


MANUAL DE PROCEDIMENTOS

PARA ATIVIDADE PRÁTICA

CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA

Ano	FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC AMAZONAS-FATESE		
2017	MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE AULAS PRATICAS		
APROVAÇÃO:	CURSO:	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Diretoria Acadêmica	DISCIPLINAS:	Fundamentos da Nutrição/Segurança Alimentar	
ELABORADO POR:	YAMILE MENDONÇA LOPES	DATA:06-02-2017	Revisão: 00

1. OBJETIVO

O objetivo deste manual é descrever os procedimentos adotados no **LABORATÓRIO DE AULAS PRATICAS** para atender os requisitos relativos às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com a finalidade de produzir alimentos em conformidade com os padrões oficiais de qualidade, e transmitir aos alunos do curso de Gastronomia do SENAC conceitos sobre ética, higiene e boas práticas, sustentabilidade, respeito ao próximo, técnicas e organização, formando profissionais capacitados, e habilitados para a demanda do Mercado. Seu conteúdo abrange aspectos de higiene pessoal, com a finalidade de assegurar a fabricação de alimentos inócuos.

2. APRESENTAÇÃO

Neste manual são apresentadas as informações e os requisitos necessários para a realização de atividades práticas e utilização dos laboratórios nas aulas do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.


Seja bem-vindo ao Curso Superior de Gastronomia Senac/AM

3. CONTEXTUALIZAÇÃO

O Laboratório de Gastronomia está localizado no Térreo do Centro de Turismo e Hospitalidade - CTH. O acesso é pela garagem da unidade. Os vestiários e armários rotativos ficam no subsolo para que o aluno possa realizar a guarda de seu material e efetuar a troca de uniforme. Ao final da aula devem deixar os armários livres, sem material e sem cadeado.

4. REFERÊNCIAS

- MS. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria RDC nº 216, de 15/09/ 2004. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
- MS. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 2.914, de 12/12/2011. Procedimentos Relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.
- MDIC. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO. Portaria INMETRO nº 097, de 11 de abril de 2000
- Código Sanitário do Município de Manaus. Lei nº 392 de 27/06/1997. Decreto nº 3910 de 27/08/1997.

Ano	FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC AMAZONAS-FATESE		
2017	MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE AULAS PRATICAS		
APROVAÇÃO:	CURSO:	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Diretoria Acadêmica	DISCIPLINAS:	Fundamentos da Nutrição/Segurança Alimentar	
ELABORADO POR:	YAMILE MENDONÇA LOPES	DATA:06-02-2017	Revisão: 00

- ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Programa Qualidade na Mesa, 2006, Salvador/BA.
- Série Qualidade e Segurança Alimentar do PAS – Programa Alimentos Seguros. Cartilhas: Controle de Pragas; As Boas Práticas I; As Boas Práticas II; Controles na Produção; Passo a passo para Implantação de Boas Práticas e Sistema APPCC.
- Série MESA BRASIL SESC – Segurança Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Sesc/DN, 2003. Programa Alimentos Seguros. Cartilhas: Transporte de Alimentos, Higiene e Comportamento Pessoal; Organização e Controle de Almoxarifado; Manipulador de Alimentos I - Perigos, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios; Manipulador de Alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos; Noções Básicas sobre Alimentação e Nutrição; Aproveitamento Integral dos Alimentos


5. DOCENTE

- Fazer o contato com a coordenação do Curso para confirmar datas, listas de compras e outros detalhes a respeito das aulas;
- Verificar quaisquer problemas com listas de compras junto com a Coordenação do Curso;
- Adentrar ao laboratório juntamente com os alunos, isto é, o aluno só deverá entrar e iniciar a atividade na presença do professor responsável pela aula;
- Finalizar juntamente com os alunos a limpeza do laboratório, isto é, o professor não poderá sair do local até o último aluno retirar-se;
- Noções Básicas sobre Alimentação e Nutrição; Aproveitamento Integral dos Alimentos
- Caso o Professor necessite de um produto de determinada marca o mesmo deve especificar na lista de compras bem como a quantidade em peso e/ou unidade do produto solicitado;
- Caso haja algum imprevisto e seja necessária a mudança das datas das aulas, o Professor deve comunicar com um dia de antecedência a coordenação do curso para o CTH ser comunicado com antecedência.

6. POLITICA DE COMPRAS

Solicita-se que a ficha técnica seja em **formato padrão** determinado pela Faculdade e entregue em formato eletrônico para coordenação com antecedência de no mínimo, **15 DIAS ANTES DO INICIO DAS AULAS.**

As fichas técnicas após aprovadas pela coordenação serão enviadas ao CTH por e-mail para a gerente do CTH, Supervisora Pedagógica e responsável pelo almoxarifado.

