

RESOLUÇÃO CONSEACC/CP 3/2013

APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA O CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DO CAMPUS CAMPINAS – UNIDADE CAMBUÍ DA UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO – USF.

A Presidente do Conselho Acadêmico de Campus – CONSEACC, do Campus Campinas, no uso das atribuições que lhe confere o art. 24 do Regimento da Universidade São Francisco – USF e em cumprimento à deliberação do Colegiado em 26 de fevereiro de 2013, constante do Parecer CONSEACC/CP 4/2012 – Processo CONSEACC/CP 4/2012, baixa a seguinte

R E S O L U Ç ã O

Art. 1º Fica aprovado, conforme anexo, o Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Campus Campinas – Unidade Cambuí da Universidade São Francisco – USF.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data, revogadas as disposições contrárias.

Campinas, 26 de fevereiro de 2013.

Profª Luciana Rita Stracialano Parada
Presidente

Anexo à Resolução CONSEACC/CP 3/2013

**REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA O CURSO SUPERIOR
DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO**

**CAPÍTULO I
DAS CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade São Francisco tem como objetivo estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, assim como o fluxo de serviços e normativas acadêmicas para alunos, professores e funcionários.

Parágrafo único. As normas deste regulamento aplicam-se aos serviços de alimentação e aulas práticas e prático-teóricas que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, preparo e consumo de alimentos, nas instalações em que o ensino é prestado.

**CAPÍTULO II
DAS NORMAS GERAIS**

Art. 2º As atividades práticas realizadas nos laboratórios do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade São Francisco serão acompanhadas por um técnico, que auxiliará diretamente o professor em todos os momentos da aula.

§ 1º É proibida a permanência de alunos no laboratório sem a presença de professor responsável.

§ 2º É expressamente proibido fumar dentro do laboratório.

Art. 3º Não é permitida a entrada de pessoas estranhas ou visitantes durante as aulas.

Parágrafo único. No caso de haver interesse em conhecer as dependências dos laboratórios, deverá ser feito o agendamento prévio com o responsável, que autorizará ou não a entrada do visitante, o qual deverá trajar o uniforme exigido pelo local.

Art. 4º É proibida a degustação por parte de convidados ou pessoas estranhas que não estejam no corpo docente ou discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade São Francisco.

Parágrafo único. Excepcionalmente, convidados previamente autorizados pela Coordenação de curso poderão degustar.

Art. 5º Materiais e objetos pessoais dos alunos devem ser armazenados nos armários dos vestiários, antes do início da aula.

Parágrafo único. Os armários poderão ser fechados com cadeado, desde que o aluno o traga e se responsabilize por desocupá-lo ao término da aula.

Art. 6º É expressamente proibido portar quaisquer materiais que não sejam de uso da aula, tais como celulares, câmeras fotográficas, *tablets*, alimentos e outros definidos pela coordenação.

Art. 7º É proibido retirar alimentos do laboratório, sejam eles crus ou preparados (de acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA).

CAPÍTULO III

DA SEGURANÇA E MANUTENÇÃO

Art. 8º O aluno deverá permanecer atento quando estiver manuseando equipamentos elétricos e/ou cortantes, considerado o risco existente nesses manuseios, caso sejam feitos sem extrema concentração.

Parágrafo único. É necessário verificar a tensão elétrica (127/220 V) antes de ligar quaisquer equipamentos.

Art. 9º Na ocorrência de quebra de algum equipamento, o aluno deve dirigir-se imediatamente ao técnico para que se faça o registro necessário para reposição/conserto da peça.

CAPÍTULO IV

DA APRESENTAÇÃO PESSOAL

Art. 10. O uso de uniformes é obrigatório para todos os professores e alunos.

Art. 11. Só poderão desenvolver atividades em laboratório os alunos que estiverem devidamente uniformizados, conforme as especificações abaixo.

Parágrafo único O uniforme dos alunos para aulas práticas consta de calça *pied de poule*, dólmã branca de manga comprida branca sem detalhes e com logo USF, avental branco, sapato fechado, em couro, sem salto, na cor preta e antiderrapante (tipo 752), toque *blanche* descartável ou tecido com redinha preta por baixo.

Art. 12. Só poderão desenvolver atividades em laboratório os professores que estiverem devidamente uniformizados, conforme as especificações abaixo.

Parágrafo único O uniforme dos professores para aulas práticas consta de dólmã fechada, touca, toque *blanche*, avental e calça preta.

Art. 13. É expressamente proibido o uso de jaleco descartável, em virtude do risco de pegar fogo.

Art. 14. Caberá aos professores e alunos a responsabilidade de manter o uniforme completo e devidamente limpo.

Art. 15. A falta total ou parcial do uniforme impossibilitará a participação durante a atividade do dia, acarretando ausência no período de aula.

Art. 16. O uso do lenço de pescoço é considerado opcional.

Art. 17. Em dias de eventos, deve-se trazer mais um uniforme para eventual troca.

