

**AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS SOBRE RECEBIMENTO e ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS**

NOME DO ALUNO: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

1. CITE ALGUNS ASPECTOS IMPORTANTES QUE DEVEM SER OBSERVADOS NO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS:

---

---

---

---

2. ANALISE AS FRASES ABAIXO E MARQUE “V” PARA VERDADEIRO E “F” PARA FALSO:

( ) Apenas os produtos armazenados no freezer devem estar identificados, com a data de manipulação e validade;

( ) Quando não há bancadas e prateleiras suficientes para armazenar os produtos, podemos deixá-los armazenados no chão, mas somente se nos organizarmos para utilizar estes primeiro.

( ) PVPS significa: Primeiro que Vem é o Primeiro que Sai.

( ) No armazenamento de produtos na geladeira devemos obedecer a seguinte ordem:

- Prateleiras superiores (mais para cima) – alimentos prontos para consumo.
- Prateleiras intermediárias (no meio) – alimentos semi-preparados ou pré-higienizados .
- Prateleiras Inferiores (mais para baixo) – alimentos in natura, ou sem manipulação ou sem higienização.

( ) Gêneros perecíveis podem permanecer fora da Refrigeração por até 2 horas.

( ) Ao fracionar os produtos para entregar nas UNOPs, todas as embalagens devem ser identificadas.

( ) Copos e guardanapos podem ser armazenados no mesmo estoque que os alimentos.

( ) Quando forem poucos os produtos de limpeza de um pedido, esses podem ser entregues para as unops nas mesmas caixas que os alimentos.

3. O QUE DEVO FAZER SE AO RECEBER PRODUTOS, UMA PARTE DA MERCADORIA ESTIVER VENCIDA?

---

---

---

---