

Ano letivo 2019/2020 – Informação-Prova de equivalência à frequência

DISCIPLINA:	<i>Higiene e Segurança Alimentar</i>
CURSO:	<i>Científico-tecnológico de educação social</i>
CÓDIGO DA PROVA:	199
ANO DE ESCOLARIDADE:	12.º ano
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:	Despacho normativo n.º 1/2015, de 6 de janeiro; Portaria n.º 241/2017, de 31 de julho. Despacho normativo n.º 3-A/2020, de 6 de março de 2020; Decreto-Lei n.º 54/2018, de 6 de julho, com as alterações; Lei n.º 116/2019, de 13 de setembro; Declaração de Retificação n.º 47/2019, de 3 de outubro; Decreto-Lei n.º 55/2018, de 6 de julho.

OBJETO DE AVALIAÇÃO	OBJETIVOS	COTAÇÃO
Segurança alimentar e sua importância	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer o conceito de segurança alimentar; - Compreender os motivos e preocupações relacionados com a segurança alimentar; - Conhecer a responsabilidade do setor alimentar relativamente à segurança alimentar; - Conhecer o enquadramento legal da segurança alimentar: Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro e Decreto-Lei n.º 113/2006. 	30 pontos
Perigos Alimentares	<ul style="list-style-type: none"> - Compreender o conceito de perigo; - Conhecer os diferentes tipos de perigos biológicos: bactérias, vírus, fungos e protozoários; - Identificar o que são perigos químicos; - Conhecer os diferentes tipos de perigos químicos: aditivos alimentares, pesticidas químicos, medicamentos veterinários, metais pesados, toxinas naturais, alérgenos, químicos criados pelo processo de confeção e químicos introduzidos nos alimentos; - Conhecer as implicações dos perigos químicos para o ser humano; - Conhecer os diferentes tipos de perigos físicos; - Compreender as diferentes origens dos perigos físicos; 	50 pontos

Implementação de um sistema de segurança alimentar	<ul style="list-style-type: none"> - Compreender o papel e os cuidados a ter um manipulador de alimentos; - Conhecer as consequências para a segurança alimentar de uma higiene pessoal inadequada; - Conhecer as boas práticas de higiene pessoal: corporal, fardamento e roupa pessoal e comportamento; - Compreender todo o processo de higiene das mãos; - Conhecer a definição de pragas; - Conhecer as pragas mais comuns na indústria alimentar; - Compreender as consequências da existência de pragas; - Conhecer os diferentes métodos de controlo de pragas; - Conhecer as diferentes medidas preventivas para o controlo de pragas: centradas em barreiras físicas e condições ambientais. 	50 pontos
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> - Compreender o significado da sigla HACCP; - Explicar a origem do HACCP; - Compreender o enquadramento legal do HACCP; - Compreender a necessidade de existir o HACCP; - Conhecer as vantagens do HACCP; - Conhecer os pré requisitos estruturais do HACCP; - Explicar em que se baseia o sistema do HACCP; - Explicar os sete princípios do HACCP: 1 - análise de perigos e medidas preventivas, 2- identificação dos pontos críticos de controlo (PCC's), 3 - estabelecimento dos limites críticos de controlo para cada PCC, 4- estabelecimento do sistema de monitorização para cada PCC, 5 - estabelecimento de ações corretivas, 6- estabelecimento de procedimentos de verificação e 7- documentação e registo; - Conhecer como é feito um plano de HACCP: ficha de caracterização do produto, processo produtivo-fluxograma, mapa de identificação de perigos e determinação de pontos críticos de controlo e plano HACCP específico; - Conhecer o conceito de <i>Codex Alimentarius</i>; - Conhecer os objetivos fundamentais do <i>Codex Alimentarius</i>; - Conhecer a constituição do <i>Codex Alimentarius</i>; - Compreender os diferentes processos de elaboração de normas: normal e acelerado; - Conhecer a análise, gestão e comunicação de riscos no <i>Codex Alimentarius</i>; 	60 pontos
Gestão da qualidade	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer o objetivo principal da norma ISO 22000:2005; 	10

alimentar	- Compreender os princípios chave da norma ISO 22000:2005.	pontos
TOTAL		200 pontos

MATERIAL A UTILIZAR

- Esferográfica / caneta (tinta azul ou preta).
- Não é permitido o uso de lápis nem de corretor.
- Será obrigatória a utilização da folha de prova distribuída para o efeito.

