



PLANO de CURSO

*Aprendiz em Serviços
Operacionais de
SUPERMERCADOS
no Cooperativismo*

APRESENTAÇÃO

O Curso APRENDIZAGEM EM SERVIÇOS OPERACIONAIS DE SUPERMERCADOS NO COOPERATIVISMO busca a formação de jovens com perfil para atuar na qualidade de **Operador de Supermercados**, conforme perfil de formação profissional descrito na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) e citado no documento norteador intitulado Catálogo Nacional de Programas de Aprendizagem (CONAP).

O Programa de Aprendizagem para Supermercados foi concebido pelo Comitê Técnico do SESCOOP/PR a partir de demanda apresentada pelo segmento Cooperativista.

1. JUSTIFICATIVA

Os Programas de Aprendizagem no Cooperativismo vem conquistando avanços significativos na formação profissional de jovens com idades entre 14 e 24 anos. Desde o ano de 2007, o SESCOOP/PR em parceria com Cooperativas e Instituições de Ensino, desenvolve programas de formação nos segmentos administrativo e industrial.

Em 2010, as cooperativas apontam nova demanda por programas de aprendizagem no segmento supermercadista. Desde então, inicia-se uma discussão em torno do assunto, onde são ouvidos variados agentes envolvidos no processo: gestores, técnicos, operadores de supermercados, jovens, educadores, entre outros.

Resultado dessa discussão inicial, seguida de levantamento de dados, pesquisas, estudos, sistematização de informações, estruturação de propostas e elaboração de projetos, sintetiza-se no presente material, o Plano do Curso de Aprendizagem em Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Desenvolver competências no processo de formação profissional de jovens aprendizes para exercerem a ocupação de Operadores de Supermercados Cooperativistas, preenchendo no segmento supermercadista, uma lacuna existente entre a atuação profissional técnica e administrativa.

2.2 Objetivos Específicos

- Promover formação profissional e cidadã de jovens, desenvolvendo valores humanos.
- Identificar qual setor específico dentro do Supermercado, com o qual o jovem revele maior afinidade, preferencialmente, dentre os setores abrangidos pela proposta, quais sejam: hortifrutigranjeiro, panificação e açougue.
- Estimular a formação continuada dos jovens para a capacitação técnica no setor que tenha demonstrado maior interesse e afinidade.
- Preparar futuros profissionais Operadores de Supermercados com possibilidade de tornarem-se atrativos em função das competências profissionais que possuam, com vistas a sua efetivação no quadro de funcionários das cooperativas.

3. REQUISITOS DE ACESSO

Constituem requisitos de ingresso de candidatos ao curso Aprendizagem em Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo:

- Estar regularmente matriculado na Educação Básica (Ensino Fundamental ou Ensino Médio) ou em nível Superior, freqüentando, no mínimo, o sexto ano do Ensino Fundamental;
- Ter idade entre 18 e 24 anos no momento da matrícula;
- Obter aprovação, com classificação dentro do limite de vagas, em processo seletivo.

4. PERFIL PROFISSIONAL

4.1 Eixo Tecnológico

- **GESTÃO e NEGÓCIOS**

4.2 Segmento Tecnológico

- **PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

4.3 Qualificação Profissional

- **OPERADOR de SUPERMERCADOS**

4.4 Educação Profissional

- **Formação inicial de trabalhadores**

4.5 Competência Geral¹

Opera em atividades com mercadorias e produtos, auxiliando profissionais técnicos em setores específicos do supermercado (hortifrutigranjeiro, panificação e açougue), promovendo a venda de mercadorias, registrando sua entrada e saída, demonstrando seu funcionamento, oferecendo-as para degustação ou distribuindo amostras das mesmas, informando sobre suas qualidades e vantagens de aquisição, expondo-as e repondo-as, além de prestar serviços aos clientes.

