



INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA
CAMPUS CABEDELO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
E TECNOLÓGICA

ELINE MARIA SILVA FERREIRA

**ANÁLISE DE BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR: INTERVENÇÃO
PEDAGÓGICA NO CURSO TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR**

**Polo Alagoa Grande
2022**

ELINE MARIA SILVA FERREIRA

**ANÁLISE DE BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR: INTERVENÇÃO
PEDAGÓGICA NO CURSO TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Instituto Federal
da Paraíba como requisito parcial
para obtenção do título de
Especialização em Docência para
a Educação Profissional e
Tecnológica

Orientadora: Estephane Enadir Lucena Duarte Pereira

**Polo Alagoa Grande
2022**

Dados Internacionais de Catalogação – na – Publicação – (CIP)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

F383a Ferreira, Eline Maria Silva.

Análise de Boas Práticas de Segurança Alimentar: Intervenção pedagógica no Curso Técnico de Restaurante e Bar. / Eline Maria Silva Ferreira. – Alagoa Grande, 2022.

8 f.: il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Docência para Educação Profissional e Tecnológica) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB.

Orientadora: Estephane Enadir Lucena Duarte Pereira

1. Intervenção pedagógica. 2. Segurança alimentar. 3. Técnico em restaurante e bar. I. Título.

CDU 37.013:664

FOLHA DE APROVAÇÃO

ELINE MARIA SILVA FERREIRA

ANÁLISE DE BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR: INTERVENÇÃO PEDAGÓGICA NO CURSO TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR

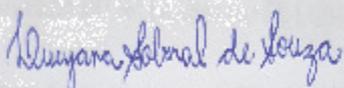
Trabalho de conclusão de curso elaborado como requisito parcial avaliativo para a obtenção do título de especialista no curso de Especialização em Docência EPT, campus Cabedelo, e aprovado pela banca examinadora.

Cabedelo, 09 de maio de 2022.

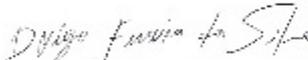
BANCA EXAMINADORA



Profa. Ma. Estephane Enadir Lucena Duarte Pereira (Orientador)
Professor Externo Edital 63/21



Profa. Dra. Lucyana Sobral de Souza (Examinador Interno do IFPB)
Instituto Federal da Paraíba – IFPB



Prof. Esp. Dyêgo Ferreira da Silva (Examinador externo)

SUMÁRIO

1 Introdução	8
2 Referencial teórico.....	9
3 Método da pesquisa	10
3.1 Participantes	10
3.2 Instrumentos	10
3.3 Procedimento de coleta de dados.....	10
3.4 Procedimento de análise de dados	11
3.5 Aspectos éticos	11
4 Resultados esperados	11
5 Considerações finais	12
6 Referências.....	12
APÊNDICE.....	13

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Gráfico 1: Notificação de Intoxicação Alimentar	8
Gráfico 2: Principais sintomas manifestados na contaminação pela <i>Salmonella</i>	8

Análise de Boas Práticas de Segurança Alimentar: intervenção pedagógica no curso Técnico de Restaurante e Bar

Resumo

O trabalho tem como objetivo analisar as boas práticas de segurança alimentar, através da aplicação de uma intervenção pedagógica. Esta será realizada no Instituto Federal da Paraíba (IFPB), campus Areia, com 30 alunos, de ambos os sexos, com idade variando entre 17 e 40 anos. Os estudantes serão provenientes da turma do curso Técnico de Restaurante e Bar, e devem estar regularmente matriculados na disciplina de Higienização e Manipulação de Alimentos. Na pesquisa serão utilizados dois questionários: o primeiro para sondagem do conhecimento prévio dos estudantes sobre segurança alimentar e o segundo para averiguar o que os alunos aprenderam no decorrer das atividades interventivas. Na intervenção, inicialmente será aplicado um questionário de sondagem para identificar o que os estudantes conhecem sobre a temática. Em seguida serão apresentados vídeos educativos demonstrando como deve ocorrer na prática às maneiras corretas de manusear os alimentos no seu cotidiano ou em local de trabalho durante a produção dos alimentos. Após este momento, haverá um debate onde será observada a aprendizagem dos alunos através da correção do questionário de sondagem. Por fim, para averiguar a funcionalidade da intervenção, será aplicado um questionário autoavaliativo. Como resultados, espera-se que os alunos possam colocar em prática os seus aprendizados executando as boas práticas de segurança alimentar de forma correta. Pode-se concluir que as boas práticas de segurança alimentar são formas adequadas de evitar o contágio de microorganismos nos alimentos e manter sua qualidade sem prejudicar a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Intervenção pedagógica; Segurança alimentar; Técnico em restaurante e bar.

