

UNICEUB – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E DA SAÚDE

Alba Cristina Vitório de Oliveira

Danielle Leite da Costa Nunes

Kamila Soares Borges

Laion Neiva Alves

Roberta Almeida Nascimento

Uma pequena viagem pela

nossa Identidade brasileira

Brasília

2015



Faculdade de Ciências da Educação e Saúde | FACES
Superior de Tecnologia em Gastronomia

UNICEUB – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E DA SAÚDE

Trabalho Prático apresentado como pré-requisito
para conclusão da disciplina de Estágio
Supervisionado do curso superior de Tecnologia
em Gastronomia da FACES - UniCEUB.

Brasília

2015

SEPN 707/907 - *Campus* do UniCEUB, Bloco 9 - 70790-075 - Brasília-DF – Fone: (61) 3966-1494

www.uniceub.br – gastronomia@uniceub.br

Dedicamos esse trabalho acadêmico do Curso, aos colegas de turma e professores que, assim como nós, veem na profissão de gastrônomo algo muito além de trabalho. Àqueles que acreditam no talento e vocação; no conhecimento teórico e no avanço das habilidades práticas por meio de muita dedicação.

“Não há amor mais sincero que o amor á comida.”

George Bernard Shaw.

Sumário

SOBRE O CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA DO UNICEUB	6
SOBRE A ALIMENTAÇÃO E SUA IMPORTANCIA NA VIDA DO SER.	11
COMFORT FOOD.....	14
APRESENTAÇÃO.....	16
A Marca registrada da memória gustativa da nossa equipe.....	16
ESCOLHA DO MENU DEGUSTAÇÃO DO TRABALHO PRÁTICO	24
DEFINIÇÃO.....	24
UM POUCO SOBRE OS PRINCIPAIS INGREDIENTES.....	25
Açaí	25
Mandioca.....	27
Pirarucu.....	28
Maxixe	30
Milho	31
Rabo de boi.....	32
Seriguela ou Ciriguela.....	33
Bocaiúva.....	35
Cacau.....	36
Baru.....	37
Tabela nutricional dos principais ingredientes segundo TACO	39
Principais técnicas a serem utilizadas nos preparos	42
Chapear.....	42
Brasear.....	42
Assar.....	43
Deglaçar.....	43
Vinagrete – Emulsão Fria	43
Desidratar – Calor seco	44
Merengue Italiano.....	44
Patê à Choux	45
Creme Pâtisserie	46
Primeiro Teste	47
Plano de Ataque I	47
Execução	49

Entrada: Tapioca de açaí com recheio de pirarucu e vinagrete de maxixe.....	49
Prato principal: Ragu de rabada com angu de milho e chips de agrião.	50
Sobremesa: Suflê de bociuva com profiteroles de seriguela	51
Segundo teste	53
Plano de atividades I	53
Plano de Ataque	56
Execução	58
Entrada: Tapioca de açaí com recheio de pirarucu e vinagrete de maxixe.....	58
Prato principal: Rabada com angu de milho e chips de agrião.....	59
Sobremesa: Suflê de seriguela com profiteroles de bociuva	60
FICHA TÉCNICA.....	62
Harmonização para o menu escolhido pela equipe.....	88
Ficha Técnica 1 – Entrada.....	88
Extra Brut	88
Ficha Técnica 2 – Prato Principal	89
Tinto	89
Ficha Técnica 3 – Sobremesa	91
Brut.....	91
Serviços de mesa – Escolha e preparação	93
Modelo do serviço de acordo com o estabelecido:	96
ANEXOS	97

SOBRE O CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA DO UNICEUB

O curso de Gastronomia do UniCEUB capacita seu aluno a atuar na gestão de restaurantes, nas áreas de gastronomia e alimentação. Ao aluno é dada a possibilidade de desenvolver um perfil ético e planejador, com domínio de habilidades e competências voltadas para o refinamento gastronômico (<https://www.uniceub.br/processo-seletivo/vestibular/gastronomia.aspx#c>).

Com essa informação e estando onde estamos no presente momento, podemos comprovar que o curso de gastronomia do UNICEUB está realmente focado na formação de excelentes profissionais, porém não apenas com enfoque na cozinha, mas sim, mostrando aos seus alunos a importância da teoria estar em paralelo com os aprendizados práticos.

Cada professor que aqui nos acompanha está devidamente apto a conduzir os ensinamentos da melhor forma possível e com competência para levar os alunos ao mercado crescente de Brasília na área gastronômica.

Na biblioteca, podemos contar com um excelente material e referências bibliográficas de peso, bem como funcionários dispostos a nos auxiliar da melhor forma.

Nos laboratórios- LABOCIEN, contamos com amplos espaços e equipamentos modernos visando toda organização sustentável, com economia de energias e lixeiras devidamente separadas para coletas seletivas. A cada ano é acrescidos de melhoria ou ainda renovados, de acordo a necessidade que os

mestres avaliam para inovar em suas disciplinas e acrescentar conteúdo necessário para nosso crescimento.

Legislação e normas institucionais

Para obter excelência e manter a qualidade e padrão de regras normativas, o curso de Gastronomia do UniCEUB obedece a diversas normas de segurança, sanidade e boas práticas. Atualmente a legislação que regula a produção de alimentos é a Resolução - RDC 216, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 4 de 2014.

Já, o controle de normas do curso de gastronomia do UNICEUB é regido pelo LABOCIEN (Laboratório de Ciências), que visa manter o seguimento da RDC bem como a organização alimentícia e higienização dos laboratórios.

Normas do Labocien

O Labocien é o setor no UniCEUB responsável pela manutenção e administração dos laboratórios de práticas de diversos cursos, incluindo o curso de gastronomia. Por isso, é de fundamental importância relacionar as normas as quais são obedecidas durante a preparação do Trabalho Final Prático.

Normas gerais

A realização de atividades práticas será permitida apenas a professores, funcionários e alunos regularmente matriculados no UniCEUB e usuários de Instituições conveniadas.

O cronograma de atividades práticas estará disponível nos murais localizados em todos os andares do Bloco 6 e 9.

É obrigatório o uso do crachá por funcionários, professores, monitores e estagiários nas dependências do UniCEUB.

A entrada de animais, micro-organismos, tecidos de origem animal ou vegetal, alimentos destinados à atividade prática e equipamentos laboratoriais deve ser autorizada em um dos pontos de apoio administrativos do Labocien.

Para a utilização dos laboratórios 9.005, 9008, 9009 e Geoprocessamento, é necessário retirar e devolver a chave no ponto de apoio administrativo do 2º subsolo do bloco 9.

Segurança

O Labocien disponibiliza armário individual de segurança para os alunos da FACES regularmente matriculados em disciplinas laboratoriais.

Os pertences pessoais deverão ficar guardados nos armários de segurança exceto os que serão utilizados no momento da atividade prática mediante autorização do professor.

É recomendado aos usuários seguir as orientações de imunização vigentes.

Nas atividades com utilização de alimentos e as que se fizerem necessárias, conforme orientação do responsável, não utilizar esmalte, unhas compridas e perfume.

