

## **RESOLUÇÃO Nº 028/2014 – CAEPE / FACULDADE GUAIRACÁ**

**Aprova o Regulamento de Higiene, Manutenção e Funcionamento do Laboratório de Gastronomia - “Cozinha Didática da Faculdade Guairacá”, e dá outras providências.**

Juarez Matias Soares, DIRETOR GERAL DA FACULDADE GUAIRACÁ - FAG, considerando a necessidade de regulamentação do funcionamento da Cozinha Didática da Faculdade Guairacá; considerando ainda, o Processo protocolado sob nº 3216/2014, aprovado em reunião do Conselho de Administração, Ensino, Pesquisa e Extensão – CAEPE em 11 de julho de 2014, e no uso de suas atribuições, em conformidade com o Art. 18 do Regimento Geral, resolve:


**Art. 1º.** Aprovar o “Regulamento de Higiene, Manutenção e Funcionamento do Laboratório de Gastronomia – Cozinha Didática da Faculdade Guairacá”.

**Art. 2º.** O regulamento aprovado encontra-se anexo a esta resolução.

**Art. 3º.** Revogam-se as disposições em contrário.

**Art. 4º.** Esta Resolução entra em vigor na data da sua assinatura.

Gabinete da Direção Geral da FACULDADE GUAIRACÁ, em 11 de julho de 2014.



Prof. Ms. Juarez Matias Soares  
Diretor Geral  
Portaria nº 001/2013 - SESG





# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## Regulamento de Higiene, Manutenção e Funcionamento do Laboratório de Gastronomia – “Cozinha Didática da Faculdade Guairacá”

### TÍTULO I

#### Dos Princípios

#### CAPÍTULO I

##### Princípios Gerais

**Art. 1º.** O presente Regulamento consubstancia-se no plano de utilização, manutenção, conservação e procedimentos de controle no Laboratório de Gastronomia – Cozinha Didática da Faculdade Guairacá.

**Parágrafo único.** Este regulamento foi elaborado com base na Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

**Art. 2º.** O presente regulamento estabelece os princípios gerais que disciplinam os procedimentos de funcionamento e controle no sentido de assegurar a eficiente utilização e manutenção do laboratório.

#### CAPÍTULO II

##### Das Competências

**Art. 3º.** Compete aos acadêmicos (as) do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Guairacá:

I. Proceder sempre após utilização, a limpeza do Laboratório de Gastronomia – Cozinha Didática.

II. Confeccionar as preparações de acordo com as ementas/planos de ensino estipuladas.

III. Zelar pela conservação e higiene dos produtos alimentares armazenados.



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

IV. Zelar pela guarda e pelo bom estado de conservação e manutenção do laboratório, equipamentos e utensílios, devendo informar ao professor ou coordenação do curso qualquer fato que interfira no seu estado operacional ou de conservação.

V. Informar ao professor ou coordenação do curso sempre que se encontrem irregularidades ou equipamentos danificados.

VI. Armazenar nos locais adequados todos os utensílios utilizados em aula.

VII. Cumprir na íntegra todas as regras de higiene na cozinha.

VIII. Entrar em aula prática portando:

a) Uniforme completo: dólmã branca com botões e detalhes pretos com o logotipo da Faculdade Guairacá e nome do aluno, avental branco, touca ou *toque blanche*, sapato de segurança preto ou tamanco de cozinheiro preto, calça de cozinheiro (tecido pied poul). *Observação: Não será permitida outra vestimenta no laboratório, além da descrita neste item;*

b) Para as aulas de Enologia e Bebidas: Camisa gola pólo branca, com o logotipo da Faculdade Guairacá e do Curso de Gastronomia, calça (opção do aluno) e sapato de segurança ou tamanco de cozinheiro;

c) Materiais: faca do chef, faca de legumes, pão duro (exceto de madeira), fuet, pedra de afiação e demais equipamentos estabelecidos em cada Plano de Ensino, tais como: faca de desossa, bico de confeitar, saco de confeitar, taças e outros estipulados pelo docente.

