

## **Plano Pedagógico: Capacitação em Segurança no Trabalho com Foco na NR-12, Anexo VII**

### Objetivos Gerais

- Compreender a importância da NR-12, Anexo VII, na segurança de açougues, mercearias, bares e restaurantes.
- Capacitar os participantes para a operação segura de máquinas comuns nesses estabelecimentos.
- Promover a conscientização sobre a importância de EPIs, manutenção preventiva e procedimentos de emergência.

### Público-Alvo

- Funcionários de açougues, mercearias, bares e restaurantes.
- Gerentes e responsáveis pela segurança do trabalho.
- Profissionais da área de alimentos e segurança alimentar.

### Metodologia

- Aulas expositivas com uso de slides e vídeos demonstrativos.
- Discussão em grupo sobre experiências e percepções de risco.
- Atividades práticas de operação segura das máquinas.
- Simulações de situações de emergência e acidentes.

### Cronograma de Aulas

#### **Aula 1: Introdução à NR-12, Anexo VII**

**Duração:** 55 minutos

#### **Conteúdo:**

- Importância da NR-12 e implicações legais.
- Segurança do Trabalho: responsabilidade compartilhada.
- Máquinas em foco: serra de fita, amaciador de bife e moedor de carne.
- Detalhes técnicos da serra de fita: estrutura, funcionamento e manutenção.
- EPIs essenciais: protetor auricular, óculos de proteção, luvas.
- Procedimentos de segurança: inspeção, operação e desligamento.
- Requisitos da NR-12: instalação, operação e manutenção.
- Quiz para testar conhecimentos.
- Demonstração em vídeo.

**Atividade:** Discussão em grupo sobre experiências com acidentes em máquinas.

## **Aula 2: Amaciador de Bife**

**Duração:** 65 minutos

### **Conteúdo:**

- Anatomia do amaciador: partes e dispositivos de segurança.
- Importância da familiarização com o equipamento.
- Higienização e prevenção de contaminação cruzada.
- Variações de tamanhos e modelos de amaciadores.
- Percepção de risco e tipos de acidentes: ato inseguro, condição insegura.
- Procedimentos para operação segura: preparação, posicionamento e ajustes.
- Atenção e foco no ambiente de trabalho.

**Atividade:** Prática de operação segura do amaciador com simulação de situações de risco.

## **Aula 3: Moedores de Carne**

**Duração:** 72 minutos

### **Conteúdo:**

- Requisitos de segurança para moedores de carne segundo a NR-12 Anexo VII.
- Proteções obrigatórias e manutenção preventiva.
- Treinamento adequado para uso seguro.
- Sinalização de segurança e procedimentos em caso de acidentes.

**Atividade:** Estudo de caso sobre acidentes e como poderiam ter sido evitados.

## **Aula 4: Arranjo Físico e Segurança Elétrica**

**Duração:** 67 minutos

### **Conteúdo:**

- Organização do espaço de trabalho: áreas específicas e sinalização.
- Normas de segurança elétrica: NBR 5410 e NBR 5419.
- Dispositivos de partida e parada: requisitos da NR-12.
- Sistemas de segurança: identificando zonas de risco.
- Ergonomia: adaptação do trabalho ao trabalhador.

- Casos reais de acidentes de trabalho.

**Atividade:** Workshop sobre como aplicar as normas de segurança no ambiente de trabalho.

#### Avaliação

- Avaliação contínua durante as aulas, com perguntas e discussões.
- Quiz ao final de cada aula para verificar a compreensão dos conteúdos.
- Avaliação prática no final do curso, onde os participantes demonstram a operação segura das máquinas.

#### Recursos Necessários

- Projetor e tela para apresentação de slides e vídeos.
- Equipamentos de proteção individual (EPIs) para demonstrações.
- Máquinas (serra de fita, amaciador de bife, moedor de carne) para prática.
- Materiais didáticos (apostilas, quizzes).

#### Conclusão

Ao final do curso, os participantes estarão aptos a operar as máquinas com segurança, compreendendo a importância da NR-12, Anexo VII, e adotando práticas seguras no ambiente de trabalho, contribuindo para a prevenção de acidentes e melhoria das condições de trabalho em estabelecimentos alimentícios.

Carga horária 04 horas