

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS PIONEIROS DA AVIAÇÃO PORTUGUESA

ESCOLA SECUNDÁRIA DA AMADORA

Ano Letivo de 2016/2017

EXAME DE FREQUÊNCIA NÃO PRESENCIAL

Ensino Secundário Recorrente - Módulos Capitalizáveis

Matriz da Prova de Biologia Módulo 2

Duração da prova: 90 min

1^a, 2^a e 3^a Épocas



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
PIONEIROS DA AVIAÇÃO PORTUGUESA



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

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

Coordenadora do Departamento de Ciências Experimentais: _____

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