



# MASTER PLAN



Cursos de formação e capacitação para o  
setor da Indústria Agroalimentar

PROGRAMA PARA  
DESENVOLVIMENTO  
DA INDÚSTRIA

# Sumário

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. JUSTIFICATIVA.....	3
3. OBJETIVO GERAL E ESPECÍFICOS .....	4
4. ESPECIFICAÇÃO.....	5
4.1. Requisitos.....	5
4.2. Premissas.....	5
4.3. Restrições .....	5
5. MAPEAMENTO DE ATORES.....	6
6. LEVANTAMENTO DE RISCO DO PROJETO .....	7
7. COMUNICAÇÃO DO PROJETO.....	7
8. MONITORAMENTO .....	9
9. ARTEFATOS DO PROJETO .....	9
10. CRONOGRAMA.....	10
11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	11

## 1. INTRODUÇÃO

O vasto mercado popular brasileiro, embora de baixo poder aquisitivo, tem poder de consumo, e permite, inclusive, que toda uma gama de produtos viva quase exclusivamente dele. A esmagadora maioria de seus integrantes trabalha, ou pelo menos vive, na periferia dos grandes centros urbanos, nas pequenas cidades do interior ou na zona rural (Schneider, 1979).

O Brasil apresenta, de forma agravada, algumas características próprias de países em desenvolvimento, entre as quais a enorme desigualdade na distribuição da renda e imensas deficiências no sistema educacional. A grande maioria dos funcionários da indústria agroalimentar não possuem educação básica de qualidade.

Devido a tais características, o presente trabalho objetiva a formação e capacitação básica dos trabalhadores da indústria agroalimentar, com o foco no desenvolvimento humano e na segurança alimentar dos produtos oriundos de tal setor.

## 2. JUSTIFICATIVA

Em um mercado globalizado, tão acirrado pela concorrência, e com consumidores cada vez mais exigentes, as empresas de alimentos têm se preocupado com a qualidade sanitária dos produtos que oferecem o que pode em casos extremos, refletir-se pelo bloqueio às exportações, perdas de mercado, penalidades e procedimentos sanitários (PEREIRA *et al*, 2015).

O aumento da produção de alimentos gera uma preocupação inevitável com a segurança alimentar, uma vez que podem ser veiculadores de doenças representando um risco à saúde pública (SAMULAK, et al.,2011).

O Brasil apresenta, de forma agravada, algumas características próprias de países em desenvolvimento, entre as quais enorme desigualdade na distribuição da renda e imensas deficiências no sistema educacional. A grande maioria dos funcionários da indústria agroalimentar não possuem educação básica de qualidade.

Segundo o *Codex Alimentarius* (2006), uma capacitação ou instrução insuficiente representa uma ameaça potencial à segurança dos alimentos e a sua adequação para o consumo. O treinamento envolve transmissão de conhecimentos específicos relativos ao trabalho, atitudes frente a aspectos da organização, da tarefa e do ambiente, e desenvolvimento de habilidades.

Campos *et al* (2004), em estudo sobre capacitação profissional em empresas paulistas, verificou que o treinamento vem sendo utilizado com o objetivo geral de desenvolver pessoas, tanto na aprendizagem de novas habilidades quanto na ampliação daquelas já existentes, uma vez que as pressões socioculturais, tecnológicas, econômicas e políticas obrigam as empresas a se adaptarem às exigências do mercado.

Diante disto, na tentativa de permitir a viabilização de cursos de formação e capacitação para o setor da Indústria Agroalimentar, este projeto proposto por um grupo de especialistas do setor, na reunião do projeto Masterplan da Federação das Indústrias do Estado do Ceará, está ligado direta e indiretamente às ações propostas no *roadmap* do setor, de acordo com o quadro abaixo:

Ações diretamente contempladas	Ações indiretamente contempladas
1 - Levantar demandas por formação qualificada e continuada;	1 - Incentivar empresas a promoverem cursos de capacitação em línguas estrangeiras para os colaboradores;
2 - Ampliar oferta de cursos de capacitação em gestão da qualidade;	2 - Estimular investimentos do empresariado na capacitação dos seus colaboradores;
3 - Garantir formação e capacitação de profissionais para atender exigências dos mercados nacionais e internacionais.	3 - Promover qualificação e capacitação de profissionais em vigilância sanitária.

