



MANUAL SIMPLIFICADO de uso dos Laboratórios de Gastronomia

Cursos de **Pós-Graduação** e Superior de Tecnologia em
Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco

Fevereiro/2020



Laboratórios de Gastronomia

O Complexo laboratorial da **Pós-Graduação** e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é formado, portanto, por **4 (quatro) ambientes** onde são desenvolvidas as práxis de laboratório conforme as especificidades das **unidades temáticas operacionais e de práticas pedagógicas**: cozinha didática 1, cozinha didática 2, cozinha de demonstração, cozinha de panificação e confeitaria. Ainda, o salão de eventos do 22º andar do Edifício Alberto Theóphilo Braga, sede da Faculdade Senac Pernambuco, é espaço pedagógico para uso nas diferentes atividades do curso.

Os laboratórios são destinados para atividades pedagógicas e ao **uso exclusivo dos docentes e estudantes matriculados regularmente** nas unidades temáticas operacionais e de práticas culinárias no semestre letivo corrente.

Objetivos

- ❑ Apresentar as **regras de conduta e comportamento** para os discentes, docentes e técnicos–administrativos quando em atividades nos laboratórios;
- ❑ Apresentar os **uniformes, utensílios e materiais de cozinha para uso individual** nas atividades práticas a serem realizadas nos laboratórios de atividades práticas da **Pós-Graduação** e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;
- ❑ Apresentar os **equipamentos de proteção individual (EPI)** como recursos que ampliam a segurança dos discentes, docentes e técnicos–administrativos nos laboratórios conforme Norma Regulamentadora NR 6;
- ❑ Apresentar as **normas e requisitos** necessários para promover e garantir as condições **higiênico-sanitárias** adequadas dos alimentos e bebidas produzidos e consumidos nos ambientes de práticas culinárias;
- ❑ Estabelecer **procedimentos de Boas Práticas quanto à manipulação de alimentos e bebidas** nos laboratórios com referência na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Do acesso e funcionamento dos laboratórios

- ❑ Os estudantes só poderão **ter acesso e permanecer** nos ambientes dos laboratórios de atividades práticas nos horários estabelecidos e devidamente acompanhados e supervisionados pelo(s) professor(es) e/ou monitor(es) das unidades temáticas.
- ❑ É expressamente **proibido e vedado** o acesso e permanência de pessoas não vinculadas a **Pós-Graduação** ou do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; de pessoas que não estejam matriculadas nas unidades temáticas em atividades nos laboratórios.



Da frequência às atividades práticas

- ❑ Os estudantes deverão frequentar as aulas práticas de acordo com o cronograma estabelecido pela Faculdade Senac Pernambuco, sendo observado o limite máximo permitido de **25% (vinte e cinco por cento) de faltas** sobre a carga horária das disciplinas.
- ❑ Só é permitida a entrada de estudantes aos laboratórios de Gastronomia **em até 30 minutos após o horário de início da aula**. Ainda, só será permitido o acesso aos estudantes que cumprirem os requisitos quanto às boas práticas e higiene pessoal (exigida neste manual), bem como o uso completo dos uniformes designados para as atividades práticas (sala e/ou cozinha).







Dos materiais pessoais para atividades práticas

- ❑ O/a estudante deverá adquirir material (utensílios e bateria de cozinha) de uso **pessoal individualizado** [...] Basicamente, os utensílios de uso geral nas atividades práticas nos laboratórios de cozinha são:

- faca de chef em aço inox, de lâmina no tamanho de 07 (sete) polegadas, com cabo em polipropileno;
- faca de ofício em aço inox com cabo em polipropileno;
- tábua branca de corte em polipropileno, de tamanho mínimo de 30 x 40 cm ou tamanho aproximado;
- outros utensílios eventualmente solicitados pelos professores nas unidades temáticas em atividade no laboratório.



Relação de materiais pessoais para uso nas atividades práticas

Descrição do Material	Quantidade	Imagem de Referência
Placa para cortes de polipropileno, tamanho mínimo: 30cm X 40cm	1	
Faca do chef: 6" ou 8" linha profissional	1	
Faca de legumes: 3"ou 4"	1	
Faca para desossar: 5" linha profissional	1	

Descrição do Material	Quantidade	Imagem de Referência
Descascador de vegetais	1	
Fouet clássico de bola/Batedor	1	
Abridor de vinhos de duas fases com canivete, saca-rolhas e abridor de garrafas	1	
Taça de Degustação Profissional de Vinho – Taça ISO	1	

Dos uniformes para atividades práticas

- ❑ Os alunos matriculados nas disciplinas práticas deverão comparecer às aulas nos laboratórios completamente uniformizados **conforme o padrão estabelecido pela Faculdade Senac Pernambuco.**
- ❑ Os estudantes que não respeitarem essa norma poderão sofrer punição (restrição de acesso, repreensão ou suspensão) conforme parecer do docente.



