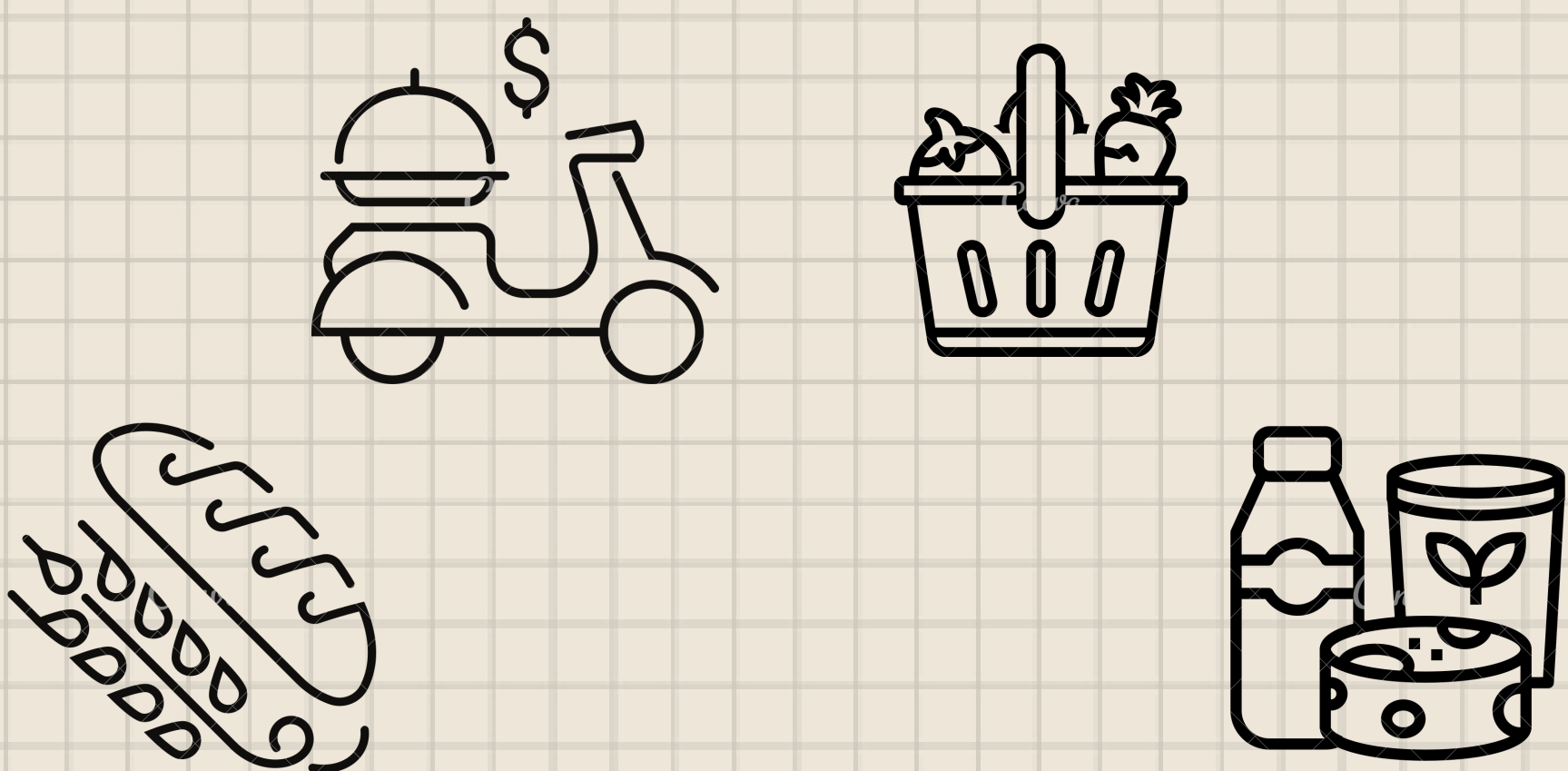




UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA E  
DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA



Qual a forma  
correta de receber  
os alimentos  
durante a  
quarentena?



