NOME: DATA:

Exercício de Higiene de alimento – Ciências 8º ano

1)Como evitar a contaminação dos alimentos?

a)Lavar bem as mãos antes de pegar na comida.

b)Lavar os alimentos antes de consumi-los.

c)Lavar e cortar sempre as unhas e não colocar a mão na boca.

2)Por que é recomendado evitar comidas na rua?

a)Pode haver muita gente nas filas.

b)Pode haver contaminação por vírus e bactérias.

c)Na rua não tem comidas disponíveis.

d)Por causa do preço elevado.

3)O que pode acontecer quando não há higiene alimentar?

a)Intoxicação alimentar.

b)Tétano.

c)Dengue.

d)DSTs.

4)Como é feita a higiene de frutas e verduras?

a)Lavar os vegetais com uma escovinha, água morna e sabão, para retirar a sujeira visível a olho nu;

b)Deixar as frutas e as verduras com casca de molho em uma bacia com 1 litro de água e 1 colher de bicarbonato de sódio ou de água sanitária, durante 15 minutos;

c)Lavar as frutas e as verduras em água potável para retirar o excesso de bicarbonato ou de água sanitária.

5)Por que o vinagre nem sempre é a melhor opção para lavar as verduras?

a)Vinagre precisa ser bem concentrado e deixa sabor nos alimentos.

b)Vinagre é corrosivo.

c)Vinagre não deve ser ingerido por nenhum ser humano.

d)Vinagre não tem efeito.

GABARITO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Questão 1 | Questão 2 | Questão 3 | Questão 4 | Questão 5 |
| A, B, C | B | A | A, B, C | A |