**Parágrafo único.** O acadêmico é totalmente responsável por adquirir e zelar pelos utensílios de uso particular.

## **Art. 4º.** Compete aos Docentes:

I. Encaminhar à coordenação a listagem de compras a cada início de bimestre, com antecipação de no mínimo 30 (trinta) dias anterior à aula, conforme modelo (ANEXO I).

II. Dispor ao aluno o material utilizado em forma de ficha técnica (ANEXO III), inserida na apostila do docente, sempre com antecedência de ao menos 7 (sete) dias à aula.



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

III. Verificar anteriormente ao início da aula, se todos os itens da cozinha estão adequados (limpeza e organização de utensílios, lixeiras limpas e com sacos de lixo, refrigeradores e congeladores organizados e com suas devidas etiquetas, gás fechado, conforme *check list* (ANEXO IV), que deverá ser preenchido e assinado em todas as aulas.

IV. Verificar após término da aula, se todos os itens da cozinha estão adequados, conforme *check list* (ANEXO IV), que deverá ser preenchido e assinado em todas as aulas.

V. Verificar se todos os alunos estão portando as ferramentas citadas no item VIII, do Art. 3º., e descontar 0,5 pontos na média final, quando não cumprido tal exigência.

VI. Ao acadêmico sem uniforme não será permitido o acesso à Cozinha Didática.

VII. Preencher as Planilhas de retirada de utensílios/equipamentos da Cozinha Didática (ANEXO V) ou Laboratório de Bebidas, Eventos e Etiqueta (ANEXO VI), quando for o caso, ao retirar qualquer material de suas dependências, responsabilizando-se por eles.

VIII. Ministrará aula prática devidamente uniformizado: dólmã, calça, avental, sapato de segurança ou tamanco de cozinheiro, touca ou *toque blanche*.

## **Art. 5º.** Compete ao monitor da Cozinha Didática:

- I. Realizar o preenchimento das planilhas de controle de itens.
- II. Verificar a necessidade de aquisição de itens da lista de compras.
- III. Manter ordem e limpeza adequada antes e após as aulas práticas.
- IV. Supervisionar o uso de ingredientes pelos docentes e discentes.
- V. Manter a coordenação de curso informada do andamento das aulas práticas.
- VI. Utilizar uniforme: calça preta, camisa gola pólo branca com logotipo da Faculdade Guairacá, avental longo.

§ 1º. Fica proibido o uso de celular pelo monitor no interior da Cozinha Didática.



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

§ 2º. Além da monitoria, haverá a possibilidade do uso do Sistema Sub Chef para a organização e higiene da Cozinha Didática. Este Sistema baseia-se (ANEXO IX) na organização dos discentes para as diversas tarefas/funções, sendo elas de acordo com a lista de chamada. As funções são separadas em *mise en place*; organização e adequada separação do lixo; higienização e checagem das bancadas; recolha de sujidades do chão; higiene da louça geral; higiene dos fogões; organização dos equipamentos e utensílios em seus devidos lugares. Ainda como inspetor e auxiliar do docente, há o cargo de sub chef que fiscaliza as tarefas no decorrer da aula prática.

**Art. 6º.** Compete ao (à) coordenador (a) do Curso de Tecnologia em Gastronomia:

I. A gestão de todo o pessoal, organização de horários e controle de assiduidades dos professores no uso dos laboratórios.

II. Garantir a gestão do patrimônio, a conservação e manutenção de equipamentos e utensílios.

## TÍTULO II

### Procedimentos

#### CAPÍTULO I

##### Procedimentos de Controle

**Art. 7º.** A entrada e permanência na Cozinha Didática é apenas permitida aos acadêmicos e docentes uniformizados e coordenação do curso.

§ 1º. Roupas, objetos pessoais e outros devem ser guardados em armário fechado com cadeado próprio e liberado ao final da aula, não se responsabilizando a instituição por perdas ou roubos.

§ 2º. Qualquer pessoa designada a prestar serviço na Cozinha Didática deverá se encontrar devidamente uniformizado.



§ 3º. Não se aplica o parágrafo anterior a ações de inspeção e reparação levadas a cabo por pessoal exógeno ao laboratório, estando assim isentos de uniforme o pessoal implicado em ações de inspeção ou de manutenção/reparação.