4.6 Relação das Unidades de Competência

Unidade de Competência 1: Operador de Supermercados no Setor Hortifrutigranjeiro

Unidade de Competência 2: Operador de Supermercados no Setor de Panificação

Unidade de Competência 3: Operador de Supermercados no Setor Açougue

Unidade de Competência 4: Operador de Supermercados no Atendimento ao Cliente

¹ Em conformidade com a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 5211-25.

4.7 Relatório Tabela de Atividades

COMPETÊNCIA GERAL	
Elementos de Competência	Padrões de Desempenho
A) REGISTRAR ENTRADA E SAÍDA DE MERCADORIAS	<ul style="list-style-type: none"> a) Examinar a quantidade das mercadorias b) Listar mercadorias para reposição c) Requisitar mercadorias em falta d) Receber mercadorias e) Conferir mercadorias mediante nota fiscal e pedido f) Estocar mercadorias g) Arrumar mercadorias no depósito h) Devolver mercadorias rejeitadas i) Separar mercadorias para balanço j) Preencher relatório de pesquisas de preços k) Preencher relatório de perda de produtos l) Comunicar ao encarregado sobre a necessidade de reposição de mercadorias
B) EXPOR E REPOR MERCADORIAS NOS PONTOS DE VENDA	<ul style="list-style-type: none"> a) Checar lista de alteração de preços b) Checar lista de mercadorias em promoção c) Definir local para expor as mercadorias d) Zelar pela limpeza do ponto de exposição e) Transportar mercadorias f) Examinar as condições do produto na área de vendas

	<p>(validade e estado físico)</p> <p>g) Organizar os produtos conforme leiaute da loja</p> <p>h) Repor mercadorias nos pontos de venda</p> <p>i) Colocar etiquetas nas gôndolas e ou prateleiras</p> <p>j) Recolher mercadorias violadas, fora de lugar ou com validade vencida</p> <p>k) Comunicar ao encarregado do setor sobre mercadorias próximas ao vencimento</p>
C) PROMOVER A VENDA DE PRODUTOS	<p>a) Participar da definição do leiaute dos pontos de venda</p> <p>b) Montar pontos de exposição em lojas e mercados</p> <p>c) Evidenciar as mercadorias em promoção</p> <p>d) Abastecer pontos de venda e gôndolas</p> <p>e) Decorar pontos de venda</p> <p>f) Pesquisar preços do mercado</p> <p>g) Sinalizar mercadorias em promoção</p> <p>h) Fixar material promocional</p> <p>i) Fotografar pontos de venda</p> <p>j) Retirar material promocional</p> <p>k) Preencher relatório de vendas</p>
D) DEMONSTRAR PRODUTOS	<p>a) Conhecer pontos de venda</p> <p>b) Descrever qualidades e vantagens do produto</p> <p>c) Distribuir amostras de produtos</p> <p>d) Preparar produtos para degustação</p> <p>e) Oferecer produtos para degustação</p>

	f) Oferecer brindes
E) PREPARAR MERCADORIAS PARA VENDA	<ul style="list-style-type: none"> a) Abrir embalagens de transporte b) Fracionar mercadorias c) Contar mercadorias d) Pesar mercadorias e) Embalar mercadorias f) Etiquetar mercadorias
F) VENDER PRODUTOS	<ul style="list-style-type: none"> a) Colher informações sobre as características e benefícios do produto b) Identificar as necessidades do cliente c) Apresentar produtos d) Sugerir opções de produtos e) Persuadir o cliente f) Cadastrar clientes
G) PRESTAR SERVIÇOS AOS CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"> a) Abordar e orientar clientes b) Informar preços de produtos para clientes c) Auxiliar os clientes na escolha das mercadorias d) Conduzir clientes até a mercadoria desejada e) Avisar o cliente sobre promoções f) Preencher relatório de abordagens e sugestões de clientes g) Preencher relatório de degustação e de distribuição de brindes h) Distribuir folhetos

