



Secretaria Regional da Educação e Cultura  
Direção Regional da Educação  
Escola Básica e Secundária da Povoação



## PROFIJ Nível II – Empregado de Restaurante e Bar

2018/2019

### Informação Prova Especial de Avaliação

### UFCD 7731 Higiene e Segurança Alimentar na Restauração

#### 1. Objeto de avaliação

A prova tem por referência o programa da UFCD 7731 – Higiene e Segurança Alimentar na Restauração, referente à componente de Formação Tecnológica em Ciências.

A prova permite avaliar o conhecimento do aluno, bem como, a sua capacidade de aplicar esse conhecimento na resolução de problemas do quotidiano e em situações profissionais.

#### 2. Características e estrutura (domínios, conteúdos e cotações em pontos)

A prova apresenta entre 15 a 20 itens.

Alguns itens apresentam a informação por meio de diferentes suportes, como, por exemplo, figuras, tabelas, textos, esquemas.

A prova inclui itens de seleção (escolha múltipla, associação/correspondência e/ou ordenação) e itens de construção (resposta curta, resposta restrita e/ou resposta extensa).

Nos itens de resposta curta, a resposta pode resumir-se, por exemplo, a uma palavra, a uma expressão, a uma frase ou a um número.

Domínios	Conteúdos	Cotações
<b>Noções de microbiologia dos alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Microrganismos - definição e ação</li><li>- Influência dos microrganismos nos produtos alimentares</li><li>- Fatores intrínsecos de desenvolvimento</li><li>- Fatores extrínsecos de desenvolvimento</li><li>- Deterioração e conservação dos produtos alimentares</li></ul>	100 pontos
<b>Procedimentos de manipulação de alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Preparação</li><li>- Confeção/processamento</li><li>- Conservação</li><li>- Distribuição</li></ul>	30 a 50 pontos
<b>Contaminações alimentares</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bactérias agentes de toxinfecções alimentares</li><li>- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios</li><li>- Noções de limpeza e desinfecção</li></ul>	50 a 70 pontos

### **3.Critérios gerais de classificação**

Todas as respostas são classificadas através de pontos que correspondem a níveis diferenciados de desempenho, desde o nível considerado máximo ao nível mais baixo.

A pontuação dos diversos itens é variada, de acordo com o seu formato e com o tipo de desempenho previsto, não correspondendo a qualquer hierarquia de importância relativa.

Os pontos correspondentes ao nível máximo de desempenho podem não corresponder a uma resposta totalmente correta, assim como os correspondentes ao nível mínimo de desempenho podem não corresponder a uma resposta totalmente incorreta.

Em alguns itens, para os pontos a atribuir, são dados exemplos de possíveis respostas.

Erros de ortografia ou linguísticos não devem ser tomados em consideração, a não ser que sejam impeditivos da compreensão da resposta.

Nada sendo indicado em contrário, deverão ser tomados em consideração os erros seguintes:

- Erros derivados do facto de o aluno transcrever mal dados de um item, quer do enunciado, quer durante a sua resolução;
- Erros de utilização da linguagem científica.

A ambiguidade e/ou a ilegibilidade da resposta do ponto de vista gráfico implicam atribuição de 0 (zero) pontos.

Se parte da resposta for suficiente para a atribuição de uma determinada cotação, mas se estiver precedida ou seguida de elementos que contradigam a parte correta, essa parte da resposta não deverá ser considerada para efeito de atribuição de pontos.

Nos itens de escolha múltipla, será atribuído 0 (zero) pontos às respostas em que o aluno assinale mais do que uma alternativa de resposta ou em que afirme que nenhuma das opções é correta ou que são todas incorretas.

Deve ser atribuída a cotação correta às respostas em que o aluno, mesmo não utilizando o espaço destinado para o efeito, assinale a opção correta, ou resolva de forma inequívoca a questão.

### **4.Material**

O aluno apenas pode usar, como material de escrita, esferográfica de tinta azul ou preta indelével.

### **5.Duração**

A prova tem a duração de 90 (noventa) minutos.