**Art. 8º.** Compete aos manipuladores (professores e acadêmicos):

I. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

II. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

III. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar para as atividades, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

IV. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

V. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas, sem esmalte ou base, sem barba, maquiagem ou adornos (brincos, relógios, pulseiras, piercing, anéis, alargadores, colares, óculos com pedras, perfume).

VI. Os manipuladores devem estar calçados com equipamento de proteção individual EPI, apropriado para cozinha de qualquer modelo e fabricante e obrigatoriamente na cor preta.

VII. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

VIII. É permitido o uso de câmeras fotográficas nas cozinhas didáticas, desde que não prejudique o bom andamento das aulas e sempre com permissão do Professor.

IX. Não é permitida a entrada do discente na Cozinha Didática portando bolsas, sacolas, com exceção do case de facas.



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

X. É expressamente proibido usar o uniforme em locais externos à cozinha.

XI. As demais regras para manipulação de alimentos seguem as normas da Resolução - RDC nº 216/2004.

## CAPÍTULO II

### Dos Produtos Alimentares

**Art. 9º.** Com relação aos produtos alimentares é exigido que:

I. No laboratório apenas deverão se encontrar produtos alimentares, equipamento inerente e eventuais produtos de limpeza e de sua desinfecção.

II. Os equipamentos/utensílios de higiene, limpeza e desinfecção deverão ser armazenados em local apropriado.

III. Os produtos alimentares pertencentes aos alunos não poderão ser guardados no laboratório de um dia para outro, a não ser que devidamente autorizados pela coordenação, em local apropriado e devidamente etiquetado.

IV. O material a ser processado deverá ser confeccionado no período de aula prática com o objetivo de degustação ou análise sensorial, o restante deverá ser analisado para utilização no restaurante didático.

## CAPÍTULO III

### Da Utilização de Produtos

**Art. 10.** Quando da utilização de produtos alimentares, o acadêmico deverá proceder à sua verificação física e qualitativa, conferindo especial atenção a produtos refrigerados e congelados, assim determinado:

I. No que se refere a produtos frescos, deve ser verificada a sua frescura, o seu estado físico, e se não se encontram contaminados ou estragados.

II. Quanto aos produtos refrigerados, é necessário averiguar o estado das respectivas embalagens e datas de validade.



III. Quando da utilização de produtos congelados, é necessário verificar se existe gelo à superfície das embalagens ou produtos, pois no caso de sua existência é sinônimo de que os produtos sofreram alterações a nível de temperatura, não devendo ser utilizados.

**Art. 11.** A utilização de produtos alimentares deve ser efetuada separadamente dos produtos de limpeza e higiene, devendo ser evitado qualquer tipo de contato entre estes.

**Art. 12.** A detecção de eventuais problemas ou irregularidades deverá ser imediatamente comunicados ao professor ou coordenação do curso.

**Art. 13.** As refeições/experimentos servidas deverão ser elaboradas segundo o plano de receitas ou orientações previstas elaboradas para cada aula.

**Art. 14.** Por sobras (diferente de restos) entendem-se ser todos aqueles alimentos, que depois de confeccionados, não chegaram a ser servidos.

**Parágrafo único.** Estas poderão ser reaproveitadas, de acordo com as orientações do professor, se produzidas utilizando as Boas Práticas de Fabricação, ficando expressamente proibido aos acadêmicos, retirar produtos alimentares da Cozinha Didática.

## CAPÍTULO IV

### Do Lixo

**Art. 15.** Todo o lixo deverá ser mantido em recipientes próprios, de preferência com tampa e revestidos em sacos plásticos, os quais deverão ser limpos diariamente.

**§ 1º.** A separação correta do lixo deverá ser realizada durante toda e qualquer utilização da Cozinha Didática, independentemente do fim, de acordo com a





disciplina de Microbiologia e Higiene de Alimentos e o Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP;

§ 2º. Uma vez cheios, os recipientes devem ser de imediato colocados em coletores/lixeiras de maior volume.

§ 3º. Uma vez vazios, os mesmos deverão ser limpos e secos.