Analysis of Good Food Safety Practices: pedagogical intervention in the Restaurant and Bar Technical course

Abstract

The objective of this work is to analyze the good practices of food safety, through the application of a pedagogical intervention. This will be held at the Instituto Federal da Paraíba (IFPB), Areia campus, with 30 students, of both sexes, aged between 17 and 40 years. Students will come from the Restaurant and Bar Technical course class, and must be regularly enrolled in the discipline of Hygiene and Food Handling. In the research, two questionnaires will be used: the first to survey the students' previous knowledge about food safety and the second to find out what the students learned during the intervention activities. In the intervention, initially a survey questionnaire will be applied to identify what students know about the subject. Then, educational videos will be presented demonstrating how the correct ways to handle food in your daily life or in the workplace during food production should occur in practice. After this moment, there will be a debate where the students' learning will be observed through the correction of the survey questionnaire. Finally, to verify the functionality of the intervention, a self-assessment questionnaire will be applied. As a result, it is expected that students can put their learning into practice by performing good food safety practices correctly. It can be concluded that good food safety practices are adequate ways to avoid the contagion of microorganisms in food and maintain its quality without harming the health of the consumer.

Keywords: *Pedagogical intervention; Food safety; Restaurant and bar technician.*

1 Introdução

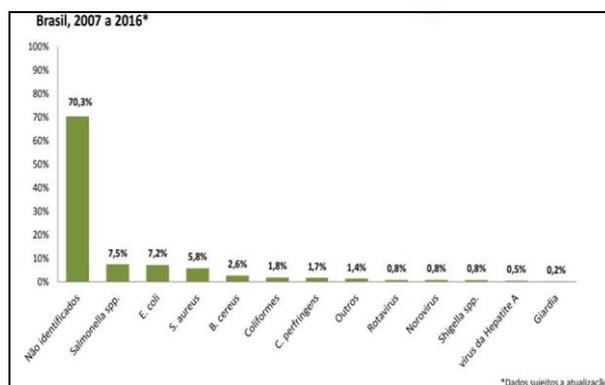
As boas práticas de segurança alimentar são importantes para evitar o contágio de bactérias nos alimentos, assim como fazer a manutenção da qualidade dos mesmos para o consumo. Nesta perspectiva, essas medidas fazem com que seja possível obter alimentos seguros de modo higiênico e saudável, sem causar transtorno à saúde do consumidor. Ou seja, as boas práticas de segurança alimentar têm como objetivo evitar o aparecimento de enfermidades causadas pelo consumo de alimento contaminado.

Neste sentido, são considerados alimentos seguros aqueles que não oferecem riscos a saúde dos consumidores, sendo os mesmos isentos de perigos. Sabe-se que a contaminação de alimentos pode por meio de perigos químicos (agrotóxicos, antibióticos, metais pesados, entre outros), físicos (parafusos, vidros, pregos, pedras, entre outros) ou agentes biológicos provocados por microorganismos (bactérias, fungos, vírus, parasitas).

Para Bernades et al. (2018) as doenças causadas por alimentos tem sido um dos principais problemas de saúde acometido por microorganismos patogênicos (bactérias), principalmente pela *salmonella*. A contaminação por este microorganismo provoca diarreia, vômitos e dores abdominais, em casos graves a pessoa poderá vir a óbito.

