

EDITAL

Microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS

1ª Edição

Nos termos do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março e sucessivas alterações, e demais legislação aplicável, e no cumprimento do Regulamento de Cursos não Conferentes de Grau do Instituto Politécnico de Coimbra - Despacho n.º 5051/2017 de 26 de abril de 2017, publicado no Diário da República, 2ª Série, n.º 109, de 06 de junho de 2017, faz-se saber que está aberto concurso de acesso à microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS, o qual se rege pelas seguintes disposições:

1. A microcredenciação tem como principal objetivo capacitar profissionais para implementar, auditar e manter sistemas de gestão da segurança alimentar conformes com a ISO 22000:2018 e o referencial IFS Food v8. A formação articula rigor técnico-científico com aplicação prática, integrando análise de casos reais, simulação de auditorias e elaboração de documentação de sistema.

Deste modo, esta formação permitirá compreender a estrutura, requisitos e âmbito de aplicação da ISO 22000:2018 e do IFS Food v8, dominar a metodologia de análise de perigos e pontos críticos de controlo (APPCC/HACCP) integrada em SGSA e desenvolver competências para a implementação e manutenção de um SGSA em conformidade com os referenciais. De igual modo, a microcredenciação também permitirá preparar e conduzir auditorias internas de segunda parte conforme ISO 19011, elaborar documentação técnica: manual de SGSA, procedimentos, instruções de trabalho e registos e interpretar e responder a não conformidades e relatórios de auditoria externa.

O curso de microcredenciação será constituído por três unidades curriculares com 36 horas de ensino, correspondente a 6 ECTS.

Área científica: Ciências da Nutrição (CN), com a classificação das áreas de educação e formação (CNAEF) 541 – Indústria Alimentares, de acordo com a Portaria n.º 256/2005 de 16 de março.

O curso encontra-se estruturado em unidades curriculares e assenta numa metodologia de ensino de natureza teórico-prática.

2. A estrutura curricular, o plano de estudos e a unidade curricular, ECTS, são as constantes do Anexo I do presente Edital.
3. Podem candidatar-se à presente microcredenciação os candidatos que preencham pelo menos uma das seguintes condições:
 - Licenciados ou mestres nas áreas de Ciências e Tecnologia Alimentar, Nutrição, Engenharia Alimentar, Ciências Agrárias, Medicina Veterinária, Farmácia, Saúde Ambiental, Biotecnologia, Química, Microbiologia ou áreas afins;
 - Profissionais com experiência documentada (mínimo 2 anos) em setores agroalimentares, qualidade alimentar ou áreas relacionadas, detentores de habilitação académica de nível 6 ou superior do QNQ;
 - Estudantes inscritos no último ano de licenciatura ou mestrado nas áreas referidas.
4. Os candidatos que reúnam as condições previstas no número anterior são admitidos e a seriados tendo em atenção os seguintes critérios:

- 10 vagas para candidatos titulares de licenciatura ou mestrado nas áreas previstas:

Os candidatos são admitidos a concurso e seriados em função da classificação atribuída no âmbito da formação superior numa escala de 0 a 20 valores, com a seguinte parametrização:

- I. Mestrados – 20 valores;
- II. Licenciatura – 15 valores.

Quando duas candidaturas obtenham a mesma classificação, o critério de desempate a aplicar será o seguinte:

1. Classificação final da habilitação académica.

- 10 vagas para candidatos titulares de experiência profissional:

Os candidatos são admitidos a concurso e seriados em função da classificação atribuída no âmbito da experiência profissional numa escala de 0 a 20 valores, com a seguinte escala de pontuação progressiva:

- I. De 2 a 4 anos – 4 valores
- II. De 5 a 8 anos – 8 valores
- III. De 9 a 13 anos – 12 valores
- IV. De 14 a 19 anos – 16 valores
- V. Mais de 20 anos - 20 valores

Quando duas candidaturas obtenham a mesma classificação, os critérios de desempate, aplicados sucessivamente, serão os seguintes:

- 1. Grau académico;
- 2. Classificação final mais alta obtida no grau académico apresentado.