Vale ressaltar ainda que este projeto pretende contribuir para o alcance da visão de futuro construída pelos especialistas do setor no painel da Rota Estratégica do Setor da Indústria Agroalimentar, a saber: "Ceará, provedor de produtos agroalimentares reconhecidos por sua qualidade e competitividade nos mercados nacional e internacional".

### 3. OBJETIVO GERAL E ESPECÍFICOS

O objetivo geral deste projeto é: A realização de cursos de formação e capacitação para o setor da Indústria Agroalimentar, com foco tanto na aprendizagem de novas habilidades, quanto na ampliação daquelas já existentes.

Como objetivos específicos:

- Aumentar competitividade frente a um mercado globalizado;
- Aumento da qualidade de produtos;
- Aumento da segurança alimentar;
- Aumento da Segurança do Trabalho;
- Aumento do desenvolvimento de Capital Humano especializado.

## 4. ESPECIFICAÇÃO

### 4.1. Requisitos

- Parcerias entre empresas e instituições de ensino;
- Estudo dos recursos humanos e das necessidades existentes para o setor agroalimentar;
- Existência de mediador;
- Realização de evento prévio para debate de lacunas e entraves existentes.

### 4.2. Premissas

- Existência da intenção de interação academia/empresa;
- Apoio do governo, do setor e de órgãos de fomento;
- Sensibilização e apoio das instituições de ensino.

### 4.3. Restrições

- Fomento ao projeto;
- Infraestrutura física para realização do evento e das capacitações;

## 5. MAPEAMENTO DE ATORES

Os atores (instituições) mais indicados a participarem do Projeto, são apresentados no quadro a seguir:

Atores
Federação das Indústrias do Estado do Ceará – FIEC
Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Ceará – FAEC
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE
Universidade Federal do Ceará – UFC
Universidade de Fortaleza – UNIFOR
Universidade Estadual do Ceará – UECE
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
Secretaria da Agricultura, Pesca e Aquicultura do Estado do Ceará – SEAPA
Agência de Desenvolvimento do Estado do Ceará – ADECE
Secretaria do Desenvolvimento Econômico – SDE
Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico – FUNCAP
Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará – NUTEC
Superintendência Estadual do Meio Ambiente – SEMACE
Secretaria do Meio Ambiente – SEMA
Secretaria de Desenvolvimento Agrário – SDA
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará – EMATERCE
Instituto Agropolos do Ceará – IAC
Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará – ADAGRI
Parque de Desenvolvimento Tecnológico Universidade Federal do Ceará – Brasil - PADETEC
Banco do Brasil - BB
Banco do Nordeste do Brasil - BNB
Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Ceará – CREA
Fundação de Apoio a Pesquisa, Ensino e Extensão – FUNEP
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq

## 6. LEVANTAMENTO DE RISCO DO PROJETO

A tabela a seguir demonstra alguns riscos prováveis ou não, que possam ocorrer na implementação do projeto de formação e capacitação básica para o setor da Indústria Agroalimentar, são apresentados no quadro a seguir com suas possíveis causas e prováveis efeitos:

Risco	Causas possíveis	Efeitos prováveis
Não adesão ao projeto por parte das entidades integrantes do setor	Falta de visão estratégica por parte das empresas, e falta de sensibilização, no que se refere a necessidade de formação e capacitação de colaboradores.	Paralisação do projeto e insucesso no que se refere a formação de capital humano.
Falta de informações por parte das empresas no que se refere a necessidade de cursos de formação e/ ou qualificação profissional.	Falha no processo de gestão de pessoas e/ ou recursos humanos das empresas.	Cursos inadequados a realidade demandada.

## 7. COMUNICAÇÃO DO PROJETO

O plano de comunicação exposto a seguir apresenta cada tipo de comunicação bem como seus objetivos, meios de comunicação, frequência, públicos envolvidos, responsáveis e entregas:

Tipo de Comunicação	Objetivo	Meio	Frequência	Público	Responsável	Entregas
Reunião com o Coordenador	Consolidar projeto e firmar parceria	Presencial	Uma vez	FIEC/Iniciativa privada	FIEC	Projeto

