



**Escola Superior
de Tecnologia
da Saúde**

Politécnico de Coimbra

**REGULAMENTO ACADÉMICO DA
MICROCREDENCIAÇÃO
EM
SEGURANÇA ALIMENTAR GLOBAL:
CERTIFICAÇÃO ISO 22000 E IFS
DA ESTeSC**

**CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS**

Artigo 1.º

Enquadramento jurídico

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, 2.ª Série, n.º 109, de 06 de junho de 2017, é criado o curso de microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

O presente Regulamento aplica-se à microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS, ministrada na Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra (ESTeSC-IPC).

Artigo 3.º

Justificação

A microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS 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.

CAPÍTULO II
ESTRUTURA E ACESSO

Artigo 4.º

Estrutura do curso

- 1 - O curso de microcredenciação contempla 6 ECTS e uma duração de 36 horas.
- 2 - 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.
- 3 - O curso está organizado em unidades curriculares (UC), assente num modelo de formação com uma vertente prática baseada na evidência e outra científica.

Artigo 5.º

Organização e estrutura curricular

A estrutura curricular, plano de estudos e créditos ECTS da microcredenciação são as constantes do Anexo I ao presente regulamento e que dele faz parte integrante.

Artigo 6.º

Acesso ao ciclo de estudos

Podem candidatar-se à matrícula e inscrição no curso de 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.

Artigo 7.º

Creditação

Os procedimentos de creditação de competências enquadram-se no sistema europeu de acumulação e transferência de créditos e estabelecem-se nos termos da legislação e regulamentos em vigor, nomeadamente do Regulamento de Creditação do IPC.

Artigo 8.º

Limitações quantitativas

- 1 - O número de vagas, definição de contingentes e os prazos de candidatura para a matrícula e inscrição serão afixados anualmente pelo Presidente da ESTeSC-IPC, e divulgados em Edital.
- 2 - A microcredenciação só entrará em funcionamento com um número mínimo de 15 participantes.
- 3 - O curso de microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS funciona em regime *e-learning* e em horário pós-laboral.

Artigo 9.º

Calendário académico

O cronograma será aprovado anualmente pelo Presidente da ESTeSC-IPC, sob proposta da Coordenação da microcredenciação.

CAPÍTULO III

SELEÇÃO E SERIAÇÃO

Artigo 10.º

Apresentação de candidaturas

As candidaturas são efetuadas conforme fixado em Edital.

Artigo 11.º

Seleção, classificação e seriação dos candidatos

- 1 - O Júri de seleção e seriação é nomeado pelo Conselho Técnico-Científico da ESTeSC-IPC.
- 2 - Compete ao Júri de seleção e seriação proceder à seleção, classificação e seriação de acordo com o ponto seguinte.
- 3 - Os candidatos que reúnam as condições do artigo 6.º 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.

4 - 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.

5 - 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.

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

CAPÍTULO IV MATRÍCULA E INSCRIÇÃO

Artigo 12.º

Matrículas e inscrições

- 1** - Os candidatos colocados devem proceder à matrícula e inscrição nos Serviços Académicos da ESTeSC-IPC, no prazo e condições fixados no Edital.
- 2** - Em caso de desistência expressa da matrícula e inscrição, ou de não comparência para realização da mesma, a ESTeSC-IPC convoca, no prazo de 5 dias úteis após o termo do período de matrícula e inscrição, os candidatos constantes da lista seriada, pela ordem aí indicada.
- 3** - Os candidatos a que se refere o número anterior têm um prazo improrrogável de 3 dias úteis, após a receção da notificação, para procederem à matrícula e inscrição.
- 4** - A decisão de admissão apenas produz efeito para o ano letivo a que se refere o início do curso.