- 10 vagas para candidatos titulares de estudantes inscritos no último ano de licenciatura ou mestrado:

Os candidatos são admitidos a concurso e seriados tendo em consideração a:

- I. Classificação média aritmética do curso à data da candidatura.

Quando duas candidaturas obtenham a mesma classificação, o critério de desempate a aplicar será o seguinte:

- 1. Número de ECTS concluídos por ciclo de estudo.

As reclamações relativas aos processos da seleção, classificação e seriação dos candidatos são apreciadas e decididas pelo Júri de seleção e seriação.

- 5. As candidaturas decorrem exclusivamente on-line, através da submissão na plataforma <https://inforestudante.ipc.pt/>, devendo ser acompanhadas da digitalização, em formato pdf, dos seguintes documentos:

- a) Cartão de Cidadão ou Bilhete de Identidade e Número de Identificação Fiscal ou Passaporte (O candidato deverá escrever no documento que a sua entrega se destina exclusivamente à confirmação de informação na ESTeSC. Caso não pretenda anexar essa informação deverá entrar em contacto com os serviços académicos da ESTeSC);
- b) Mediante a condição do candidato, terá de entregar um dos seguintes comprovativos:
- Certificado de habilitações académicas - para candidatos licenciados ou mestres;
 - Comprovativo de experiência profissional - para candidatos que concorram ao abrigo da experiência profissional;
 - Comprovativo de inscrição - para estudantes inscritos no último ano de licenciatura ou de mestrado;
- c) Outros documentos relevantes para o processo de candidatura.

No final do processo de candidatura, o candidato deverá imprimir ou guardar o comprovativo do pagamento dos emolumentos devidos, bem como o comprovativo da submissão da candidatura. A candidatura apenas será considerada válida após o pagamento da respetiva taxa de candidatura até ao último dia do período de candidaturas.

6. Os prazos são os seguintes:

- Candidatura: até 21 de setembro de 2026;
- Afixação da lista de admissão e provisória seriada de colocação: 23 de setembro de 2026;
- Reclamações: até 24 de setembro de 2026;
- Decisão sobre reclamações/lista final seriada de colocação: 25 de setembro de 2026;
- Matrícula e inscrição (exclusivamente on-line): 30 de setembro de 2026.

7. Os candidatos colocados devem proceder à matrícula e inscrição (exclusivamente online) em <https://infoforestudante.ipc.pt/>, no prazo estabelecido no presente Edital.

Em caso de desistência expressa da matrícula e inscrição, ou de não comparência para realização da mesma, a ESTeSC convoca, no prazo de 5 dias após o termo do período de matrícula e inscrição, os candidatos constantes da lista seriada, pela ordem aí

indicada. Estes têm prazo improrrogável de 3 dias, após a receção da notificação, para procederem à matrícula e inscrição.

A anulação da matrícula/inscrição implica o pagamento da propina na íntegra.

8. Fixa-se em 30 o número de vagas colocadas a concurso:

- 10 vagas para candidatos titulares de licenciatura ou mestrado nas áreas previstas;
- 10 vagas para candidatos titulares de experiência profissional;
- 10 vagas para candidatos titulares de estudantes inscritos no último ano de licenciatura ou mestrado.

Caso não sejam preenchidas as vagas fixadas para cada um dos contingentes, as mesmas podem ser transferidas para outro contingente onde o número de candidatos seja superior ao das vagas fixadas.

9. A microcredenciação funcionará com um número mínimo de 15 estudantes. Em caso de não existir um número de estudantes para a abertura da microcredenciação são devolvidos os emolumentos a todos os estudantes que efetivarem a sua matrícula/inscrição.

10. O curso de microcredenciação ocorrerá de 19 de outubro de 2026 a 30 de novembro de 2026, em regime e-learning e em horário pós-laboral, de acordo com o Cronograma Escolar proposto pelo Coordenador de Curso, a aprovar pelo Presidente da ESTeSC, que será divulgado, antes do início das aulas.

