

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

Data: 5 junho de 2019

Duração: 1h45min



1. Refira os 4 passos para garantir a 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. No armazenamento por frio devem-se respeitar as medidas preventivas para evitar que as temperaturas das câmaras tenham valores superiores aos desejáveis. Refira 3 medidas que se devem aplicar.
4. Segundo o Decreto-Lei n.º 560/ 1999, o que significa “rotulagem”? Quais as informações que deve conter um rótulo (4)?
5. O que é uma infeção e uma intoxicação alimentar? Refira 5 medidas relacionadas com as boas práticas de higiene do pessoal.
6. Refira algumas medidas e procedimentos que se devem ter em consideração aquando da recolha e depósito de resíduos numa unidade de transformação de alimentos (5).
7. O que são e para que servem os detergentes e os desinfetantes? Descreva o método padrão de lavagem.
8. O que é um pré-requisito do Sistema HACCP? Refira 4 pré-requisitos necessários para a implementação deste Sistema.
9. Defina HACCP, refira e explique os princípios 3.
10. Defina auditoria. Quais as etapas de uma auditoria?

BOA SORTE!