



## **PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO**

# **APERFEIÇOAMENTO EM GESTÃO FOOD DEFENSE, FOOD FRAUD E GESTÃO DE INCIDENTES E VULNERABILIDADES**

**12 HORAS**

**ÁREA:** PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

**MODALIDADE:** APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

**UNIDADE (S) HABILITADA (S):** CT GURUPI

FIETO – FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO TOCANTNS  
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI  
**Departamento Regional do Tocantins – DR/TO**

**Plano de Curso Simplificado**

**Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.**

Referências: Itinerário Nacional Educação Profissional - Alimentos e Bebidas, versão 2024.0.

<b>Elaboração:</b>	<b>CENTRO DE TREINAMENTO DE GURUPI</b>
<b>Validação:</b>	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
<b>Regulamentação:</b>	Regimento Escolar das Unidades Operacionais do Senai/TO
<b>Matriz Curricular:</b>	APE.930.1
<b>Tabela Referencial:</b>	Não se aplica

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Nome do Curso:</b>	Aperfeiçoamento em Gestão Food Defense, Food Fraud e Gestão de Incidentes e Vulnerabilidades	
<b>CBO:</b>	2222-15	Nível de qualificação: 2
<b>Carga horária:</b>	12 horas	
<b>Eixo Tecnológico:</b>	Produção Alimentícia	
<b>Área Tecnológica:</b>	PRODUÇÃO ALIMENTICIA	
<b>Competência Geral:</b>	Gerenciar a industrialização dos alimentos e bebidas, em conformidade com normas técnicas e legislação vigente.	
<b>Requisitos de Acesso</b>	Ensino médio completo	
<b>Número de participantes por turma</b>	As turmas devem ser organizadas com um número máximo de alunos em função da capacidade dos ambientes pedagógicos e com um número mínimo que garanta a autossuficiência do curso, considerando, prioritariamente, qualidade dos processos de ensino e de aprendizagem e o desenvolvimento das aulas dentro do enfoque didático-pedagógico proposto.	

## 2. JUSTIFICATIVA

O SENAI-DR/TO, procurando fortalecer as ações da cadeia produtiva, visa oferecer uma Educação profissional e tecnológica alinhada às demandas do Estado, qualificando profissionais com fundamentos, habilidades e competências necessárias para o desempenho eficiente e eficaz na indústria, bem como, oportunizando aos jovens meios para inserção no mercado de trabalho, alinhado aos referenciais estratégicos do SENAI Tocantins que é promover educação profissional de qualidade, adequando a oferta de mão de obra ao perfil profissional demandado pela indústria, promovendo assim a educação para o trabalho, ainda apoiando o segmento da indústria, fortalecendo-o com mão de obra qualificada, a geração de emprego e renda, bem como, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do país.

### 3. PERFIL DO PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O aluno deve chegar ao final do curso sendo capaz de implementar implantar e/ou adequar suas medidas de proteção. É imprescindível que o aluno esteja apto a controlar ou reduzir ações maliciosas e intencionais na indústria, que possam contaminar, adulterar ou fraudar um alimento ou bebida.

### 4. CONTEÚDO FORMATIVO

Unidades Curriculares	Carga Horária
Gestão de Food Defense	4 h
Gestão de Food Fraud	4 h
Gestão de Incidentes e Vulnerabilidades	4 h
<b>Carga Horária Total</b>	<b>12 h</b>

UNIDADE CURRICULAR	
<b>Unidade Curricular:</b> Gestão de Food Defense	<b>Carga Horária:</b> 4 horas
<b>Objetivo Geral:</b> Desenvolver as capacidades técnicas para entender o conceito de Food Defense, e permitir a implementação de medidas de proteção eficazes para indústria de alimentos.	
<b>Capacidades Técnicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar os requisitos de qualidade e segurança estabelecidos em normas técnicas e/ou procedimentos de qualidade da indústria, visando a melhoria do processo e do produto.</li><li>• Elaborar procedimentos de controle, com base nos critérios estabelecidos nos documentos do sistema de gestão de qualidade e segurança, visando a melhoria do processo e do produto.</li></ul>	
<b>Capacidades Socioemocionais</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• ÉTICA – Apresentar comportamento ético na conduta profissional, vivenciando valores, respeitando princípios, praticando a inclusão e justiça social, respeitando diferenças.</li></ul>	