Elaborado por Prof<sup>a</sup> Noádia Priscila  
Dpt<sup>o</sup> de Gastronomia

# Como proceder com o alimento pronto?

Coloco a máscara para receber o alimento

A embalagem externa é retirada e descartada, ou armazenada em local isolado por, no mínimo, 3 dias antes de ser reutilizada

Passo pano com água e sabão ou, Passo pano com solução sanitizante (para cada 1L de água adiciono 50mL de água sanitária), ou Passo álcool 70% na embalagem que contem o alimento.

Aqueço em microondas ou forno convencional até temperatura superior a 70°C (espero borbulhar ou subir vapor).

Higienizo o local onde depusitei a embalagem (pia ou bancada) com água e sabão ou solução sanitizante



# Como proceder com Frutas e vegetais?

- Coloco a máscara para receber o alimento

- A embalagem externa é retirada e descartada, ou armazenada em local isolado por, no mínimo, 3 dias antes de ser reutilizada

- Lavo os vegetais em água corrente

- Coloco os vegetais de molho por 15 minutos em solução sanitizante (para cada 1 copo (200mL) de água, adiciono 1 colher de sopa (10mL) de água sanitária)

- Lavo cada um dos vegetais em água corrente para retirar o cloro

- Deixo secar

- Armazeno em local adequado.

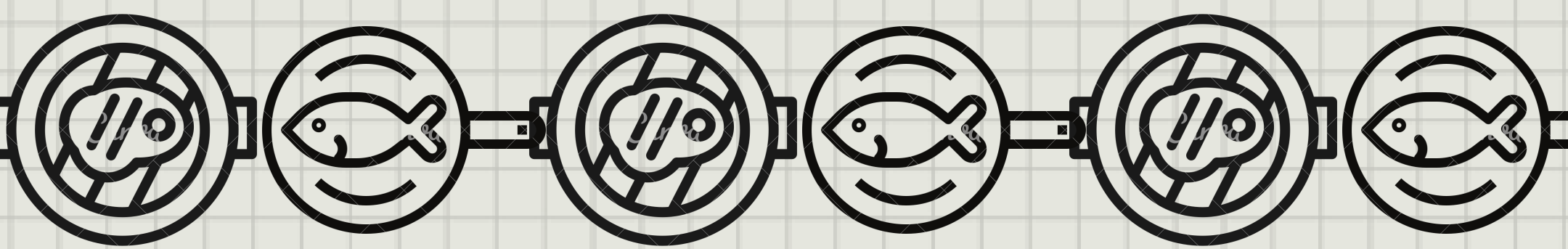
- Higienizo o local onde depusitei a embalagem (pia ou bancada) com água e sabão ou solução sanitizante





# Como proceder com carnes e peixes?

- Coloco a máscara para receber o alimento
- Verifico se as carnes estão congeladas ou bem geladas.
- Não recebo carne em temperatura ambiente.
- A embalagem externa é retirada e descartada, ou armazenada em local isolado por, no mínimo, 3 dias antes de ser reutilizada
- Passo pano com água e sabão ou, Passo pano com solução sanitizante (para cada 1L de água adiciono 50mL de água sanitária) ou Passo álcool 70% na embalagem que contem a carne.
- Armazeno imediatamente no congelador ou vou preparar.
- Higienizo o local onde depusitei a embalagem (pia ou bancada) com água e sabão ou solução sanitizante



# Como proceder com alimentos não perecíveis?

- Coloco a máscara para receber o alimento

- A embalagem externa é retirada e descartada, ou armazenada em local isolado por, no mínimo, 3 dias antes de ser reutilizada

- Passo pano com água e sabão na embalagem que contém o alimento.

- Tenho cuidado para não retirar as informações de validade e outras informações do rótulo

- Armazeno.

- Higienizo o local onde depusitei as embalagens (pia ou bancada) com água e sabão ou solução sanitizante



# Como proceder com ovos?

- Coloco a máscara para receber o alimento

- A embalagem externa é retirada e descartada, ou armazenada em local isolado por, no mínimo, 3 dias antes de ser reutilizada

- Descarto a caixa que contem os ovos

- Coloco os ovos em um recipiente plástico ou de vidro fechado com tampa.