O gráfico 1 apresenta a notificação de Intoxicação Alimentar, de acordo com os dados coletados por Bernades (2018), por meio do órgão Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan/SVS). Neste sentido, pode-se perceber que durante o período de 2007 a 2016, ocorreu intoxicação alimentar tendo como causa a presença de vários microrganismos, entre elas a *salmonella*.

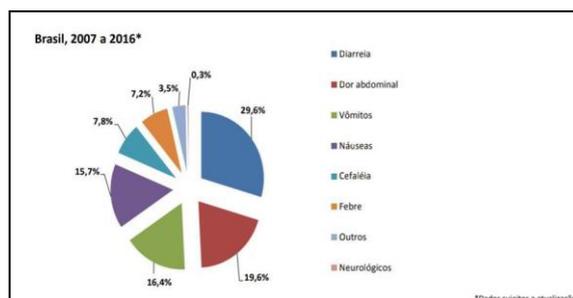
Gráfico 1: Notificação de Intoxicação Alimentar



Fonte: Sinan/SVS

O gráfico 2 apresenta os principais sintomas causados na contaminação alimentar pela *Salmonella*, nos anos de 2007 a 2016, a sintomatologia de maior porcentagem é a diarreia, com 29,6% e dor abdominal, com 19,6%. Esses índices demonstram que as boas práticas de segurança alimentar em alguns lugares ainda são deficientes.

Gráfico 2: Principais sintomas manifestados na contaminação pela *Salmonella*.



Fonte: Sinan/SVS

Diante disto, o presente trabalho terá como objetivo principal analisar as boas práticas de segurança alimentar, através da aplicação de uma intervenção pedagógica. A intervenção é uma forma de se trabalhar com os alunos quando é percebida alguma dificuldade durante a aprendizagem. Ela é realizada por um profissional da área da educação que atua no processo de desenvolvimento e aprendizagem no momento da dificuldade identificada. Com isso, possibilita que o aluno compreenda e adquira os conteúdos desenvolvidos na escola (ABREU, 2020).

A intervenção pedagógica terá como ênfase a disciplina de higienização e manipulação de alimentos do curso técnico de restaurante e bar. Esta disciplina visa compreender os princípios de higiene e manipulação de alimentos, bem como a importância destes para evitar e/ou diminuir contaminação garantindo a segurança alimentar. Além disso, tem como finalidade formar profissionais competentes, qualificados para enfrentar o mercado de trabalho e seu campo de atuação pode ser em bares, restaurantes, locais de hospedagem e demais estabelecimento que oferte os serviços no setor de alimentação e bebidas.

2 Referencial teórico

A expressão “Segurança Alimentar” começou a ser utilizada após o fim da Primeira Guerra Mundial. Apesar de toda vivência da guerra na Europa, ficou visível que um país poderia comandar o seu fornecimento de alimentos e assim a alimentação era tida como uma poderosa arma a ser aplicada contra uma tropa que não conseguia produzir seu próprio alimento (MALUF; MENEZES, 2017).

A definição de segurança alimentar envolve vários aspectos, como qualidade e inofensibilidade dos alimentos produzidos, a variedade dos hábitos e cultura alimentar promovida pela sociedade (NASCIMENTO, 2018).

De acordo com Pereira e Zanardo (2020), a segurança alimentar e o controle da qualidade são essenciais durante o desenvolvimento do processo de produção alimentar que procura reduzir o surgimento de doenças veiculadas pelos alimentos.

Para que os alimentos sejam produzidos de maneira segura é importante as empresas adotem medidas de prevenção, realizando as boas práticas de segurança alimentar como por exemplo: manter o ambiente limpo e higienizado, evitar conversas durante o trabalho, usar toucas e luvas, lavar bem os alimentos, manusear corretamente os alimentos e colocá-los armazenados de acordo com sua refrigeração adequada. As mesmas preservam a saúde do consumidor e evitam o contágio das bactérias nos alimentos no decorrer da sua manipulação e produção.

