

Questões:

1) O que entende por contaminação cruzada?

Cite algumas medidas de prevenção da contaminação cruzada.

2) Quais as categorias de perigos que conhece?

3) Dê alguns exemplos de Perigos Biológicos.

4) Quais os principais factores intrínsecos aos alimentos que afectam o crescimento microbiano?

5) Os microrganismos necessitam de um conjunto básico de nutrientes para o seu crescimento e para a realização das suas funções metabólicas. Cite alguns exemplos.

6) Quais os principais factores extrínsecos aos alimentos que afectam o crescimento microbiano?

7) Complete a seguinte frase:

A temperatura de maior risco para a manutenção de alimentos encontra-se entre os _____°C e os _____°C.

Como se denomina geralmente este intervalo de temperaturas?

8) Complete a seguinte frase:

A humidade relativa influencia directamente a _____ do alimento.

9) Dê alguns exemplos de Perigos Químicos.

10) Dê alguns exemplos de categorias de aditivos alimentares mais utilizadas na restauração.

11) Dê alguns exemplos de Perigos Físicos.

12) Os perigos físicos podem ter várias origens. Dê exemplos.

13) A ocorrência de contaminação física de produtos alimentares pode ser originada pelos operadores, ou seja, os alimentos poderão ser contaminados por determinados objectos, tais como:

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Questões:

1) Complete a seguinte frase:

Qualquer pessoa que contacte com _____, durante a sua preparação e confecção num estabelecimento de restauração, deverá manter uma higiene _____.

2) Complete a seguinte frase:

As unhas devem ser usadas _____, _____ e sem _____.

3) Enumere algumas (pelo menos 3) situações em que se deve sempre lavar as mãos.

4) Ordene sequencialmente, de 1 a 7, as seguintes regras para uma correcta lavagem das mãos.

- _____ - Ensaboar bem as mãos e os antebraços com sabão líquido desinfectante;
- _____ - Passar por água corrente quente;
- _____ - Lavar cuidadosamente os espaços interdigitais, as costas das mãos, polegar e unhas (usar um escova adequada que deverá ser mantida limpa e seca entre as utilizações);
- _____ - Molhar as mãos e os antebraços (até aos cotovelos) com água quente corrente;
- _____ - Ensaboar novamente as mãos, esfregando-as enquanto se conta até 20;
- _____ - Secar com toalhas de papel descartáveis de utilização única que devem ser colocadas em recipiente próprio, com tampa accionada pelo pé.

5) O fardamento deve obedecer a algumas regras. Quais?

6) Complete a seguinte frase:

A Touca deve ser usada de modo a cobrir _____ o cabelo, não deixando _____ de fora.

7) Enumere 5 regras de comportamento a ser adoptadas no local de trabalho.

8) Existem alguns objectos de uso pessoal cuja utilização no local de trabalho, não é permitida. Dê 4 exemplos desses mesmos objectos.

9) Complete a seguinte frase:

No caso de cortes ou queimaduras a pessoa afectada deverá _____ imediatamente o responsável do estabelecimento.

10) Existem situações de doença que podem implicar a sua não permanência no local de trabalho. Enumere alguns dos sintomas que podem levar a tal situação.



Questões:

1) Indique cinco parâmetros a ter em consideração aquando da **inspeção qualitativa dos produtos na recepção?**

2) Indique três dos **factores de maior importância a ter em consideração quando se inspecciona um veículo** utilizado no transporte de alimentos.

3) Coloque os seguintes **alimentos no frigorífico nos locais correctos.**

- Bolos frescos
- Carne fresca
- Vegetais (tomate, alface)
- Frango em descongelação

A
B
C
D

4) Explique porque razão **as câmaras de conservação de congelados e de refrigerados, não devem ficar sobrelotadas.**

5) Caso verifique que um determinado produto, armazenado no armazém à temperatura ambiente, se encontra impróprio para consumo, qual o **procedimento a cumprir** imediatamente?

6) Foi **recepcionado um produto refrigerado, que se encontra acondicionado em caixas de cartão.** Antes de armazenar o produto na câmara de refrigeração, indique dois procedimentos que deve cumprir.

7) Indique três factores que podem levar à rejeição de produtos enlatados.

8) Indique cinco **regras que devem ser cumpridas no armazenamento de alimentos refrigerados** para que a sua conservação seja bem sucedida.

9) Explique qual o significado da expressão “...deve ser cumprida a **regra FIFO** na rotação de stocks.”