ESTRUTURA E COTAÇÃO DA PROVA

- *Todos os itens são de resposta obrigatória.*
- *As questões serão do tipo: resposta curta, correspondência, escolha múltipla, ordenação, verdadeira/falso, interpretação de dados fornecidos em gráficos, figuras, diagramas, tabelas e textos, resolução de problemas e aplicação de conhecimentos a novas situações.*

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Todas as respostas deverão ser perfeitamente legíveis e estar corretamente identificadas. Caso contrário, será atribuída a cotação de zero pontos à(s) resposta(s) em causa.
- As cotações serão apenas atribuídas às questões respondidas na folha de teste.
- Se o aluno responder ao mesmo item mais do que uma vez, deve eliminar, clara e inequivocamente, a(s) resposta(s) que considerar incorreta(s). No caso de tal não acontecer, é cotada a resposta que surge em primeiro lugar.
- Nos itens de **escolha múltipla**, é atribuída a cotação total à resposta correta, sendo as respostas incorretas cotadas com zero pontos.
- Nas questões de **escolha múltipla** o aluno deve selecionar a(s) resposta(s) correta(s) entre as alternativas apresentadas indicando explicitamente a(s) sua(s) escolha(s) na folha de resposta.
- Nas questões de **escolha múltipla** serão anuladas as respostas em que seja assinalada mais do que uma opção, quando só uma for solicitada.
- Nos itens de **verdadeiro/falso**, de **associação** e de **correspondência**, a classificação a atribuir tem em conta o nível de desempenho revelado na resposta.
- Nas questões de **correspondências**, apenas serão cotadas aquelas em que seja atribuído um só número, letra ou termo, quando tal for solicitado.
- Nos itens de **verdadeiro/ falso**, serão anuladas as respostas que indiquem todas as opções como verdadeiras ou falsas e serão cotadas com zero as respostas incorretas.
- Nos itens de **ordenamento**, só é atribuída cotação se a sequência estiver integralmente correta.

- Nos itens **fechados de resposta curta**, caso a resposta contenha elementos que excedam o solicitado, só são considerados para efeito da classificação os elementos que satisfaçam o que é pedido, segundo a ordem pela qual são apresentados na resposta. Porém, se os elementos referidos revelarem uma contradição entre si, a cotação a atribuir é zero pontos.
- Nas respostas que impliquem a transcrição de afirmações para a folha de teste o aluno pode transcrever a letra/ número correspondente à afirmação considerada.
- Nas questões relativas a justificações de questões anteriores só serão consideradas se as mesmas se encontrarem corretas.
- Nas respostas onde sejam utilizados números e/ou letras só serão cotadas quando corretamente escritas e não rasuradas.
- Nos itens de **resposta aberta**, os critérios de classificação serão organizados por níveis de desempenho. O enquadramento das respostas num determinado nível de desempenho contemplará aspetos relativos aos conteúdos, à organização lógico-temática e à utilização de terminologia científica, de acordo com a tabela I.

Tabela I - Organização lógico-temática e utilização de terminologia científica

Nível 3	Redação coerente no plano lógico-temático (encadeamento lógico do discurso, de acordo com o solicitado no item). Utilização de terminologia científica adequada e correta.
Nível 2	Redação coerente no plano lógico-temático (encadeamento lógico do discurso, de acordo com o solicitado no item). Utilização, ocasional, de terminologia científica não adequada e/ou com incorreções.
Nível 1	Redação com falhas no plano lógico-temático, mesmo que com correta utilização de terminologia científica.

- Nos itens de **resposta aberta com cotação igual ou superior a 15 pontos, para além das competências específicas**, serão avaliadas competências de comunicação escrita em língua portuguesa. A valorização a atribuir neste domínio faz-se de acordo com níveis de desempenho, a que correspondem os seguintes descritores:

Valorização das competências de comunicação escrita em língua portuguesa

Nível 3	Composição bem estruturada, sem erros de sintaxe, de pontuação e/ou de ortografia ou com erros esporádicos cuja gravidade não implique perda de inteligibilidade e/ou de coerência e de rigor de sentido.
Nível 2	Composição razoavelmente estruturada, com alguns erros de sintaxe, de pontuação e/ou de ortografia, cuja gravidade não implique a perda de inteligibilidade e/ou de sentido.
Nível 1	Composição sem estruturação aparente, com a presença de erros graves de sintaxe, de pontuação e/ou de ortografia, com perda frequente de inteligibilidade e/ou de sentido.

- A um desempenho de Nível 3 corresponde uma pontuação de cerca de 10% da cotação total atribuída ao item. A uma composição que se enquadre no perfil descrito para o Nível 1 não é atribuída qualquer valorização no domínio da comunicação escrita em língua portuguesa, sendo apenas classificado o desempenho inerente às competências específicas.

DURAÇÃO da prova: 90 minutos