De acordo com as idéias de Melo (2020), as boas práticas de segurança alimentar fazem referência à garantia e direito de acesso ao alimento a população do mundo todo, inclusive em quantidades e valores nutricionais apropriados, por meio da inserção de políticas públicas.

Nessa perspectiva, a palavra ‘segurança alimentar’, de modo geral, refere-se à garantia da qualidade e proteção alimentar, de forma que não colocará em risco a saúde do consumidor ao adquirir o alimento. Por isso, para obter qualidade é importante realizar as boas práticas de manipulação alimentar e a empresa oferecer condições acessíveis no ambiente para a produção ser eficaz, sem prejudicar o consumidor (SIMPLICIO; SILVA, 2020).

Segundo Dias (2017), o treinamento em boas práticas alimentar para o manipulador de alimentos é importante, pois assim garante segurança alimentar do produto para com os consumidores a fim de preservar sua saúde e contribui no melhoramento do serviço oferecido no estabelecimento.

De acordo com Simplício e Silva (2020), a capacitação para os manipuladores são de fundamental importância, pois contribuem na qualidade da produção dos alimentos e auxilia a ensinar os mesmos a aprenderem as técnicas de Boas Práticas de Manipulação. Sendo essas formas fundamentais para garantir qualidade e segurança durante o processo de preparação alimentar.

Para que o treinamento de boas práticas seja eficaz é preciso ter o conhecimento aprofundado da relação do manipulador com o seu local de trabalho e aplicar uma metodologia eficiente para melhoria necessária durante as práticas de manipulação de alimentos (DIAS, 2017).

É obrigatório por lei que toda empresa possua o Manual de Boas Práticas de Manipulação para preservar a segurança de alimentos. O manual de Boas Práticas de Manipulação possui as regras que

devem ser seguidas durante o processo de produção, abrangendo toda calibração de equipamentos e incluindo a saúde dos funcionários, sendo adaptados com os procedimentos de cada empresa (MELO, 2020).

3 Método da pesquisa

3.1 Participantes

A pesquisa será realizada no Instituto Federal da Paraíba (IFPB), campus Areia, com participação de alunos do curso técnico em Restaurante e Bar, sendo a turma composta por 30 alunos, entre adolescentes e adultos com idade variando de 17 a 40 anos, de ambos os sexos. Todos os estudantes deverão estar regularmente matriculados na disciplina de Higienização e Manipulação de Alimentos.

O curso técnico de Restaurante e Bar está localizado na cidade de Areia, criado em 2017, e encontra-se dentro do eixo tecnológico: turismo, hospitalidade e lazer, proposto pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). Por ser uma cidade que possui o turismo como uma das principais atividades econômicas do brejo paraibano, destacando-se em sua cultura e gastronomia, foi pensado a criação deste curso (IFPB, 2017).

3.2 Instrumentos

Durante a intervenção pedagógica serão utilizados dois questionários e vídeos que abordam a temática do artigo. O primeiro questionário será aplicado de forma coletiva, com duração estimada de 25 minutos, e funcionará como um meio de sondagem para identificar o que os estudantes entendem sobre boas práticas de segurança alimentar. O questionário apresenta 10 assertivas, com marcação de verdadeiro ou falso, contendo 5 questões com respostas verdadeiras e 5 falsas.

A construção do questionário foi realizada pela própria autora do artigo, com base nos estudos da Covisa (2019). A pontuação variou de 0 a 10 pontos, sendo pontuadas todas as questões respondidas corretamente.

Além disso, serão expostos alguns vídeos curtos educativos como: Boas práticas e segurança de Kerolayne Viana, <<https://www.youtube.com/watch?v=IkCvnnAAMtg>>, Boas práticas na manipulação dos alimentos, Curta Micro <<https://www.youtube.com/watch?v=zWcD6JjfGkI>>; Cuidados na manipulação de alimentos de Beatriz Martins (<<https://www.youtube.com/watch?v=2eUnLZaFvY4>>); Aprenda as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em 6 minutos de Eduarda Bainy <<https://www.youtube.com/watch?v=LvNpIeA7lqM>>, sendo que todos esses vídeos podem ser encontrados no canal do youtube.

