



### Higiene Alimentar

Segurança Alimentar, HACCP Auto Controlo, Planos de Formação

[Anúncios Goooooogle](#)

### Manual HST

Saber o que fazer, quando e como fazer sobre a Higiene e Segurança.

[Anuncie neste site](#)

Faça download do software de fotografia do [Google](#)

[ [Página inicial](#) ] [ [Nível superior](#) ] [ [AgroNotícias](#) ] [ [Pesquisar](#) ] [ [Dossiers](#) ] [ [Info](#) ] [ [Adicionar URL](#) ] [ [Novidades](#) ] [ [Mapa](#) ] [ [Contacte-nos](#) ]

## OPINIÃO

# A Gestão de Projectos na implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar



Pedro Miguel Santos

Um projecto, conceptualmente, pressupõe uma mudança ao nível estrutural, organizacional ou de cultura de uma empresa, baseada num determinado âmbito que visa incrementar a produtividade, baixar os custos e satisfazer os clientes. O que fazemos é apoiar o cumprimento destes objectivos, partindo do princípio que os métodos de gestão deverão ser claros e simples.

Em termos teóricos, o conceito de gestão de projectos está estruturado em três níveis diferentes: integração, estratégico e tático.

Na integração, situamos as premissas em que deverá assentar a gestão do projecto, o que corresponde a questionar o porquê da realização do mesmo. Neste ponto deverá definir-se a finalidade do projecto e analisar-se se este se enquadra na estratégia da organização.

O nível estratégico representa as acções a preconizar para que o projecto atinja a finalidade previamente definida. Neste nível definimos qual o âmbito do projecto, i.e., o conjunto de trabalhos a realizar para que a finalidade seja atingida. Geralmente a realização dos projectos ocorre em cinco fases: arranque, planeamento, execução, controlo, e encerramento.

Ao nível tático são definidas as técnicas e ferramentas usadas no projecto.

Naturalmente, o planeamento dos projectos tem que ter em conta a realidade das empresas, e deverão ser tidas em conta as pessoas que vão constituir a equipa de projecto, atribuindo responsabilidades em conformidade com as características técnicas e humanas de cada um.

A implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar nos sectores agro-alimentar e agrícola reveste-se, de facto, de alguma sensibilidade, pois são projectos de particular importância estratégica, cujo sucesso depende, em grande medida, da capacidade de alterar "mentalidades" ao longo de toda a estrutura orgânica da empresa.

Para além disso, acresce o facto da abordagem inicial destes Sistemas ser geralmente efectuada com enormes reservas. Há uma tendência intrínseca para sobervalorizar os receios associados ao aumento da documentação a processar, às dificuldades que irão surgir na reformulação de procedimentos, ao crescimento dos encargos com recursos humanos ou com consultores e à morosidade do processo.

Enquanto consultores, procuramos transmitir a cada cliente, e em cada projecto, uma visão externa e independente que seja capaz de motivar equipas, transportando experiência e objectividade nos trabalhos desenvolvidos. Nesse sentido, somos "obrigados" a ter ao nosso dispor um conjunto de ferramentas e de processos que são postos ao serviço dos projectos de modo a atingir os objectivos propostos no início dos mesmos.

A nossa experiência de aplicação de Gestão de Projectos na Implementação de Sistemas HACCP, BRC, IFS ou da Norma ISO 22000 em adegas, lagares, queijarias, salsicharias, centrais horto-frutícolas e na restauração demonstrou claros benefícios na eficácia e mesmo na qualidade dos projectos, traduzindo-se num desempenho superior ao nível económico e comercial das empresas.

*Pedro Miguel Santos*

Director-Geral da [CONSULAI](#)

Publicado em 22/05/2006