

AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS SOBRE RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO, PRÉPREPARO,  
PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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

1. Explique o que você entende por contaminação cruzada:

---

---

---

---

---

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

- ( ) O óleo das frituras não pode atingir temperaturas superiores a 200°C.
- ( ) O resfriamento dos produtos cozidos deve acontecer baixando a temperatura de 60°C para 10°C em no máximo 2 horas.
- ( ) Alimentos descongelados que não foram usados podem ser recongelados para usar posteriormente.
- ( ) Maioneses que serão consumidas imediatamente podem ser elaboradas usando ovos crus.
- ( ) Gêneros perecíveis podem permanecer fora da Refrigeração por até 2 horas.
- ( ) O descongelamento somente pode ser feito em refrigeração ou micro-ondas.
- ( ) No preparo os alimentos cozidos devem atingir a temperaturas superiores a 70°C.
- ( ) No buffet os alimentos quentes devem ser mantidos em temperatura superior a 60°C.
- ( ) As amostras de alimentos devem ser mantidas em geladeira ou freezer por 2 dias, depois podem ser descartadas.

Boa Sorte.