

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 desinfeção?

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,...