Não utilizar qualquer adorno que comprometa a segurança pessoal no decorrer das atividades práticas.

Caberá ao responsável orientar sobre as especificidades, uso de Equipamentos de proteção individual (EPI's) e cuidados necessários relativos à biossegurança de sua atividade prática;

O usuário deverá utilizar obrigatoriamente os EPI's indicados nas portas dos laboratórios. Os alunos são responsáveis por adquirir os seus EPI's.

A ingestão de alimentos e bebidas é permitida somente nos laboratórios de Habilidades Alimentares 1 e 2, 608, 9009, LEP 6, auditórios e área administrativa.

Os participantes de atividades práticas que envolvem doação de reagentes biológicos (hemoderivados, urina, sêmen e fezes), participação em testes experimentais (alergênicos, PPD e outros) e ingestão de bebidas alcoólicas deverão assinar o Termo de Consentimento Livre Esclarecido- (TCLE) apresentado pelo professor e entregue em um dos pontos de apoio administrativos.

A transferência e o transporte interno de animais, micro-organismos, vidrarias, equipamentos e reagentes químicos deverão ser realizados exclusivamente por funcionários de acordo com as normas de Biossegurança.

O acesso aos Setores de apoio logístico (blocos VI e IX) é exclusivo aos funcionários do Setor.

Os funcionários do Labocien poderão intervir sobre situações que violem normas de Biossegurança e de utilização do espaço Labocien.

Em caso de acidentes

O responsável pela atividade prática deverá realizar os procedimentos emergenciais cabíveis e comunicar ao ponto de apoio administrativo mais próximo.

O funcionário do Labocien deverá acionar a Supervisão de Segurança e acompanhar o acidentado ao Posto Médico.

Preencher o Livro de Registro de Acidentes

Não é permitido

Sentar no chão dos corredores, fumar, fotografar ou filmar as dependências ou atividades laboratoriais sem autorização prévia. Também, é proibida a retirada de material didático produzidos com insumos do Labocien (coleção entomológica, material lúdico, alimentos e outros) sem anuência da equipe gestora do setor.

SOBRE A ALIMENTAÇÃO E SUA IMPORTANCIA NA VIDA DO SER.

A alimentação do ser humano já teve a única função de sobrevivência da nossa espécie, mas passou por várias etapas ao longo da nossa evolução - do nômade caçador ao homem sedentário. Aspecto cultural mais antigo e importante das civilizações, a gastronomia é a base das transformações socioculturais no mundo.

Engana-se quem realmente acredita que o ato de se alimentar é apenas uma necessidade fisiologia do ser humano. Se assim fosse, nossa espécie estagnaria seu estomago – e seu cérebro - a alguns milhares de anos atrás.

Comer é um ato de prazer e, como já diz Alex Atala - o mais renomado chef no Brasil, a gastronomia vive um momento que transcende o ato de comer. Nesse sentido, um dos fatores mais importantes é que se despertou um interesse ainda maior pela comida e consolidou-se a arte de cozinhar e apreciar os alimentos para deles retirar o máximo de benefício, não só no sentido de sobrevivência, mas também de satisfação.

Mais do que necessidade, e além de arte, podemos afirmar que comer é um ato social, não só pelos fatores históricos e culturais, mas também pelas reações que esse ato provoca em nossas vidas. Michael Pollan em sua reflexão sobre a comida e suas memórias no período da segunda grande guerra, aponta a alimentação como referência da memória do individuo. Muito além daquele instante, comer remete fatos, coisas, lugares, “uma memória também que, ao definir o que é

comum a um grupo e que o diferencia de outros, fundamenta e reforça os sentimentos de pertencimento e as fronteiras socioculturais.

Savarian, um dos maiores estudiosos do mundo sobre a Gastronomia, é enfático ao dizer que o gosto é aquele de nossos sentidos que nos põe em contato com os corpos sápidos por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los. E, voltando ainda nas “necessidades” e “vontades”, o autor aponta outras funções não menos importantes: o apetite, a fome, a sede, é a base de várias operações que resultam no crescimento, desenvolvimento e conservação do indivíduo, e na reparação de suas perdas causadas pelas evaporações vitais.

Ainda, para Savarian o número de sabores é infinito, pois todo corpo solúvel tem um sabor especial que não parece inteiramente com nenhum outro e que vai muito além do doce, salgado, ácido, amargo e semelhanças. Podem-se contextualizar em esses sentidos em agradável ou desagradável ao gosto, esses, segundo o gênio, suficientes para fazer entender e indicar aproximadamente a propriedade gustativa do indivíduo. Fundamental também a importância dos cinco sentidos humanos, visão, audição, tato, e em especial o paladar e o olfato na identificação gustativa.

Por meio dessas sensibilidades criam a “degustação completa”, e a junção dessas sensações formam uma referência. Daí surgem sentimentos de três ordens diferentes, a saber: a sensação direta (originada dos órgãos da boca, enquanto o corpo apreciável se acha ainda na parte anterior da língua), a sensação completa (advinda da primeira mais a sensação de quando o alimento abandona sua primeira posição, passa para o fundo da boca impregnando todo o órgão com seu



gosto e seu perfume) e a sensação refletida (julgamento feito pela alma sobre as impressões que o órgão lhe transmite).

Com o significado de “comida confortável”, o termo tem sido usado para caracterizar aquela comida que nos faz sentir bem, dando uma sensação de conforto e bem-estar. É o tipo de comida que mexe com a memória das pessoas e que, na maioria das vezes está ligada à infância, à história de vida.

Movimentos gastronômicos surgiram frente a todos os novos estudos e descobertas da ciência que ligam alimentação às emoções. Dentre eles, o “Comfort Food”, traduzindo do inglês, “comida que conforta”. Esta teoria nasceu nos Estados Unidos, no início de 2002, justamente com a ideia de proporcionar alimentos com sabor familiar, encaixando-se perfeitamente para aqueles que vivem longe de casa e comem em restaurantes todos os dias. Desde então, a Comfort Food virou moda e ganhou espaço pelo mundo, tornando-se tendência entre os cozinheiros, chefs, restaurantes e até mesmo indústrias de alimentos, que detectaram a busca do consumidor pelas coisas mais simples, naturais, caseiras. (SLOW FOOD, 2011)

O Comfort Food baseia-se no conceito de provocar sensações e emoções por meio da comida, através de pratos que remetam à infância, boas lembranças gustativas, com um toque de contemporaneidade. O objetivo da “comida que conforta” é aguçar a memória gustativa e olfativa através de criações. Os ingredientes mais utilizados pelos adeptos ao Comfort Food são os mais simples, há valorização dos alimentos naturais, orgânicos, sempre com toque de originalidade; pode-se desconstruir um prato clássico ou antigo e reconstruí-lo de maneira a surpreender e emocionar aquele que o prova. É comida para alma! O bolo de fubá



da avó, o picadinho da mãe, a canjica da tia, apresentados de maneira nova, mas remetendo às classificações sensoriais criadas em momentos anteriores. (LOCHER, 2005).