10) A câmara de conservação de **congelados, do estabelecimento, sofreu uma avaria,** deixando-o inactivo. Indique qual o procedimento a cumprir nesta situação.

Questões:

1) Complete a seguinte frase:

A fim de evitar a contaminação dos alimentos deve-se organizar o trabalho de forma a seguir o sistema de _____, cumprindo a sequência _____, _____ e _____, sem haver retrocessos ou cruzamentos.

2) Complete a seguinte frase:

Idealmente, numa cozinha o espaço destinado à preparação de alimentos deve ser mantido dividido em, pelo menos, ____ zonas, respectivamente para a preparação de _____, de _____ e _____.

3) Complete a seguinte frase:

Para a identificação das diferentes zonas, assim como dos utensílios pertencentes a cada zona, pode recorrer-se a um sistema de _____, que pode ser aplicado por exemplo a _____, _____ e _____.

4) Assinale com um X a opção correcta.

Os alimentos crus não devem ser manipulados em zonas diferentes daquelas onde se manipulam os alimentos confeccionados.

Verdadeiro

Falso

5) Na restauração deve ser adquirida carne fresca para congelar.

Verdadeiro

Falso

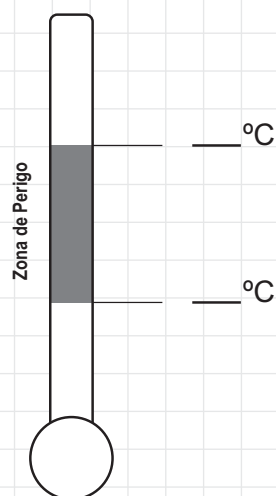
6) Complete a seguinte frase:

Os produtos perecíveis crus de origem animal não devem estar expostos mais que ____ hora à temperatura de risco, à excepção de carnes de _____, _____ e _____, cujo período de exposição não deverá ultrapassar os ____ minutos.

7) O bacalhau, quer seja seco ou salgado, depois de cortado em postas pode ser demolido de duas formas. Quais?

Questões:

b) Preencha a figura com as temperaturas em falta:



2) Os alimentos cozinhados, destinados a ser consumidos quentes, devem ser mantidos acima dos _____ °C.

3) Os alimentos cozinhados, destinados a ser consumidos frios, devem ser mantidos abaixo dos _____ °C.

4) Durante a confeção, os alimentos devem atingir, no centro térmico, pelo menos, a temperatura de _____ °C, durante _____ segundos.

5) Indique as temperaturas recomendadas, para a conservação de alimentos:

- Refrigerados _____ a _____ °C.

- Congelados _____ °C.

6) A temperatura ambiente de um armazém de géneros alimentícios deve manter-se entre _____ e _____ °C.

7) Caso tenha utilizado um termómetro para medir a temperatura de um alimento congelado, e de seguida pretenda medir a temperatura de um alimento cozinhado (quente), indique dois procedimentos (regras de utilização) a cumprir entre a 1ª medição e a 2ª:

- 1- _____
- 2- _____

8) A temperatura das câmaras de congelação deve ser monitorizada e registada, pelo menos, quantas vezes por dia?

9) Estão expostos alimentos quentes, num expositor, e pretende medir a sua temperatura. Como deve efectuar essa medição?

10) A descongelação de alimentos deve ocorrer em câmaras de _____, a uma temperatura controlada entre _____ e _____ °C, e não deverá exceder as _____ horas.



Questões:

1) O que entende por limpeza?

2) Que tipos de limpeza conhece?

3) Indique, por que motivo não devem ser utilizadas vassouras no processo de limpeza a seco dos pavimentos das cozinhas e das salas de refeição.

4) Complete a seguinte frase:

Relativamente à sua origem a sujidade pode ser dividida em: sujidade de origem _____, _____ e _____.

Quanto à sua composição química a sujidade põe dividir-se em, sujidade _____, _____ e _____.

5) Qual o objectivo principal da desinfeção?

6) Para qualquer tipo de detergente e sujidade, a eficiência da limpeza depende de vários factores básicos. Quais?

7) Complete a seguinte frase:

Nas operações de higienização não se deve _____ dois detergentes distintos, uma vez que estes são produtos químicos e em caso de _____ poder-se-ão dar reacções violentas com projecção de líquidos ou libertação de gases tóxicos.

8) Assinale com um X a opção correcta.

Os processos de limpeza e desinfeção apesar de absolutamente distintos têm uma acção complementar.

Verdadeiro

Falso

9) Diga porque razão se devem respeitar as dosagens e os tempos de contacto de um desinfectante.