

AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS SOBRE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS

NOME DO ALUNO: _____ DATA: _____

1. Marque V - para verdadeiro e F - para falso.

(___) Quando não houver cloro na unidade, podemos utilizar somente a solução de vinagre para a higienização dos hortifrúteis, pois o cloro e o vinagre agem da mesma forma.

(___) A primeira etapa do processo de higienização de hortifrúteis é a imersão em solução clorada.

(___) O tempo de imersão dos vegetais na solução clorada deve ser de no mínimo 15 minutos e no máximo 30 minutos.

(___) Após a imersão em cloro, os devem passar por enxágue em água corrente.

(___) Somente os folhosos devem também ser imersos em solução de vinagre após a cloração.

(___) Nenhum tipo de fruta necessita de cloração, apenas devemos lavá-las com água.

(___) Antes de iniciar o processo de higienização de hortifrúteis devemos higienizar as bancadas e utensílios com álcool 70%.

(___) Devemos também clorar os enfeites e os temperos verdes que finalizam as preparações.

(___) As saladas cozidas também precisam ser cloradas.

(___) Para economizarmos tempo e dinheiro, podemos comprar saladas já higienizadas dos fornecedores, e apenas servi-las.

Boa Sorte.