Dos equipamentos de proteção individual

- ❑ É dever dos estudantes utilizar nos ambientes dos laboratórios de atividades práticas os EPIs recomendados neste Manual e zelar por sua conservação.
- ❑ A falta de quaisquer equipamentos de proteção individual por parte do aluno/a implicará na **proibição do acesso e permanência do mesmo** nos ambientes dos laboratórios, sendo registrada, portanto, sua ausência da atividade prática em livro de registro próprio.

Equipamento de Proteção Individual	Descrição	Imagem
Avental	Avental de segurança confeccionado em tecido de algodão com camada impermeabilizante, tiras na lateral e no pescoço com engate rápido.	
Luvas para proteção contra agentes térmicos	Luva de segurança confeccionada em tecido composto de meta-aramida com camada impermeabilizante na palma; punho em algodão com camada impermeabilizante; reforço no polegar em para-aramida; forro interno em algodão e feltro agulhado de algodão; punho 40cm.	
Luvas para proteção contra agente perfurocortante	Luva de segurança confeccionada em malha de aço inoxidável atóxico, de cinco dedos, braceletes ajustáveis através de presilhas e botões metálicos de pressão no punho.	
Sapatos	Calçado ocupacional, impermeável, tipo calçado baixo, confeccionado em material polimérico de cor preta, com solado antiderrapante de cor preta ou marrom. Possui palmilha interna removível. Deve ser resistente à umidade proveniente de operações com uso de água, resistente ao frio e com absorção de energia na área do salto; solado resistente ao escorregamento em piso de cerâmica contaminado com detergente e em piso de aço contaminado com glicerol e resistente ao óleo combustível.	

Dos uniformes para atividades práticas - cozinha

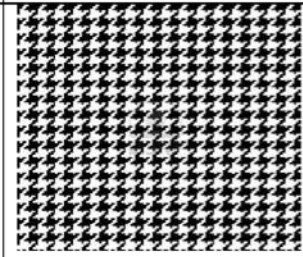
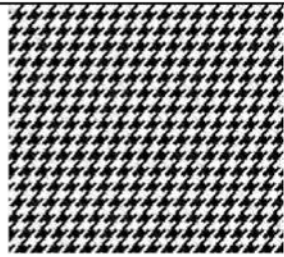
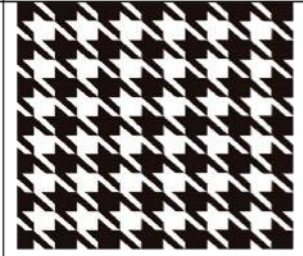
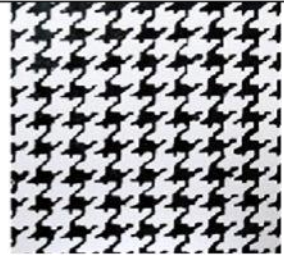
- ❑ dolmã de brim, com frente transpassada e abotoada (botão de pressão), na cor branca, com **friso preto**, mangas compridas e bordada (cor de linha preta) com o **nome e um sobrenome do estudante** (na altura do peito, no meio, centralizado) e com fonte no tamanho (altura) de 8mm, a **logomarca da Faculdade Senac Pernambuco** (logo do Senac) no braço direito, uso obrigatório de ambos. Nenhum outro nome pode ser adicionado à dolmã.
- ❑ calça com nós de elástico e tecido de algodão xadrez com estampa *pied de poule* ou *pied de coq*;
- ❑ avental de cintura em brim branco;
- ❑ touca protetora para cabelos (“redinha”) no caso de cabelos longos onde o *toque blanche* ou bandana não cubra todo o cabelo e os fios estejam aparente;
- ❑ *toque blanche* ou bandana de tecido de algodão branco sem desenhos, adornos ou similares;
- ❑ calçado emborrachado fechado (dorso e calcanhar) sem cadarço ou fendas, com solado antiderrapante na cor preta ou branca;
- ❑ Nos casos de uso de bandeiras (Brasil e Pernambuco), ambas deverão ser fixadas na gola do dolmã, sendo a bandeira nacional disposta à direita e a bandeira estadual à esquerda, conforme lei 5.700, de 1 de setembro de 1971.

Relação de uniformes para uso nas atividades práticas

Tabela 1: Modelos de uniforme completo

Masculino	Feminino
 A male chef wearing a white long-sleeved chef's jacket with black buttons, a white apron, and a white hairnet.	 A female chef wearing a white long-sleeved chef's jacket with black buttons, a white apron, and a white hairnet. A small circle is drawn on the bottom of the apron, with an arrow pointing to the pattern examples in Table 2.

Tabela 2. Estampas pied de poule e pied de coq para a calça de cozinha.

