



Cofinanciado por:



Época Especial de Exames de Recuperação – Ensino Profissional

Disciplina: Higiene, Gestão e Controlo Alimentar / **Módulo:** Sistema HACCP (UFCD 3297)

Duração da Prova: 90 minutos

Julho 2024

Tipo de Prova: Escrita

| CONTEÚDOS | OBJETIVOS/COMPETÊNCIAS | ESTRUTURA DA PROVA | COTAÇÕES | CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO |
|--|---|--|-------------|--|
| - Enquadramento legal - Princípios, conceitos e terminologia própria do Sistema HACCP - Regulamentação em vigor - Aplicação do Sistema HACCP - Etapas e procedimentos dos vários processos | - Conhecer o que é o Sistema HACCP e o seu significado | Questões de execução teórica - resposta fundamentada | 7,3 valores | Todas as questões são de resposta obrigatória e a pontuação atribuída corresponde aos conteúdos programáticos expressos. |
| | - Identificar as características próprias do sistema HACCP | Escolha múltipla | 2,4 valores | |
| | - As vantagens da implementação do sistema para as empresas/estabelecimentos | Verdadeiro ou Falso | 3,3 valores | |
| | - Saber os vários pré-requisitos e que é obrigatório respeitar em cada um deles | Legenda | 7 valores | |
| | - Reconhecer exemplos dos perigos físicos, químicos e biológicos | | | |
| | - Diferenciar as medidas preventivas das medidas corretivas | | | |

- Material necessário: apenas pode usar na prova, como material de escrita, caneta ou esferográfica de tinta azul ou preta.
- Nota: Não é permitido o uso de lápis, de «esferográfica-lápis», nem de corretor.