

CARTÃO DE MANIPULADOR/A DE PRODUTOS CÁRNEOS INICIADOS E PROFISSIONAIS

E-LEARNING

certificado pela DGERT na área 541, conta com sessões teóricas, práticas com profissionais da área

QUAL O OBJETIVO DESTE CURSO?

Reconhecer e validar as competências dos/das Profissionais que, atualmente, trabalham ou já trabalharam na área e que pretendam certificar as referidas competências.

QUAIS AS VANTAGENS?

- ▶ Cartão de Manipulador/a no final do curso
- ▶ Acompanhamento personalizado
- ▶ Estudo ao ritmo do/a formando/a na modalidade e-learning
- ▶ Formadores(as) experientes e ativos na área

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

O cartão de manipulador/a de carnes é obrigatório desde o dia 1 de Agosto de 2008.

Estão obrigadas a possuir o Cartão de Manipulador/a, todas as pessoas cuja atividade profissional esteja ligada aos locais de venda de carnes (retalhistas), à distribuição de carnes a partir dos referidos locais e às centrais de distribuição e, ainda, aos armazéns de produtos carnes que não exigem temperatura controlada.

Em cumprimento do artigo 26º do decreto-lei nº 147/2006 republicado pelo decreto-lei nº 207/2008, onde se determina que este cartão deve ser renovado de 3 em 3 anos. Constitui contraordenação punível com coima, cujo montante mínimo é de 100€ e máximo de 3740€ ou 44 891€, consoante o agente da infração seja pessoa singular ou coletiva.

QUAL O INVESTIMENTO ASSOCIADO?

O investimento varia consoante a modalidade de formação pela qual irás optar.

MODALIDADES DE FORMAÇÃO:

▶ e-learning (iniciados):

15 horas

sessões
teóricas

**15 HORAS -
SEM ESTÁGIO**

▶ e-learning (profissionais):

6 horas

sessões
teóricas

**6 HORAS -
SEM ESTÁGIO**