

# MANUAL DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA

FOZ DO IGUAÇU - 2016

## APRESENTAÇÃO GERAL

### **Direção Geral do Campus**

Prof Dra Roseli Bernardete Dahlem

### **Direção de Ensino**

Prof Me Nelson de Castro Neto

### **Direção Administrativa e de Planejamento**

Anastásia Brand Steckling

### **Coordenação de Curso - Técnico Integrado em Informática**

Prof Alcione Benacchio

### **Coordenação de Curso - Técnico Integrado em Edificações**

Profª Dra. Kayla Walquiria Garmus

### **Coordenação de Curso - Técnico Subsequente em Aquicultura**

Prof Dr. Arcangelo Signor

### **Coordenação de Curso - Técnico Subsequente em Hidrologia**

Prof Me Luciano Marcos dos Santos

### **Coordenação de Curso - Técnico Subsequente em Cozinha**

Prof Me Paola Stefanutti

### **Coordenação de Curso - Licenciatura em Física**

Prof Me Henri Araujo Leuboeuf

### **Coordenação de Curso -Análise e Desenvolvimento de Sistemas**

Prof Me Felipe Alex scheidt

### **Coordenadoria de Ensino/Pedagoga**

Ma Andréa Márcia Legnani

### **Coordenadoria de Pesquisa e Extensão**

Prof Dra Gislaine Silveira Simões

### **Secretaria Acadêmica**

Jehanne Schroder

### **Biblioteca**

Hugo Avelar Cardoso Pires

## **Normas de Uso e Materiais do Laboratório de Gastronomia do Campus Foz do Iguaçu**

### **APRESENTAÇÃO**

Este Manual é destinado aos docentes, técnicos, alunos e visitantes do Instituto Federal do Paraná (IFPR) Campus Foz do Iguaçu, e tem por objetivo, normatizar as condutas e procedimentos das rotinas do Laboratório de Gastronomia, garantindo a segurança dos usuários e a manutenção dos equipamentos e utensílios.

Fazem uso do Laboratório de Gastronomia as disciplinas práticas relacionadas a seguir: Tecnologia dos alimentos aplicados a gastronomia, Habilidades básicas de Cozinha Profissional-Parte I, Habilidades básicas de Cozinha Profissional-Parte II, Nutrição básica e técnica dietética, Cozinhas Regionais Brasileiras, Cozinhas Clássicas e Contemporâneas Internacionais, Habilidades Básicas de Panificação e Confeitaria, Eventos Gastronômicos e Bebidas e Serviços Gastronômicos. O Laboratório ainda pode ser utilizado em atividades de pesquisa e extensão e práticas relacionadas aos exercícios da Gastronomia.

O Laboratório de Gastronomia será utilizado exclusivamente para fins acadêmicos, sob a orientação dos docentes responsáveis e técnico de laboratório definindo-se, como fins acadêmicos, as atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de coleta de dados, informações e ações inerentes ao curso.

Comissão de Elaboração de Normas de Uso e Materiais do Laboratório de Gastronomia  
do Campus Foz do Iguaçu

## **APRESENTAÇÃO E UNIFORME**

As normas abaixo estão direcionadas a todos os alunos de qualquer curso ou disciplina que utilizarem as dependências do Laboratório. Independente do cronograma das aulas, mesmo aquela de mínimo tempo.

Não será permitida a entrada de alunos em laboratório, se não estiverem devidamente uniformizados e/ou em desacordo com as normas, respeitando a Legislação Federal Anvisa - RDC nº216, além das normas de higiene apresentadas na disciplina.

Aluno do Curso Técnico em Cozinha para ter acesso ao laboratório deverá obrigatoriamente estar uniformizado com:

- Dólmã branca sem detalhes coloridos e 100% algodão, podendo possuir logo do IFPR;
- Avental na cor preta ou branca 100% algodão;
- Calça preta 100% algodão;
- Sapato fechado, com solado em borracha antiderrapante, cor predominante preto, com cobertura impermeável, sem salto. Usar meia em algodão;
- Touca ou chapéu em pano branco ou preto, ou descartável branco.
- Camiseta branca 100% algodão por baixo da dólmã;
- Pano de prato branco 100% algodão, sem nenhum tipo de decoração;

Abaixo encontram-se exemplos de algumas peças do uniforme citado



Dólmã sem detalhes



Sapato preto fechado



Touca de tecido

Qualquer peça em desacordo será considerada como não uniformização e impedirá o ingresso no laboratório.

