

REFERENCIAIS NORMATIVOS E SISTEMAS INTEGRADOS

Código: 93067 Ano curricular: 1º Semestre: 2º Obrigatória Créditos: 3 ECTS

Docentes: António S. Barreto (CCP), Maria João Fraqueza (R)

1. Horas de contacto:

Teóricas – 20 h Práticas - 10 h OT- 15 h Total - 72 horas

Objectivos: Pretende-se contribuir para uma sólida formação de profissionais que irão participar em sistemas de gestão de qualidade e de segurança dos alimentos, assim como terão um papel importante na gestão ambiental e na dos recursos humanos inerentes aos operadores produtores de alimentos.

2. Programa:

Teórico - Referenciais Normativos. Origem, evolução e estrutura dos referenciais normativos. Gestão da Qualidade: referenciais da família ISO9000. Gestão Ambiental: referenciais da família ISO14000. Gestão da Segurança Alimentar: ISO22000:2005 e outros referenciais (IFS Food 5, BRC Food 5, ERS 3002). Gestão de Segurança e Higiene no Trabalho: referenciais: OSHAS 18000. Compatibilidades da OSHAS 18001:2007 com as ISO 9001:2008 e ISO14001:2004. Requisitos comuns das ISOs 9001:2008, 22000:2005, 14001:2004 e OSHAS 18001. Requisitos de Responsabilidade da Gestão. Requisitos do Sistema de Gestão da Qualidade. Requisitos de Gestão de Recursos. Requisitos do Processo de Realização. Requisitos de Medição, Análise e Melhoria.

Prático – Estrutura da ISO 9001:2008; identificação das cláusulas relacionadas com os processos. Exercício. Identificação de processos de gestão; interações entre processos, requisitos normativos que se relacionam com os diferentes processos. Programa de pré-requisitos: conceito de PPRs operacionais na ISO22000:2005. Aspectos comportamentais da conduta de um auditor. Reuniões de auditoria. Seminários de apresentação de Sistemas de gestão de qualidade ou de segurança aplicados à indústria dos alimentos (exemplos).

Bibliografia recomendada:

BRC, 2008. Global Standard for food safety. North American version. British retail Consortium. London:TSO. www.brcbookshop.com

C. Rodrigues, J. F. Guedes, 2003. LINHAS DE ORIENTAÇÃO PARA A INTERPRETAÇÃO DA NORMA. APCER - Associação Portuguesa de Certificação.

Codex Alimentarius, 1997. BASIC TEXTS ON FOOD HYGIENE. <http://www.haccphelp.com/Documents/Codex.pdf>

ERS 3002/2: 2008. Especificação de requisitos de serviço. Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração. APCER - Associação Portuguesa de Certificação.

N. Croft. 2010. Guia Interpretativo da NP ISO9001:2008. Coordenador da Ed. José Leitão. APCER - Associação Portuguesa de Certificação.

NP EN ISO 9000:2005. Sistemas de gestão da Qualidade. *Fundamentos e vocabulário* Instituto Português da Qualidade. Lisboa.

NP EN ISO 9001:2008. Sistemas de gestão da Qualidade. *Requisitos*. Instituto Português da Qualidade. Lisboa.

NP ISO 14001:2004. Sistemas de gestão Ambiental. *Requisitos*. Instituto Português da Qualidade. Lisboa.

NP ISO 22000:2005. Sistemas de gestão da segurança alimentar. Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar (Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain). Instituto Português da Qualidade. Lisboa.

OHSAS 18001:2007. Sistemas de gestão da segurança e saúde no trabalho. Especificações. Instituto Português da Qualidade. Lisboa.

Avaliação: A avaliação do programa teórico e prático é realizada em teste final escrito composto por dois tipos de questões escolha de afirmações verdadeiras e questões de resposta rápida. A proporção das questões será de 40% para as de ordem prática e 60% para as teóricas.

O Regente

O Coordenador Científico e Pedagógico

Data 20/7/2012