



RESOLUÇÃO CONSEACC/BP 133/2022

**APROVA O REGULAMENTO DA COZINHA
EXPERIMENTAL DO CÂMPUS BRAGANÇA
PAULISTA DA UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO
– USF.**

A Presidente do Conselho Acadêmico de Câmpus – CONSEACC de Bragança Paulista, no uso das atribuições que lhe confere o art. 23, X do Regimento e em cumprimento à deliberação do Colegiado em 10 de novembro de 2022, constante do Parecer CONSEACC/BP/CP/IT 47/2022, Processo CONSEACC/BP/CP/IT 47/2022, baixa a seguinte

RESOLUÇÃO

Art. 1.º Fica aprovado o Regulamento da Cozinha Experimental do Câmpus Bragança Paulista da Universidade São Francisco – USF, conforme anexo.

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

Art. 3.º Dê-se ciência aos interessados e a quem de direito para que a presente produza seus efeitos.

Publique-se.

Bragança Paulista, SP, 10 de novembro de 2022.

Patrícia Teixeira Costa
Presidente



Anexo à Resolução CONSEACC/BP 133/2022

REGULAMENTO DA COZINHA EXPERIMENTAL CÂMPUS BRAGANÇA PAULISTA

CAPÍTULO I DAS CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º O presente regulamento tem como finalidade estabelecer regras e procedimentos para que docentes, discentes e funcionários possam utilizar a Cozinha Experimental da Universidade São Francisco, para desenvolvimento de suas competências com segurança e respeitando as regras sanitárias orientadas pelo Ministério da Saúde.

Art. 2.º Os procedimentos aqui descritos aplicam-se a todas as pessoas que fizerem uso das cozinhas experimentais, seja periódica ou eventualmente, com o objetivo de manter as normas, assegurar o bem-estar e práticas higiênico-sanitárias de discentes, docentes e funcionários durante as atividades práticas relacionadas aos componentes curriculares.

Art. 3.º A utilização das cozinhas experimentais está condicionada às regras previstas no Regimento interno da USF, bem como nos órgãos vigentes reguladores, por se tratar de um laboratório onde serão utilizados alimentos como matérias-primas, com atividades supervisionadas pela nutricionista coordenadora da cozinha.

CAPÍTULO II DA UTILIZAÇÃO, ACESSO E RESPONSABILIDADES

Art. 4.º A utilização das cozinhas se dará mediante disponibilidade e prévio agendamento por parte do docente responsável pela aula a ser ministrada, ficando vetado o comparecimento dos discentes na ausência de professor responsável pela aula ou atividade.

Art. 5.º As regras para utilização das dependências seguem Manual de Boas Práticas e procedimentos operacionais padrão das cozinhas, desenvolvidos para garantir organização e higiene dos alimentos, do ambiente e de pessoal.

Art. 6.º É de responsabilidade do docente:



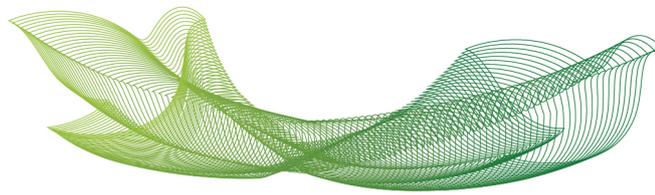
- I. cumprir e fazer cumprir o Regulamento da Cozinha Experimental e suas normas complementares, assim como o *Manual de Orientações*, divulgando-as com a devida antecedência a todos os envolvidos nas diversas atividades relacionadas ao seu uso;
- II. verificar a disponibilidade das cozinhas para realização de aulas práticas, junto ao coordenador do curso, assim como elaborar roteiro de aula prática e lista de insumos com prévia antecedência, enviando-os aos responsáveis no início do semestre letivo;
- III. confirmar e conferir roteiro de aula prática a ser executada com os responsáveis;
- IV. estar ciente das regras de segurança e de acidentes para prestar primeiros socorros, em caso de necessidade;
- V. verificar e garantir que os discentes estejam devidamente uniformizados, de posse dos equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários, bem como se estão seguindo as regras de higiene pessoal, sujeitos a não permitida entrada em aula;
- VI. zelar pela limpeza e organização da cozinha, durante e após toda atividade realizada.

Art. 7.º É de responsabilidade do discente:

- I. manter material de uso pessoal guardado em local apropriado e fora da bancada de trabalho;
- II. utilizar e manter os EPI's, como jalecos ou dólãs, em bom estado de conservação para as aulas práticas;
- III. estar ciente dos materiais a serem utilizados, separando-os antes do início da aula;
- IV. estar ciente de que não serão permitidas atividades a serem executadas sem docente responsável;
- V. transportar os alimentos na cozinha sempre com utensílios apropriados e aparados em pratos ou bandejas;
- VI. colocar cada material em seu lugar próprio depois de utilizado e limpo, bem como zelar por tudo o que estiver sob sua utilização;
- VII. não utilizar ingredientes que não constem no roteiro de aula;
- VIII. estar ciente do *Manual de Orientações* e normas complementares, disponibilizado e orientado pelo docente em aula;
- IX. em casos de descumprimento do regulamento, o discente será dispensado da participação da aula prática e não terá validação de nota na atividade ou relatório.