- **INTELIGÊNCIA EMOCIONAL: AUTOCONHECIMENTO E AUTORREGULAÇÃO** – Apresentar controle, previsibilidade e consistência nas reações emocionais, demonstrando consciência das suas emoções, forças e limitações, o que as provoca e os possíveis impactos nas atividades profissionais e relações de trabalho.
- **INTELIGÊNCIA EMOCIONAL: PERCEPÇÃO SOCIAL E HABILIDADES DE RELACIONAMENTO** – Promover a escuta e conversa dialógica, buscando a compreensão mútua e reconhecendo o valor da empatia nas relações profissionais.
- **LIDERANÇA E INFLUÊNCIA SOCIAL E EMPREENDEDORISMO** – Liderar equipes de trabalho por meio de estratégias organizacionais, influenciando e fomentando o engajamento e a cooperação, promovendo a união, a empatia, o senso de coletividade, despertando talentos e orientando colaboradores com foco em resultado.
- **PENSAMENTO CRÍTICO E INOVAÇÃO** – Apresentar visão sistêmica e pensamento crítico em relação a aspectos técnicos, sociais, econômicos, tecnológicos e de qualidade aplicáveis às atividades sob a sua responsabilidade.
- **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COMPLEXOS** – Resolver problemas em contextos de sua atuação profissional, demonstrando capacidade analítica e de planejamento para apresentação de soluções singulares e sustentáveis.

### **CONHECIMENTOS**

- Introdução à segurança dos alimentos;
- Importância e vantagens da FSSC 22000;
- Certificação FSSC 22000;
- Estrutura de alto nível, cláusulas, abordagem do processo e pensamento baseado em risco;
- Avaliação e melhoria de processos para controlar e reduzir efeitos indesejáveis de problemas internos e externos.

### **Bibliografia Básica**

- Itinerário Nacional Educação Profissional - Alimentos e Bebidas, versão 2024.0.

<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	
<b>Unidade Curricular:</b> Gestão de Food Fraud	<b>Carga Horária:</b> 4 horas
<b>Objetivo Geral:</b> Desenvolver as capacidades técnicas para entender o conceito de Food Fraud, e permitir a implementação de medidas de proteção eficazes para indústria de alimentos.	
<b>Capacidades Técnicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar procedimentos de controle, com base nos critérios estabelecidos nos documentos do sistema de gestão de qualidade e segurança, visando a melhoria do processo e do produto.</li> </ul>	
<b>Capacidades Socioemocionais</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ÉTICA – Apresentar comportamento ético na conduta profissional, vivenciando valores, respeitando princípios, praticando a inclusão e justiça social, respeitando diferenças.</li> <li>• INTELIGÊNCIA EMOCIONAL: AUTOCONHECIMENTO E AUTORREGULAÇÃO – Apresentar controle, previsibilidade e consistência nas reações emocionais, demonstrando consciência das suas emoções, forças e limitações, o que as provoca e os possíveis impactos nas atividades profissionais e relações de trabalho.</li> <li>• INTELIGÊNCIA EMOCIONAL: PERCEPÇÃO SOCIAL E HABILIDADES DE RELACIONAMENTO – Promover a escuta e conversa dialógica, buscando a compreensão mútua e reconhecendo o valor da empatia nas relações profissionais.</li> <li>• LIDERANÇA E INFLUÊNCIA SOCIAL E EMPREENDEDORISMO – Liderar equipes de trabalho por meio de estratégias organizacionais, influenciando e fomentando o engajamento e a cooperação, promovendo a união, a empatia, o senso de coletividade, despertando talentos e orientando colaboradores com foco em resultado.</li> <li>• PENSAMENTO CRÍTICO E INOVAÇÃO – Apresentar visão sistêmica e pensamento crítico em relação a aspectos técnicos, sociais, econômicos, tecnológicos e de qualidade aplicáveis às atividades sob a sua responsabilidade.</li> <li>• RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COMPLEXOS – Resolver problemas em contextos de sua atuação profissional, demonstrando capacidade analítica e de planejamento para apresentação de soluções singulares e sustentáveis.</li> </ul>	

## CONHECIMENTOS

- Suporte e o que é necessário para que o sistema de gestão funcione de forma eficaz.
- Revisão e monitoramento do desempenho para identificar quaisquer ações necessárias para a correção e melhoria contínua do sistema de gestão.

### Bibliografia Básica

- Itinerário Nacional Educação Profissional - Alimentos e Bebidas, versão 2024.0.

## UNIDADE CURRICULAR

**Unidade Curricular:** Gestão de Incidentes e Vulnerabilidades

**Carga Horária:** 4 horas

**Objetivo Geral:** Desenvolver as capacidades técnicas para entender o conceito de Gestão de Incidentes e Vulnerabilidades, e permitir a implementação de medidas de proteção eficazes para indústria de alimentos.

