



TÉCNICO EM
COOPERATIVISMO



EDUCAÇÃO
Secretaria de Estado
da Educação / SEDUC



Gestão de Qualidade

PROFESSOR: APOENA AMORIM

CONTEÚDO: REVISÃO -

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

DATA: 22.11.2018

ISO 9001 - Qualidade

ISO 14001 - Gestão Ambiental

Atividade complementar

ISO 22000 - Qualidade e
Segurança Alimentar

1. Quais são as subdivisões do processo? *Macro, Sub, Atividade e Tarefas*
2. Qual a diferença entre atividade crítica e atividade não crítica?
3. Qual o principal objetivo do gerenciamento de processos?
4. Qual a diferença entre clientes internos e externos?
- 5 – Em que consiste a APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)?
- 6 – Em que consiste a ISO 14000?
- 7 - O que é e qual é o papel do Codex Alimentarius?
- 8 - Qual a importância dos programas de qualidade para a indústria alimentícia?

9 - Qual a importância dos programas de qualidade para a indústria alimentícia?

10 – De que são compostas as Boas Práticas de Fabricação - BPF e qual o principal objetivo desse programa?

11 – Quais são os 6 (seis) elementos das Boas Práticas de Fabricação – BPF?

12 - Quais as maiores diferenças entre os sistemas taylorista-fordista, toyotista e volvista?

13 - Por que foi criada a norma ISO 22000?

14 - Quais as vantagens que a norma ISO 22000 oferece?