Art. 8.º É de responsabilidade dos funcionários:

- I. cumprir e fazer cumprir o regulamento da cozinha e suas normas complementares, divulgando-as com a devida antecedência a todos os envolvidos nas diversas atividades relacionadas ao seu uso;



- II. manter organizado o local de trabalho e respeitar as regras contidas no Manual de Boas Práticas;
- III. participar de treinamentos e atualizações quando agendado pelo nutricionista coordenador da cozinha;
- IV. estar ciente da agenda de atividades práticas, para organizar com antecedência os insumos;
- V. estar ciente das regras de segurança e de acidentes para prestar primeiros socorros, em caso de necessidade;
- VI. zelar pela limpeza e organização da cozinha, durante e após toda atividade realizada.

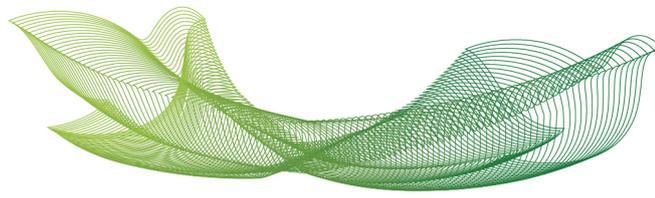
Art. 9.º É de responsabilidade do nutricionista coordenador da cozinha:

- I. cumprir e fazer cumprir o Regulamento da Cozinha e suas normas complementares, divulgando-as com a devida antecedência a todos os envolvidos nas diversas atividades relacionadas ao seu uso;
- II. realizar inspeção das práticas realizadas na cozinha, aplicando check list da legislação periodicamente;
- III. verificar e orientar o cumprimento das regras por funcionários, discentes e docentes;
- IV. manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) e Manual de Boas Práticas;
- V. realizar treinamento de Boas Práticas aos funcionários periodicamente;
- VI. participar da manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- VII. inspecionar e orientar planilha de controle de temperatura, recebimento de insumos e controle do estoque;
- VIII. organizar e manter atualizada toda a documentação da cozinha experimental;
- IX. registrar em livro ata orientações e resultados do check list periódico.

CAPÍTULO III DA CONDUTA DOS USUÁRIOS

Art. 10. Todas as atividades realizadas devem atender aos órgãos reguladores vigentes a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária.

Art. 11. Os usuários da cozinha devem prezar pelo asseio pessoal e estar de posse de seus EPI's e vestimentas adequadas, sendo necessário calças compridas, jaleco ou dólãs, sapatos fechados, sem salto e antiderrapante, toucas ou redes de cabelo, ficando proibida a utilização de esmalte, brincos e adornos.



Art. 12. Fica proibida a permanência na cozinha de usuários acometidos por doenças infectocontagiosas ou com ferimentos nas mãos.

Art. 13. Em caso de perdas ou danos materiais, estes deverão ser imediatamente comunicados ao técnico de laboratório e/ou docente, cabendo as penalidades conforme disposto no Regimento da Instituição, se houver danos causados por má conduta.

Art. 14. Devido ao alto risco de contaminação, fica proibido o transporte de alimentos e/ou sobras para quaisquer lugares que não sejam dentro da cozinha.

Art. 15. Fica proibido o uso de celular durante as atividades práticas na cozinha.

CAPÍTULO IV DOS PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA

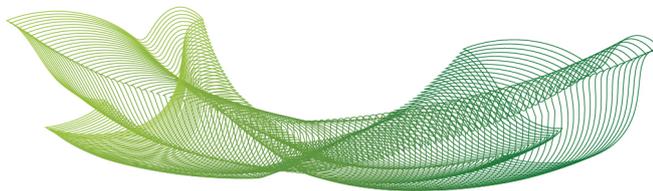
Art. 16. O funcionamento de todos os equipamentos deve ser feito respeitando as normas de segurança dos mesmos e seguindo os Procedimentos Operacionais Padronizados elaborados pelo técnico e aprovados pelo coordenador.

Art. 17. Os treinamentos de funcionários serão realizados com periodicidade pelo nutricionista responsável pela cozinha.

Art. 18. É obrigação do docente observar e fazer valer o uso dos EPI's necessários, devendo impedir a permanência do aluno no caso do desrespeito ao seu uso.

Art. 19. Qualquer acidente deve ser comunicado imediatamente ao(s) responsável(is) para que sejam adotadas as medidas institucionais, devendo os envolvidos estar cientes de que:

- I. é o docente responsável pelo componente curricular que irá prestar os primeiros socorros e acionar os membros da CIPA da USF, assim como comunicar o coordenador do curso sobre o ocorrido;
- II. a cozinha dispõe de estoque de primeiros socorros, que deverá estar em lugar acessível e conhecido por toda a equipe de trabalho;
- III. o responsável pelo laboratório, bem como docente responsável pela aula, deve conhecer e aplicar as técnicas de primeiros socorros utilizando kit disponível na cozinha.



CAPÍTULO V DA MANUTENÇÃO E BOAS PRÁTICAS

Art. 20. As atividades desenvolvidas nas cozinhas seguirão o previsto nas normas estabelecidas pela legislação vigente e contidas no Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais padrão.

Art. 21. Todas as atividades desenvolvidas pela coordenação da cozinha devem ser aprovadas pela coordenação de Curso, registradas e armazenadas em drives disponíveis para consulta.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 22. Cabe ao coordenador do curso a resolução dos casos omissos no presente Regulamento.