<p>H) TRABALHAR COM SEGURANÇA</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Usar equipamentos de proteção individual b) Utilizar materiais descartáveis c) Acondicionar materiais descartáveis d) Alertar clientes sobre riscos e) Manusear objetos cortantes f) Fazer amarração em pilhas de mercadorias g) Higienizar áreas de preparação h) Manter livres os corredores de acesso i) Isolar áreas de empilhamento de mercadorias
<p>I) DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Transmitir confiança b) Trabalhar em equipe c) Demonstrar objetividade d) Comunicar-se e) Lidar com o público f) Utilizar ferramentas manuais, utensílios e equipamentos utilizados nos setores de atuação g) Dar provas de dinamismo h) Efetuar cálculos i) Informar-se sobre as características e origem das mercadorias j) Atualizar-se sobre os produtos e técnicas de produção e fabricação k) Ser cooperativo

4.8 Contexto de trabalho da qualificação profissional

Meios (equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos, materiais e outros)

- Acessórios para cozinha
- Acessórios para embalar produtos alimentícios
- Armários
- Balcões
- Batedeiras
- Cafeteiras
- Carrinhos para Supermercados
- Cestos
- Check-Outs
- Cilindros
- *Cutters*
- Despoldadeiras de Frutas
- Divisoras
- Ensacadeira
- Equipamentos Conjugados
- Estantes
- Esterelizadores
- Expositores
- Extrator de Suco
- Gôndolas
- Liquidificador
- Misturadoras/Masseiras
- Modeladoras de Pães
- Multiprocessador
- Prateleiras
- Prensas
- Raladores
- Refrigeradores
- Utensílios diversos
- Vascas
- Vitrines

4.9 Métodos e técnicas de trabalho

Métodos, processos, técnicas ou procedimentos de trabalho específicos.

- Análises sensoriais
- Análises visuais
- Cálculos matemáticos
- Doutrina e Filosofia de Cooperativismo
- Pesos e medidas
- Produção em escala
- Produção por objetos específicos
- Técnicas de gestão
- Técnicas de manipulação de alimentos
- Técnicas de segurança e qualidade dos alimentos
- Técnicas de segurança no trabalho
- Trabalho orientado por Normas de Segurança
- Trabalho orientado por Normas Técnicas Brasileiras
- Utilização de manuais e catálogos de fabricantes

4.10 Condições de trabalho

Condições ambientais:

Ambientes com ruídos, submetido às variações térmicas e umidade.

Turnos e horários:

Horário de trabalho variado.

Riscos profissionais:

Esforço físico, visual.

Equipamentos de proteção Individual (EPI) recomendados:

Botas, luvas, toucas, máscaras, protetor auricular, avental, uniforme.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Curso: Aprendizagem em Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo

5.2 Objeto: Qualificação de jovens aprendizes para o desempenho de atividades relacionadas a Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo desenvolvendo competências para atuar nos setores Hortifrutigranjeiro, Panificação e Açougue.

5.3 Média: Apropriou/Não Apropriou

5.4 Frequência: Mínimo de 75% de participação nas atividades curriculares

5.5 Carga Horária:

- do Curso

Carga horária total (teoria + prática): 1280² horas

Carga horária TEÓRICA: 400 horas

Carga horária PRÁTICA Profissional Supervisionada: 880 horas

- do Módulo Específico

Carga horária total: 480³ horas

Carga horária TEÓRICA: 150 horas

Carga horária PRÁTICA: 330 horas

5.6 Organização por Blocos Temáticos

Bloco Temático 1 – Iniciação aos Serviços de Aprendizagem = 212 horas

Bloco Temático 2⁴ – Introdução aos Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo = 188 horas

Bloco Temático 3 – Prática Profissional Supervisionada = 880 horas

² Em conformidade com a Portaria n.º 723/2012.

³ O módulo específico para Supermercados corresponde a 37,5% da carga horária total do curso.