A Marca registrada da memória gustativa da nossa equipe

Visando abordar toda essa memória infanto-juvenil de cada um dos membros do grupo compondo um “menu” degustação, foram elaborados em conjunto, os seguintes preparos para que representasse os sabores mais marcantes de cada história.

“Nasci no dia 20 de Dezembro de 1981, na cidade de Ladário no Estado do Mato Grosso do Sul, localizada no coração do Pantanal”. Filha de pai mineiro da cidade de Pirapora e mãe Sul Mato-grossense da cidade Corumbá, tenho como referências gastronômicas duas regiões do país Sudeste e Centro- Oeste.

Lembro-me muito do café da manhã que meu pai preparava, sempre aos finais de semana quando não estava trabalhando, na mesa não podia faltar beiju, cuscuiz, ovo quente e claro como um bom mineiro o pão de queijo quentinho. Ainda gostava de preparar rabada, feijoada, massas, pães.

Mas é o lado materno que me trás as melhores lembranças, apesar de ter saído da minha terra natal aos 7 anos de idade pra morarmos em Brasília. Corumbá faz fronteira com a Bolívia, de onde herdamos alguns costumes culturais e gastronômicos. Alguns preparos tipicamente bolivianos, mas que agradam ao paladar dos corumbaenses como a saltenha, salgado assado recheado de frango,

ovo, batata, azeitona e uma pitada de pimenta; arroz boliviano que é um preparo que leva ragu de carne, banana da terra frita, batata frita e queijo para gratinar, intercalando com uma camada de arroz branco.

Mas o preparo típico Corumbaense é o famoso sarrabulho ou sarrabulho de origem portuguesa, esse preparo é muito servido em festas (casamento, aniversários), feito de miúdos bovinos, batata, linguiça calabresa, azeitona e vinho tinto acompanhado de arroz branco e pão.

Meus avôs maternos tiveram 16 filhos, então já se imagina quanta gente faz parte dela. Os domingos sempre eram na casa deles, filhos, filhas, genros, noras, sobrinhos, netos aquela farra.

A mesa farta, já que a família tem mania de exageros, sempre acha que não vai dar ou que pode aparecer mais alguém, até hoje é assim. Não podia faltar macarrão preparado de massa fresca com molho bolonhesa, arroz, costela assada com molho vinagrete, arroz boliviano, lasanha, churrasco, sarrabulho, pintado frito.

Sempre que volto à cidade faço questão de comer tudo que é preparado até hoje da mesma maneira, não mais pela minha avó por já estar com 89 anos, mas por tias e familiares que fazem com o mesmo carinho que por ela era preparado.”
Alba Vitória.

“Por passar sua infância com por nordestinos pelo lado materno, a influência dessa região foi bem marcante em minha vida. Minha vó, D. Terezinha Costa, baiana de Feira de Santana era uma exímia cozinheira dos pratos dessa



região e meu avô, Sr. Raimundo Costa fazia questão de manter seu tradicionalismo cearense em seus pratos. Uma alimentação regada a carnes, temperos fortes e “sustância” marcou esse período de minha vida, que era incrementado quando a família resolvia se reunir, pois eles faziam questão de ir à feira e comprar tudo fresco para esses preparos, claro, eu os acompanhava e adorava esse momento.

Sentir os aromas dos temperos ouvir cada coisa que os feirantes explicavam para eles me atraía. Curiosamente, não me lembrava do episódio de comer a rabada em meio às reuniões, mas sabia que ela estava em um dos preparos preferidos de minha vó. Em meio a uma conversa com ela recentemente, ela riu e comentou que eu comia e repetia várias vezes. Até que o dia em que preparamos o prato no teste 1, o sabor me veio à tona, claro que não com a intensidade de seus temperos, que eram uma verdadeira alquimia. Na casa dela, havia ainda um enorme pomar, onde era possível encontrar um pé de seriguela, que assim que os frutos brotavam, era onde podia encontrar a mim, meu irmão e primos. Mal almoçávamos de tanto comer o fruto diretamente do pé. Junto ao pomar, havia uma horta que meu avô, cuidadosamente, mantinha. Nela podíamos encontrar o maxixe, tomate, cenoura, alface entre outros. O maxixe era de grande consumo por nós, porém, geralmente cozido entre legumes. Já a influência dos parentes paternos que viviam em Manaus (AM), o açaí e o peixe eram marca registrada na alimentação, junto com o cupuaçu e o guaraná em fruto. Lá, costumávamos (eu e meu irmão) passarmos as férias escolares, porém aproveitávamos ao máximo essas iguarias. Minha avó não cozinhava tanto, então era de praxe comermos muito em restaurantes locais, o que acentuava ainda os sabores indígenas: pirarucu era o principal peixe consumido, o próprio açaí que comíamos em meio aos passeios ou a

vitamina de guaraná, muitas vezes substituíam as refeições, pois eram preparos pesados. Além disso, os doces de cupuaçu eram marca registradas nossas sobremesas.” Danielle Costa.

“Quando criança eu ficava ansiosa pelo final de semana, significava diversão e comida gostosa. O peixe frito era o preferido do dia de domingo e o beiju com manteiga de leite era o lanche da tarde com achocolatado. Hoje em dia ficou marcado o gostinho do peixe frito na hora que acompanhava um vinagrete e farofa. E um prato que não pode faltar na minha cidade natal principalmente nas praias do rio Tocantins e nos banhos pela cidade. O rio sempre farto de peixe, o mais comum e o peixe tambaqui. Era festa pra mim e pra família quando meu pai resolvia ir para a cozinha, o cheiro gostoso que vinha da cozinha despertava a curiosidade ate dos vizinhos (ris), sempre saía algo inusitado e surpreendente da cozinha. Como a primeira vez que comi maxixe na salada. Cortado tão fininho em rodela que era divertido o barulhinho do croque na boca, uma hortaliça que sempre comia com feijão verde com quiabo, que era difícil acreditar o quanto era gostoso come-lo cru na salada ou com vinagrete.

A cozinha e sempre foi o melhor lugar da casa, para as mulheres da minha família cozinhar e um prazer, nem precisa dizer que esta gostosa e só voltar com o prato vazio e repetir que vale muito mais que elogios. Sempre fui muito curiosa e para mim, cozinhar era algo que eu jamais iria conseguir fazer. Já com os meus 12,13 anos já tinha a confiança de ajudar nos preparos da comida, já sabia os segredos de temperos dos meus pais, tias, uma verdadeira escola e ali eu aprendi o

necessário e o suficiente para me apaixonar pela gastronomia. Hoje em dia continuo aprendendo, e sei muito falta para aprender” Kamila Borges.

“Nasci em Canoa Quebrada, uma pequena praia no litoral do Ceará, localizada a 160 km de Fortaleza. Lá, eu tive uma infância muito boa e alegre, pois apesar da vida simples, convivíamos juntos eu, meu pai, minha mãe e meu irmão Ricardo.

