

- 01. (5 pontos)** “Quando não há controle de riscos ou ocorre falha na armazenagem e na manipulação de alimentos, as chances de contaminação crescem substancialmente, e, com elas, a possibilidade de ocorrerem as doenças transmitidas por alimentos (DTA’s). Esse tipo de mal acomete pessoas que ingerem alimentos que, de algum modo, foram atingidos por perigos biológicos, químicos ou físicos”. (PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. **Boas práticas na manipulação de alimentos**. 1. Reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 96 p. II.)
Quais os principais tipos de DTA’s e como podem ser contraídas?
- 02. (5 pontos)** Preparar um alimento com segurança também tem suas regras, quer seja em uma cozinha doméstica ou em uma cozinha profissional. Nas cozinhas profissionais, o preparo geralmente é dividido em pré-preparo e cocção. Quais as atividades que compõem a etapa de pré-preparo e como deve-se proceder na higienização de verduras, frutas e legumes?
- 03. (5 pontos)** Em uma cozinha, trabalha-se com fogo, gás e líquidos inflamáveis que podem ocasionar incêndios. Quais são os procedimentos indicados para casos de emergência ou incêndio?
- 04. (5 pontos)** Por que é importante saber, exatamente, quais ingredientes são usados num determinado prato ou estão contidos em um produto pré-processado, quando se servem alimentos ao público?
- 05. (5 pontos)** Descreva, e diferencie, os métodos de cocção cozinhar em líquido e escalfar.