11. São devidos os seguintes emolumentos e propinas:

Taxa de candidatura: 25€

Taxa de matrícula/inscrição: 25€

Propina: 270€ (Pagamento em três prestações mensais, a primeira no valor 90€ será paga no ato da matrícula, as restantes duas prestações no valor de 90€ vencem ao dia 8 de cada mês, com início no mês de outubro).

12. A frequência das unidades curriculares é obrigatória, estando sujeita a um limite de faltas que não pode exceder 10% das horas definidas para cada uma das unidades

curriculares. O estudante que ultrapasse o limite de faltas não poderá ser sujeito à avaliação da unidade curricular.

A avaliação de conhecimentos nas unidades curriculares do curso de microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS tem carácter individual e será efetuada de acordo com as regras comunicadas ao estudante, pelos docentes, no início da unidade curricular.

Considera-se aprovado numa unidade curricular o estudante que, tendo sido admitido a avaliação, tenha obtido nota final igual ou superior a dez valores.

13. A classificação final do curso de microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS corresponderá à média aritmética ponderada, calculada até às centésimas e arredondada às unidades (considerando-se como unidade a fração não inferior a 50 centésimas) das classificações obtidas nas UC que integram o respetivo plano de estudos.
14. A atribuição de um Certificado de Conclusão da microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS será concretizada pela Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra, mediante a aprovação a todas as unidades curriculares do curso.
15. A não conclusão de unidade(s) curricular(es) confere um Certificado Curricular, discriminado, com a aprovação da(s) unidade(s) curricular(es) que o estudante frequentou e concluiu com sucesso.
16. Júri:
Presidente: Ana Lúcia Baltazar dos Santos (Coordenador de Curso)
Vogal: Cristina Sofia dos Reis Santos
Vogal: Joana Isabel Rodrigues Soares
17. As dúvidas de interpretação e os casos omissos serão decididos pelo Presidente da ESTeSC, ouvida a Coordenação do Curso.

O Presidente da Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

Anexo I

Plano de estudos e conteúdos programáticos, com indicação da duração do curso, horas totais e horas de contacto, respetivos créditos ECTS e Áreas Científicas

Áreas Científicas: Ciências da Nutrição (CN)

Tabela 1 – Plano de estudos da microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS

Unidades Curriculares	Horas Contacto	Horas trabalho totais	ECTS	Área Científica
Fundamentos da Segurança Alimentar e Referenciais Normativos <i>Foundations of Food Safety and Regulatory Frameworks</i>	12 TP	53	2	CN
ISO 22000:2018 – Implementação e Gestão de SGSA <i>ISO 22000:2018 — Implementation and Management of FSMS</i>	12 TP	53	2	CN
IFS Food v8 e Auditoria de Sistemas de Segurança Alimentar <i>IFS Food v8 Safety Systems Auditing</i>	12 TP	53	2	CN
TOTAL	36	159	6	

Conteúdos programáticos

Unidade curricular (PT e EN)	Conteúdos programáticos (PT e EN)
Fundamentos da Segurança Alimentar e Referenciais Normativos <i>Foundations of Food Safety and Regulatory Frameworks</i>	Módulo I — Panorama da Segurança Alimentar Global Conceito de segurança alimentar e soberania alimentar global; Evolução do quadro regulatório: do Codex Alimentarius ao Regulamento (CE) n.º 178/2002; Principais referenciais normativos internacionais: ISO 22000, IFS, BRC/BRCGS, FSSC 22000, SQF; Requisitos legais aplicáveis ao setor agroalimentar na UE e em Portugal; A cadeia de fornecimento alimentar e os seus riscos sistémicos. Módulo II — Perigos Alimentares e Análise de Risco Classificação de perigos: biológicos, químicos, físicos e alergénicos; Metodologia HACCP: os 7 princípios e as 12 etapas da sua aplicação;