## CAPÍTULO V

### Dos Equipamentos, Utensílios e Instalações

**Art. 16.** Com relação aos equipamentos, utensílios e instalações:

I. O uso de equipamentos e utensílios da Cozinha Didática é exclusivo para atividades acadêmicas, sendo seu uso proibido para fins particulares.

II. Alunos devem portar seus próprios equipamentos de cutelaria, acrescidos de utensílios estipulados por cada docente.

**Art. 17.** Atos de mau uso deliberado, vandalismo e furtos serão analisados na forma do Regimento Geral da Faculdade Guairacá, podendo, na comprovação do fato, ter o valor do material ressarcido pelo responsável ao ato.

**Parágrafo único.** Na ocorrência de mau uso, o responsável pelo ato deverá preencher formulário (ANEXO VII), e seu preenchimento será orientado pelo docente.

**Art. 18.** Durante a aula, o docente ministrante da disciplina é o responsável pela ordem e conservação do ambiente, dos materiais e equipamentos.

§ 1º. Em caso de incidente/quebra ou queima de equipamentos, o Docente deverá analisar o formulário preenchido pelo aluno e emitir parecer à Coordenação de Curso no prazo máximo de 24h após o término da aula em que ocorreu o incidente.

§ 2º. Em caso de quebra de utensílios ou queima e/ou quebra de equipamento, este deverá ser ressarcido na próxima mensalidade.



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

**Art. 19.** A Cozinha Didática, bem como o Laboratório de Bebidas são montados com seus próprios equipamentos e utensílios.

**Parágrafo único.** Caso seja necessário o deslocamento de qualquer item entre as cozinhas, somente o Professor está autorizado a requisitá-lo e o equipamento deverá ser devolvido à cozinha de origem ao término do uso.

**Art. 20.** Todo ambiente da Cozinha Didática deve permanecer limpo e organizado, cabendo ao Professor cuidar para que os alunos o mantenham assim, após o uso.

**Art. 21.** Cabe aos alunos ou equipe de alunos higienizar durante e ao final das aulas práticas, a área, todos os utensílios, equipamentos e materiais que foram utilizados de forma a deixar a cozinha didática em condições de operação.

**Art. 22.** O docente deve orientar e capacitar os acadêmicos na operação e uso correto dos equipamentos disponíveis no laboratório (voltagem dos equipamentos, processo de cocção, higienização).

**Parágrafo único.** É obrigatório, em algumas operações e atividades, o uso de Equipamentos de Proteção Individual, para evitar possíveis acidentes (luvas, máscara protetora, óculos, luva de aço para cortes).

**Art. 23.** Os equipamentos, utensílios e ingredientes se constituem como materiais de aprendizado, não sendo permitido ao aluno levar amostras, sobras de preparo e alimentos preparados.

**Art. 24.** Ao término das aulas, os fornos e fogões deverão ser desligados e conferidos por mais de uma pessoa.

## TÍTULO III

### Das disposições



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## CAPÍTULO I

### Da Implementação

**Art. 25.** A Cozinha Didática poderá contar com estagiário (a) da Coordenação de Tecnologia em Gastronomia que terá como atribuição, além de atividades designadas, realizar o preenchimento das planilhas de controle de custos do setor de compras do Curso de Tecnologia em Gastronomia e mantê-las atualizadas (ANEXO II).

**Art. 26.** Por violação das normas contidas neste Regulamento, utilizar-se-á o previsto nas normas disciplinares do Regimento Geral da Faculdade Guairacá.

**Art. 27.** É da inteira responsabilidade da Coordenação do Curso a resolução de qualquer situação não constante deste documento, ouvido os órgãos superiores.

## CAPÍTULO II

### Disposições Finais e Transitórias

**Art. 28.** O presente regulamento poderá ser alterado de acordo com as normas Regimentais da Faculdade Guairacá.

**Parágrafo único.** Não são permitidas alterações de funções ou delegação de tarefas entre alunos, professores e coordenação, salvo prévia autorização.

**Art. 29.** Este Regulamento entra em vigor após sua aprovação e deverá ser divulgado amplamente a docentes e discentes, sendo devidamente registrada a ciência de todos do contido no presente.

