

Norma regulamentadora (MTE)	Título do curso	
NR 36	SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM EMPRESAS DE ABATE E PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS	
Eixo tecnológico		Área ocupacional
Ambiente, Saúde e Segurança		Segurança do Trabalho
Objetivo do curso		
Estabelecer os requisitos mínimos para a avaliação, controle e monitoramento dos riscos existentes nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano, de forma a garantir permanentemente a segurança, a saúde e a qualidade de vida no trabalho, sem prejuízo da observância do disposto nas demais Normas Regulamentadoras - NR do Ministério do Trabalho e Emprego.		
Requisitos Mínimos		Carga Horária
<ul style="list-style-type: none"> Ter, no mínimo, 18 anos completos. 		16 horas
Conteúdo Programático		
<ol style="list-style-type: none"> Introdução O Que Diz A Portaria De Aprovação Da Norma Objetivos da NR-36 Formas de Trabalhar (Em Pé ou Sentado) Trabalho Realizado Sentado Trabalho Realizado em Pé Espaços na Área de Trabalho Obrigatoriedade Nos Postos de Trabalho Câmaras Frias Estrados, Passarelas e Plataformas Manuseio de Produtos Levantamento e Transporte de Produtos e Cargas 		<ol style="list-style-type: none"> Recepção e Descarga de Animais Máquinas Equipamentos e Ferramentas Condições Ambientais de Trabalho EPI e Vestimentas de Trabalho Gerenciamento dos Riscos PPRA e PCSMO Organização temporal do trabalho Organização das atividades Análise Ergonômica do Trabalho Conclusão