

GASTRONOMIA



Manual de condutas em aulas práticas
do curso Tecnólogo em Gastronomia
da Faculdade Promove

MAN
2014

Manual de condutas em aulas práticas do curso Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade Promove / Natália de Carvalho Teixeira; Faculdades Promove – Belo Horizonte : Faculdades Promove, 2014.
8f.

1. Manual de conduta. 2. Aulas práticas 3. Gastronomia
I. Título.

CDU: 37.07:005

SUMÁRIO

1. Características da Cozinha	6
2. Regras da Cozinha Didática	6
a. Higiene Pessoal	6
b. Higiene de materiais e utensílios	8
c. Higiene dos alimentos.....	8
d. Preparo de solução de hipoclorito de sódio 100-100 ppm.....	8
e. Conduta Pessoal	9
3. Procedimentos Gerais	9
4. Armários para guardar o material pessoal dos alunos	10
5. Procedimento Adequado para Higienização das Mãos	10
6. Referências	11
MATERIAL DOS ALUNOS	12
UNIFORME	12
MATERIAL PESSOAL	12
1º período	12
2º período acrescentar	13
4º período acrescentar	13

APRESENTAÇÃO

Este manual está de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e tem como objetivo orientar os alunos, professores e público externo quanto às condições que devem ser observadas para garantir a segurança alimentar. O conhecimento quanto às boas práticas de manipulação de alimentos é essencial para reduzir o risco de contaminação e prevenir a transmissão de doenças.

O Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia das Faculdades Promove destina-se a formar profissionais e empreendedores preocupados com o mercado gastronômico e sua importância para o desenvolvimento econômico.

Os alunos terão conhecimento teórico e prático do mercado, bem como todos os segmentos da área da alimentação, como, por exemplo, o trabalho de cozinhas, restaurantes, buffets, custos e relatórios gerenciais da área, entre outros. Dessa forma, o Tecnólogo em Gastronomia formado pela instituição conhecerá todos os setores e processos da cozinha e dos vários elementos ligados a esse mundo, tais como tendências da gastronomia mundial, técnicas e produtos diferenciados, etc.

Manual de condutas em aulas práticas do curso Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade Promove

1. Características da Cozinha

A Cozinha Didática do Curso Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade Promove é o espaço para a realização das disciplinas práticas. Este local irá proporcionar aos alunos a experiência prática com diversas técnicas culinárias, além do conhecimento de modernos equipamentos e utensílios da gastronomia.

Fazem parte deste espaço:

- Duas cozinhas didáticas quentes;
- Uma cozinha fria;
- Uma cozinha asiática;
- Uma cozinha de panificação e confeitaria;
- Um restaurante didático com espaço para análise sensorial.

2. Regras da Cozinha Didática

Cada aluno será responsável pela segurança e sua integridade física e de seus colegas, bem como pela manutenção dos equipamentos, utensílios e dependências físicas do local. Para tal é necessário estar atento às seguintes regras e condutas:

a. Higiene Pessoal:

- Tomar banho diariamente e lavar os cabelos frequentemente;
- Escovar os dentes;
- Conservar as unhas curtas, limpas, sem uso de nenhum produto como esmaltes ou bases;
- Não usar maquiagem, hidratantes, cremes, perfumes ou outros

produtos de perfumaria com fragrâncias acentuadas;