**Art. 30.** Revogam-se as disposições em contrário.

**Art. 31.** Com a aprovação do Colegiado do Curso, em reunião datada de 04 de fevereiro de 2014, conforme atesta a Ata 01/2014.



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

Gabinete da Direção da Faculdade Guairacá, em 11 de julho de 2014.

Prof. Esp. Taiana Priscila Verona  
Coorden. do Curso de Tecnologia em Gastronomia

Prof. Ms. Juarez Matias Soares  
Diretor Geral da Faculdade Guairacá



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## BIBLIOGRAFIA

ANVISA – Agência de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de Alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm>. Acesso em 10/02/2012.

**Portaria nº 451/Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de 19.9.97** – Aprova os princípios gerais para estabelecimento de “Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos” ([www.anvisa.gov.br/legis/portarias](http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias))

Resolução-RDC nº 216/2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2004/rdc/216\\_04rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2004/rdc/216_04rdc.htm). Acesso em 10/02/2012.



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SEEG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

**ANEXO I**

## Lista de compras – Curso de Tecnologia em Gastronomia

<b>Docente:</b>				<b>Data prevista:</b> ____/____/____
	<b>Ingrediente</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Observações</b>



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SEEG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## ANEXO II

### Planilha de controle de custos – Setor de Compras – Curso de Tecnologia em Gastronomia

Docente:	Ingrediente	Unidade	Quantidade	Custo unitário	Custo total	Data de uso: ____/____/____	
						Observações	



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG - Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## ANEXO III

### Ficha Técnica - Curso de Tecnologia em Gastronomia

<b>Docente:</b>			
<b>Disciplina:</b>			
<b>Preparação:</b>			
<b>Rendimento:</b>			
<b>Data prevista:</b>			
Quantidade	Unidade	Ingrediente	Observações
<b>Modo de preparo:</b>			
<b>Observações:</b>			





# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## ANEXO IV

### Check list - pré-aula

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Itens a checar	Verificação	Observações
Utensílios limpos		
Utensílios organizados em seus devidos locais		
Lixeiras limpas e com sacos de lixo		
Refrigeradores organizados e limpos		
Congeladores organizados e limpos		
Alimentos etiquetados adequadamente		
Gás fechado		

### Check list - pós-aula

Itens a checar	Verificação	Observações
Utensílios limpos		
Utensílios organizados em seus devidos locais		
Refrigeradores organizados		
Congeladores organizados		



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

Alimentos armazenados e etiquetados adequadamente		
Gás fechado		
Torneiras fechadas		
Forno combinado entreaberto		
Tábuas de corte armazenadas em seu suporte		

\_\_\_\_\_  
Docente (Nome Legível)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do docente

\_\_\_\_\_  
Assinatura do monitor



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SEEG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

ANEXO V

## Planilha de retirada de utensílios da Cozinha Didática

Data de retirada: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Data de devolução: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Utensílios	Quant.	Devol.	Utensílios	Quant.	Devol.
Provetas 1000ml			Tupperware redondo		
Provetas 50ml			Bowls		
Tesoura para trinchar			Caixas org. retangulares (tampa azul)		
Copos de medida			Wok		
Porta gelos p/ vinhos			Batedeiras semi-industriais		
Baldes para bebidas			Liquidificadores		
Formas Petit Gateux			Liquidificador semi-industrial		
Formas de Mini-Quindim			Processador		
Mini-Formas			Microondas		
Chinois			Pratos fundos		
Raladores manuais			Pratos rasos		
Porta temperos			Pratos de sobremesa		



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

Recipientes para alimentos	Fuet		
Garfos de mesa	Medidores de culinária		
Facas de mesa	Espremedor de limão		
Facas de sobremesa	Descascadores de legumes		
Garfos de sobremesa	Balanças portáteis		
Pão duro	Óculos de proteção		
Moedor de gergelim	Máscaras de proteção		
Moedor de sal e pimenta	Pares de luvas de borracha		
Pincéis de silicone	Par de luva de aço		
Conchas	Monoblocos gigantes		
Escumadeiras	GN's 1/1 65mm perfurada		
Espátulas	GN's 1/1 65mm torre de frango		
Facas de corte	GN's 65mm lisa		
Facas de legumes	GN's 1/1 30mm		
Peneiras para frituras	GN's 1/1 45mm expandida p/ batatas		
Monoblocos	GN's 1/1 com 8 cavidades para ovo		
Bacias	Grelhas		



