

Formando: _____

Ficha de Trabalho

1) 1) Leia cuidadosamente as seguintes afirmações e assinale se são falsas (F) ou verdadeiras (V).

V F

| | | |
|--|--|--|
| Com uma humidade relativamente alta, o crescimento microbiano é iniciado mais lentamente. | | |
| Deve-se rejeitar todos os produtos que, acidentalmente, entrem em contacto com produtos químicos. | | |
| Os produtos perecíveis conservam-se bem. | | |
| Na culinária os frutos do mar ou mariscos são produtos comestíveis extraídos do mar, tais como crustáceos, moluscos e outros pequenos animais marinhos, com excepção dos peixes. | | |
| Não se deve voltar a congelar os produtos que sofreram, total ou parcialmente, um processo de descongelação. | | |
| Não é permitido a utilização de qualquer tipo de anéis durante a manipulação de alimentos. | | |
| A temperaturas de 0 – 6°C ocorre a morte das bactérias. | | |
| A desinfestação de baratas deverá ser efectuada pelo menos uma vez por ano, na altura do calor, e de ratos sempre que for necessário. | | |
| O óleo não deve ser aquecido a uma temperatura superior a 100°C. | | |
| A temperatura do alimento interfere na velocidade da multiplicação bacteriana. | | |

| | | |
|---|--|--|
| A recepção da matéria-prima não deverá coincidir com a hora da preparação e distribuição das refeições. | | |
| Alguns alimentos contêm maior risco que outros porque apresentam melhores condições para o crescimento de bactérias e vírus. | | |
| Os ratos são as pragas mais incómodas a nível de Saúde Pública. A urina dos ratos pode transmitir diversas doenças, algumas delas, mortais. | | |

2) Existem situações de doenças que podem implicar a sua permanência no local de trabalho. Enumere alguns sintomas que podem levar a tal situação.

3) Explique a importância da regra FIFO.

4) Diga o que entende por limpeza.

5) Indique, por que motivo não se deve utilizar vassouras no processo de limpeza a seco dos pavimentos das cozinhas e das salas de refeição.

6) Qual é o principal objectivo da desinfectação?

7) Diga por que razão se deve respeitar as dosagens e os tempos de contacto de em desinfectante.

8) Imagine que tem que elaborar um plano de higienização da cozinha....não se esqueça das horas, tipo de equipamento,...