

Ementa do Curso — Repositor de Frios para Iniciantes

Carga horária total: 40 horas
Duração sugerida: 4 módulos de 10 horas cada
Modalidade: Livre / qualificação inicial

Objetivo do curso

Capacitar o aluno para atuar de forma inicial no setor de frios, desenvolvendo noções de reposição, abastecimento, organização, controle de validade, conservação de produtos refrigerados, prevenção de perdas, atendimento básico ao cliente e segurança no ambiente de trabalho. A ênfase em temperatura, higiene, rotulagem e organização do setor está alinhada às boas práticas sanitárias aplicáveis ao comércio e à manipulação de alimentos.

Módulo 1 — Introdução à função e ao setor de frios

Carga horária: 10h

Ementa:

Apresentação da profissão de repositor de frios, rotina de trabalho em supermercados e estabelecimentos varejistas, perfil profissional, responsabilidades básicas, organização do setor, identificação dos principais produtos refrigerados e noções de postura profissional. Introdução ao relacionamento com equipe, liderança e atendimento cordial ao cliente. A função de repositor integra o grupo ocupacional do comércio em lojas e mercados, incluindo a atividade de reposição e arrumação de mercadorias no ambiente varejista.

Disciplinas do módulo:

- O que faz um repositor de frios

- Conhecendo os produtos do setor
- Postura profissional e convivência no ambiente de trabalho

Módulo 2 — Higiene, conservação e controle de qualidade

Carga horária: 10h

Ementa:

Boas práticas de higiene pessoal e do ambiente, limpeza e organização do setor, conservação de alimentos refrigerados, noções de cadeia de frio, conferência de temperatura, leitura de rótulos, controle de validade, identificação de produtos impróprios para venda e prevenção de contaminações. O módulo trabalha princípios sanitários essenciais para manter a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e reforça a importância de manter alimentos frios sob controle adequado de temperatura.

Disciplinas do módulo:

- Higiene pessoal e cuidado com o ambiente
- Temperatura e conservação dos produtos
- Validade, rotulagem e prevenção de contaminação

Módulo 3 — Reposição, abastecimento e prevenção de perdas

Carga horária: 10h

Ementa:

Recebimento e conferência básica de mercadorias, identificação de avarias, técnicas de abastecimento de balcões e expositores refrigerados, organização visual do setor, aplicação prática de PEPS/PVPS, separação de produtos vencidos ou danificados, noções de inventário e redução de perdas. O conteúdo dialoga com rotinas sanitárias e operacionais de supermercados,

que incluem organização de produtos por categoria, controle de validade e armazenamento adequado.

Disciplinas do módulo:

- Recebimento e conferência dos produtos
- Técnicas de reposição e abastecimento
- Controle de estoque e redução de perdas

Módulo 4 — Segurança no trabalho, produtividade e desenvolvimento profissional

Carga horária: 10h

Ementa:

Noções de ergonomia, postura correta no levantamento e transporte de mercadorias, prevenção de acidentes, uso adequado de equipamentos de proteção, segurança em áreas refrigeradas, produtividade com organização, qualidade no trabalho e possibilidades de crescimento profissional. A inclusão desses temas é compatível com a NR-17, que trata da adaptação das condições de trabalho às características do trabalhador, especialmente em atividades com movimentação manual de cargas.

Disciplinas do módulo:

- Ergonomia e cuidados com o corpo
- Segurança e prevenção de acidentes
- Produtividade, qualidade e crescimento na função

Síntese da distribuição da carga horária

- Módulo 1: 10h
- Módulo 2: 10h
- Módulo 3: 10h
- Módulo 4: 10h

Total: 40h

Competências desenvolvidas ao final do curso

Ao concluir o curso, o aluno deverá ser capaz de compreender a rotina do setor de frios, repor mercadorias com organização, observar temperatura e validade, colaborar com a conservação adequada dos produtos, prevenir perdas, manter o ambiente limpo e atuar com mais segurança e responsabilidade. Esses pontos refletem exigências práticas do varejo alimentar e cuidados básicos ligados à conservação e à segurança dos alimentos.

Portal
IDEA
.com.br