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESP Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

Tábuas de corte	Tampa p/ GN's 1/1		
Formas retangulares	GN's 1/1 65mm teflonada		
Formas de pizza			
Formas redondas			
Formas redondas (furo central)			
Sauteses			
Panelas de alumínio			
Panelas de pressão			
Tupperware retangular			

\_\_\_\_\_  
Docente (Nome Legível)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do docente

\_\_\_\_\_  
Assinatura do monitor



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## ANEXO VI

### Planilha de retirada de utensílios do Laboratório de Bebidas, Eventos e Etiqueta.

Data de retirada: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Data de devolução: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Utensílios	Quant.	Devolução
Taças de Vinho Tinto		
Copos Old Fashioned (220ml) NADIR FIGUEIREDO 7101		
Copos Long Drink Manhattan (330ml) CISPER 613/30		
Taças Dry Martini (230ml) CISPER 855/40		
Taças conhaque Windsor (330ml) NADIR FIGUEIREDO 7528		
Taças licor Premiere (46ml) CISPER 4009-30		
Copos vodka Manhatan CISPER 610/30		
Taças água Premiere (385ml) CISPER 944/40		
Colheres coquetel (30,5cm) BRINOX 1662-030		
Espremedores de limão		
Coqueteleiras		

\_\_\_\_\_  
Docente (Nome Legível) Assinatura do docente

\_\_\_\_\_  
Assinatura do monitor




# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## ANEXO VII

### Formulário de Dano ao Patrimônio da Cozinha Didática

 <b>FACULDADE GUAIRACÁ</b> <b>INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCAÇÃO</b> <small>Autorização Portaria nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05 Mantenedora: SESG-Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda CNPJ 06.060.722/0001-18</small>	
<b>FORMULÁRIO DE DANO AO PATRIMÔNIO DA COZINHA DIDÁTICA</b>	
Data:	Horário:
Docente:	
Disciplina:	
Aluno:	
R.A.:	
Período:	
Componentes do grupo:	
Preparação:	
Utensílio/equipamento:	
Descrição do fato/ justificativa	

Assinatura do Discente

Assinatura do docente



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## ANEXO VIII

Afirmo estar ciente das determinações estabelecidas por este regulamento de Uso da Cozinha Didática.

### Ciência do acadêmico

ALUNO	ASSINATURA	DATA





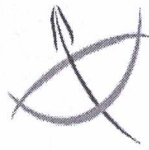
# **FACULDADE GUAIRACÁ**

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
**CNPJ 06.060.722/0001-18**

**Afirmo estar ciente das determinações estabelecidas por este regulamento de  
Uso da Cozinha Didática.**

## **Ciência do docente**

<b>DOCENTE</b>	<b>ASSINATURA</b>	<b>DATA</b>



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESP Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda  
Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05  
CNPJ 06.060.722/0001-18

## ANEXO IX

### SISTEMA SUB CHEF

#### AULAS

ALUNOS	DATA	SUB CHEF	MISE EN PLACE	LIXO	BANCADAS	CHÃO	LOUÇA GERAL	FOGÃO	ORGAN. EQUIP. UTENS.
ALUNO 1		Aula 1	Bancada 1	Bancada 2	Bancada 3	Bancada 4	Bancada 5	Bancada 6	Bancada 7
ALUNO 2		Aula 2	Bancada 8	Bancada 9	Bancada 1	Bancada 2	Bancada 3	Bancada 4	Bancada 5
ALUNO 3		Aula 3	Bancada 6	Bancada 7	Bancada 8	Bancada 9	Bancada 1	Bancada 2	Bancada 3
ALUNO 4		Aula 4	Bancada 4	Bancada 5	Bancada 6	Bancada 7	Bancada 8	Bancada 9	Bancada 1
ALUNO 5		Aula 5	Bancada 2	Bancada 3	Bancada 4	Bancada 5	Bancada 6	Bancada 7	Bancada 8