

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
CURSO TESP VITICULTURA E ENOLOGIA
Qualidade e Segurança Alimentar
EXAME ÉPOCA NORMAL

Data: 21 junho de 2019

Duração: 1:45h



1. O Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, impõe condições gerais de higiene à Produção Primária. Enumere 5 condições.
2. A receção de matérias primas é uma etapa muito importante no processo de um género alimentício. Refira 5 aspetos importantes a ter em consideração nesta etapa para garantir a qualidade e segurança alimentar de alimentos.
3. A temperatura é um dos fatores mais importantes para a conservação dos alimentos. Indique as temperaturas consideradas como zona de confiança e quais os cuidados a ter no armazenamento de produtos congelados.
4. O que é uma doença alimentar? Refira 4 medidas relacionadas com as boas práticas de higiene de equipamentos e instalações.
5. Quais são os índices de qualidade microbiológica existentes? Explique um à sua escolha.
6. A reciclagem é um aspeto a ter em conta numa unidade de transformação de alimentos. O que é reciclar? Quais as suas vantagens (5)?
7. Refira 3 critérios para seleção de um agente de limpeza e desinfeção. Quais são as propriedades desejáveis de um detergente ideal (5)?
8. Diga 5 elementos relacionados com a segurança alimentar. Quais são os pré-requisitos a ter em consideração aquando da implementação do sistema HACCP (5)?
9. No que consiste o sistema HACCP? Refira e explique os princípios 2.
10. Defina rastreabilidade. Quais as etapas de implementação de um sistema de rastreabilidade?

BOA SORTE!