Art. 18. Acadêmicos do sexo feminino deverão apresentar-se de acordo com o padrão de higiene estabelecido, qual seja:

- I. cabelo limpo e penteado, preso em coque com redinha ou faixa para que não escape do chapéu;
- II. rosto limpo e sem maquiagem;
- III. mãos limpas e sem joias, bijuterias, cordões ou fitas;
- IV. unhas limpas, curtas, aparadas e sem pintura.

Art. 19. Acadêmicos do sexo masculino deverão apresentar-se de acordo com o padrão de higiene estabelecido, qual seja:

- I. cabelo limpo e penteado e, se comprido, preso em coque com redinha ou faixa para que não escape do chapéu;
- II. rosto barbeado diariamente, sem vestígios de barba por fazer, sendo proibido o uso de bigode ou cavanhaque;
- III. mãos limpas e sem joias, bijuterias, cordões ou fitas;
- IV. unhas limpas, curtas, aparadas e sem pintura.

CAPÍTULO V

DO MATERIAL PEDAGÓGICO E ACESSÓRIOS DE COZINHA

Art. 20. As apostilas e receituários serão disponibilizados na Sala Virtual do Aluno *Online*, ficando sob a responsabilidade do aluno providenciar cópia ou impressão para as aulas práticas.

Parágrafo único. É imprescindível que o aluno faça uma leitura deste material antes do início da aula prática, a fim de aproveitar ao máximo o tempo destinado a ela.

Art. 21. Para o desenvolvimento das aulas práticas, o aluno deverá providenciar seu próprio *kit* de cozinha, que será utilizado durante todo o curso, constando de:

- I. faca *chef* cromo molibdênio 8”;
- II. faca *chef* desossa 6”;
- III. faca *chef* fiambre 10” (opcional);
- IV. faca para legumes 3 ¼”;
- V. faca de serra;
- VI. tapete de silicone (*Silpat*);
- VII. pincel (qualquer material ou marca, exceto aqueles cujas cerdas são feitas em plástico);
- VIII. pincel de silicone;
- IX. espátula em silicone;
- X. *kit* de vazadores (cortadores) redondos;
- XI. tesoura de cozinha normal;
- XII. termômetro para cozinha;
- XIII. *foie*;
- XIV. Acendedor (não será permitido isqueiro ou fósforo);
- XV. chaira pequena e pedra;
- XVI. chave e cadeado.

Parágrafo único. De acordo com a natureza da atividade prática poderão ser solicitados outros acessórios.

CAPÍTULO VI

DOS CUIDADOS OPERACIONAIS PARA O CORPO DISCENTE

Art. 22. Antes da execução de qualquer procedimento deve ser realizada a higienização correta das mãos, evitando levá-las a qualquer parte do corpo enquanto permanecer no local.

Art. 23. Não é permitido comer ou beber nas dependências dos laboratórios do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade São Francisco, exceto no momento da degustação, determinado pelo docente.

Art. 24. Cada aluno é responsável pelos itens componentes do *kit* de trabalho pessoal, o qual, durante a atividade prática, pode ficar armazenado nas gavetas de apoio constantes dos fogões ou minicozinhas.

Parágrafo único. Cada aluno é responsável pelo material que lhe for designado, de acordo com as orientações das aulas.

Art. 25. É expressamente proibido sentar nas bancadas, tirar sapatos e uniforme em qualquer espaço no interior do laboratório.

Art. 26. Não é permitido utilizar ingredientes que não estejam separados no *mise-in-place*, assim como entrar nos depósitos e abrir geladeiras e *freezers*.

Art. 27. Após o término dos trabalhos práticos, o aluno deverá proceder de acordo com as definições que zelam pela organização do laboratório, quais sejam:

- I. higienizar e secar os materiais utilizados em aula, tendo o cuidado de verificar se os utensílios usados e bancadas estão devidamente limpos, torneiras fechadas, fogões e aparelhos desligados;
- II. retirar o lixo das bancadas, dando-lhe a destinação adequada;
- III. conferir todo o material e, quando este não estiver de acordo, comunicar imediatamente ao técnico do laboratório.

Parágrafo único. É proibido levar consigo amostras ou sobras de preparos e/ou alimentos.

Art. 28. As ações relacionadas a seguir não são permitidas durante a manipulação dos alimentos:

- I. falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar;
- II. mascar chicletes, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- III. experimentar os alimentos com as mãos;
- IV. tocar o corpo, assuar o nariz, coçar os olhos, mexer no cabelo;
- V. enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VI. manipular dinheiro;
- VII. fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- VIII. trabalhar diretamente com o alimento, quando apresentar problemas de saúde, por exemplo: ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterite.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29. O planejamento das atividades práticas das disciplinas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade São Francisco estará descrito nos respectivos planos de ensino e de atividades.

Art. 30. Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Art. 31. Este Regulamento entra em vigor a partir da data de sua publicação.