Por fim, será aplicado um questionário autoavaliativo, com 5 questões abertas, sobre preparo, manuseio, higienização e armazenamento dos alimentos. O objetivo é identificar o que cada aluno aprendeu durante a intervenção pedagógica, por isso a aplicação ocorrerá de modo individual, com duração aproximada de 30 minutos. O questionário também foi produzido pela autora da pesquisa.

3.3 Procedimento de coleta de dados

Para a coleta de dados haverá três encontros a serem realizados. No primeiro encontro ocorrerá uma apresentação com a turma para explicação do objetivo da intervenção pedagógica e uma breve conversação para saber o que eles entendem sobre a temática “boas práticas de segurança alimentar”.

No segundo encontro haverá aplicação do questionário de sondagem, de modo coletivo, e logo após será apresentado alguns vídeos explicativos sobre Boas Práticas, com duração total aproximada de 17 minutos. Esse momento lúdico servirá para que os alunos compreendam a definição, importância e exemplos da realização de boas práticas de segurança alimentar.

No terceiro encontro, a pesquisadora irá corrigir o questionário e analisar o desempenho de cada aluno e de toda turma em si, observando seus erros e acertos mediante as respostas às questões.

Para finalizar este momento haverá um debate com a turma a fim de procurar discutir o questionário, para que eles possam compreender onde erraram ou acertaram.

Esse debate contará com a participação de todos, pois a classe será dividida em dois grupos de quantidades iguais, onde um membro do grupo irá ler uma pergunta e a outra pessoa do grupo oposto responde e assim sucessivamente. Após cada pergunta e resposta dos alunos será feita uma explanação para que a turma possa entender cada resposta correta.

Por fim, os alunos serão reavaliados através de um questionário autoavaliativo, com 5 perguntas abertas, que versam sobre o tema de boas práticas de segurança alimentar. O tempo de aplicação do questionário é em torno de 30 minutos.

3.4 Procedimento de análise de dados

Será realizada uma análise quantitativa dos dados, através da aplicação de um questionário estruturado com respostas do tipo dicotômica (Verdadeiro e Falso). Assim, ocorrerá a análise por meio da frequência de acertos e erros em acordo com as respostas assinaladas no questionário pelos alunos. Os dados obtidos serão apresentados em formato de frequência e porcentagem de acertos. Já para o questionário autoavaliativo será realizada uma análise qualitativa, a fim de compreender o que os alunos aprenderam no percurso da intervenção pedagógica.

3.5 Aspectos éticos

Não foi possível realizar a aplicação da intervenção pedagógica, pois a instituição encontrava-se em recesso de final de ano. E devido a vivência do momento de pandemia as aulas estavam sendo apenas remotas para as turmas do curso técnico de restaurante e bar. As vacinas não estavam disponíveis em 2021 para as idades de 17 a 40 anos, sendo somente as mesmas liberadas para serem aplicadas no corrente ano.

4 Resultados esperados

Mediante a intervenção realizada na instituição espera-se que no primeiro encontro os alunos possam expor durante a explanação o que sabem a respeito do tema Boas Práticas de Segurança Alimentar, como e de que maneira realizam algum procedimento da técnica de segurança alimentar e se conhecem alguma forma de evitar a contaminação dos alimentos. Saber quais os procedimentos que fazem durante o cotidiano de cada um, seja em casa ou no trabalho, para que possam adquirir produtos de qualidade sem colocar a saúde em risco.

No segundo momento através da aplicação do questionário de sondagem, espera-se que os alunos possam responder de acordo com seus conhecimentos o que conhecem a respeito da temática de Boas práticas de segurança alimentar. São questões que tem como foco questionamentos sobre o cotidiano dos educandos, para que assim possa ser verificada a aprendizagem durante esse período inicial da intervenção.

