

UFCD	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração
Nome		
Número		Data
Turma		Enc. de Educação:
Classificação		Professor: António Barreto

Duração da Prova: 2 tempos

Utilize apenas **caneta ou esferográfica** de tinta indelével, **azul ou preta**.

Escreva de forma legível a numeração dos grupos e dos itens, bem como as respetivas respostas. As respostas ilegíveis ou que não possam ser identificadas são classificadas com zero pontos.

Lê com atenção a questão colocada e responde de acordo com os teus conhecimentos.

As cotações dos itens encontram-se junto às questões.

Inspira-te no texto para responderes correctamente às seguintes questões:

Quando falamos em práticas de higiene na restauração não podemos esquecer que é uma área muito sensível dado que qualquer má prática pode pôr em perigo a saúde pública. Só a prática de atitudes correctas podem conduzir a uma consciencialização e interiorização de boas práticas de forma a se atingirem bons níveis de higiene conducentes à não contaminação dos alimentos e consequente transmissão de doenças aos consumidores.

1 - Fala das boas práticas de higiene na restauração

Cotação: 8 Pontos

2 – Sucintamente fala dos riscos e perigos na área da restauração para o consumidor.

Cotação: 8 Pontos

Os principais perigos a que um trabalhador da restauração se encontra exposto são os de natureza física, química ou biológica.

3 – Indica dois perigos de natureza física e descreve um deles com pormenor.

Cotação: 7 Pontos

4 – Enumera alguns perigos de natureza química dentro de um restaurante / bar.

Cotação: 8 Pontos

5 - Uma adequada higiene pessoal baixa a possibilidade de um trabalhador na área da restauração ser veículo de transmissão de microrganismos que se desenvolvem e vivem no nosso corpo no cabelo, nariz, boca, garganta, intestinos, pele e unhas.

Comenta a afirmação.

Cotação: 8 Pontos

--

6 – Assinala a opção errada com um X antes da afirmação - É obrigatório lavar as mãos:

- Antes de mexer nos alimentos;**
- Antes de calçar as luvas;**
- Depois de mexer em carnes / legumes crus;**
- Depois da ida à casa de banho;**
- Depois de mexer em lixo;**
- Depois de mexer em produtos de limpeza;**
- Depois de fumar;**
- Depois de comer.**

Cotação: 8 Pontos

7 - Explica a figura e o seu significado

Cotação: 8 Pontos



8 - Define por palavras tuas “ACIDENTE DE TRABALHO”

Cotação: 10 Pontos

9 - Ao conjunto de sequelas humanas e materiais que ocorrem do acidente denomina-se consequências, estas podem ser: (completa a informação)

Cotação: 10 Pontos

10 – Para que serve este equipamento?

Cotação: 5 Pontos



11 – Faz algumas considerações sobre a iluminação de um restaurante e referindo as características das cores.

Cotação: 12 Pontos

--

12 - Qual o procedimento a adotar no caso de falhe de uma fase da rede eletrica.

Cotação: 10 Pontos

13 - Podes ligar uma máquina de café monofásica numa instalação eletrica trifásica? Explica.

Cotação: 10 Pontos

14 - Qual o nome do equipamento de protecção eléctrica que desliga o circuito quando existe uma passagem à terra.

Cotação: 5 Pontos

--

--

15 - Indica o nome de 5 equipamentos elétricos numa cozinhas

Cotação: 5 Pontos

16 - De acordo com as tabelas seguintes indica o número de arcas de frio e /ou congelação que necessitas para o teu restaurante.

Cotação: 10 Pontos

17 - Faz corresponder a cada equipamento de frio o produto correto indicando a gama de temperaturas em que vai funcionar.

Cotação: 28 Pontos

Temperaturas máximas para alimentos refrigerados e congelados

PRODUTO	TEMPERATURA MÁXIMA
Carne vermelha	+3°C
Manteiga	+6°C
Carne de caça	+4°C
Leite (fresco ou pasteurizado)	+4°C
Leite industrial	+6°C
Lacticínios	+4°C
Peixe, moluscos e marisco	Camada de gelo
Produtos de carne preparados	+6°C
Carne (excepto carne vermelha offal)	+7°C
Aves e coelho	+4°C

- Temperaturas máximas para produtos congelados e ultracongelados

PRODUTO	TEMPERATURA MÁXIMA
Gelados	-20°C
Peixe, moluscos congelados e ultra-congelados, marisco e outros produtos ultracongelados	-18°C
Todos os produtos congelados (excepto manteiga)	-12°C
Manteiga	-10°C

18 - Completa a tabela a partir das afirmações indicando o número que corresponde

Cotação: 40 Pontos

Acção correctiva		Contentores refrigerados	
Condensação		Detergente	
Calibração		Desinfecção	
Termóstato		Câmaras de refrigeração	
Praga		Microrganismos patogénicos	
Câmaras de congelação		Classe A	
Cargas mistas		Classe B	
Classe D		Classe C	
Higienização		Classe E	
Navios refrigerados		Classe F	
Contaminação		Compressor	
Desinfectante		Condutividade térmica	
Perigo		Perigos potenciais	
Queimadura pelo gelo		Contaminação	
Contentores refrigerados mecanicamente		Evaporação	
Congelação		Logística	
Medidas preventivas		Microrganismos	
Ponto de congelação		Desidratação	
Fumigação		Limpeza	
Equipamentos de refrigeração		Manutenção	

1 – Acção tomada quando os resultados da monitorização demonstram que os limites críticos foram excedidos ou os procedimentos estabelecidos não foram cumpridos.