- Não usar barba ou bigode;
- Não usar nenhum tipo de adorno, como brincos, piercings, colares, pulseiras, anéis ou alianças, colares, relógios, etc.;
- Usar cabelos presos e totalmente protegidos por uma rede, touca descartável ou vestimenta similar;
- Somente entrar na área de preparo de alimentos trajando uniforme e calçado apropriado, limpo e conservado;
- Trocar o uniforme diariamente;
- Lavar as mãos de maneira adequada sempre que chegar à área de preparo de alimentos, após trocar de atividade, ir ao banheiro, abrir a porta, usar esfregões, panos ou materiais de limpeza, recolher lixo ou outros resíduos, tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos não higienizados ou crus, etc., conforme indicado no item 5 deste manual;
- Não provar os alimentos com as mãos ou com os mesmos utensílios de preparo dos alimentos; utilize uma colher específica para isso e lave-a ou descarte-a imediatamente;
- É vedado fumar, comer gomas de mascar ou balas, tossir, espirrar, colocar o dedo no nariz ou ouvido, tocar nos cabelos, enxugar suor com as mãos, panos ou vestimenta, cantar, assoviar, falar desnecessariamente e manipular objetos externos (dinheiro, relógio, dentre outros.) durante a manipulação dos alimentos;
- Ao final das aulas práticas, após a autorização do professor responsável pela disciplina, o aluno poderá utilizar máquinas fotográficas ou aparelhos celulares para fotografar os pratos desenvolvidos para fins didáticos;
- Os alunos que apresentarem sintomas de doenças infecciosas, como gripes e diarreias, devem ser afastados das atividades de manipulação de alimentos;
- Os alunos que apresentarem cortes ou lesões não devem manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo

e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

b. Higiene de materiais e utensílios:

Os alunos são responsáveis pela limpeza total de sua área de trabalho, bem como dos utensílios ao final da aula.

Antes de iniciar a manipulação de alimentos e sempre que houver troca de atividades, as bancadas de trabalho devem ser higienizadas, observando os seguintes procedimentos:

- Lavar com água e detergente;
- Enxaguar;
- Aplicar Álcool 70% (deixar secar naturalmente e não enxaguar)

c. Higiene dos alimentos:

Os vegetais devem ser higienizados de acordo com os seguintes procedimentos:

- Lavar criteriosamente com água potável;
- Desinfecção por imersão em solução de hipoclorito de sódio 100-250 ppm (preparada conforme item 2.d.), por 15 minutos;
- Enxaguar com água potável.

d. Preparo de solução de hipoclorito de sódio 100-100 ppm:

- Realizar o preparo de acordo com as instruções do fabricante encontradas no rótulo do produto;
- Quando utilizar a água sanitária para uso geral (2,0 -2,5%) diluir 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água em 1 litro de água.

e. Conduta Pessoal

- Ser pontual (não será permitida a entrada de alunos na cozinha após as 19:30h)
- Não consumir alimentos nem bebidas durante o preparo; caso seja necessário verificar o sabor de alguma preparação, utilizar uma colher e lavá-la imediatamente;
- Manter um bom relacionamento com colegas e professores, com respeito e cordialidade;
- Evitar condutas perigosas, especialmente com utensílio cortantes;
- Não utilizar celular, máquinas fotográficas, ou outros equipamentos eletrônicos durante a manipulação dos alimentos;
- Manter organizada e limpa sua área de trabalho;
- É vedado aos alunos consumir bebidas alcóolicas na cozinha didática, fumar trajando o uniforme de aula e transitar entre as cozinhas onde esteja ocorrência aulas de outras disciplinas;
- O desrespeito a qualquer uma das Regras da Cozinha Didática é passível de punição por parte da Faculdade Promove. O aluno que não cumprir os itens acima dispostos não poderá permanecer na cozinha e, portanto, não estará autorizado a participar das aulas práticas.

3. Procedimentos Gerais

Ao chegar à Faculdade Promove nos dias de aula prática seguir as seguintes orientações:

- Retirar e guardar todos os adornos e objetos que não serão usados na execução das aulas (brincos, relógios, celulares, etc.)
- Separar seu uniforme de trabalho e guardar os demais pertences (bolsas, mochilas, etc.);
- Prender os cabelos, caso necessários;
- Vestir o uniforme de aula, inclusive touca ou rede caso seja necessário; pedir a algum colega que verifique se não há nenhum cabelo solto em

seu uniforme;

- Guardar todo seu material nos armários disponíveis nas salas de aula. Não será permitida a entrada com bolsas e mochilas dentro da cozinha;
- Lavar as mãos.