⁴ Unidades temáticas para Supermercados = 150h / Unidades temáticas sobre Cooperativismo = 38h

5.7 Matriz Curricular

APRENDIZAGEM EM SERVIÇOS OPERACIONAIS DE SUPERMERCADOS NO COOPERATIVISMO

– 1280 horas

<i>Componente Curricular</i>	<i>Carga Horária (horas)</i>
Ética e Cidadania	20
Português Básico	24
Matemática Básica	24
Informática Básica	48
Técnicas de Comunicação	16
Saúde e Segurança no Trabalho	24
Princípios de Qualidade Aplicados ao trabalho	16
Relações Humanas no Trabalho	20
Empregabilidade e Empreendedorismo	20
Carga horária Bloco Temático 1	212
Cooperativismo	14
Introdução a Supermercados	24
Operações de Supermercados no Setor Hortifrutigranjeiro	50
Operações de Supermercados na Panificação	50
Operações de Supermercados no Açougue	50
Carga horária Bloco Temático 2	188
Carga Horária - Formação Teórica	400

5.8 Ementário

Bloco Temático 1 – Iniciação aos Serviços de Aprendizagem – 212 horas⁵

UNIDADE TEMÁTICA: ÉTICA e CIDADANIA

Carga horária: 20h

Bases tecnológicas:

- O Programa de Aprendizagem: importância e funcionamento
- Legislação aplicada ao Programa de Aprendizagem
- Ética e sociedade
- Cidadania
- Direitos e deveres do cidadão
- Meio ambiente e responsabilidade social

⁵ Segue em conformidade com proposta desenvolvida pelo SESCOOP para a Aprendizagem em Serviços Administrativos no Cooperativismo.

UNIDADE TEMÁTICA: PORTUGUÊS BÁSICO

Carga horária: 24h

Bases tecnológicas:

- Linguagem
- Gêneros textuais
- Produção e compreensão de texto
- Gramática

UNIDADE TEMÁTICA: MATEMÁTICA BÁSICA

Carga horária: 24h

Bases tecnológicas:

- Medidas
- Razões e proporções
- Grandezas proporcionais
- Porcentagem

UNIDADE TEMÁTICA: INFORMÁTICA BÁSICA

Carga horária: 48h

Bases tecnológicas:

- Introdução à Informática: definições e termos; componentes do computador; dispositivos, acessórios e mídias de gravação; sistemas operacionais; vírus/antivírus
- Windows: conceitos iniciais; operações no desktop; seção Meu Computador; seção Explorer e Lixeira; Menu Iniciar; acessórios
- Word: conceitos iniciais; operações básicas; operações em arquivos; configurações e estilização; operações no texto; figuras; tabelas; impressão
- Excel: conceitos iniciais; operações básicas; fórmulas básicas; planilhas; dados; gráficos; funções básicas
- Power Point: conceitos iniciais; slides; apresentação
- Internet: barra de navegação; segurança e privacidade; favoritos; ferramentas; Intranet; Extranet
- Outlook: enviar e receber e-mails; catálogo de endereços; contas de e-mail; pastas; calendário; tarefas; diário; anotações; ações

UNIDADE TEMÁTICA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO

Carga horária: 16h

Bases tecnológicas:

- História da comunicação
- Elementos da comunicação
- Teoria da comunicação
- Comunicação verbal e não verbal
- Noções básicas de oratória

UNIDADE TEMÁTICA: SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Carga horária: 24h

Bases tecnológicas:

- Fundamentos de Segurança no Trabalho
- Etiqueta social e profissional
- Prevenção ao uso de drogas
- Educação sexual
- Higiene no ambiente de trabalho
- Ergonomia
- Medidas de segurança em situações emergenciais

UNIDADE TEMÁTICA: PRINCÍPIOS DE QUALIDADE APLICADOS AO TRABALHO

Carga horária: 16h

Bases tecnológicas:

- O que é qualidade e qual sua importância para a empresa
- Trabalho em equipe como fator de qualidade
- Princípios de qualidade no atendimento
- Sistema de gestão da qualidade
- Formas de reconhecimento da qualidade
- Normas regulamentadoras do processo de qualidade

UNIDADE TEMÁTICA: RELAÇÕES HUMANAS NO TRABALHO

Carga horária: 20h

Bases tecnológicas:

- O Eu e o Outro
- Grupos de Trabalho: características e desenvolvimento
- Fenômenos psicológicos grupais: competição, colaboração, conflito, frustração, poder, liderança, motivação
- Características pessoais que promovem o desenvolvimento grupal

UNIDADE TEMÁTICA: EMPREGABILIDADE E EMPREENDEDORISMO

Carga horária: 20h

Bases tecnológicas:

- O trabalho através da história
- Como praticar a empregabilidade
- Escolha da profissão: interesses pessoais e oportunidades
- Processos de acesso ao trabalho: currículo, entrevistas, dinâmicas de grupo
- Fatores que aumentam a empregabilidade
- Empreendedorismo: conceito, características e aplicabilidade
- Desafios do empreendedor e seu perfil
- Desenvolvimento de ações empreendedoras

Bloco Temático 2 – Introdução aos Serviços Operacionais de Supermercados no Cooperativismo – 188 horas

UNIDADE TEMÁTICA: COOPERATIVISMO

Carga horária: 14h

Bases tecnológicas:

- Histórico do cooperativismo
- Conceito do cooperativismo
- Princípios do cooperativismo
- Cooperativismo no Brasil e no Paraná
- Símbolos do cooperativismo
- Legislação cooperativista
- Estrutura de uma cooperativa
- Diferenças entre cooperativas, associações e sociedades empresárias
- Estatuto e capital social
- Ramo de atividades
- Direitos e deveres dos cooperados
- Aspectos econômicos, políticos e sociais de uma cooperativa
- Processos administrativos em cooperativas

UNIDADE TEMÁTICA: INTRODUÇÃO A OPERAÇÕES EM SUPERMERCADOS

Carga horária: 24h

Objetivo geral: Conhecer o funcionamento do Supermercado, as funções do operador e as principais operações na rotina supermercadista.

Objetivos específicos:

- Desenvolver atividades administrativas e operacionais gerais no supermercado.
- Manusear produtos com segurança.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de produtos.
- Embalar produtos.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- O segmento supermercadista
- Funcionamento de Supermercados
- O operador de Supermercados
- Tipos de operações no Supermercado
- Empacotamento de mercadorias
- Administração de estoque

- Marketing e merchandising
- Logística

Referências: Apostila SESCOOP INTRODUÇÃO A OPERAÇÕES EM SUPERMERCADOS.

UNIDADE TEMÁTICA: OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO SETOR HORTIFRUTIGRANJEIRO

Carga horária: 50h

Objetivo geral: Conhecer o funcionamento do setor hortifrutigranjeiro, bem como seus produtos e processos de manipulação.

Objetivos específicos:

- Desenvolver atividades administrativas e operacionais no setor.
- Manusear produtos hortifrutigranjeiros.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de hortifrutícolas.
- Embalar produtos.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- Tipos de produtos hortifrutigranjeiros
- Manipulação de alimentos hortifrutigranjeiros
- Gestão técnico-operacional em hortifrutigranjeiros
- Produtos especiais
- Layout do setor hortifrutigranjeiro
- Eliminação de desperdício e perdas no setor

- Transporte, recebimento, conferência e armazenagem de produtos hortifrutigranjeiros
- Preparação e embalagem de produtos hortifrutícolas
- Exposição e reposição de mercadorias no setor

Referências: Apostila SESCOOP OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO SETOR HORTIFRUTIGRANJEIRO.

UNIDADE TEMÁTICA: OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NA PANIFICAÇÃO

Carga horária: 50h

Objetivo geral: Conhecer os produtos da padaria e confeitaria e processos de fabricação.

Objetivos específicos:

- Manusear pães e doces com segurança.
- Conhecer procedimentos de fabricação na panificação e confeitaria.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de pães e doces.
- Embalar produtos panificados e confeitos.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- Padaria e Confeitaria
- Noções básicas de panificação e confeitaria
- Nutrição e dietética
- Boas práticas de fabricação
- Gestão operacional na panificação
- Precauções contra incêndios e acidentes de trabalho na panificadora

Referências: Apostila SESCOOP OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NA PANIFICAÇÃO.