Imagem de referência	Variação
 A black and white pattern of interlocking shapes, known as Pied de Poule.	 A variation of the Pied de Poule pattern, with the shapes slightly offset.
 A black and white pattern of interlocking shapes, known as Pied de Coq.	 A variation of the Pied de Coq pattern, with the shapes slightly offset.

Dos uniformes para atividades práticas - sala

- ❑ camisa social branca com em tecido de algodão de manga comprida para os alunos e /ou $\frac{3}{4}$ para as alunas
- ❑ calça social preta em microfibra sem aplicações e detalhes;
- ❑ sapato social fechado na cor preta.

Tabela 4: Modelos de uniforme completo

Masculino	Feminino
	

Dos procedimentos de boas práticas e segurança dos alimentos

- ❑ A verificação pessoal (check-list) dos estudantes da **Pós-Graduação** e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia é procedimento rotineiro adotado pelo(s) professor(es) e/ ou monitor(es) para o **acesso e permanência** dos alunos nos laboratórios constam dos seguintes requisitos: uso adequado dos uniformes para as atividades práticas; uso integral dos Equipamentos de Proteção Individual/EPI nas atividades práticas nos laboratórios; aplicação adequada dos procedimentos de Higiene Pessoal.



Dos Procedimentos de Higiene Pessoal

- ❑ Conservar as unhas curtas, limpas, sem uso de nenhum produto como esmaltes ou bases; ainda, não é permitido o uso de unhas postiças e de gel;
- ❑ Não utilizar maquiagem, hidratantes, cremes, perfumes ou outros produtos de perfumaria com fragrância;
- ❑ Não usar barba, cavanhaque, costeletas e/ou bigode. Nos casos em que o aluno fizer uso destes elementos estéticos por quaisquer motivos pessoais, o mesmo deverá utilizar máscara protetora de barba e bigode branca descartável ou do tipo máscara cirúrgica branca descartável (de forma que a máscara cubra por completo a barba, bigode, cavanhaque e/ou costeletas) a qual deverá ser trocada a cada 40 minutos após a sua utilização;
- ❑ Não usar nenhum tipo de adorno como brincos, anéis ou alianças, piercings, alargadores, colares, pulseiras, relógios entre outros;
- ❑ Usar cabelos presos e totalmente protegidos por rede, touca descartável ou vestimenta similar. Nos casos em que apenas o uso de toque blanche não permita a proteção total dos cabelos, os mesmos deverão ser cobertos com touca descartável ou rede, seguido de toque blanche;
- ❑ Somente entrar na área de produção de alimentos dos laboratórios trajando uniforme completo limpo, passado, sem manchas e calçado limpo, conservado e apropriado, conforme designado neste manual;
- ❑ Lavar as mãos de maneira adequada sempre que entrar na área de produção de alimentos dos laboratórios, após trocar de atividade, ir e retornar do banheiro, recolher lixo ou outros resíduos, tocar em alimentos, equipamentos e ambientes não higienizados.

Das restrições e penalidades

Será aplicada a repreensão, suspensão ou exclusão de participação nas atividades junto aos laboratórios de atividades práticas da **Pós-Graduação** e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ao aluno/à aluna quando:

- ❑ Cometer desrespeito ou ofensa verbal a qualquer pessoa do corpo docente e/ou técnico-administrativo, bem como a seus pares;
- ❑ Causar, por ação ou omissão, dano ao patrimônio da Instituição, caso em que, além da suspensão devida da frequência aos laboratórios de atividades práticas, ficará obrigado a efetuar a correspondente indenização civil;
- ❑ Retirar qualquer equipamento e/ou utensílio pertencente à Instituição do ambiente do laboratório de atividades práticas sem permissão e autorização do professor/a ou técnico-administrativo responsável;

- ❑ Praticar ato indevido à moral ou aos bons costumes de convívio coletivo.
- ❑ provocar a contaminação dos alimentos e demais insumos de aulas práticas, bem como do ambiente de laboratórios (cozinhas didáticas), seus equipamentos e utensílios.

A sanção disciplinar cabível variará conforme a gravidade da infração e será aplicada conforme Regimento Interno - tópico Regime Disciplinar - do Manual do Aluno da Faculdade Senac Pernambuco. A suspensão implicará em consignação de falta ao aluno/à aluna pelo período em que a penalidade durar. A perda de conteúdo e de atividades pedagógicas é de inteira responsabilidade do aluno/da aluna em suspensão.

Referências

SENAC. PE. Manual Simplificado de uso dos laboratórios de Gastronomia. Recife, 2019. 18 p.



Robson Luis Trindade Lustosa | Professor Assistente II

(81) 3413-6655 | (81) 98533-9858 | robsonllustosa@fac.pe.senac.br