Lembro muito bem de todos os domingos, saímos de manhã cedinho para comer tapioca com café na casa dos meus avós. Não era qualquer tapioca, ela era feita no fogão de pedra, preparada com as mãos talentosas de minha avó e possuía um sabor único. Foi a primeira tapioca a ser vendida em Canoa Quebrada e, de tão saborosa, resiste até os dias de hoje, dando continuidade à história e tradição da minha família, na qual tenho muito orgulho de pertencer.

Nesta época, as pequenas coisas que fazíamos já eram suficientes para marcar minha vida pra sempre. Uma caminhada na praia, apreciando aquele mar maravilhoso com o reflexo do sol, era o que me fazia feliz. Por isso, as memórias ligadas há esses tempos são tão especiais para mim. Acostumado com uma alimentação simples, porém farta, a base de peixe e frutos do mar, o que me fazia vibrar realmente era algo mais raro: a maravilhosa rabada com agrião e polenta da minha mãe. Nascida no Rio de Janeiro, ela trouxe as receitas e sabores diferentes, provenientes da cultura carioca, mas comer carne em Canoa Quebrada era privilégio de poucos. O preparo da Rabada, normalmente feito aos sábados, só era possível

quando entrava um dinheiro extra em casa, portanto me remete a momentos de comemoração, deixando saudade da família toda reunida e feliz.

Os sabores e os aromas são fortes componentes psicoemocionais. Ambos funcionam como um 'túnel do tempo' que nos remete de volta ao passado, trazendo à tona sensações, impressões, emoções vividas - sejam elas agradáveis ou não - que julgávamos perdidas no tempo. Quase sempre somos pegos de surpresa e em uma fração de segundos, lá fomos nós, arrebatados por um gosto familiar, um cheiro conhecido e jogados em algum canto do passado experimentando, de novo, um momento único. E, acredite, quando nada mais sobrar de um passado distante, os sabores e os cheiros permanecerão ainda por muito, muito tempo...

Um desejo é claro para mim, sempre penso a comida como importante instrumento de aproximação e vivências de pessoas que se encontram e se emocionam ou se descobrem como importantes narradores de suas memórias gustativas. Ressalto também, que a cozinha é uma grande desempenho, da captura dos alimentos, dos encontros com as pessoas até o fazer: da intuição, da criação e do comer e saborear, deslocando cada um para algum lugar que remete à memória com suas respectivas histórias guardadas de onde vieram e para onde irão." Laion Neiva.

"Eu nem sei a idade que comecei a "frequentar" uma cozinha. Tenho vaga lembrança de a minha mãe colocar uma cadeira encostada na bancada da pia para que eu a ajudasse nos jantares após sua chegada do trabalho. Com o meu pai não



foi nada diferente! Aprendi a comprar, limpar, descascar e preparar camarão, ainda criança, com 7, 8 anos de idade, numa casa de praia alugada no Rio Grande do Norte nas férias de família.

Sempre foi assim... estive presente na cozinha porque meus pais sempre estiveram presentes na cozinha. Ali é a parte mais importante da cozinha pros mineiros. D. Bernadete, de Sete Lagoas; Sr. Roberto de Uberaba. Sim, amar comida, amar cozinha é coisa de mineiro! E quando mineiro tem descendência italiana e espanhola? Quanta “farta” mistura.

*Eu, meu irmão Robson e minha prima Fabiana, passávamos as férias escolares no meio do ano em Uberaba e não podia faltar a macarronada de tomate e o escalope fino e suculento da “mostra nona”. Essa época também era de festa junina... Quanta paçoca, curau, bolo de mandioca. Minha família paterna, ainda hoje, preserva o costume italiano da reunião da numerosa família com banquetes. Sempre com muita “pasta”, muita “pizza”, muita bebida, muita conversa, muita festa...
MANGIA CHE TE FA BENE!*

Festas de fim de ano na casa dos avós maternos. Comida típica, comida simples, comida rústica. Todo ano era leitão a pururuca, arroz temperado, salpicão, salada, carne assada, frango caipira com angu, tutu a mineira, farofa, torresmo, pavê (ou “pá comê”), mosaico de gelatina, pudim, salada de frutas. Era festa pra dias, tudo preparado por nós mulheres da família, até minha tia mais nova Arlete, a grande cozinheira e festeira da casa, “nos deixar” e tudo meio que perder o sentido nos fins de ano na “casa de vó”.



Em nosso lar nada mudou. Papis cozinha, mamis cozinha, eu cozinho, Robson cozinha, Rafael cozinha... E quem chega à família aprende a cozinhar porque essa é nossa essência: COMER BEM! Porque assim vivemos, assim aprendemos.” Roberta Nascimento.

ESCOLHA DO MENU DEGUSTAÇÃO DO TRABALHO PRÁTICO

DEFINIÇÃO

Entrada

Tapioca de açaí recheado com pirarucu e vinagrete de maxixe

Os ingredientes utilizados na Entrada remetem ao Norte e ao Nordeste brasileiro, associados a 3 integrantes do grupo, Danielle, Laion e Kamila.

Prato Principal

Rabada com angu de milho e chips de agrião

Os ingredientes utilizados no Prato Principal remetem ao Sudeste e ao Nordeste brasileiro, associados a 2 integrantes do grupo, Roberta, Laion.

Sobremesa

Suflê de seriguela e profeterolis de bocaiuva

Os ingredientes utilizados na Sobremesa remetem ao Centro-oeste e ao Nordeste brasileiro, associados a 3 integrantes do grupo, Alba, Danielle, Kamila.

UM POUCO SOBRE OS PRINCIPAIS INGREDIENTES

Açaí

O fruto do açaí é um pequeno coco, extraído por maceração, que possui um grande mercado em toda a região amazônica. Só em Belém, o consumo diário deste suco está estimado entre 120 mil a 180 mil litros durante o período de safra. Cerca de 120 toneladas desse produto é exportada todo mês para outros estados brasileiros como Rio de Janeiro, São Paulo e Brasília.

Alimento energético, duas vezes superior ao leite, sua gordura é melhor por ser vegetal diferente da saturada de origem animal. Possui um elevado teor de pigmentos antocianinas, que facilitam a circulação do sangue, evitando assim problemas cardiovasculares. É riquíssimo em Ferro.



Apresenta-se em touceiras, ou seja, em grupo, característica do açaizeiro que facilita a sua reprodução e regeneração. O tronco, denominado de estipe, é cilíndrico, anelado e sem ramificações, podendo alcançar até 30 m de comprimento, enquanto que as folhas, quando adultas, chegam a atingir 2 m de comprimento. Existem dois tipos de açaizeiros: o roxo, que produz frutos escuros, e o branco, com frutos verdes. A sua floração é mais intensa no período de fevereiro a junho,

enquanto que a frutificação ocorre no período de menor intensidade de chuvas, ou seja, entre os meses de junho e dezembro. Cada palmeira produz de seis a oito cachos por ano.

