microbiologia aplicada é essencial para implementar medidas eficazes de controlo em todas as etapas da cadeia produtiva, assegurando a produção de alimentos seguros e de elevada qualidade. Esta formação explora os tipos de microrganismos, os principais pontos críticos de contaminação e as melhores práticas para prevenir ou minimizar os riscos microbiológicos na produção de carnes e produtos cárneos.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Reconhecer a importância do controlo microbiológico em alimentos
- Reconhecer os principais microrganismos no setor das carnes
- Conceber planos de controlo microbiológico
- Interpretar resultados analíticos

Destinatários

Colaboradores do sector das carnes que pretendem aprofundar conhecimentos sobre microbiologia e controlo da qualidade de produtos cárneos. Responsáveis de controlo da qualidade e segurança alimentar. Chefias intermédias com responsabilidades de controlo da qualidade e segurança alimentar.

Informações Gerais

Formação online, em horário laboral e lecionada em Português. 6 horas.

Custo

150€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.



Microbiologia aplicável ao controlo da qualidade e segurança de carnes e produtos cárneos

8 de maio 2025

Online

1

Microrganismos na indústria das carnes

- Conceitos básicos de microbiologia
- Principais microrganismos no setor das carnes: indicadores e patogénicos
- Critérios microbiológicos e regulamentações aplicáveis à carne fresca e seus derivados

2

Controlo de microrganismos

- Generalidades
- Tecnologias de tratamento térmico
- Tecnologias de processamento não térmicas emergentes
- Antibióticos e outros agentes quimioterápicos
- Criação de planos de controlo microbiológico

3

Análise de microrganismos

- Técnicas de análise microbiológica
- Interpretação de resultados analíticos



Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos

26 a 30 de maio 2025

Presencial

Focado na modernização e industrialização da indústria da carne, esta formação avançada oferece uma revisão extensiva de todos os aspetos (de A a Z) relacionados com a tecnologia e qualidade da carne, nomeadamente ao nível do controlo do processo e do produto.

As rápidas mudanças nos padrões de consumo de alimentos, principalmente por via das crescentes preocupações com a saúde e o meio ambiente, manter-se-ão consolidadas nesta década (2020-2030). Inúmeros são os desafios para a indústria, pois requisitos organoléticos, vida útil, segurança microbiológica e conveniência deverão ir ao encontro das expectativas do consumidor.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Conhecer os fatores principais de qualidade da carne e preparados de carne
- Conhecer as diferentes cortes da carne e processos de produção de preparados de carne
- Perceber os fatores críticos de segurança dos produtos
- Distinguir as diversas tecnologias de embalagem

Destinatários

Gestão de topo. Responsáveis de controlo da qualidade e segurança alimentar. Chefias intermédias com responsabilidades de controlo de processo e da qualidade e segurança alimentar. Responsáveis de sistemas de gestão. Gestores e técnicos de inovação e desenvolvimento.

Informações Gerais

Formação presencial nas instalações do TECMEAT, em horário laboral e lecionada em Português. Cada módulo tem 32 horas, cerca de 7 horas por dia.

Custo

780€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.



Tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos

26 a 30 de maio 2025

Presencial

1

Qualidade da carne de suíno, bovino e aves

- Estrutura e composição do músculo e da carne
- Parâmetros qualitativos da matéria-prima e métodos de avaliação
- Fatores que afetam a qualidade da carne *post-mortem*
- Abate, classificação e processamento de carcaças
- Controlo de temperatura nas diversas fases de processamento, refrigeração, congelação e descongelação

2

Tecnologia para a produção de preparados de carne

- Matérias-primas, ingredientes, aditivos e processos
- Classificação de produtos cárneos: enquadramento legal
- Aspectos qualitativos e medidas de controlo
- Tecnologias, inovação e sustentabilidade em embalagens

3

Segurança e qualidade alimentar

- Principais microrganismos indicadores, deteriorantes e patogénicos, particularidades de acordo com o processo de produção e condições de armazenamento
- Critérios microbiológicos e regulamentações aplicáveis à carne fresca e seus derivados
- Estratégia abrangente para prolongar a vida útil
- HACCP e pré-requisitos: conceitos básicos

4

Simulação de Casos Práticos

- Classificação de cortes de carne suína e bovina
- Preparação de preparados de carne em planta piloto: hambúrgueres, almondegas, salsichas frescas, marinados, etc.
- Análise sensorial dos produtos elaborados



Gestão da segurança alimentar na indústria alimentar

2 de julho 2025

Online

Neste contexto global, a necessidade de regras e práticas formais de segurança alimentar e a existência de uma supervisão regulatória são aceites por todos como inevitáveis e são seguidas obrigatoriamente por todas as empresas da indústria alimentar.

