

## **Módulo: Separação e Corte das Peças do Quarto Anterior do Bovino**

Carga Horária: 50 horas

### Objetivos

- Efectuar a separação e o corte das peças do quarto anterior do bovino.

### Conteúdos

- Princípios básicos de higiene e técnicas de separação e corte das peças do quarto anterior do bovino
- Separação das peças do colete do bovino
- Separação da aba das costelas
- Separação do prego do peito
- Separação das peças da pá do bovino
- Separação do espelho da pá
- Separação do sete da pá
- Separação do acém do bovino em peças com osso
- Separação do acém redondo com osso
- Separação do acém comprido com osso
- Separação do colete do bovino em peças com osso
- Separação da aba das costelas com osso
- Separação do prego do peito com osso
- Corte das peças da pá do bovino
- Corte dos bifes do sete da pá
- Corte dos bifes do cheio da pá
- Corte dos bifes do espelho da pá
- Corte das peças do acém do bovino
- Corte dos bifes do acém redondo

- Corte dos bifes do acém comprido
- Corte do colete em peças do bovino
- Corte da aba das costelas
- Corte do prego do peito
- Corte da maçã do peito
- Corte das peças de 2.ª categoria do acém inteiro do bovino
- Corte do cachaço sem osso
- Corte da volta do cachaço
- Corte da coberta do acém
- Corte das peças do colete com osso do bovino
- Corte da aba das costelas com osso
- Corte do prego do peito com osso
- Corte do peito alto com osso
- Corte das peças de 2.ª categoria da pá do bovino
- Corte do chambão da mão
- Corte do lagarto e da maçaroca
- Preparação da agulha do bovino
- Boas práticas de higiene, segurança e saúde no trabalho