

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

Data: 08 julho de 2019

Duração: 1:45h



1. O que levou a que existisse uma preocupação crescente em termos de qualidade e segurança alimentar?
2. Os registos são importantes na produção primária. Diga 2 tipos de registos para a produção de origem animal e dois para a produção de origem vegetal.
3. Quais os procedimentos mais adequados na receção de uma matéria-prima numa empresa de transformação e processamento (5)? Indique as temperaturas consideradas como zona de confiança sob o ponto de vista da segurança alimentar.
4. O que é uma toxinfecção alimentar? Refira algumas medidas preventivas para o controlo de pragas.
5. Descreva como procedia para realizar uma boa limpeza e desinfeção de um equipamento de frio. Qual a frequência da atividade de limpeza e desinfeção?
6. Sendo o responsável pelo plano HACCP, que conselhos daria aos manipuladores dos alimentos em termos de higienização pessoal (5), de utensílios (2) e instalações (3).
7. Existem 3 tipos de perigos na indústria de alimentos. Quais são? Dê 2 exemplos para cada um deles.
8. Enumere os princípios do Sistema HACCP. Quais são as vantagens da implementação deste sistema no setor alimentar (5)?
9. A formação da equipa HACCP é uma etapa importante para a implementação do sistema. Quais as preocupações que se devem ter para se formar uma boa equipa?
10. Defina rastreabilidade e auditoria. Diga 2 vantagens para cada uma destas atividades.

BOA SORTE!