

Licenciatura em Engenharia Alimentar
Introdução à Segurança Alimentar/Módulo I – 14 de março de 2013

Nome: _____ Nº _____

1. Explique brevemente o conceito da Casa da Segurança Alimentar

2. Indique três exemplos de perigos biológicos, químicos e físicos

Biológicos	Físicos	Químicos

3. Indique três exemplos de fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento bacteriano

Fatores intrínsecos	Fatores extrínsecos

4. Indique 3 princípios a que deve obedecer o Desenho Higiénico de instalações Agroalimentares

5. Indique 3 princípios a que devem obedecer o Equipamento utilizado na Indústria Alimentar

Nome: _____ Nº _____

6. Explique o que entende por Limpeza e por desinfeção

7. Em que consiste um Plano de Limpeza e Desinfeção?

8. O Regulamento 852/2004 regulamenta a qualidade nutricional dos alimentos.
Comente.

9. O que entende por rastreabilidade (traceabilidade)?

10. De que trata o Regulamento 853/2004?
