

— MANUAL DE —
PROCEDIMENTOS
PARA ATIVIDADE
— PRÁTICA —

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA



ADMINISTRAÇÃO REGIONAL MANTENEDORA

Direção Regional

Rudney Raulino

Assessor Técnico/ Diretoria Administrativa

Luciano Caminha

Diretoria de Apoio Técnico

Rosemar Machado de Souza

Diretoria de Recursos Humanos

Max Roque Kincezski

Diretoria Financeira

José Carlos Vieira

Diretoria de Marketing e Comunicação

Valdírene Rosina Teixeira

Diretoria de Inovação e Tecnologia

Renata Rubik Maestri

Diretoria de Educação Profissional

Ivan Luiz Ecco

DIRETORIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - SETOR DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

Coordenadora do Setor de Educação Superior

Ana Elisa Cassal

Pedagoga(s)

Eliane Janice Wulff

Glauce Pereira

Secretária Acadêmica

Melissa Maria de Souza Zimmermann

Responsável Pós-graduação

Kátia dos Passos

Analista de Pesquisa e Comunicação Científica - Editora Gerente Navus – Revista de Gestão e Tecnologia

Elisabete Werlang

Assistente Educacional

Janaina da Silva Machado

Departamento Regional

Rua Felipe Schmidt, 785 – 6º e 7º andares

Centro – Florianópolis/SC

Cep: 88010-002

Site: www.sc.senac.br

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC BLUMENAU

Avenida Brasil, 610 - 89010-971

Bairro: Ponta Aguda – Blumenau/SC

Telefone: (47) 3035-9988

Direção: Elita Grosch Maba

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Lucélia Lopes Hartmann

Secretário Acadêmico: Letícia Karin Willrich

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia: Délcio Cesar

Dalagnolo

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC CAÇADOR

Rua: Sete de Setembro, 169 - 89500-000

Bairro: Centro - Caçador/SC

Telefone: (49) 3563-0000

Direção: Fabiano Archer

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Andréa Machiavelli Pontes

Secretária Acadêmica: Keila Cristina Viero

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC CHAPECÓ

Rua: Castro Alves, 298-E - 89803-110

Bairro: São Cristóvão - Chapecó/SC

Telefone: (49) 3361- 5000

Direção: Silvana Marcon

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Iselda Pereira

Secretária Acadêmica: Fernanda Elvirita Cassol

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC CRICIÚMA

Rua: Henrique Lage, 560 – 88801-010

Bairro: Centro - Criciúma/SC

Telefone: (48) 3437-9801

Direção: Alexandre Bevilacqua Meneguetti

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Mariana Recco Cancellier

Secretária Acadêmica: Ana Paula Lodetti Bernardo

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC FLORIANÓPOLIS

Rua: Silva Jardim, 360 - 88020-200

Bairro: Prainha - Florianópolis/SC

Telefone: (48) 3229-3200

Direção: Ivanir Salete Bazzi

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Thais Hofmann Arnoni

Secretária Acadêmica: Cristine dos Santos Teixeira Almeida

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC JARAGUÁ DO SUL

Avenida dos Imigrantes, 410 - 89254-430

Bairro: Vila Rau - Jaraguá do Sul/SC

Telefone: (47) 3275-8400

Direção: Maurício Anísio Ferreira

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Greice Fleck

Secretária Acadêmica: Ednéia Hang

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC SÃO MIGUEL DO OESTE

Rua: Sete de Setembro, 1415 - 89900-000

Bairro: Centro - São Miguel do Oeste/SC

Telefone: (49) 3621-0055

Direção: Adilson José de Almeida

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Rute Dalmina

Secretária Acadêmica: Sílvia Caneppele

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC TUBARÃO

Avenida Marcolino Martins Cabral, 2100 - 88705-000

Bairro: Vila Moema - Tubarão/SC

Telefone: (48) 3632-2428

Direção: Marisa Martini Ramos

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Renato Justino Borges

Secretária Acadêmica: Fernanda Tomé Moraes

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC PALHOÇA

Rua: João Pereira dos Santos, 303 - 88130-475

Bairro: Ponte do Imaruim - Palhoça/SC

Telefone: (48) 3341-9100

Direção: Antonio Navalho Filho

Coordenação Núcleo de Educação Superior: Liana Pamplona

Secretária Escolar: Isabella Pacheco

