

## Questões:

- 1) Quais as condições para que ocorra doença por via da acção de agentes biológicos?
- 2) Qual a diferença entre intoxicação e infecção alimentar?
- 3) Quais os microrganismos mais frequentemente considerados causadores de doença?
- 4) Os microrganismos têm uma forma de crescimento característica. Quais as fases que o caracterizam? Descreva sucintamente cada uma delas.
- 5) Quais os factores que condicionam o crescimento microbiano nos alimentos?
- 6) Na restauração, quais os factores de risco mais frequentes que possibilitam a multiplicação microbiana, e que contribuem para a origem de doenças provocadas por alimentos?
- 7) O que entende por dose infectante?
- 8) Quais os factores que considera mais importantes na caracterização das doenças causadas por microrganismos em alimentos.
- 9) Quais os sintomas que estão geralmente associados às principais doenças causadas por bactérias patogénicas em alimentos?
- 10) Enumere os vírus que mais frequentemente contaminam o Homem.

## Questões:

1) A selecção do método mais adequado para a conservação de alimentos, depende de factores ambientais e de factores intrínsecos ao próprio alimento.

Indique dois exemplos de cada um desses factores.

2) Em função das suas características, os alimentos podem ser classificados em três grupos, de acordo com a sua resistência aos processos de alteração, principalmente os de origem microbiana.

a) Indique quais são esses três grupos de alimentos.

b) Diga qual o método de conservação mais adequado para cada um dos grupos de alimentos indicados na alínea anterior.

3) Caracterize resumidamente alimentos não perecíveis, indicando três exemplos destes alimentos.

4) A conservação de alimentos a baixas temperaturas é um processo largamente utilizado ao nível da restauração. Explique a que se deve a eficácia deste processo.

5) Na conservação a baixas temperaturas, quer seja refrigeração quer seja congelação, existe um conjunto comum de regras gerais que devem ser cumpridas. Indique quatro dessas regras.

6) Aquando da instalação das câmaras frigoríficas e/ou de conservação de congelados nas instalações, a sua localização deve ser definida tendo em conta alguns factores, indique quatro desses factores.

7) Indique porque motivo não devem ser armazenados alimentos quentes nas câmaras de congelação.

8) Explique porque razão, deve ser evitada, a ocorrência de flutuações de temperatura nas câmaras de conservação de congelados.

9) Para se assegurar uma adequada conservação de alimentos à temperatura ambiente (10 a 21 °C) deve ser observado um conjunto de regras específicas. Indique cinco dessas regras.

10) Entre as tendências observadas nos estabelecimentos de restauração destaca-se o uso crescente do embalamento em vácuo. Indique dois dos principais usos do embalamento em vácuo no sector da restauração.

## Questões:

- 1) O Sistema HACCP deve ser entendido como um a ferramenta de gestão de segurança alimentar à disposição das empresas, possuindo um conjunto de benefícios associados. Enumere alguns desses benefícios.
- 2) Quais são os princípios fundamentais da implementação prática de um sistema HACCP?
- 3) Descreva de forma sequencial os 12 passos da metodologia HACCP, e identifique os princípios do HACCP associados.
- 4) Defina o conceito de Severidade.
- 5) Na análise de perigos pode-se estabelecer uma classificação de perigos por níveis. Dê um exemplo.
- 6) Defina o conceito de Probabilidade.
- 7) Em que consiste a "Árvore de Decisão" e quando deve ser utilizada?
- 8) O que entende por monitorização?
- 9) Quais as indicações que devem constar num plano HACCP?
- 10) O que entende por Acção Correctiva no âmbito de um Sistema HACCP?
- 11) Em que situações considera ser relevante proceder a uma actividade de verificação?
- 12) O sistema HACCP é um sistema documentado. Enumere os documentos e registos a considerar num sistema HACCP.

## Questões:

- 1) Faça a distinção entre legislação horizontal e legislação sectorial?
- 2) Indique qual o documento legal (legislação nacional) e suas alterações, que estabelece as normas gerais de higiene a que devem estar sujeitos os géneros alimentícios, e as modalidades de verificação do cumprimento dessas normas.
- 3) Diga a que fases do processo de fabrico, de géneros alimentícios, é aplicável o regulamento da higiene dos géneros alimentícios, nos documentos legais.
- 4) Defina qual o âmbito do Decreto-Lei nº 425/99.
- 5) Segundo o Decreto-Lei nº 425/99, diga quais as regras para a armazenagem de substâncias perigosas.
- 6) Indique quais os princípios (cinco) a ter em conta, na aplicação de um sistema de autocontrolo.
- 7) No Decreto-Lei nº 425/99, constam os princípios gerais de higiene dos géneros alimentícios (Anexo – Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios), os quais correspondem aos pré-requisitos fundamentais à implementação de um Sistema HACCP.  
Indique quais são esses pré-requisitos de segurança alimentar.
- 8) O novo regulamento nº 852/2004, que estabelece as regras gerais de higiene dos géneros alimentícios, aplicável a partir de 1 de Janeiro de 2006, trás alterações significativas à legislação já existente. Indique duas dessas alterações.
- 9) O licenciamento ou autorização de operações urbanísticas, para estabelecimentos de restauração, carece da existência de 3 pareceres favoráveis de entidades distintas. Diga quais são essas entidades.
- 10) Indique dois sectores com influência na restauração, para os quais, considere importante o cumprimento da sua legislação específica?

