

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

Data: 22 julho de 2020

Duração: 1h45min



1. Defina Qualidade.
2. Responda de um modo sucinto às seguintes questões:
 - a. Quais são os fatores favoráveis à origem de doenças de causa alimentar?
 - 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 intoxicação alimentar?
3. Refira algumas medidas preventivas para o controlo de pragas.
4. Quais são os passos principais para a elaboração de um manual de higienização?
5. O que entende por higienização, limpeza e desinfeção?
6. Que tipos de perigos estão inerentes ao sistema HACCP? Dê um exemplo para cada um deles explicando as principais fontes de contaminação nos alimentos.
7. Quais são os objetivos do sistema HACCP? Defina Ponto Crítico de Controlo, dando um exemplo.
8. Refira como é que os princípios de HACCP se relacionam com as etapas propostas pelo *Codex Alimentarius* indicando as vantagens e inconvenientes do Sistema.
9. Defina rastreabilidade. Quais são os objetivos da rastreabilidade?
10. Indique quais são as várias fases de uma auditoria, explicando uma delas.

BOA SORTE!