

PROGRAMA

	Módulo	Conteúdos	Duração (horas)	
Componente Teórica	Anatomia	Bases de osteologia e esplancnologia dos animais de caça	2	
	Fisiologia	Bases de fisiologia dos animais de caça	2	
	Comportamento	Aspetos gerais do comportamento dos animais de caça. Alterações do comportamento	1	
	Patologia	Principais doenças dos animais de caça, em Portugal	4	
		Toxi-infeções alimentares	Conceitos gerais sobre segurança alimentar	3
		Higiene	1) Boas práticas de higiene na manipulação da carne de caça; 2) Acondicionamento e transporte; 3) Rastreabilidade; 4) Eliminação de subprodutos.	3

	Legislação e disposições administrativas	<p>1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 e a colocação de carne de caça no mercado;</p> <p>2) A Portaria n.º 74/2014 e o fornecimento direto, pelo caçador, de pequenas quantidades de carne de caça;</p> <p>3) O Edital n.º 1 de 2011 de Tuberculose em caça maior e o controlo da Tuberculose na área de risco.</p>	2
		Total Horas Teóricas	17
Componente Prática	Componente prática em situação real de caça	<p>1) Boas práticas de higiene;</p> <p>2) Proteção dos manipuladores e do ambiente;</p> <p>3) Apreciação geral dos animais;</p> <p>4) Exame da carcaça e das vísceras;</p> <p>5) Identificação e exame dos linfonodos;</p> <p>6) Eliminação de subprodutos;</p> <p>7) Registo de dados e preenchimento de documentos.</p>	4
	Exame inicial	Avaliação higio-sanitária de peças de caça	4
		Total Horas Práticas	8
		TOTAL CURSO	25