Artigo 13.º

Taxas de candidatura, de matrícula e de inscrição

- 1** - Pela inscrição no curso são devidas:
 - a)** Uma taxa de candidatura;
 - b)** Uma taxa de matrícula;
 - c)** Propinas.
- 2** - O estudante pode desistir do curso em que se inscreveu em qualquer momento desde que a desistência seja feita em formulário próprio, enviado ao Presidente da ESTeSC-IPC.
- 3** - A desistência de estudos não desobriga o estudante do pagamento das prestações devidas a título de propina e de emolumentos, dos quais se constitui devedor no ato de inscrição.

CAPÍTULO V
GESTÃO DO CICLO DE ESTUDOS

Artigo 14.º
Coordenador do Curso

1 - A coordenação do curso será assegurada por um coordenador do curso, nomeado pelo Presidente da ESTeSC-IPC, sob parecer do Conselho Técnico-Científico.

Artigo 15.º
Competências da Coordenação do Curso

Compete à coordenação do curso, sem prejuízo do n.º 2 do artigo 18.º deste regulamento:

- a) Despachar os assuntos correntes;
- b) Assegurar a gestão corrente do curso;
- c) Promover a coordenação entre unidades curriculares e outras atividades do curso;
- d) Acompanhar o desenvolvimento do curso e propor eventuais correções.

Artigo 16.º
Certificado de Conclusão

1 - Aos estudantes que completem com sucesso todas as unidades curriculares constantes do plano curricular, será atribuído um Certificado de Conclusão da Microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS com menção da classificação final obtida.

2 - A não conclusão de UC confere o direito a um Certificado Curricular, discriminado, com a identificação da(s) UC que o estudante frequentou e concluiu com sucesso.

CAPÍTULO VI
NORMAS REGULAMENTARES

Artigo 17.º
Regimes de funcionamento e avaliação

- 1** - O regime de funcionamento da/o microcredenciação ocorre em horário pós-laboral.
- 2** - As aulas da microcredenciação decorrerão em regime *e-learning*.
- 3** - A frequência das unidades curriculares é obrigatória, estando sujeita a um limite de faltas que não pode exceder os 10% das horas definidas para cada uma das unidades curriculares.
- 4** - O estudante que ultrapasse o limite de faltas não poderá ser sujeito a avaliação da unidade curricular.
- 5** - A avaliação de conhecimentos nas unidades curriculares tem carácter individual e será efetuada de

acordo com as regras comunicadas ao estudante, pelos docentes, na primeira aula da unidade curricular.

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

7 - A classificação final do curso de microcredenciação em Segurança Alimentar Global: Certificação ISO 22000 e IFS é a 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.

Artigo 18.º

Acompanhamento pelos órgãos científico e pedagógico

1 - A direção, a coordenação e a avaliação da microcredenciação são acompanhadas pelo Conselho Técnico-Científico e pelo Conselho Pedagógico da ESTeSC-IPC.

2 - Ao Conselho Técnico-Científico e ao Conselho Pedagógico da ESTeSC-IPC compete estabelecer as atribuições e competências do coordenador do curso.

CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 19.º

Casos omissos

Os casos omissos no presente regulamento serão decididos pelo Presidente da ESTeSC-IPC, considerando a legislação aplicável e ouvida a Coordenação do Curso e outros órgãos competentes da ESTeSC-IPC, sempre que aplicável.

Artigo 20.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor na data de homologação pelo Presidente da ESTeSC-IPC.

Anexo I

(a que se refere o artigo 5.º deste regulamento)

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.

Ficha Técnica

Título

REG4_02.131 – REGULAMENTO DA MICROCREDENCIAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR GLOBAL: CERTIFICAÇÃO ISO 22000 E IFS DA ESTeSC-IPC

Emissor

Unidade de Formação Avançada (UFA)

Versão 00

Aprovado por

Conselho Técnico-Científico

Data de Aprovação

22.julho.2026

Homologado por

Presidente da ESTeSC-IPC

Data da Homologação

agosto de 2026

©2020, POLITÉCNICO DE COIMBRA



www.ipc.pt

www.estesc.ipc.pt

<https://sigq.ipc.pt>

qualidade@ipc.pt