2 – Conjunto de operações que estabelecem, em condições especificadas, a relação entre valores de grandezas indicados por um instrumento de medição ou sistema de medição, ou valores representados por uma medida materializada ou um material de referência e os correspondentes valores realizados por padrões. Permite conhecer os erros das medições efectuadas, por comparação com valores atribuídos a padrões e estabelecer a rastreabilidade das medições.

3 – Dano físico provocado no produto como resultado de desidratação severa em condições de frio negativo.

4 – Aparecimento de qualquer matéria indesejável (química, física ou biológica) nos alimentos ou no seu ambiente.

5 – Transporte de produtos na mesma carga com diferentes características, incluindo diferentes necessidades de temperatura e humidade.

6 – Equipamento mecânico refrigerado com uma aplicação tal que temperatura seja entre +12°C e -10°C inclusive.

7 – Equipamento mecânico refrigerado com uma aplicação tal que a temperatura seja entre +12°C e 0°C inclusive.

8 – Passagem do estado líquido ao estado de vapor.

9 – Soluções necessárias a facilitar toda a actividade comercial ao nível das suas operações de armazenagem e transporte.

10 – Câmaras de armazenamento de produtos congelados.

11 – Processo cujo objectivo é a separação ou o desprendimento de todo o tipo de sujidade agarrada às superfícies, objectos e utensílios e posterior eliminação da solução detergente durante a fase de enxaguamento final.

12 – Equipamento mecânico refrigerado com uma aplicação tal que temperatura seja entre +12°C e -20°C inclusive.

13 – Acção para eliminar possíveis causas de uma potencial não conformidade ou de outra situação indesejável.

- 14 – Seres vivos muito pequenos, que só se conseguem ver ao microscópio, nos quais se incluem bactérias, vírus, leveduras, bolores e protozoários.
- 15 – Conjunto de actividades de modo a assegurar o estado de aptidão dos equipamentos e instalações para cumprir com as suas funções.
- 16 – Equipamento mecânico refrigerado com uma aplicação tal que a temperatura é igual ou menor a 0°C.
- 17 – Equipamento mecânico refrigerado com uma aplicação tal que temperatura é igual ou menor a -20°C.
- 18 – Temperatura à qual ocorre a congelação do produto.
- 19 – Conjunção das actividades de limpeza e desinfectação.
- 20 – Dispositivo de controlo de temperatura.
- 21 – Equipamento mecânico refrigerado com uma aplicação tal que temperatura é igual ou menor a -10°C.
- 22 – Equipamento destinado a aumentar a pressão de um gás ou escoamento gasoso.
- 23 – Contentores que possuem meios de refrigeração como gelo seco ou azoto líquido.
- 24 – Qualquer animal ou planta que, estando presente em tal número numa instalação, apresenta uma probabilidade não negligenciável de contactar os alimentos e de os contaminar podendo causar problemas no consumidor que eventualmente consuma os produtos contaminados.
- 25 – Microrganismos susceptíveis de causar doenças.
- 26 – Acto de fumar ou de expor um corpo à influência do fumo, de gases ou vapores.
- 27 – Navios de carga com capacidade de refrigeração a bordo.
- 28 – Passagem do estado gasoso ao estado líquido.
- 29 – Agente químico utilizado na redução do número de microrganismos, a ponto de não comprometer a segurança ou inocuidade do alimento.
- 30 – Passagem do estado líquido para o estado sólido.
- 31 – Perda de água dos produtos.
- 32 – Qualquer propriedade biológica, física ou química que possa tornar o produto prejudicial para consumo.
- 33 – Contentores que possuem sistemas de refrigeração mecânica.
- 34 – Perigo que, teoricamente, pode ocorrer.
- 35 – Propriedade física dos materiais que caracteriza a capacidade desse material em conduzir calor.
- 36 – Redução por meio de agentes químicos e/ou métodos físicos do número de microrganismos no ambiente, a ponto de não comprometer a inocuidade do alimento.
- 37 – São equipamentos de refrigeração que, usando uma fonte de frio que não uma unidade mecânica ou de absorção, é capaz de baixar e manter a temperatura dentro do corpo vazio.
- 38 – Produto químico que facilita a remoção da sujidade e promove a limpeza.
- 39 - Câmaras de armazenamento de produtos refrigerados.