

# Higiene e Limpeza na Indústria de Produtos do Mar – Planilha de Estudo Virtual

Conforme for preenchendo, salve o documento. O exame básico sobre Higiene Alimentar requer o preenchimento completo desta planilha.

**O seu nome**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Capítulo****#** | **Nome do Capítulo** | **Data de conclusão** | **Tempo de estudo\*** |
|  | Introdução |  |   |
| 1 | Parte um - higiene versus bactérias |  |  |
| 2 | Parte dois – conhecer melhor as bactérias |  |  |
| 3 | Parte três – as pessoas provocam problemas |  |  |
| 4 | Parte quarto – prevenir a contaminação  |  |  |
| 5 | Parte cinco – manter a limpeza |  |  |
| 6 | Parte seis – contaminação  |  |  |
| 7 | Parte sete – você e a lei |  |  |
| 8 | Parte oito - HACCP |  |  |
| 9 | Parte nove – Alergénios |  |  |
|  10 | Parte dez– higiene alimentar básica em aparelhos de fritar peixe |  |  |
| 11 | Respostas às perguntas de autoavaliação |  |  |
| 12 | Anexo – síntese dos pontos principais  |  |  |

\* 15, 30, 45 ou 60 mins

Data do teste feito e sua pontuação no teste

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Complete seu teste prático online |  | % |

# Que observações ou comentários tem relativamente ao pacote virtual? Adicione-os no espaço em baixo.

|  |
| --- |
|  |

Para marcar o seu exame ou em caso de dúvidas relativas a Higiene Alimentar, contacte-nos por email: onshore@seafish.co.uk .

Assine e insira a data em que gostaria de realizar o exame: **/ /**

© SFIA 2024