Além disso, por meio dos vídeos expostos almeja-se que os alunos observem e coloquem em prática durante seu cotidiano as boas práticas de segurança alimentar que aprenderam durante a intervenção pedagógica e os meios de evitar contaminação nos alimentos que são consumidos durante o dia-a-dia.

No terceiro momento ocorrerá o debate e a aplicação do questionário autoavaliativo. Durante o debate realizado deseja-se observar a motivação, desempenho de todos discentes no decorrer do momento realizado com eles em sala de aula, para que assim, os mesmos possam analisar as questões e ver em que precisa melhorar. Além disso, espera-se que os alunos possam obter bons resultados mediante as suas respostas inseridas no questionário autoavaliativo aplicado e que seja significativa o total de acertos para a turma.

Por fim, espera-se também que os estudantes compreendam como executar corretamente as boas práticas de segurança alimentar, manuseio dos alimentos e higienização a fim de adotar medidas adequadas para obtenção de alimentos seguros e de qualidade.

5 Considerações finais

Pode-se concluir que a temática boas práticas de segurança alimentar são de fundamental importância no cotidiano, a fim de evitar o contágio de microrganismos nos alimentos. Nota-se que por ser um assunto que poucas pessoas estudam e colocam em prática, pode-se encontrar alguns sintomas causados por ingestão de alimentos contaminados e que são confundidos com outras doenças.

Nesse sentido, destaca-se que mediante a realidade do cotidiano ainda é preciso alertar as pessoas a fazerem corretamente as boas práticas de segurança alimentar, principalmente durante a preparação e manuseio dos alimentos.

Diante disto, as empresas precisam estar preparadas realizando treinamentos e/ ou capacitações com seus funcionários para que assim, possam executar de forma correta as práticas de segurança para que o consumidor possa obter alimentos de qualidade e seguros, sem colocar a vida em risco.

6 Referências

ABREU, Nicolle. **Intervenção pedagógica: como realizar na sala de aula**. De Gota em Gota.2020. Disponível em: <https://www.sistemadeensinoph.com.br/blog/intervencao-pedagogica-como-realizar-na-sala-de-aula/#:~:text=A%20interven%C3%A7%C3%A3o%20pedag%C3%B3gica%20%C3%A9%20uma,os%20conte%C3%BAdos%20desenvolvidos%20na%20escola>. Acesso em: 29/04/2022

BERNARDES, Nicole Blanco; FACIOLI, Larissa de Souza; FERREIRA, Maria Luzia; COSTA, Raissa de Mour; SÁ, Ana Cristina Fonseca de. **Intoxicação Alimentar um Problema de Saúde Pública**. *Id on Line Rev.Mult. Psic.*, 2018, vol.12, n.42, p. 894-906. ISSN: 1981-1179. Disponível em: <https://idonline.emnuvens.com.br/id/article/view/1373>. Acessado em: 01/05/2022.

COVISA. **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, 2019. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_alimentos_2019.pdf. Acesso em: 09/03/2022

DIAS, R. M. F., **Aplicação das boas práticas em restaurantes e lanchonetes localizados em instituição de ensino superior de Salvador, BA**. *Higiene Alimentar - Vol.31 - nº 270/271 - Julho/Agosto de 2017*. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/08/848782/270-271-jul-ago-2017-40-44.pdf> Acessado: 23/03/2022.

IFPB, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Projeto Pedagógico de Curso**, 2017. TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR. CAMPUS: Avançado Areia. Disponível em: https://estudante.ifpb.edu.br/media/cursos/168/documentos/PPC_RESTAURANTE_E_BAR_PORTA_L.pdf. Acesso em: 02/05/2022.

MALUF, R.S., MENEZES, F. Caderno. **Caderno “Segurança Alimentar”**. Agência Embrapa de Informação Tecnológica, 2017. Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar_000gvxlxe0q02wx7ha0g934vgwlj72d2.pdf. Acesso em 12/03/2022.

