



# COZINHEIRA, COPEIRA E MERENDEIRA

1. Noções gerais sobre higienização: pessoal, equipamentos, utensílios e área física de cozinhas e refeitórios de maneira geral .....	1
2. Noções gerais sobre administração de cozinhas e refeitórios: armazenamento, controle de estoque e distribuição de refeições e alimentos .....	13
3. Conhecimento de higienização e características próprias dos alimentos .....	18
4. Conhecimento sobre pré-preparo e preparo de alimentos .....	28
5. Conhecimentos básicos sobre composição nutricional dos alimentos .....	54
6. Prevenção de acidentes. ....	66
7. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). ....	74
8. Como deve ser o local de trabalho. ....	77
9. Remoção de lixos e detritos. ....	80

## SUMÁRIO