

Engenharia Alimentar

Regulamento dos Atos	EEPA	N1	N2	Sénior	Conselheiro	Especialista
1. PROJETO, PROCESSO E PRODUTO*						
1.1. Conceção, planeamento, execução e fiscalização de projetos de processos industriais para produção de géneros alimentícios e de alimentos para animais e otimização de projetos existentes, bem como desenvolvimento de produtos alimentares						
1.1.1. Conceção				●	●	●
1.1.2. Planeamento			●	●	●	●
1.1.3. Execução		●	●	●	●	●
1.1.4. Fiscalização			●	●	●	●
1.2. Participação no licenciamento de unidades industriais de géneros alimentícios e de alimentos para animais						
1.2.1. Licenciamento			●	●	●	●
1.3. Gestão operacional do processo produtivo, do aprovisionamento (matérias primas, matérias subsidiárias, aditivos e materiais de embalagem e acondicionamento) à distribuição, incluindo esta última						
1.3.1. Pequena empresa		●	●	●	●	●
1.3.2. Média empresa			●	●	●	●
1.3.3. Grande empresa				●	●	●
1.4. Desenvolvimento de produtos, elaboração de fichas técnicas de especificação de matérias-primas, de matérias subsidiárias, de aditivos, materiais de sistemas de embalagem e de acondicionamento de géneros alimentícios e de alimentos para animais e de produto acabado						
1.4.1. Pequena empresa		●	●	●	●	●
1.4.2. Média empresa			●	●	●	●
1.4.3. Grande empresa				●	●	●
1.5. Elaboração da informação de rotulagem e outras informações ao consumidor						
1.5.1. Pequena empresa		●	●	●	●	●
1.5.2. Média empresa		●	●	●	●	●
1.5.3. Grande empresa		●	●	●	●	●
2. GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**						
2.1. Conceção, planeamento, gestão e validação de sistemas de qualidade e de segurança dos géneros alimentícios e alimentos para animais (incluindo food defense e food fraude)						
2.1.1. Conceção				●	●	●
2.1.2. Planeamento			●	●	●	●
2.1.3. Gestão		●	●	●	●	●
2.1.4. Validação			●	●	●	●
2.2. Validação da conformidade de matérias-primas, matérias subsidiárias, aditivos e materiais de embalagem e acondicionamento, géneros alimentícios e alimentos para animais						
2.2.1. Validação		●	●	●	●	●
2.3. Definição do período de vida útil de géneros alimentícios e de alimentos para animais.						
2.3.1. Definição		●	●	●	●	●
2.4. Elaboração e gestão de planos de gestão da qualidade, de higiene e segurança dos alimentos em todas as atividades com eles relacionadas						
2.4.1. Elaboração		●	●	●	●	●
2.4.2. Gestão			●	●	●	●
2.5. Avaliação e implementação de certificações no âmbito da sustentabilidade, com impactos no desenvolvimento e na produção de produtos alimentares			●	●	●	●
3. AUDITORIA NA ÁREA ALIMENTAR (PROJETO, PROCESSO E PRODUTO)						
3.1. Auditorias da qualidade, de segurança alimentar, de boas práticas de fabrico, de avaliação do estado de implementação de requisitos de normas internacionais de qualidade e de segurança alimentar						
3.1.1. Auditorias			●	●	●	●
3.2. Realização de peritagens e pareceres periciais						
3.2.1. Peritagens e pareceres				●	●	●
4. REGULAMENTAÇÃO E NORMALIZAÇÃO E INSPEÇÃO						
4.1. Atividades de aplicação de regulamentos e/ou normas que exijam a intervenção de técnicos com formação na área da Engenharia Alimentar						
4.1.1. Desenvolvimento de atividades de aplicação			●	●	●	●
4.2. Atividades de inspeção, fiscalização, peritagem e auditoria relativas à avaliação do cumprimento de regulamentação, que exijam a intervenção de técnicos com formação específica na área da Engenharia Alimentar		●	●	●	●	●
4.3. Atividades de administração pública em áreas da Engenharia Alimentar		●	●	●	●	●

* Ato próprio a regular pelo Colégio de Engenharia Alimentar

** Ato próprio a regular pela Especialização em Qualidade e Segurança dos Alimentos