- Alunos de cursos não regulares<sup>1</sup>: Camiseta branca ou dólmã 100% algodão, avental de peito na cor preta ou branca 100% algodão; calça preta 100% algodão; sapato fechado e o uso de touca descartável.

Ressalta-se ainda que:

- É proibido em aulas práticas o uso de sandália, chinelo, crocs, boné, chapéu, bermuda e calçados com salto ou qualquer tipo de calçado que coloque em risco a integridade do aluno.
- Não é permitida a retirada de alimentos do laboratório (alimentos preparados em aulas). Essa retirada só pode acontecer com autorização do docente responsável;
- Não é permitida a saída do Laboratório de Gastronomia sem autorização do docente responsável;
- É proibido a manipulação de dinheiro nas dependências do laboratório;

---

<sup>1</sup> O Colegiado poderá alterar a configuração do uniforme de acordo com as características da aula.

- É proibido a circulação pelas dependências da escola utilizando o uniforme descrito acima, inclusive fora do horário de aula;
- O uso de dispositivos eletrônicos em aulas práticas é permitido somente para consulta de material didático, e devidamente protegido contra contaminação, com o uso de filme plástico e álcool 70%;
- O laboratório não se responsabiliza pelos pertences dos alunos.
- O acesso ao almoxarifado e despensa refrigerada é restrito ao técnico de Laboratório e aos docentes.

### **PERMANÊNCIA EM LABORATÓRIO**

- Durante as aulas, só poderão entrar no laboratório os alunos do curso matriculados na disciplina que tenham atividades e técnico de laboratório. Outras pessoas só poderão entrar com autorização do docente ou Direção de Ensino.
- Proibida a permanência e utilização de equipamentos por alunos desacompanhados de um professor responsável. Exceto em casos com autorização formal do professor responsável, com horário e data de permanência.

### **UTENSÍLIOS PESSOAIS**

Sobre os utensílios básicos que os alunos poderão adquirir, segue abaixo listagem sugerida. Ressalta-se que o IFPR possui todos os utensílios necessários as aulas, e portanto, os alunos não são obrigados a adquirir tais utensílios.

- Faca chef lâmina inox de 8" a 10", com cabo branco apropriado ao uso profissional;
- Faca de legumes com lâmina em aço inox 3" a 4" com 6 a 12cm, com cabo branco

apropriado ao uso profissional;

- Faca de Desossa 6" com lâmina em aço inox, com cabo apropriado ao uso profissional;
- Descascador;
- Pegador tipo pinça;
- Fouet;
- Afiador (pedra ou chaira);
- Luva térmica de proteção com tratamento antichama;

Segue abaixo exemplos dos materiais citados:



Faca Chef 10''



Faca legumes 3''



Faca desossa 6''



Descascador tipo faca ou convencional



Pegador tipo pinça



Fouet



Chaira estriada



Pedra de afiar  
(carbeto de silício)



Luva térmica

## **HIGIENE PESSOAL**

- O aluno deverá proceder sua higiene pessoal diariamente (banho, assepsia bucal, utilização de desodorante e/ou anti-transpirante);
- Os alunos devem apresentar-se para as aulas sem barba, sem bigode, com unhas curtas sem esmalte ou base, cabelos presos e sem excesso de cabelo aparente, sem maquiagem, sem batom, sem perfume e sem adornos (anéis, relógios, alianças, correntes, brincos, piercings, ou qualquer outro item que coloque em risco a integridade do aluno).
- Apresentar-se com uniforme limpo e passado.