Palmeira nativa da Amazônia, o açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) tem uma grande importância cultural, econômica e social na região Norte, principalmente no Estado do Pará. Além de ser a principal fonte de matéria-prima para a agroindústria de palmito, o açazeiro destaca-se entre os diversos recursos biológicos da Amazônia pela sua abundância e por produzir um importante alimento para as populações locais: o açai - fruto de cor arroxeada do qual se extrai o bastante apreciado "vinho ou suco de açai".

É encontrado principalmente ao longo dos rios e igarapés, baixadas e áreas muito úmidas, chamados açazais. Distribui-se no Brasil pelos Estados do Pará, Amapá, Maranhão e Amazonas, sendo também encontrado na Guiana, Guiana Francesa, Suriname, Trinidad e Tobago e Venezuela.

Nas áreas de ocorrência natural dos açazeiros, além dos frutos e do palmito, os habitantes utilizam praticamente todas as partes da planta para as mais diversas finalidades. As folhas são usadas na cobertura e parede de casas; os troncos são utilizados na confecção de casas, pontes e cercas; os cachos servem como vassoura; as raízes como vermífugos; os caroços como adubo. O tronco tem potencialidade ainda para a fabricação de papel e celulose e, os frutos, para corantes. O açazeiro tem despertado grande interesse por possibilitar a exploração sustentável e por se adaptar facilmente às condições de solos úmidos, tornando-se

assim uma alternativa de cultivo para essas áreas.

Mandioca

“Diziam que em cada casa se recolhiam trinta ou quarenta pessoas, e que assim os achavam; e que davam de comer daquela vianda, que eles tinham, a saber, muito inhame e outras sementes, que a terra é e eles comem.” Com esse equívoco, confundindo o inhame, de origem asiática e já conhecida pelos portugueses nas Costas da África, com a nativa mandioca, Caminha citava em sua famosa Carta, a raiz que até hoje alimenta a nação de norte a sul. (...) Essa confusão, porém, ainda a herdamos nós. Em pleno século XXI ainda não se sabe bem, entre muitos brasileiros das cidades, o que difere exatamente a mandioca, o cará, inhame e aipim ou mandioca doce. (MONTEIRO, 2007 p. 32).



A mandioca trata-se de uma raiz alongada de uma planta tropical, que tem o utilíssimo hábito de durar até três anos embaixo da terra. Foi domesticada no norte da América do Sul e nos últimos cem anos se disseminaram pelas planícies tropicais da África e da

Ásia. Além de frita, cozida ou assada, pode ser fermentada ou usada para fazer farinha, pães e bolos. (McGEE, 2014 p. 339) Referente ao processo de preparo da



tapioca, MONTEIRO (2007 p 35.) cita que os índios descobriram a fécula da mandioca, obtida da sedimentação do seu suco, chamando-se goma ou polvilho. Se for usado logo a seguir é chamado goma fresca, ou polvilho doce. Se o líquido continuar sedimentando por quinze ou vinte dias, causando assim a fermentação do amido, passa a ser goma seca ou polvilho azedo, por ter um sabor ligeiramente ácido. Esse subproduto permitiu vários preparos básicos, do qual o mais antigo e conhecido é o beiju, apreciado de diversas maneiras em todo Brasil. Trata-se de uma espécie de panqueca que pode ser torrada ou mole, redonda, pequena, grande, retangular, etc.

Recebendo uma variedade tão grande de nomes quanto suas diversas formas: Beiju, assu, cica... Ainda úmida e espalhada numa chapa ou pedra ao fogo, esta goma estoura feito pipoca produzindo grãos levíssimos e irregulares: a tapioca. Altamente digestiva, a tapioca era considerada pelos indígenas alimento dos deuses. Bolos e pudins de técnicas portuguesas confeccionadas com a tapioca passaram a fazer a delícia das famílias brasileiras cujas receitas são transmitidas de geração a geração.

Pirarucu

O Arapaima gigas, chamado Pirarucu no Brasil e Paiche, no nosso vizinho Peru, é considerado um dos maiores peixes de água doce do mundo, sendo comum a existência de exemplares pesando 125 kg. Esse imponente peixe amazônico chega atingir cerca de 200 kg e comprimento de 2 a 3m.

A palavra

pirarucu, de origem tupi, é formada pela associação de pira, que significa peixe, com urucum, quer dizer vermelho. A coloração



vermelha desse peixe é dada pelas escamas dos flancos, do ventre e da cauda.

A pesca do pirarucu, na Bacia Amazônica, é realizada no rio Amazonas e afluentes, como, também, nas vastas áreas alagáveis de várzeas e igapós ligados a eles. Essa atividade é extremamente influenciada pelo nível da água dos rios, que interfere no comportamento da espécie.

O Pirarucu já foi abundante nas proximidades dos principais centros de consumo, como Manaus, AM, e Santarém, PA. Até a década de 60, existiam em Belém – PA algumas empresas de porte médio e vários estabelecimentos menores, que comercializavam o pirarucu seco e salgado.

Apesar da atual visibilidade comercial da carne desse nobre peixe- por seu porte e sabor de sua carne, muitas vezes substitutiva do bacalhau - o grande Pirarucu ainda é o alimento tradicional das comunidades ribeirinhas. Sua carne é desprovida de espinhas, e deles consomem muitos pratos regionais, como o "pirarucu de casaca".

Das suas escamas podem ser produzidas diversos produtos com lixa de unha ou e ornamentos, e sua língua, óssea e áspera, é muito utilizada para ralar o guaraná em bastão. Além disso, os ovos das fêmeas – o pirarucu é um onívoro,

também são consumidos e a pele é objeto de estudos que visam a utilização na produção de sapatos, bolsas e vestimentas.

Maxixe

Segundo a Embrapa, o maxixe é uma hortaliça tradicional no Nordeste, ainda pouco conhecida no Centro-Sul do país. Originário da África, essa planta foi trazida para o Brasil pelos escravos africanos. De nome científico *Cucumis anguria*, da mesma 'família' das abóboras, pepino, melão e melancia, seus frutos possuem baixo valor calórico, são muito nutritivos, sendo fontes de zinco, cálcio, ferro, fósforo, magnésio e sódio, além de vitaminas C, vitaminas complexo B e de betacaroteno.



O consumo adequado dessa hortaliça é in natura uma vez que o processo de cozimento provoca perda de seus nutrientes, especialmente o zinco. De sabor leve, muito próximo ao gosto do pepino, as vezes pode passar

despercebido, mas é um alimento muito refrescante.

Ainda segundo nutricionista, por seus minerais e vitaminas, o maxixe é um bom aliado no metabolismo das proteínas, no fortalecimento do sistema imunológico, na cicatrização de ferimentos, no combate e prevenção de problemas de próstata, no controle do LDL e na eliminação de manchas brancas nas unhas, chamadas Leuconíquia.

Milho

O milho, chamado de *Zea mays* pelos biólogos, foi domesticado no México entre 7 mil e 10 mil anos atrás a partir de uma gramínea de grande porte chamada teosinto (*Zea mexicana*) que cresce em florestas pouco densas. Hoje em dia o milho é a terceira maior cultura alimentícia do mundo depois do arroz e do trigo e representa o alimento primário para milhões de pessoas na América Latina, Ásia e na África.



