

Módulo: Embalagem, a Vácuo e em Cuvetes, de Carne e Produtos Cárneos de Peru e Ovino

Carga Horária: 25 horas

Objetivos

- Identificar os equipamentos/utensílios, os processos e acondicionar a carne de peru e ovino, em cuvetes e a vácuo, para venda.

Conteúdos

- Características e princípios de funcionamento dos equipamentos e utensílios;
- Máquinas de embalar;
- Máquinas de embalar a vácuo;
- Máquinas de embalar em atmosfera modificada;
- Máquinas de envolvimento de películas para cuvette;
- Equipamento de frio;
- Outros;
- Tipos de embalagem - filmes, cuvetes, barquetes, etc.;
- Finalidade, características e factores para a escolha de uma embalagem;
- Películas plásticas ou cellophane para envolvimento dos cuvetes;
- Líquidos friogéneos;
- Noções e regras gerais sobre rotulagem;
- Menções obrigatórias que devem constar no rótulo das carnes frescas, congeladas, ultracongeladas e pré-embaladas;
- Menções publicitárias proibidas;
- Rotulagem nutricional;
- Fases operatórias do acondicionamento e embalamento;
- Princípios básicos de higiene e execução;
- Acondicionamento a vácuo;
- Acondicionamento em cuvetes;
- Boas práticas de higiene, segurança e saúde no trabalho.