- Armazeno em uma das prateleiras da geladeira.

- Higienizo o local onde depusitei as embalagens (pia ou bancada) com água e sabão ou solução sanitizante





# Como proceder com produtos de padaria?

- Coloco a máscara para receber o alimento

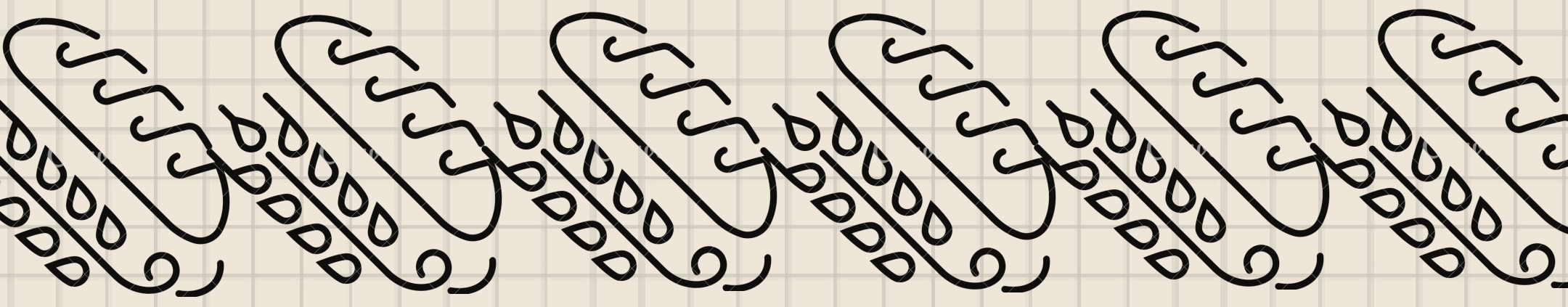
- Verifico se as embalagens estão intactas

- A embalagem externa é retirada e descartada, ou armazenada em local isolado por, no mínimo, 3 dias antes de ser reutilizada

- Aqueço no forno, microondas ou chapa os pães que são vendidos em expositores na padaria.

- Para os demais tipos de produtos, eu sigo as recomendações para alimentos não perecíveis ou para frios e laticínios

- Higienizo o local onde depositei as embalagens (pia ou bancada) com água e sabão ou solução sanitizante



# Como proceder com frios e laticínios?

Coloco a máscara para receber o alimento

Verifico se os alimentos estão bem gelados e com validade dentro do prazo

Não recebo frios ou laticínios em temperatura ambiente.

A embalagem externa é retirada e descartada, ou armazenada em local isolado por, no mínimo, 3 dias antes de ser reutilizada

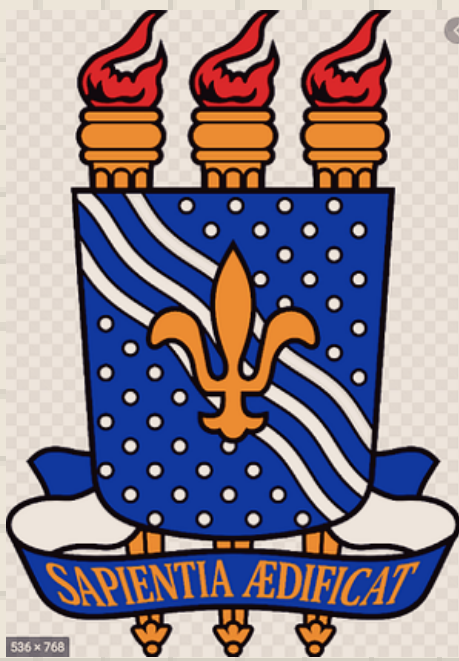
Passo pano com água e sabão ou, Passo pano com solução sanitizante (para cada 1L de água adiciono 50mL de água sanitária) ou Passo álcool 70% na embalagem que contem o alimento

Armazeno imediatamente na geladeira.

Higienizo o local onde depusitei a embalagem (pia ou bancada) com água e sabão ou solução sanitizante







UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA E  
DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA

Elaborado por Prof<sup>a</sup> Noádia Priscila  
Dpt<sup>o</sup> de Gastronomia

