

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

Data: 29 junho de 2020

Duração: 1h45min



1. Como é que a segurança alimentar se encontra relacionada com a qualidade e vice-versa?
2. Responda de um modo sucinto às seguintes questões:
  - a. Quais são os factores que condicionam o desenvolvimento de microrganismos? (5).
  - b. Qual é o principal objetivo da higiene dos alimentos?
  - c. Quais são as duas grandes vantagens do frio industrial considerando a segurança alimentar?
  - d. O que é uma infeção alimentar?
3. Quais os procedimentos mais adequados na receção de uma matéria-prima numa empresa de transformação e processamento (5)?
4. Segundo o Decreto-Lei n.º 560/ 1999, o que significa “rotulagem”? Quais as informações que deve conter um rótulo? (5)
5. 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).
6. Descreva o método padrão de lavagem mais adequado para uma bancada de trabalho. Como se classificam as sujidades quanto à forma como elas aderem à superfície a limpar?
7. Defina HACCP. Explique um dos princípios à sua escolha.
8. A equipa HACCP é um grupo de pessoas responsáveis pelo desenvolvimento de planos HACCP. Qual a sua constituição? Explique.
9. Defina rastreabilidade? Quais são os seus objetivos?
10. O que é uma auditoria? Quais são as várias etapas da sua realização?

**BOA SORTE!**