MELO, Aline. **Segurança alimentar e segurança de alimentos: entenda a diferença**. Paripassau, 2020. Disponível em: <https://www.paripassu.com.br/blog/seguranca-alimentar-e-seguranca-alimentos>. Acesso em: 12/03/2022

NASCIMENTO, S. P. **Desperdício de alimentos: fator de insegurança alimentar e nutricional**. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, SP, v. 25, n. 1, p. 85–91, 2018. DOI:

10.20396/san.v25i1.8649917.

Disponível

em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8649917>. Acesso em: 28/03/2022.

PEREIRA, W. B. B., & ZANARDO, V. P. S. (2019). **Gestão de boas práticas em uma cantina escolar**. *Vivências*, 16(30), 193-200. Disponível em: <https://doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>. Acesso em: 27/04/2022.

SIMPLÍCIO, K. L. R. .; SILVA, E. G. da . **Segurança Alimentar: Capacitação em Boas Práticas para Colaboradores de Escolas Públicas de Petrolina-PE**. *Revista Semiárido De Visu*, [S. l.], v. 8, n. 1, p. 15–27, 2020. DOI: 10.31416/rsdv.v8i1.67. Disponível em: <https://revistas.ifserto-pe.edu.br/index.php/rsdv/article/view/67>. Acesso em: 24/03/2022.

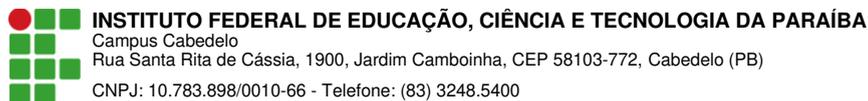
APÊNDICE

Questionário I: Boas Práticas de Segurança Alimentar

- 1) Sem os cuidados de higiene durante a manipulação de alimentos diminui a contaminação por micro-organismos.
() Verdadeiro () Falso
- 2) Alimentos seguros são aqueles que não oferecem risco a saúde do consumidor.
() Verdadeiro () Falso
- 3) Antes de ingerir alimentos ou manuseiar, não precisamos lavar as mãos.
() Verdadeiro () Falso
- 4) Não é recomendado olhar a validade dos produtos durante a compra.
() Verdadeiro () Falso
- 5) Existem alguns perigos que podem levar a contaminação dos alimentos, são: Biológicos (Fungos, Micróbios), Químicos (Produtos de limpeza) e Físicos (Prego).
() Verdadeiro () Falso
- 6) Manipular alimentos em ambiente sujo faz parte das boas práticas da segurança alimentar.
() Verdadeiro () Falso
- 7) Os alimentos devem ser bem cozidos com temperaturas acima de 70°C, pois destroem os micróbios.
() Verdadeiro () Falso
- 8) O local de trabalho (cozinha) deve ser limpo e organizado, pois a sujeira acumulada multiplica os micróbios.
() Verdadeiro () Falso
- 9) Ao preparar os alimentos os cabelos podem ficar soltos e sem touca.
() Verdadeiro () Falso
- 10) Os micro-organismos podem ser encontrados em todos os lugares (água, terra, objetos, etc)
() Verdadeiro () Falso

Questionário II: Boas Práticas de Segurança Alimentar

- 1) Como pode ser definida Boas Práticas de Segurança Alimentar?
- 2) O que você entende por Alimentos Seguros?
- 3) Quais as práticas de segurança alimentar que você realiza em casa?
- 4) Cite exemplos de contaminação de alimento por meio de perigos químicos e físico.
- 5) Quais os exemplos de contaminação por meio de agente biológico que você conhece?



Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

TCC- Artigo de Especialização

Assunto: TCC- Artigo de Especialização
Assinado por: Eline Ferreira
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Eline Maria Silva Ferreira, DISCENTE (202027410457) DE ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - CAMPUS CABEDELLO**, em 15/11/2022 16:10:43.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/11/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 678251
Código de Autenticação: a4ac880bce