Ano	FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC AMAZONAS-FATESE		
2017	MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE AULAS PRATICAS		
APROVAÇÃO:	CURSO:	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Diretoria Acadêmica	DISCIPLINAS:	Fundamentos da Nutrição/Segurança Alimentar	
ELABORADO POR:	YAMILE MENDONÇA LOPES	DATA:06-02-2017	Revisão: 00

As compras dos insumos para as aulas que não são licitados, serão sinalizados pelo almoxarife ao coordenador do Curso, cabe ao coordenador checar junto com o docente a lista, caso seja necessário a compra comunicar à Diretora da Faculdade para a mesma tome as medidas administrativas necessárias para as compras.

7. MONTAGEM E ORGANIZAÇÃO DAS AULAS

No dia anterior às aulas os colaboradores do laboratório separam e organizam todos os ingredientes e utensílios, que já foram solicitados previamente pelo professor para utilização dos alunos durante a aula. Os alimentos são preparados pelos alunos seguindo as normas técnicas do PAP –Plano de Aula Prática, que será acompanhado pelo Professor responsável da disciplina.

8. DEGUSTAÇÃO E ANALISE SENSORIAL

Depois de prontas as produções dos alunos são avaliadas pelo Professor 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.

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, conforme explicitado no contrato educacional.


A finalidade da degustação é o aprendizado, conforme o programa de aula e não a alimentação sem objetivo didático.

9. EQUIPAMENTOS E HIGIENE

- Não será permitido o empréstimo ou saída de equipamentos do laboratório;
- Os alunos, colaboradores e professores deverão cuidar e zelar pelos equipamentos do Laboratório.
- Higienização e Limpeza do Local:

A limpeza geral do chão e paredes é realizada diariamente no início de cada turno pelo colaborador responsável. A higienização das bancadas, equipamentos e utensílios é realizada diariamente antes de cada turno pelos colaboradores do laboratório. Porém, como conteúdo prático das aulas, os alunos são orientados pelos professores a serem responsáveis pela higienizados dos equipamentos e utensílios após o uso.

A dedetização é programada e realizada em horários que não há aulas práticas no Laboratório.

Ano	FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC AMAZONAS-FATESE		
2017	MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE AULAS PRATICAS		
APROVAÇÃO:	CURSO:	TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
Diretoria Acadêmica	DISCIPLINAS:	Fundamentos da Nutrição/Segurança Alimentar	
ELABORADO POR:	YAMILE MENDONÇA LOPES	DATA:06-02-2017	Revisão: 00

10. 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, senão estiverem devidamente uniformizados e/ou em desacordo com as normas, respeitando com isso o regulamento interno dos Cursos e legislação específica da ANVISA, além das normas de higiene apresentadas na disciplina

Os alunos que frequentarem o laboratório deverão seguir as seguintes normas:

Alunos do curso de Gastronomia:

- Para ter acesso ao laboratório o aluno deverá estar uniformizado com toque ou gorro de pano, dólma branco em tecido de algodão com logo do SENAC/FATESE sem desenhos, sendo permitido somente o bordado com o nome do aluno, calça *piède-de-poule* (tecido de algodão xadrez de preto e branco), avental branco e sapato preto de couro (segurança antiderrapante), com meias pretas ou brancas.
- Qualquer peça em desacordo, será considerada como não uniformização e impedirá o ingresso no laboratório.
- Não é permitido o uso de telefones celulares nas dependências do laboratório.
- Não é permitida a retirada de alimentos do laboratório (alimentos preparados em aulas), somente com autorização do professor responsável;
- Os alunos devem apresentar-se para as aulas com barba feita, unhas curtas sem esmalte ou base, cabelos presos, sem adornos (anéis, relógios, alianças, correntes, brincos e piercings) e com uniforme limpo.
- O laboratório não se responsabiliza pelos pertences dos alunos. (Para tanto existem armários. Os alunos deverão trazer seus cadeados e guardar seus pertences até o término da aula. Ao final, o aluno deverá retirar seus pertences e levá-los juntamente com seu cadeado deixando o armário vazio).

11. REGISTRO DE OCORRÊNCIAS

O professor responsável pela aula, deverá registrar no livro de ocorrências, quaisquer incidentes como: mal funcionamento de equipamentos, quebra de equipamentos ou utensílios manuseados pelo docente ou pelos alunos, neste caso deve-se registrar o nome do aluno e o item danificado.

O livro deve ser devolvido a coordenação sempre após as aulas.

Coordenação do Curso