	Pré-requisitos operacionais (PRO/SSOP): higienização, controlo de pragas, manutenção, rastreabilidade; Análise de risco aplicada: identificação e avaliação de perigos em contexto real; Comunicação de riscos ao longo da cadeia alimentar. Módulo III — Rastreabilidade, Rotulagem e Alergénios Sistema de rastreabilidade: one step back / one step forward; Regulamento (UE) n.º 1169/2011: rotulagem e declaração nutricional; Gestão de alergénios: identificação, prevenção de contaminação cruzada e comunicação; Gestão de retiradas e recolhas de produtos do mercado; Exercício prático: elaboração de um plano de rastreabilidade para um produto alimentar. Avaliação Teste escrito individual de avaliação de conhecimentos.
ISO 22000:2018 — Implementação e Gestão de SGSA <i>ISO 22000:2018 — Implementation and Management of FSMS</i>	Módulo I — Estrutura e Requisitos da ISO 22000:2018 Estrutura de Alto Nível (HLS/Annex SL): contexto, liderança, planeamento, suporte, operação, avaliação e melhoria; Campo de aplicação e âmbito do SGSA; Análise do contexto organizacional e partes interessadas (cláusula 4); Liderança, política de segurança alimentar e responsabilidades (cláusula 5); Gestão do risco organizacional vs. análise de perigos operacional; Planeamento e controlo operacional: PPR operacionais (PPRo) e PCCs. Módulo II — Implementação Prática do SGSA Definição do âmbito e diagrama de fluxo do processo produtivo; Análise de perigos: metodologia de caracterização e avaliação; Determinação de PPRo e PCCs: critérios e limites críticos; Plano de monitorização, ações corretivas e verificação; Gestão documental: estrutura hierárquica, controlo de documentos e registos; Estudo de caso: implementação simulada em empresa do setor de laticínios (análise em grupo).

	Módulo III — Avaliação e Melhoria Contínua Monitorização, medição, análise e avaliação do SGSA; Auditoria interna segundo ISO 19011: planeamento e condução; Não conformidades, ações corretivas e revisão pela gestão; Indicadores de desempenho do SGSA e melhoria contínua; Trabalho de aplicação: elaboração de plano de implementação ISO 22000 para empresa atribuída (entregável escrito). Avaliação Apresentação e defesa do trabalho de aplicação prática (simulação de reunião de revisão pela gestão).
IFS Food v8 e Auditoria de Sistemas de Segurança Alimentar <i>IFS Food v8 and Food Safety Systems Auditing</i>	Módulo I — O Referencial IFS Food v8 Origem, âmbito e estrutura do IFS Food v8; Comparação IFS Food vs. ISO 22000 vs. BRCGS: convergências e especificidades; Capítulos do IFS Food v8: gestão da qualidade e segurança alimentar, responsabilidade da gestão, gestão de recursos, processo produtivo, medições, análises e melhoras; Sistema de pontuação IFS: classificações, KOs (Knock Outs) e majorações; Requisitos de alergénios, rastreabilidade e defesa alimentar (Food Defense) no IFS v8; Exercício: análise de relatório de auditoria IFS real (caso prático em grupo). Módulo II — Técnicas e Condução de Auditoria de Segunda Parte ISO 19011:2018 — Diretrizes para auditorias de sistemas de gestão; Tipologia de auditorias: primeira, segunda e terceira parte; Planeamento de auditoria: programa, plano, lista de verificação e critérios; Técnicas de auditoria: entrevista, observação direta, análise documental e verificação de registos; Abertura e encerramento de auditoria: condução das reuniões; Classificação e registo de não conformidades e oportunidades de melhoria; Redação do relatório de auditoria;

	Simulação completa de auditoria interna: os formandos auditam um cenário de empresa alimentar. Módulo III — Integração, Tendências e Avaliação Final Integração de múltiplos referenciais: sistemas de gestão integrados (SGI); Tendências emergentes: Food Fraud, Food Defense, digitalização e rastreabilidade blockchain; Preparação para processo de certificação: escolha de organismo, pré-auditoria e follow-up; Avaliação final Relatório de auditoria elaborado individualmente a partir do caso prático da simulação.
--	--