## **DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL**

- Depois de prontas as produções dos alunos são avaliadas pelo docente responsável e degustadas pelos próprios alunos somente nas dependências do laboratório, sendo vetada a saída de alimentos experimentais do Laboratório para outros fins que não os pedagógicos. Exceto em casos autorizados pelo docente;
- Não é permitida ao aluno a entrada de alimentos e bebidas no Laboratório de Gastronomia, bem como a retirada de alimentos ou matérias-primas ao final das aulas. A finalidade das degustações é o aprendizado, conforme os programas de aula e não a alimentação sem objetivo didático;

## **EQUIPAMENTOS**

- Não será permitido o empréstimo ou saída de equipamentos do laboratório, sem autorização prévia do Coordenador do Curso, Setor de Patrimônio e da Direção do Campus;
- Os alunos, técnicos e docentes deverão cuidar e zelar pelos equipamentos do



IFPR;

- Antes do uso do equipamento deve-se consultar o manual do mesmo e verificar a tensão elétrica correta;
- Ficar atento aos procedimentos de segurança para uso dos equipamentos;
- Em caso de danos ao patrimônio público será aberta sindicância para apuração da responsabilidade.

### **HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL**

- A limpeza geral do chão e paredes é realizada diariamente após o término das aulas pelas colaboradoras terceirizadas;
- A higienização das bancadas, equipamentos e utensílios é realizada diariamente após o término das aulas pelos próprios alunos.
- É programada uma limpeza profunda do laboratório ao final de cada semestre, no período de férias dos alunos.
- A Dedetização é programada em períodos em que não há aulas praticas no Laboratório como em períodos de recesso escolar, férias ou finais de semana.

### **ROTINA DO ALUNO**

#### **ENTRADA**

- Início das aulas às 07:30;
- Entrada dos alunos no Laboratório.

#### **HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

- Antes de iniciar as tarefas os alunos devem realizam a higienização das mãos em pias específicas, que possuem sabonete líquido neutro, papel e álcool gel.

#### MISE EN PLACE

- Divididos em grupos por bancadas os alunos separam todos os ingredientes de acordo com o receituário do docente.

#### PREPARAÇÃO DOS PRATOS

- Sob orientação do docente os alunos desenvolvem as preparações gastronômicas de acordo com o que é solicitado no receituário e no tempo estipulado.

#### APRESENTAÇÃO

- Os pratos confeccionados são apresentados ao docente e avaliados;

#### DEGUSTAÇÃO

- Os alunos degustam os pratos confeccionados.

#### HIGIENIZAÇÃO

- Com o auxílio de uma escala<sup>2</sup> os alunos realizam a higienização dos equipamentos, utensílios, armazenamento adequado da matéria-prima e retiram o lixo.
- Após este processo o docente finaliza a aula e autoriza a saída dos alunos do laboratório.

Caso a comunidade externa necessite da utilização do Laboratório de Gastronomia, deverá ser encaminhada solicitação formal à Direção de Ensino, considerando a disponibilidade do mesmo. A atividade deverá ser acompanhada por um docente responsável.

Os casos omissos deste Manual serão resolvidos pelo Colegiado do Curso Técnico em Cozinha.

---

<sup>2</sup> A escala de higienização dos alunos deve conter os seguintes itens: retirada do lixo, mise en place, utensílios e equipamentos, refrigeradores, estoque seco e bancadas.

## REFERÊNCIAS UTILIZADAS

- BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDN°216, de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em:  
<<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>> Acesso em: 10 jun. 2014.
- CASTRO NETO, Nelson; LOPES, Thiago H. *Habilidades básicas de cozinha*. Curitiba: Editora LT, 2010.
- CHEF PROFISSIONAL: Instituto Americano de Culinária. Tradução Renata Lúcia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.
- LOPES, Thiago Henrique, *et al.* Higiene e manipulação de alimentos. Curitiba: Editora LT, 2011
- MANUAL ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8.ed. São Paulo. 2003. 288p.
- SILVA, Jr., E.A. *Manual de Controle Higiénico-Sanitário dos Alimentos*. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

## **Comissão de Elaboração de Normas de Uso e Materiais do Laboratório de Gastronomia do Campus Foz do Iguaçu – portaria 066/2015 de 06 de novembro de 2015.**

Cezar Fonseca

Halisson Henrique de Couto

Gislaine Silveira Simões

Paola Stefanutti

Thiago Henrique Lopes

Raphael Miranda Medeiros Cruz

Luana Pricila Meinerz

Ismael Pereira Coutinho

Fernando Arantes Nogueira