



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS PIONEIROS DA AVIAÇÃO PORTUGUESA
ESCOLA SECUNDÁRIA DA AMADORA
Ano Letivo de 2018/2019
EXAME DE FREQUÊNCIA NÃO PRESENCIAL
Ensino Secundário Recorrente - Módulos Capitalizáveis
Matriz da Prova de Biologia
Duração da prova: 90 min



Módulo 2
1ª, 2ª e 3ª Épocas

Conteúdos	Objetivos	Estrutura	Cotação	CrITÉrios de correção
<p>Sistema Imunitário</p> <p>-Defesas específicas e não específicas</p> <p>-Desequilíbrios e doenças</p>	<p>- Conhecer os processos e as estruturas biológicas que asseguram os mecanismos de defesa específica e não específica do organismo.</p> <p>- Compreender, no geral, os acontecimentos biológicos que caracterizam os processos de inflamação e infeção dos tecidos.</p> <p>- Conhecer alguns desequilíbrios e doenças do sistema imunitário</p>	<p>Tipos de questões possíveis</p> <p>Todas as questões são do tipo objetivo:</p> <p>- resposta curta</p> <p>- escolha múltipla</p> <p>- associação entre dados de várias figuras</p>	<p>60</p>	<p>* A ausência de resposta, ou resposta totalmente ilegível, terá cotação zero.</p>
<p>Biotecnologia</p> <p>-Diagnóstico e terapêutica de doença</p>	<p>- Distinguir anticorpos policlonais e monoclonais.</p> <p>- Apontar exemplos da utilização biomédica dos anticorpos monoclonais.</p> <p>- Entender as vantagens da utilização de substâncias terapêuticas produzidas biotecnologicamente.</p> <p>- Conhecer a utilização de processos de bioconversão na produção de antibióticos e esteroides.</p>	<p>Indicação de resposta / outras informações</p> <p>Todas as questões são de resposta obrigatória. Cada grupo de questões é organizado com base em textos, gráficos ou figuras esquemáticas.</p>	<p>40</p>	<p>* As respostas deverão ser precisas, bem estruturadas, adequadas às perguntas e com rigor científico.</p>
<p>Microrganismos e indústria alimentar</p> <p>-Fermentação e atividade Enzimática</p> <p>- Conservação, melhoramento e produção de novos alimentos</p>	<p>- Compreender a importância biológica das enzimas enquanto biocatalizadores.</p> <p>- Compreender fundamentos biológicos associados aos fatores que afetam a atividade das enzimas.</p> <p>- Conhecer os fundamentos biológicos subjacentes à utilização de métodos de conservação dos alimentos.</p>		<p>60</p>	<p>* Nas questões de escolha múltipla, deve ser respeitado o número de opções pedidas. Caso se exceda esse número, a resposta será anulada.</p>
			<p>40</p>	
			<p><i>Total</i> 200 <i>Pontos</i></p>	

Coordenadora do Departamento de Ciências Experimentais: _____

Subcoordenador do Grupo de Recrutamento 520: _____ / ____ / ____