Na Europa e nos Estados Unidos, onde cereal

é mais usado para alimentar animais que para nutrir seres humanos, ele é apreciado por seu sabor típico e pela textura e substância que propicia a diversos pratos cozidos por imersão, fritos e assados ao forno. Há cinco tipos gerais de milho, cada qual caracterizado por uma composição típica do endosperma. O milho dentado ou milho mole é a variedade mais cultivada para o uso como ração animal e para fazer

diversos ingredientes beneficiados (sêmola, farinha, fubá). Tem na coroa do grão um depósito localizado de amido “ceroso”, pobre em amilose, que produz uma depressão ou “dente” no grão seco. O fubá é mais fino que a sêmola, mais rápido que esta para absorver e cozinhar e produz preparos de textura menos áspera. É usado para fazer o angu, polenta e broa, além de pão de milho, muffins e outros alimentos assados e fritos que, para garantir a leveza, levam também um pouco de farinha de trigo e fermento. (McCgEE, 2014 p. 529-533)

Rabo de boi

Talvez o ingrediente mais simples de se encontrar e o mais complexo de



se encontrar referência histórica e cultural

Segundo GOMONSORO, 1999, a rabada nada mais é que um prato preparado com rabo de boi, em pedaços, muito bem

cozido e temperado com alho, cebola, salsinha, sal e tomate. Normalmente é acompanhado de agrião, que é cozido ao final, na própria panela da rabada, e arroz branco.

Sabe-se que o consumo de carne de bois e vacas no Brasil foi trazido pelos portugueses no período da colonização (CASCUDO, 2011), mas na França, a rabada já era bastante conhecida e preparada com muitos temperos, acrescida às vezes, de vinho branco, chamado o preparo de queue de boeuf. A cauda de bovinos é saborosa como toda carne ligada aos ossos; tem uma estrutura muscular com muita gordura. Requer cocção prolongada para amaciar. É preparada com molhos, em geral adicionada a legumes e verduras. (MONTABELLO 2009 p. 161)

A verdade é que a rabada é confluência de diferentes tradições culinárias e é de supor que elas tenham se enfrentado de maneira antagônica, visto que formavam diferentes arquiteturas do gosto. Ao longo da história, algumas delas desapareceram, outras prevaleceram, por vezes combinando-se e criando convergências, que, mais tarde, mal deixaram ver as formas originais. É muito difícil estabelecer onde e como isso se deu, de modo que a descoberta de princípios constitutivos dos pratos pode ser mais útil ao entendimento da culinária resultante do que a busca por suas “origens”.

Seriguela ou Ciriguela

De nome científico *Spondias purpurea* L., originária da América Central a seriguela também conhecida como: ciriguela, ameixa-da-espanha, cajá-vermelho, ciruela, jocote, ciruela mexicana, fruto da árvore Ciriguleira que em sua fase adulta atinge a altura máxima de 7 metros produz frutos de cor vermelho – escuro quando maduro, de aroma e sabor muito agradáveis. A seriguela é muito apreciada no Norte



e Nordeste do Brasil devido as suas características organolépticas, com isso o crescente consumo do fruto seja in natura ou processado faz com que aumente o interesse para o cultivo comercial.



O fruto da Cirigueira é rico em cálcio, fósforo, carboidratos e vitaminas A, B e C. Seu cultivo requer cuidados no momento da colheita, pois influencia na qualidade do fruto maduro para ser consumido. Quando colhidos verdes, não amadurecem, os frutos ficam prejudicados, apresentam exsudação da seiva e enrugam; se colhidos muito maduros entram em decomposição rapidamente, não podendo ser armazenados para serem transportados em longa distancia.

Na gastronomia a seriguela, além de ser consumida in natura, são utilizadas em preparos como sorvetes, sucos, bebidas fermentadas (vinho e vinagre), compotas entre outros.

Segundo Gil, (2005, p. 94)

No México as frutas verdes são preparadas como picles em vinagre e usadas com pimenta vermelha. Fazem também um molho verde. Em alguns países da América Central, as pontas dos ramos e as folhas novas são consumidas cruas ou cozidas como hortaliças.

Bocaiúva

A bocaiúva pertence à família Palmae sendo a espécie *Acrocomia aculeata* (Jacq) Lord. ex Mart., fruto típico do cerrado brasileiro nativo da região do Mato Grosso do Sul, conhecido popularmente por macaúba que tem origem guarani. As árvores dessa espécie podem atingir até 20 metros de altura já na sua fase



adulta. Seus frutos possuem coloração que podem variar no amarelo e verde oliva, parda e marrom quando se encontra maduro. Sua polpa amarelada de sabor, cor e aroma intenso com textura viscosa, casca dura, sua semente apresenta uma castanha arredondada com concentração de

óleo.

Segundo o livro *Alimentos regionais brasileiros* (2015, p.227)

Os frutos são colhidos para vários fins, dos quais o mais importante é a produção de azeite. A separação manual do caroço da polpa é difícil e o rendimento muito baixo, uma vez que apresenta aspecto ceroso e muito aderente. O processo de obtenção de óleo, utilizado na alimentação, pode ser o mesmo da amêndoa de baru.

Na gastronomia a bocaiúva pode ser aplicada de variadas formas, da polpa é fabricada a farinha que pode ser utilizada para fazer sorvete, bolos, geleias entre outros. A farinha da bocaiúva é produzida na cidade Corumbá, no Mato Grosso do Sul, através de um trabalho comunitário realizado pela Casa do Artesão que tem como objetivo mostrar para a população local o valor dos produtos regionais.

Cacau

Originário do México, onde começou a ser cultivado pelos índios e astecas, e depois se distribuiu pela América do Sul, o cacau era usado



como moeda de troca pelos índios, pois as consideravam muito valiosas.

De acordo com alguns botânicos o cacau originou – se na nascente do rio Amazonas, gerando dois grupos da espécie: criollo e forastero. O Forastero é considerado o genuíno cacau brasileiro, com seus frutos ovóides de superfície lisa, suas sementes apresentam cor violeta escuro quase preto.

Segundo o livro ALIMENTOS REGIONAIS BRASILEIROS (2015), a amêndoa do fruto do cacaueiro é conhecida mundialmente, sendo o principal produto a ser comercializado, não somente para a fabricação do chocolate, mas também para a indústria dos cosméticos.

No Brasil o cacau enfrenta uma praga que causa a doença chamada “vassoura de bruxa”. A Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) vem trabalhando para desenvolver a clonagem de mudas do cacauzeiro resistentes ao fungo, o que tem gerado resultados positivos para a cacauicultura brasileira.

Baru



O Baru é muito conhecido na Caatinga e Cerrado brasileiro, de nome científico *Dipteryx alata* Vogel, também pode ser encontrado como cumaru, cumbaru entre outros. O baruzeiro, nome que se dá árvore dessa espécie esta ameaçada de extinção devido à extração da madeira por ser resistente e de qualidade. Seu fruto é envolto por uma casca dura, dentro dela encontramos uma castanha de sabor que se assemelha ao amendoim.

