

## 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](mailto:onshore@seafish.co.uk) .

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