



Educação a Distância

Boas Práticas na Fabricação de Produtos de Carnes Embutidas



CONTEÚDO DO CURSO

Conheça os temas e tópicos oferecidos:

Módulo 1 - Bem-vindo ao mundo da Charcutaria!

- » História da Charcutaria
- » Conceitos
- » Mercado Consumidor

Módulo 2 - As Boas Práticas de Fabricação de carnes embutidas

- » O que são as Boas Práticas de Fabricação
- » Boas Práticas de Fabricação nas instalações

Módulo 3 - Equipe treinada para colocar a mão na massa!

- » Treinamento e capacitação de manipuladores de alimentos
- » Como produzir um embutido
- » Receitas

Módulo 4 - Sem dor de cabeça: evitando falhas na produção e problemas nas fiscalizações

- » Causas e defeitos de produção
- » Exigências legais dos Órgãos Regulamentadores