Tipo de Comunicação	Objetivo	Meio	Frequência	Público	Responsável	Entregas
eleito no Painel de Especialistas	junto a empresas do setor					
Apresentação do Projeto nas Câmaras Temáticas do Setor	Apresentar importância do projeto para os diversos entes do setor	Presencial	Uma vez	Câmaras Temáticas	FIEC	Escopo do projeto
Reunião com empresários do Setor para definir cursos	Sensibilizar os Mesmos para a necessidade de formação e qualificação de seus profissionais	Presencial	Quantas reuniões forem necessárias	Iniciativa privada/ FIEC/ Coordenador	FIEC	Escopo do Projeto
Reunião para compilar o projeto	Organizar as etapas anteriores a realização dos cursos	Presencial	Quantas reuniões forem necessárias	Coordenação do projeto/FIEC	Coordenação do projeto/ FIEC	Projeto Técnico



## 8. MONITORAMENTO

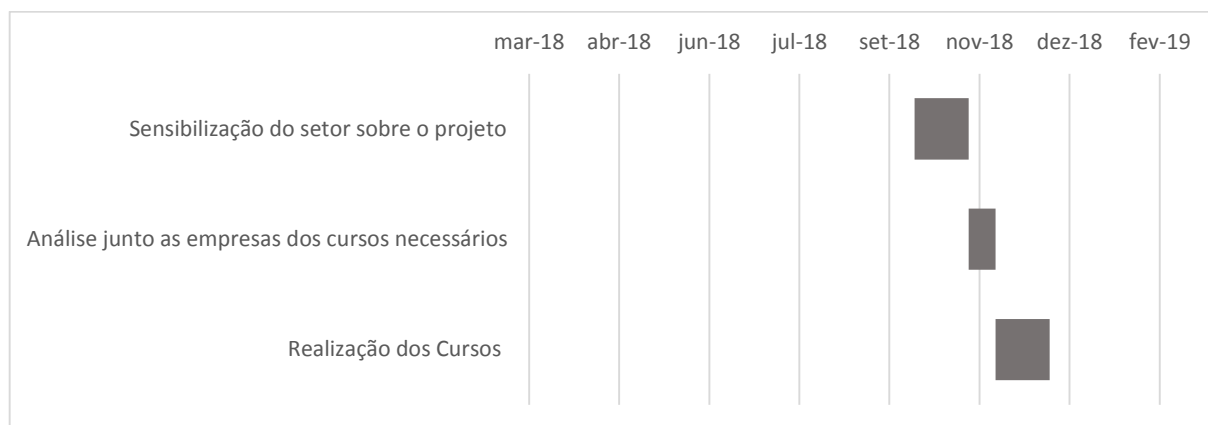
Apresenta-se, a seguir, os indicadores de monitoramento do projeto, bem como sua fórmula para cálculo e frequência de mensuração:

Indicador	Fórmula	Frequência de mensuração
Quantidade de ações já desenvolvidas seguindo-se o cronograma proposto	Andamento realizado (em meses) / Previsão de projetos e ações (em meses)	Mensal
Percentual realizado de custo de cursos e palestras, e projetos desenvolvidos	Custo realizado (em reais) / Custo previsto (em reais)	Trimestre

## 9. ARTEFATOS DO PROJETO

- Plano de Comunicação
- Plano de Risco
- Plano de Gerenciamento de Escopo do Projeto

## 10. CRONOGRAMA



## 11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPOS, K. C. L. et al. **Avaliação do Sistema de Treinamento e Desenvolvimento em Empresas Paulistas de Médio e Grande Porte**. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, v.17, n.3, p.435- 446, 2004.

CODEX ALIMENTARIUS. **Higiene dos alimentos – Textos básicos**. Programa Conjunto Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), 2006.

PEREIRA, T. L.; BITTENCOURT, F.C.M; **Eficácia de Treinamentos Sobre as boas práticas de fabricação no setor agroalimentar**. *Archives of Veterinary Science*. V.20.,n.3, p.30-x, 2015.

SAMULAK, R. L.; ZANETTI, G. F.; RODRIGUES, S. A.; BITTENCOURT, J. V. M. **Condição higiênico - sanitária de abatedouro frigorífico e fábrica de embutidos no estado do Paraná**. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*. P, 408-417, 2011.

SCHNEIDER, C. R. **A indústria de alimentos e o mercado popular: uma oportunidade mal explorada?** *Rev. adm. empres.* vol.19 no.3 São Paulo July/Sept. 1979. In:< <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-75901979000300007>>.

REALIZAÇÃO:



PARCERIA:



APOIO