Segundo o livro *Alimentos regionais brasileiros* (2015,P.205), os frutos de baru maduros apresentam coloração marrom e são coletados no chão ou semi maduros na árvore, no período de julho a setembro. O baru está incluído na lista das espécies raras ou ameaçado de extinção no Distrito Federal.

Da polpa, pode ser feito vários preparos como: geleia, licor, aperitivo, bolos, pães e pode substituir a castanha de caju, pois são similares.

Tabela nutricional dos principais ingredientes segundo TACO

PORÇÃO DE 100g %vd (*)													
	Ener.(kcal)	rot.(g)	ip.(g)	arb.(g)	ibra(g)	ál.(g)	ósf.(mg)	erro(mg)	etin.(mg)	it.B1(mg)	it.B2(mg)	iaci. (mg)	it. C (mg)
maxixe	4	1 .4	.1	.7	.2	1	5	.4	A	.06	.02	R	013.8
polvilho doce	82	3	.1	3.1	.4								
milho verde	38	1 .6	.6	8.6		.9	13	.4	.30	.30	R	R	R
cebola	9	3 .7	.1	.9	.2	4	8	.2	A	.04	R	R	.7

agrião	7	1	.7	.2	.3	.1	33	1	.1	58	.11	.23	.19	0.1
seriguela	3	8	,9	,1	2	,4	2	0	,06	0	,07	A		5
Bocaiúva	01	5	,9	3	9	6	9	18	,1					
barú	00	3	3,9	8,2	5,8	3,04	40	58	,24					
açaí	8	5	,8	,9	,2	,6	5	6	,4	A	R	,04	R	R
cacau	4	7		,1	9,4	,2	2		,3	A	,25	R	R	3,6
Pirarucu	12	1	8											
Rabada		3												



Faculdade de Ciências da Educação e Saúde | FACES
 Superior de Tecnologia em Gastronomia

	88,5	6,8	5,7			0	19	,87					
alho cru	13	1	,2	3,9	,3	4	49	,8	A				

Principais técnicas a serem utilizadas nos preparos

Chapear

Consiste em cozinhar o alimento sobre chapa ou grelha, com ou sem gordura. O calor deve ser forte inicialmente para aquecer a temperatura da superfície e, dependendo do tipo de alimento, deve ser mantida, aumentada ou diminuída. No livro 400 gramas, o processo é induzido por gás ou eletricidade. Podendo utilizar superfícies lisas ou estriadas e também utilizar outros utensílios como panela ou frigideira de metal com alta retenção de calor.

Brasear

Essa técnica de cocção inicia-se o aumento da temperatura da gordura e alimentos até obter a cor desejada (caramelização). Após esse refogado acresce se líquido. A quantidade de líquido usada no braseado é crucial para que o prato faça sucesso e um dos benefícios dessa técnica é que os cortes de carnes duros se tornam tenros à medida que o calor úmido penetra delicadamente na carne e amacia os tecidos conjuntivos (CHEF PROFISSIONAL, 2011). O alimento nem sempre precisa ser de tamanho grande, ele pode ser fatiado e trinchado em porções mantido e pode se mantido em panela tampada com fogo baixo com o objetivo de manter o aquecimento brando e contínuo para preservar seus aromas e sabores. Conhecido popularmente como “cozido”.

Assar

É um modo de cocção por meio de calor indireto, no forno. Ali, os alimentos por meio do contato com o ar quente, seco e fechado entram em processo de cozimento. O ideal é que, antes do alimento ser levado ao forno, ele seja preaquecido (média de 149C a 163C) e depois submetido à temperatura necessária para cada tipo de alimento.

Deglaçar

Técnica culinária aplicados em muitos preparos, onde se adiciona um líquido em panela quente para remover a caramelização do desse recipiente e desprender possíveis alimentos presos ao fundo de uma panela. Normalmente, essa técnica é aplicada após selagem ou fritura de um alimento (reação de Mailard). Podem ser utilizados vários tipos de líquidos para deglaçagem, porém o mais utilizado na gastronomia é a bebida alcoólica dando ao preparo muito mais sabor.

Vinagrete – Emulsão Fria

O vinagrete, ou molho campana, é um preparo clássico e o principal molho da cozinha fria. Caracterizado pela combinação de ácido e óleo é uma

emulsificação temporária, pois os líquidos não se unem permanentemente, e sua proporção - segundo bibliografia, é de três partes de óleo para uma parte de ácido, mas isso pode variar de acordo com o grau de acidez do ácido utilizado.

Três características são essenciais para se preparar um bom vinagrete: mexer bastante durante e depois do preparo, estar com todos os insumos em temperatura ambiente e dissolver sal e ácido antes de adicionar o óleo. (400 gr.). Seu maior desafio: encontrar o equilíbrio entre esses ingredientes.

Desidratar – Calor seco

Os alimentos podem ser submetidas ao processo de cocção por calor seco que tem a vantagem de concentrar e intensificar o sabor pela retirada de água da superfície do alimento. Segundo literatura, apesar de não provocar perda de nutrientes por dissolução, os alimentos levados à técnica de desidratação perdem vitaminas termo lábeis. Sua coloração também pode sofrer alteração de acordo com sua solubilidade.

As possíveis formas de cocção sob calor seco são: imersão em óleo, grelhados, forno e forno micro-ondas.

Merengue Italiano

O merengue é uma mistura de claras e açúcar. A espuma que se forma ao bater as claras se mantém estável ao adicionar o açúcar. Para que se obtenha um resultado positivo é necessário que o açúcar seja adicionado aos poucos após as claras terem alcançado quatro vezes o seu volume.

No preparo do merengue pode ser adicionado corantes para dar cor, sal para realçar o sabor, ácido cítrico ou cremor tártaro para dar maior consistência ao merengue.

Segundo Kovesi... [et. al.] (2007, p.485)

As claras não iram crescer se a tigela tiver algum traço de gordura (manteiga, gemas etc.). Portanto evite recipientes de plástico ou de madeira, mais difíceis de limpar. Se as claras estiverem em temperatura ambiente, o merengue ganhará mais volume.

O merengue italiano é o mais indicado quando precisa ser mantido em um determinado tempo pronto. No seu preparo faz – se uma calda de açúcar no ponto de bala mole que deve atingir a temperatura de 118°C á 120°C, deve se verte em fio, nas claras já batidas em neve, até que se esfrie por completo

Patê à Choux

De origem francesa, a massa é um clássico na confeitaria. Sua característica é ser uma massa mais seca e que no momento da sua cocção, ocorre a eclosão da mesma devido ao vapor que tenta se expandir.

O preparo exige dois tipos de cocção, o primeiro numa panela com o leite fervido com a manteiga, acrescido logo em seguida da farinha de trigo em fogo alto mexendo até que se desprenda a massa. Depois de modelada com o forno bem quente a 220°C no início (10 minutos) e depois com o forno a 180°C para que a patê à choux fique bem seca e dourada. “Lembre – se que uma patê à choux bem feita no mínimo dobra de volume no forno (KOVESI... [et. al.] 2007, p. 456). Dela pode se obter vários preparos: o Éclair conhecida como “bomba”, Paris Brest, Carolina.