UNIDADE TEMÁTICA: **OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO AÇOUGUE**

Carga horária: 50h

Objetivo geral: Conhecer os produtos do açougue, bem como processos de manuseio e embalagem.

Objetivos específicos:

- Manusear carnes com segurança para embalagem e exposição, depois de cortadas por profissional qualificado.
- Conhecer técnicas de recebimento e armazenamento de carnes.
- Embalar carnes.
- Atender ao cliente/consumidor.

Bases tecnológicas:

- Noções básicas de carnes
- Boas práticas na manipulação de carnes
- Recebimento e armazenamento de carnes
- Perigos biológicos, físicos e químicos
- Produtos fragmentados

Referências: Apostila SESCOOP OPERAÇÕES DE SUPERMERCADOS NO AÇOUGUE.

Bloco Temático 3 – Prática Profissional Supervisionada em Supermercados – 880 horas

UNIDADE TEMÁTICA: PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA

EM SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

Carga horária: 550h

Bases tecnológicas:

- Ética e cidadania
- Português básico
- Matemática básica
- Informática básica
- Técnicas de comunicação
- Saúde e segurança no trabalho
- Princípios de qualidade aplicados ao trabalho
- Relações humanas no trabalho
- Empregabilidade e empreendedorismo

UNIDADE TEMÁTICA: PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA

EM SERVIÇOS OPERACIONAIS DE SUPERMERCADOS NO COOPERATIVISMO

Carga horária: 330h

Bases tecnológicas:

- Cooperativismo
- Introdução a operações em Supermercados
- Operações de supermercados no setor hortifrutigranjeiro
- Operações de supermercados na panificação
- Operações de supermercados no açougue
- Atendimento a clientes em setores específicos de supermercados (hortifrutigranjeiro, panificação e açougue)
- Promoção de vendas de mercadorias
- Operações de entrada e saída de mercadorias
- Exposição e reposição de mercadorias

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO⁶

Desenvolvida ao longo de todo o processo (de maneira diagnóstica, formativa e somativa), a avaliação visa constatar a capacidade do aluno em resolver uma situação problemática real, priorizando a mobilização e articulação de recursos.

Seus parâmetros são definidos no perfil profissional, que indica que competências o aluno necessita desenvolver (ou aprimorar) durante o processo formativo. Com base em tais competências, definem-se quais critérios serão considerados na avaliação, levando em conta como os alunos resolvem as diversas situações-problema que lhes são apresentadas durante a oferta formativa.

O estabelecimento da maneira como será realizada e de quando ocorrerá será negociada entre professor e alunos, que devem estar cientes das competências que se esperam deles, de modo que a avaliação seja um instrumento que garanta a aprendizagem dos alunos, um sistema de controle de qualidade, e não mera formalidade do sistema escolar.

O acompanhamento do aluno é realizado em cada atividade desenvolvida e registrado, pelo docente, por meio de conceito. Os conceitos são “A”, “B”, “C” e “D”, conforme tabela abaixo:

⁶ Segue critérios de avaliação utilizados pelo SESCOOP/PR nos demais Programas de Aprendizagem.

Conceito	Descrição
A	O aluno apresentou evidências adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, obtendo os resultados esperados.
B	O aluno apresentou evidências parcialmente adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, sem comprometer os resultados obtidos.
C	O aluno apresentou evidências não adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, comprometendo parcialmente os resultados obtidos.
D	O aluno apresentou evidências não adequadas durante o desenvolvimento do trabalho, comprometendo muito ou totalmente os resultados obtidos.

Os conceitos “C” e “D” se referem às evidências de desempenho que devem ser recuperadas com a realização de atividades de reforço.

Será aprovado o aluno que obtiver desempenho satisfatório, com desempenhos “A” ou “B”.

7. CERTIFICADOS

Os alunos que concluírem as componentes curriculares, de acordo com os critérios de avaliação estabelecidos, receberão Certificação “**Operador de Supermercados**”.