UNIDADES VINCULADAS

SENAC BRUSQUE

Rodovia Antônio Heil, 191 – 88353-100

Bairro: Centro II

Telefone: (47) 3351-2626

Direção: Ana Cristina Heil

Coordenação Núcleo de Educação Básica: Lucimara Vieira Nass

Secretária Escolar: Letícia Josino Radavelli

SENAC CONCÓRDIA

Rua: João Zanardi, 330 - 89700-000

Bairro: Salete – Concórdia/SC

Telefone: (49) 3442-2993

Direção: Rubens Mascelani Filho

Coordenação Núcleo de Educação Básica: Dian Carla Bombazaro

Secretária Escolar: Claides Camargo

SENAC LAGES

Avenida D. Pedro II, 1450 – 88509-530

Bairro: São Cristóvão

Telefone: (49) 3223-3855

Direção: Eliane Santana Liz

Coordenação Núcleo de Educação Básica: Adriana Cristina Peron Silveira Heuss

Secretário Escolar: Carlos Alcides Lins

SENAC PORTO UNIÃO

Rua: Avenida Getúlio Vargas, 890 - 89400-000

Bairro: Centro

Telefone: (42) 3523-1516

Direção: Eliéser Lourenzetti

Coordenação Núcleo de Educação Básica: Marisa de Fátima Wolski Krul

Secretária Escolar: Sandra Schepanski Pavan

SENAC RIO DO SUL

Rua: Visconde de Cairú, 60 – 89160-000

Bairro: Santana

Telefone: (47) 3521-2266

Direção: Alvacir Cili Comper Conte

Coordenação Núcleo de Educação Básica: Silvana Pamplona Trierweiler

Secretária Escolar: Eliete Sander

SENAC SAUDE E BELEZA

Rua: Conselheiro Mafra, 784 - 88010-102

Bairro: Centro - Florianópolis

Telefone: (48) 3330-9600

Direção: Silvana Bianchi Pereira

Coordenação Núcleo de Educação Básica: Cristina Serratini da Costa

Secretária Escolar: Ana Paula Pereira

SENAC VIDEIRA

Rua: Saul Brandalise, 39 – 89560-000

Bairro: Centro

Telefone: (49) 3714-5550

Direção: Celso Furlanetto

Coordenação Núcleo de Educação Básica: Daiane Pagliari

Secretária Escolar: Mara Rubia Rossi

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	04
1. UNIFORME	04
2. APRESENTAÇÃO PESSOAL	04
3. FUMANTES	05
4. EXAMES MÉDICOS	05
5. VISITAS TÉCNICAS	06
6. RESTRIÇÕES	06
7. FALTAS	07
8. KIT DO ALUNO	09
9. FORNECEDORES	10
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS	

ESTE MANUAL TEM POR OBJETIVO APRESENTAR OS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO NAS AULAS PRÁTICAS DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.

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/SC!

Rudney Raulino

Diretor Regional do Senac Santa Catarina

1. UNIFORME

Para realizar as aulas práticas o aluno deve usar uniforme, atendendo as especificações que seguem:

- Uniforme conforme padrão estipulado pelo Senac;
- Calça pied de poule (xadrez);
- Dólmã branco com emblema Senac;
- Avental branco de cintura;
- Lenço branco para o pescoço (opcional);
- Touca de pano;
- Sapato obrigatoriamente preto, de material lavável, resistente, fechado e com sola antiderrapante.

NOTA: A MANUTENÇÃO DO UNIFORME É DE INTEIRA RESPONSABILIDADE DO ALUNO, QUE DEVE MANTÊ-LO DEVIDAMENTE LIMPO, PASSADO E COMPLETO.



2. APRESENTAÇÃO PESSOAL

A apresentação pessoal é um fator relevante para o sucesso das aulas práticas do curso. Para a realização destas atividades, o aluno deve atender aos requisitos que seguem:

- Cabelo curto: limpo e penteado. Cabelo longo ou semilongo: preso em coque. O uso da touca de pano e descartável é obrigatório;
- Rosto (homens): barbeado diariamente obrigatoriamente;
- Mãos: limpas e sem joias, bijuterias, cordões, fitas ou outros adornos;
- Unhas: curtas, aparadas e sem pintura;
- Uniforme: completo, limpo, passado e sem manchas;
- Meias: limpas e conservadas;
- Sapatos: limpos e engraxados.

NOTA: NÃO É PERMITIDO O USO DE JOIAS, RELÓGIOS, ALIANÇA, BIJUTERIAS OU QUAISQUER OUTROS ADORNOS DURANTE AS ATIVIDADES PRÁTICAS.

3. FUMANTES

Em conformidade com a Lei Antifumo e em cumprimento às normas da Vigilância Sanitária Estadual (Lei nº14.874/2009), é proibido fumar nas dependências dos laboratórios de Gastronomia ou em qualquer outro laboratório do prédio do Senac, assim como nos corredores e escadas.

4. EXAMES MÉDICOS

Os alunos deverão fazer os exames abaixo solicitados, em laboratório de sua preferência. A entrega do exame é obrigatória, sob risco de impedimento da participação nas atividades práticas, sendo que, neste caso, serão computadas as faltas do período correspondente.