### Capacidades Técnicas

- Elaborar procedimentos de controle, com base nos critérios estabelecidos nos documentos do sistema de gestão de qualidade e segurança, visando a melhoria do processo e do produto.

### Capacidades Socioemocionais

- **ÉTICA** – Apresentar comportamento ético na conduta profissional, vivenciando valores, respeitando princípios, praticando a inclusão e justiça social, respeitando diferenças.
- **INTELIGÊNCIA EMOCIONAL: AUTOCONHECIMENTO E AUTORREGULAÇÃO** – Apresentar controle, previsibilidade e consistência nas reações emocionais, demonstrando consciência das suas emoções, forças e limitações, o que as provoca e os possíveis impactos nas atividades profissionais e relações de trabalho.
- **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS COMPLEXOS** – Resolver problemas em contextos de sua atuação profissional, demonstrando capacidade analítica e de planejamento para apresentação de soluções singulares e sustentáveis.

- **INTELIGÊNCIA EMOCIONAL: PERCEPÇÃO SOCIAL E HABILIDADES DE RELACIONAMENTO** – Promover a escuta e conversa dialógica, buscando a compreensão mútua e reconhecendo o valor da empatia nas relações profissionais.
- **LIDERANÇA E INFLUÊNCIA SOCIAL E EMPREENDEDORISMO** – Liderar equipes de trabalho por meio de estratégias organizacionais, influenciando e fomentando o engajamento e a cooperação, promovendo a união, a empatia, o senso de coletividade, despertando talentos e orientando colaboradores com foco em resultado.
- **PENSAMENTO CRÍTICO E INOVAÇÃO** – Apresentar visão sistêmica e pensamento crítico em relação a aspectos técnicos, sociais, econômicos, tecnológicos e de qualidade aplicáveis às atividades sob a sua responsabilidade.

#### **CONHECIMENTOS**

- Estrutura de alto nível, cláusulas, abordagem do processo e pensamento baseado em risco;
- Avaliação e melhoria de processos para controlar e reduzir efeitos indesejáveis de problemas internos e externos;
- Planejamento do risco para assegurar que o sistema de gestão alcançará seus objetivos;
- Compromisso e responsabilidades da liderança.

#### **Bibliografia Básica**

- Itinerário Nacional Educação Profissional - Alimentos e Bebidas, versão 2024.0.

## 5. PERFIL DO DOCENTE

O quadro de docentes para o Curso de Gestão Food Defense, Food Fraud e Gestão de Incidentes e Vulnerabilidades deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com formação de nível superior graduação ou outras formas, em consonância com a legislação e normas específicas.

## 6. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada é a Metodologia SENAI de Educação Profissional. Os princípios norteadores dessa metodologia: a aprendizagem mediada, a interdisciplinaridade, a contextualização, o desenvolvimento de capacidades que sustentam competências, a ênfase no aprender a aprender, a aproximação da formação

ao mundo real, ao trabalho e às práticas sociais, a integração entre teoria e prática, a avaliação da aprendizagem com função diagnóstica e formativa, e a afetividade como condição para a aprendizagem significativa.

Os princípios norteadores se concretizam por meio de Situações de Aprendizagem, atividades desafiadoras propostas aos alunos, que devem solucionar problemas, tomar decisões, testar hipóteses ou aplicar o que aprenderam a outros contextos.

As Situações de Aprendizagem são o fio condutor do curso e oportunizam o "aprender fazendo" por meio de estratégias como estudo de caso, projeto, situação-problema e pesquisa. Podem ser realizadas individualmente, em pequenos grupos ou com toda a turma, sempre com a orientação de um docente e desenvolvidas em ambientes pedagógicos apropriados com todas as condições de higiene e segurança, possibilitando ao aluno o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para o desempenho eficiente e eficaz da sua profissão.

## 7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- Sala de aula convencional;
- Laboratórios.

## 8. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, ao longo de todo o processo de formação, visando permitir o diagnóstico dos avanços e das dificuldades do aluno para que sejam feitas as intervenções pedagógicas necessárias.

Para avaliar a aprendizagem do aluno (conhecimentos, habilidades e atitudes), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação múltiplos e diversificados, preservando a integração das Unidades Curriculares e buscando desenvolver nos alunos o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, simulações e demonstrações, testes, entre outros instrumentos de avaliação.

## 9. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

O aproveitamento de estudos adquiridos por meios formais reportar-se-á ao definido em Regimento Escolar.

## 10. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado APROVADO nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter frequência igual ou superior a 75%, durante o curso e, sobretudo o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à ocupação.

## 11. CONTROLE DE REVISÕES

REV.	DATA	NATUREZA DA REVISÃO
0	12/02/2025	Criação do curso