Na vertente operacional, é necessário cumprir com um conjunto de boas práticas e respetivos registos de forma a sustentar e melhorar todo o sistema de gestão. É igualmente importante adaptar os requisitos legais e de clientes à realidade do setor das carnes de forma que as práticas a implementar sejam facilmente assimiladas pelos operados e se enquadrem na estratégia de negócio das empresas.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Compreender a importância das boas práticas de segurança alimentar gerais e específicas do sector alimentar
- Compreender e implementar a metodologia HACCP

Destinatários

Colaboradores da indústria alimentar.

Informações Gerais

Formação online, em horário laboral e lecionada em Português. 8 horas.

Custo

110€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.



Gestão da segurança alimentar na indústria alimentar

2 de julho 2025

Online

1

Enquadramento e conceitos

- Conceitos de segurança alimentar
- Enquadramento legal

2

Boas práticas de segurança alimentar

- Os programas de pré-requisitos
 - Higiene
 - Instalações e infraestruturas
 - Manipulação e armazenamento

3

A metodologia HACCP

- Princípios do sistema HACCP
- Procedimentos de monitorização de PCCs e outros pontos de controlo
- Estudos de caso no setor das carnes



Saúde e segurança no trabalho no setor das carnes

25 de setembro 2025

Online

A Saúde e Segurança do Trabalho (SST) tem por finalidade a prevenção dos riscos profissionais e a proteção e promoção da saúde do trabalhador. Assim, enquanto a Saúde no Trabalho tem por objetivo a prevenção e diagnóstico das doenças profissionais e a promoção da saúde, a Segurança do Trabalho implica o desenvolvimento de atividades que visam a identificação e avaliação dos riscos a que os trabalhadores estão expostos e a organização das medidas de prevenção e proteção coletiva e individual. Para serem bem-sucedidas, as medidas de saúde e de segurança no trabalho exigem a colaboração e a participação tanto de empregadores como dos trabalhadores nos programas de saúde e segurança, obrigando a equacionar questões relacionadas com a medicina do trabalho, a toxicologia, a educação, a formação, a engenharia de segurança, a ergonomia, a psicologia, etc.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante adquire conhecimentos que lhes permitam adotar práticas de trabalho seguras, de forma a protegerem a sua integridade física e psicológica, bem como o ambiente.

Destinatários

Colaboradores de empresas do setor das carnes que não tenham tido treino formal em SST ou que sintam necessidade de refrescar conceitos. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

Informações Gerais

Formação online, em horário laboral e lecionada em Português. 8 horas.

Custo

120€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.



Saúde e segurança no trabalho no setor das carnes

25 de setembro 2025

Online

- 1** Introdução à Saúde e Segurança no Trabalho (SST) e Enquadramento Legal
 - Conceitos básicos relacionados com a SST
 - Âmbito de aplicação da lei 102/2009
- 2** Princípios gerais em matéria de SST na legislação
- 3** Riscos profissionais, acidentes de trabalho no setor das carnes
 - Conceitos básicos e enquadramento legal
 - Doenças profissionais
 - Análise de postos de trabalho
- 4** Sinalização, equipamentos de proteção e emergência
 - Sinalização de segurança e saúde
 - Equipamentos de proteção coletiva e individual
- 5** Emergência
 - Atuação em caso de emergência



Tecnologias de processamento de produtos à base de carne cozidos e fumados

20 a 24 de outubro 2024

Presencial

Focado na modernização e industrialização da indústria da carne, esta formação avançada oferece uma revisão extensiva de todos os aspetos (de A a Z) relacionados com a tecnologia e qualidade da carne e produtos cárneos nomeadamente ao nível do controlo do processo e do produto.

As rápidas mudanças nos padrões de consumo de alimentos, principalmente por via das crescentes preocupações com a saúde e o meio ambiente, manter-se-ão consolidadas nesta década (2020-2030). Inúmeros são os desafios para a indústria, pois requisitos organoléticos, vida útil, segurança microbiológica e conveniência deverão ir ao encontro das expectativas do consumidor.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Conhecer os fatores principais de qualidade dos produtos cárneos
- Conhecer as diferentes tecnologias de processamento de produtos cárneos
- Perceber os fatores críticos de segurança dos produtos
- Distinguir as diversas tecnologias de embalagem

Destinatários

Gestão de topo. Responsáveis de controlo da qualidade e segurança alimentar. Chefias intermédias com responsabilidades de controlo de processo e da qualidade e segurança alimentar. Responsáveis de sistemas de gestão. Gestores e técnicos de inovação e desenvolvimento.