4. Armários para guardar o material pessoal dos alunos

- As salas de aula do curso de gastronomia da Faculdade Promove contam com armários, para que os alunos guardem seus objetos pessoais durante as aulas práticas. O número de armário é limitado, e, portanto, os alunos deverão dividir este espaço com algum colega, de maneira harmoniosa;
- Para utilização destes armários, os alunos deverão trazer seu próprio cadeado, sendo ele o único responsável pelos itens ali guardados;
- Ressalta-se que é terminantemente vedado ao aluno manter seus pertences no armário fora do horário de aula prática. Caso esta prática seja observada a Faculdade poderá realizar o arrombamento do mesmo para retirada dos pertences.

5. Procedimento Adequado para Higienização das Mãos

Para o a higienização das mãos siga os seguintes passos ilustrados na Figura 1:

- Utilize água corrente para molhar as mãos e antebraços;
- Aplique sabonete líquido, neutro e inodoro nas mãos. Esfregue a palma das mãos, o dorso das mãos, o dorso dos dedos, os dedos, o espaço entre os dedos, inclusive entre o indicador e o dedão, as unhas, o punho e o antebraço.
- Enxágue bem com água corrente retirando todo o sabonete;
- Seque-as com papel toalha não reciclado ou outro sistema de secagem eficiente, como ar quente;

- Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico (álcool 70%) e deixe secar naturalmente.



Figura 1. Procedimento adequado para Higienização das mãos. Fonte: BRASIL, 2004b.

6. Referências:

- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004a. Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 3ª edição, Brasília, 2004b.

MATERIAL DOS ALUNOS

UNIFORME:

- Calça xadrez de cozinheiro sem bolso ou com bolso interno;
- Dolmã branca Padrão Promove
- Avental de cintura branco
- Chapéu ou bandana branca (touca descartável se necessário);
- Sapato preto ou branco, fechado, impermeável, antiderrapante.

MATERIAL PESSOAL:

1º período:

- Faca de chef (lâmina de 200 mm – 8” ou 10”)
- Faca de legumes (lâmina 76 ou 82 mm – 3” ou 4”)
- Faca de desossar (lâmina de 129 mm ou 147 mm – 5” , 6” ou 7”)
- Faca de tornear
- Cutelo (lâmina de 143 mm – 6”)
- Chaira (10” ou 12”)
- Descascador de legumes e batatas
- Boleador (tamanho pequeno, médio ou grande)
- Tesoura de cozinha
- Pinça para peixes
- Pinça grande para alimentos (Pegador)
- Fouet (batedor pêra) de 25cm - 30cm.
- Talheres para degustação (garfo, faca, colher – carnes e sobremesa)
- Espátula de silicone
- Étamine tecido branco para coar (60 cm X 60 cm) – no mínimo 2 (Opcional)
- Mandolina de legumes (opcional)
- Zester

- Cortador de pizza
- Moedor para pimenta (pequeno)
- Termômetro de haste
- Pilão com socador para temperos em polietileno
- Sifão ou maçarico (Opcional)

2º período acrescentar:

- Espátula confeiteiro reta (39 mm – 10” ou 12”)
- Espátula raspadora (274 mm – 5”X4”)
- Raspador (112mm – 4”X6”)
- Faca de pão serrilhada (lamina 249mm – 10” ou 12”)
- Bisturi cabo plástico lamina “23”
- Pincel com cerdas firmes
- Saco e jogo de bicos de confeitaria liso e frisado
- Jogo de cortadores redondos lisos e canelados
- Modelador de massas redondo (65 mm)
- Modelador de massas quadrado (70 mm)

4º período acrescentar:

- Extrator de polpa (lamina 80 mm)
- Raspador de limão (lamina 43 mm)
- Abridor de ostras
- Esteira de bambu ou silicone para sushi
- Termômetro de açúcar



Rua Goitacazes, 1.762, Barro Preto.

Tel: 31 3295-4269

www.faculdadepromove.br

Elaborado por: Natália de Carvalho Teixeira – Nutricionista, Mestre em Ciência de Alimentos, Professora da disciplina de Higiene e Manipulação de Alimentos.

Revisado pelos professores: André Luiz de Souza, Adriana Ferreira Furtado, Eduardo Roberto Batista, José Gomes da Silva, Maria Aparecida Teixeira Lamounier e Raquel Carlos Brandão.

Aprovado por: Jackson Cruz Cabral – Coordenador do Curso de Gastronomia da Faculdade Promove