## Questões:

- 1) Quais os principais tipos de pragas que conhece?
- 2) Quais os locais que normalmente reúnem condições para o alojamento das pragas?
- 3) Que tipo de medidas podem ser contempladas no controlo de pragas? Quais os objectivos dessas medidas?
- 4) Indique algumas vias por onde as pragas podem entrar nas instalações.
- 5) Quais os dois tipos de medidas preventivas que conhece?
- 6) Enumere algumas das medidas preventivas a implementar para evitar a infestação por pragas nas instalações.
- 7) Quais os aspectos a ter em consideração aquando da implementação de medidas correctivas?
- 8) Todas as áreas devem ser regularmente examinadas para verificar a existência de sinais que evidenciem uma infestação. De que forma, e em que áreas, é que estas actividades de verificação devem ser realizadas?
- 9) Normalmente as empresas têm implementado um plano de controlo de pragas com o objectivo de combater imediatamente qualquer praga. De que forma é que este combate pode ser efectuado?
- 10) Quais os principais produtos normalmente utilizados no controlo químico de pragas?
- 11) Os estabelecimentos de restauração devem ser capazes de demonstrar que possuem um plano de controlo de pragas e que este se encontra devidamente monitorizado. Quais os aspectos que é necessário ter em conta, pelas unidades de restauração, mesmo quando sub-contratam o controlo de pragas.

## Questões:

1) Enumere alguns aspectos que considera serem relevantes aquando da projecção das instalações de Estabelecimentos de Restauração (Princípios de desenho higiénico de instalações).

2) A área de trabalho deve ser a adequada ao volume de trabalho, variando em função de outros factores. Quais?

3) Cite algumas características dos materiais de interiores que considere serem importantes, para assegurar a segurança e salubridade dos alimentos, de forma a facilitar a manipulação dos alimentos e também a assegurar uma correcta higienização e limpeza das instalações.

4) Complete a seguinte frase:

Todos os ângulos e cantos nas paredes e as junções entre as paredes e o chão e tecto deverão ser convenientemente \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_ para facilitar a limpeza. Junções com um raio de curvatura de \_\_\_\_\_ mm são consideradas satisfatórias na generalidade das situações.

5) Assinale com um X a opção correcta.

Os peitoris ou rebordos internos das janelas deverão ser o mais pequenos possíveis, para facilitar as operações de limpeza.

Verdadeiro

Falso

6) Complete a seguinte frase:

A altura dos tectos pode variar consoante o tipo de operações, devendo ser o suficiente para permitir adequadas condições de trabalho e permitir a instalação dos equipamentos. No mínimo, é desejável que as instalações tenham um pé direito de pelo menos \_\_\_\_\_ m.

7) Enumere algumas propriedades dos pavimentos que considere relevantes aquando da escolha dos materiais a utilizar na sua construção.

8) Complete a seguinte frase:

Deverão existir \_\_\_\_\_, ou outros sistemas de \_\_\_\_\_ de líquidos no chão, a intervalos suficientemente próximos, de modo a assegurar uma adequada drenagem dos pavimentos.

9) Quais as principais vantagens dos pavimentos cerâmicos (e.g., tijoleira, ladrilhos)? E qual a principal desvantagem?

10) Uma boa iluminação é fundamental para garantir boas condições de trabalho e para se garantir uma boa higiene do local. Como caracteriza uma boa iluminação?

11) Complete a seguinte frase:

As lâmpadas deverão possuir \_\_\_\_\_ para evitar a projecção de materiais em caso de explosão ou quebra.

12) No caso de não existir rede pública de água, existe mais alguma forma de os Estabelecimentos de Restauração fazerem a captação de água de acordo com a legislação em vigor? Em caso afirmativo, explique como e diga quais os requisitos que devem ser considerados.

13) Quais os aspectos mais importantes a considerar relativamente aos lavatórios das zonas de laboração?

14) Indique alguns requisitos a que devem obedecer as instalações sanitárias destinadas aos utentes.

15) Indique alguns requisitos a que devem obedecer as instalações sanitárias destinadas ao pessoal.

16) Enumere alguns aspectos que devem ser contemplados na planificação do design de uma cozinha.

17) Quais as zonas que podem, normalmente, ser diferenciadas no desenho das cozinhas?

18) Qual a legislação em vigor que aprova o regime jurídico da instalação e do funcionamento dos Estabelecimentos de Restauração?

19) De acordo com a legislação em vigor, quais as etapas que considera fundamentais num processo de licenciamento de Estabelecimentos de Restauração?