Exames:

- Protoparasitológico;
- Coprocultura.

APRESENTAR A CARTEIRA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA OU ATESTADO MÉDICO INDICANDO APTIDÃO PARA A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.

NOTA: OS EXAMES/CARTEIRINHA/ATESTADOS DEVEM SER ENTREGUES ATÉ UMA SEMANA ANTES DO INÍCIO DAS AULAS PRÁTICAS, CONFORME CRONOGRAMA ENTREGUE PELA COORDENAÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA. ESSES DOCUMENTOS DEVERÃO SER RENOVADOS A CADA ANO.



5. VISITAS TÉCNICAS

As visitas técnicas (V.T.) poderão ser curriculares ou extracurriculares. No caso das curriculares, a ausência do aluno acarretará em faltas correspondentes ao número de aulas estipuladas para o dia.

6. RESTRIÇÕES

São vedadas as seguintes situações:

- Circulação de alunos nas áreas de almoxarifado, sala de professores, câmaras frias, apoio e depósito;
- Apoderar-se de objetos, produtos ou documentos pertencentes ao Senac;
- Utilizar, no ambiente do laboratório, bolsas que não sejam próprias para o transporte dos materiais e utensílios de cozinha, sendo que estas e os demais objetos (ex.: roupas, material escolar, etc.) deverão ser guardados nos armários.

7. FALTAS

O número de faltas é vinculado ao módulo (disciplina), sendo que o aluno deverá ter no mínimo 75% de frequência em cada disciplina. Caso essa porcentagem não seja alcançada, o aluno será reprovado.



8. KIT DO ALUNO

Segue a lista de materiais que o aluno deverá adquirir, por fase, para utilização nas aulas práticas do curso.

PRIMEIRA FASE

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ITEM
Faca do chef 8" ou 10"	01	
Faca para legumes 3"	01	
Faca flexível para desossar 6" a 8"	01	
Batedor de claras (fouet) 10" afunilado fino (tamanho médio)	01	
Chaira de ferro, aço ou diamantada	01	

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ITEM
Pedra de afiar faca, recomendável da marca Tramontina	01	
Garfo Trinchante	01	
Descascador de legumes	01	
Maçarico pequeno	01	
Pincel chato orgânico resistente ao calor	01	
Pão-duro com cabo termorresistente	01	

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ITEM
Termômetro (-10° a 200°C)	01	
Pinça para salmão	01	
Tesoura de uso geral	01	
Pinça para grelhados	01	
Rocambole para armazenar facas e utensílios	01	

SEGUNDA FASE

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ITEM
Cortador canelado ou liso (jogo)	01	
Bicos para confeitar tamanho grande (pitanga, perlê, serra, pétala e folha)	01 de cada	
Espátula para cobertura com ângulo pequeno 350 mm	01	
Garfot para bombom com 3 dentes	01	

9. FORNECEDORES

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	ITEM
Silpat	01	
Abridor com saca-rolhas	01	

NOTA: PARA PARTICIPAR DAS AULAS PRÁTICAS O ALUNO TERÁ QUE OBRIGATORIAMENTE POSSUIR TODOS OS ÍTENS CITADOS ACIMA, CONFORME A FASE EM QUE ESTIVER MATRICULADO.

Utensílios

- Marcial Máquinas
Rua Vinte e Cinco de Agosto, 66 – Itoupava Norte – Blumenau
Tel.: (47) 3323-5388
- Equiblu
Rua Doutor Pedro Zimmermann, 2381 – Itoupava Central – Blumenau
Tel.: (47) 3339-2323
- Millium
Rua Sete de Setembro, 2120 – Centro – Blumenau
Tel.: (47) 3326-0615
- Havan
Rua XV de Novembro, 1050 – Centro – Blumenau
Tel.: (47) 3331-5900
- Bico Doce
Rua Sete de Setembro, 971 – Centro – Blumenau
Tel.: (47) 3326-5990
- Palmeira Cacau
Tel.: (47) 3329-0729
- Corsini Embalagens
Rua das Missões, 2026 – Ponta Aguda – Blumenau
Tel.: (47) 3326-9691

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Uniformes

- Coisas Brancas
Rua XV de Novembro, 759 – sala 31 – Centro – Blumenau
Tel.: (47) 3322-5919
- Zeus do Brasil
BR-470 – Badenfurt – Blumenau
Tel.: (47) 3231-1111

O Senac poderá, conforme necessidade, agendar aulas aos sábados.

Caso isso ocorra os alunos serão avisados previamente. Será atribuída falta ao aluno que não comparecer às aulas.





sc.senac.br