Informações Gerais

Formação presencial nas instalações do TECMEAT, em horário laboral e lecionada em Português. Cada módulo tem 32 horas, cerca de 7 horas por dia.

Custo

780€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.



Tecnologias de processamento de produtos à base de carne cozidos e fumados

20 a 24 de outubro 2024

Presencial

1

Tecnologia para a produção de produtos à base de carne cozidos e fumados

- Matérias-primas, ingredientes, aditivos e processo de fabricação dos produtos injetados
- Matérias-primas, ingredientes, aditivos e processo de fabricação de produtos picados
- Desenho de tratamentos térmicos
- Defeitos frequentes em produtos à base de carne cozidos e fumados e respectivas medidas de prevenção

2

Embalamento de produtos cárneos cozidos e fumados

- Materiais de embalagem: propriedades e características
- Equipamentos e tecnologias de embalagem (vácuo e atmosfera modificada)
- Novidades no setor das embalagens de produtos à base de carne

3

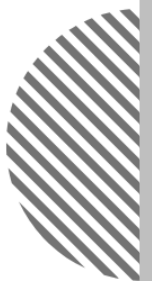
Segurança e qualidade alimentar

- Identificação de perigos e avaliação de riscos para as diferentes tipologias de produtos
- Principais microrganismos indicadores, deteriorantes e patogénicos, particularidades de acordo com o processo de produção e condições de armazenamento
- Critérios microbiológicos e regulamentações aplicáveis
- Estratégia abrangente para prolongar a vida útil

4

Simulação de Casos Práticos

- Preparação de produtos à base de carne cozidos e fumados em planta piloto:
Produtos injetados: fiambres de suíno, peito de peru, etc.
Produtos picados: mortadela, enchidos e salsichas



Curso de cortador de carnes: técnicas de corte e rendimento das carcaças – Suíno

13 a 14 de novembro 2024

Presencial

Esta formação, com componentes prática e teórica, foca-se no domínio das principais técnicas de corte de carne suína. Combinando métodos tradicionais e cortes modernos, o curso ensina práticas que garantem a máxima rentabilidade e aproveitamento das carcaças, contribuindo para a redução de desperdícios e obtenção de peças de valor acrescentado. Além disso, os participantes terão a oportunidade de aprender sobre padronização de cortes, manipulação segura e estratégias que atendem às exigências do mercado. Ideal para profissionais que procuram aprimorar as suas habilidades ou ingressar no setor, esta formação destaca a importância da eficiência e da qualidade no processamento de carne suína.

Objetivos Gerais

No final da ação de formação, o participante terá capacidade de:

- Conhecer os equipamentos e utensílios de corte
- Conhecer as principais peças inerentes à desmancha
- Aplicar as técnicas de desmancha

Destinatários

Colaboradores do setor das carnes que pretendem otimizar a técnica de desmancha. Ativos com necessidade de requalificação profissional. Desempregados à procura de emprego no setor das carnes.

Informações Gerais

Formação presencial nas instalações do TECMEAT, em horário laboral e lecionada em Português. 2 dias, 8 horas por dia.

Custo

290€ + IVA

Forma de pagamento

Os pagamentos serão efetuados através de transferência bancária para conta à ordem que será disponibilizada no momento da confirmação da inscrição.



Curso de cortador de carnes: técnicas de corte e rendimento das carcaças – Suíno

13 a 14 de novembro 2024

Presencial

1

Equipamentos e utensílios

- Características e princípios de funcionamento dos equipamentos e utensílios
- Preparação do local de trabalho

2

Fases da desmancha e desossa das carcaças

- Retirada da cabeça
- Retirada do chispe
- Retirada da entremeada coberta
- Retirada da pá
- Descouratar da pá e da lombada
- Desossa da pá do suíno
- Desossa da perna do suíno
- Desossa do vão de costeletas
- Divisão da entremeada do suíno

3

Corte das peças

- Corte das costeletas
- Corte da entremeada
- Corte do entrecosto
- Corte das bifanas de suíno
- Corte da pá de suíno com osso

