

Módulo: Preparação de Salsichas Frescas

Carga Horária: 25 horas

Objetivos

- Efectuar o fabrico de salsichas frescas de suíno

Conteúdos

- Tecnologia dos equipamentos, utensílios e das matérias-primas;
- Procedimentos prévios;
- Preparação do local de trabalho;
- Fases operatórias inerentes ao fabrico de salsichas frescas de suíno;
- O picar a carne;
- Pesagem dos ingredientes;
- Mistura dos ingredientes à mão;
- Enchimento com enchedora eléctrica;
- Boas práticas de higiene, segurança e saúde no trabalho.