

# NORMA PORTUGUESA NP 4457:2007

Gestão da investigação, desenvolvimento e inovação  
no sector agro-alimentar



Ricardo Lopes Ferro

A norma NP 4457:2007 foi desenvolvida a partir de uma matriz inspirada no Manual de Oslo, 2.ª edição, que estava estritamente orientado para a inovação de base científica e de origem tecnológica, ou seja, para a inovação de produto e de processo. Contudo, a 3.ª edição deste manual (2005) passou a considerar também a inovação organizacional e de marketing, o que levou a equipa responsável pelo modelo conceptual da norma portuguesa a incluir estas duas novas vertentes no modelo.

O modelo de interacções em cadeia, promovido por esta norma, teve um excelente acolhimento aquém e além fronteiras. O modelo propõe três interfaces que proporcionam interacções entre o conhecimento científico e tecnológico, o conhecimento sobre a organização e o seu funcionamento e o mercado ou a sociedade em geral, proporcionando “um mecanismo gerador de riqueza, cujo impacte e utilidade resultam em benefícios para a organização e para a sociedade.”

A estrutura da norma NP 4457 segue uma abordagem PDCA (Planear-Executar-Verificar-Actuar), orientando-se para a melhoria contínua. É intencionalmente semelhante à estrutura das outras normas de sistemas de gestão, tais como a NP EN ISO 9001:2000 e a NP EN ISO 22000:2005, tendo em comum os tópicos seguintes, nela orientados para a investigação, desenvolvimento e inovação (IDI):

- Responsabilidade da gestão
- Representante da gestão
- Revisão pela gestão
- Planeamento
- Implementação e operação
- Competências, formação e sensibilização
- Comunicação
- Controlo de documentos e registos
- Avaliação de resultados
- Auditorias internas
- Melhoria

Complementarmente, a norma ISO 22000 define os requisitos para a implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar numa organização (operador). Engloba os requisitos do sistema de gestão, os requisitos de Boas Práticas de Fabrico (programa de pré-requisitos) e os requisitos relacionados com a implementação de sistemas de HACCP de acordo com o *Codex Alimentarius*. Permite a uma organização:

- Planear, implementar, operar, manter, verificar e actualizar um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar destinado a fornecer produtos seguros;
- Demonstrar a conformidade com os requisitos estatutários e regulamentares;
- Avaliar e apreciar os requisitos do cliente;
- Comunicar questões sobre segurança alimentar aos fornecedores, clientes e partes interessadas na cadeia alimentar;
- Assegurar que actua em conformidade com a política da segurança alimentar;
- Certificar o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar e demonstrar assim a conformidade com a norma junto das partes interessadas mais relevantes.

## Normas aplicáveis à gestão da IDI

**NP 4456:2007** – Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação: Terminologia e definições das actividades de IDI;

**NP 4457:2007** – Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação: Requisitos do sistema de gestão de IDI;

**NP 4458:2007** – Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação: Requisitos de um projecto de IDI;

**NP 4461:2007** – Gestão da Investigação, Desenvolvimento e Inovação: Competência e avaliação dos auditores de sistemas de gestão de IDI e dos auditores de projectos de IDI.



## REQUISITOS DA NORMA

A NP 4457 define os requisitos de um sistema eficaz de gestão da IDI, estimulando e orientando as empresas nacionais no desenvolvimento da inovação de um modo planeado, sistemático, sustentado, com efeitos avaliáveis, com um propósito de reforçar as suas vantagens competitivas. Assim sendo, esta norma, aplicada à indústria agro-alimentar, permite a sistematização e consolidação de:

- Investigação baseada na envolvente à organização e multi-direccional;
- Gestão do conhecimento disponível e adquirido;
- Gestão das interações com a envolvente;
- Eixos de investigação baseados em: mercado, conhecimento científico e tecnológico e métodos organizacionais;
- Processos estruturados de inovação que permitem a transformação de conhecimento em aplicações úteis nos mercados e valorizadas nas sociedades;
- Inovação constitui, também ela, um produto da organização e dirige-se às vertentes de produto, processos e marketing e organizacionais.

Pela análise destes pontos, os requisitos estabelecidos pela NP 4457 permitem-nos não só definir o modelo de gestão da IDI, mas também promover uma gestão por objectivos focalizados na IDI, incentivando também a avaliação dos resultados (económicos ou não), a análise dos dados e a melhoria contínua dos mesmos, reforçando a necessidade de planear, o que reduz o imprevisto e os custos associados.

Entendendo o conhecimento como a base da geração de riqueza nas sociedades avançadas e a investigação e o desenvolvimento como um dos pilares da criação desse conhecimento, a NP 4457, aliada à ISO 22000 no caso do sector agro-industrial, estabelece que a inovação é o meio de transformar esse conhecimento em desenvolvimento económico, assegurando todos os requisitos do mercado.

Estão criados os alicerces para o sector agro-alimentar adoptar com determinação estes referenciais, pois o sector já demonstrou que tem organizações com uma cultura e práticas fortemente inovadoras, traduzidas no reconhecimento pelos mercados nacional e internacional e na atitude dos seus colaboradores, que evidencia não só inovações de produto como também de processos, organização e marketing.

O país e o sector carecem de uma revitalização profunda, que passará necessariamente pela inovação, mas que não só é demorada, como requer o entendimento da maioria dos empresários portugueses. Cabe àqueles que já a entenderam serem os dinamizadores dessa mudança.

**Ricardo Lopes Ferro**, director de *Business Development* do grupo Bureau Veritas Portugal



## SEGURANÇA ALIMENTAR

**PÓS-GRADUAÇÃO**  
Gestão da Qualidade e da  
Segurança Alimentar (8ª Edição)  
Quinzenalmente aos Sábados

**MESTRADO**  
Segurança Alimentar e  
Saúde Pública (5ª Edição)

## ÚLTIMAS INSCRIÇÕES

**Coordenação:** Prof.ª Doutora Laurentina Pedroso  
**Informações:** Núcleo de Investigação e Formação em  
Segurança e Qualidade Alimentar  
Cooperativa de Ensino Egas Moniz  
Campus Universitário - Quinta da Granja  
2829-511 Monte da Caparica

Tel. : 96 895 09 08

Fax: 21 294 68 52

E-mail: [nisqa.issem@gmail.com](mailto:nisqa.issem@gmail.com)

[www.egasmoniz.edu.pt/nisqa](http://www.egasmoniz.edu.pt/nisqa)

[www.infoqualidade.net](http://www.infoqualidade.net)

Visite e aceda às edições PDF da Revista  
SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR



Inscreva-se para recepção gratuita