Creme Pâtisserie

Também conhecido como creme de confeitiro, esse creme tem em sua base de preparo leite, açúcar, gemas e fava de baunilha, pode ser espessado com amido ou farinha de trigo.

Segundo Kovesi... [et. al.] (2007, p. 478)

Com o amido o sabor fica mais suave, porém a textura é mais quebradiça, sendo, portanto, melhor para uso em recheios de torta, por exemplo, em que queremos uma textura de corte (nesse caso deve ser empregado ainda quente). Se espessado com farinha de trigo, fica com a textura mais cremosa, mas com um leve sabor residual do espessante. Ótimo para rechear patê à choux, em que é trabalhado no saco de confeitar.

A partir da receita base do creme pâtisserie, podemos obter outros cremes derivados muito usados na confeitaria como: Chiboust, Diplomata, Frangipane, Mousseline.

Plano de Ataque I

Entrada	
Preparar tapioca Chapear tapioca	ROBERTA
Temperar pirarucu Assar pirarucu Desfiar pirarucu	KAMILA
Picar ingredientes do vinagrete Temperar vinagrete Higienizar salada Montar salada	DANIELE
Prato Principal	
Debulhar milho Liquidificar milho Fazer fundo de vegetais	KAMILA

Cozinhar milho + fundo + fubá	
Temperar rabo Cortar mirepoix Cozinhar rabo Desfiar rabo	LAION E ROBERTA
Higienizar agrião Selecionar folhas Desidratar folhas	ALBA
Sobremesa	
Preparar massa patê a choux Assar massa da Patê a choux Fazer suflê Picar baru	ALBA E ROBERTA
Fazer creme de seriguela	ALBA

Realizado no dia 20 (vinte) de setembro de 2015, o primeiro teste teve um excelente aproveitamento, devendo apenas alguns ajustes a ser feitos no segundo. Todos os ingredientes estavam de acordo com o protocolo solicitado, tendo sido bem aproveitados durante os preparos.

Entrada: Tapioca de açaí com recheio de pirarucu e vinagrete de maxixe.



A entrada foi executada com sucesso, porém serão feitos ajustes no ponto da tapioca e na quantidade de açaí, de tempero e a forma de cocção do peixe. Nesse primeiro momento, optamos por ele cozido e não o achamos adequado.

O preparo da entrada foi executado por todos os integrantes do grupo, que dividiram entre as seguintes tarefas: preparo do suco de açaí, preparo da tapioca, cocção do peixe, cortes e preparo do vinagrete.

Prato principal: Ragu de rabada com angu de milho e chips de agrião.



A carne: Optamos em desfiar a rabada e fazer uma apresentação como escondidinho, porém não foi a melhor forma para servi-la.

Os ajustes que serão feitos para o segundo teste são de acerto de tempero, cocção da carne e consistência do angu para servi-lo, pois ficou muito espesso.



Sobremesa: Suflê de bociuiva com profiteroles de seriguela



Nesse primeiro momento, o suflê de bocaiuva não apresentou a textura que desejávamos, então para o segundo teste será substituído pela seriguela.



Já as carolinas feita pela técnica de patê a choux com recheio de seriguela deram certo, porém, no próximo momento o recheio será substituído pelo creme de bocaiuva, pois sua textura é mais adequada ao preparo.

Plano de atividades I

Entrada

1. Tapioca

Retirar água

Colocar polpa pura (ver se atinge cor desejada)

2. Vinagrete

Aumentar tamanho dos cortes do maxixe e do biquinho

Diminuir líquidos (ácido água azeite)

3. Peixe

Diminuir quantidade de peixe para 500g

Cocção do peixe: roti

Principal

1. Rabada



Diminuir o sal

Desfiar mais a carne

Aumentar tempo de cocção

Aumentar liquido

2. Angu

Usar fundo de legumes

Aumentar tempo de cocção

Diminuir sal

3. Montagem do prato

Inverter ordem dos preparos (cama de angu, rabada e chips de agrião)

Sobremesa

1. Trocar frutos

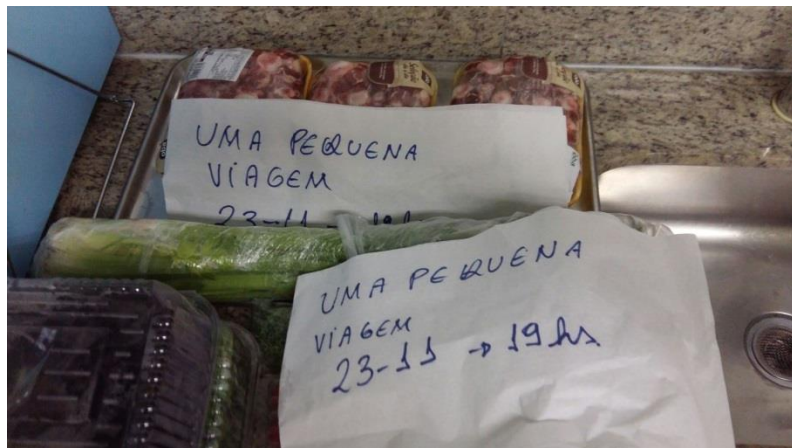
Suflê de seriguela e creme pâtisserie de bocaiuva

2. Calda

Providenciar calda de cacau para finalização do prato

Entrada	
Preparar tapioca Chapear tapioca Moldar tapioca Desidratar tapioca	ROBERTA
Temperar pirarucu Assar pirarucu Desfiar pirarucu	KAMILA
Picar ingredientes do vinagrete Temperar vinagrete Higienizar salada Montar salada	ROBERTA
Prato Principal	
Debulhar milho Liquidificar milho Fazer fundo de vegetais Cozinhar milho + fundo + fubá	KAMILA

<p>Temperar rabo</p> <p>Cortar mirepoix</p> <p>Cozinhar rabo</p> <p>Desfiar rabo</p>	<p>LAION</p>
<p>Higienizar agrião</p> <p>Selecionar folhas</p> <p>Desidratar folhas</p>	<p>DANIELE</p>
<p>Sobremesa</p>	
<p>Preparar massa patê a choux</p> <p>Assar massa da Patê a choux</p> <p>Fazer suflê</p> <p>Picar baru</p>	<p>ALBA</p>
<p>Preparar calda cacau</p>	<p>DANIELE</p>
<p>Fazer creme de bocaiuva</p>	<p>ALBA</p>



Nosso segundo teste teve atraso, sendo realizado somente no dia 23 (vinte e três) de novembro de 2015, graças ao empenho da Coordenadora do curso de Gastronomia, Janaina Sarmento. O segundo teste foi feito para alguns pequenos ajustes pontados na primeira tentativa.

Entrada: Tapioca de açaí com recheio de pirarucu e vinagrete de maxixe.

A entrada foi executada com sucesso, Foi feita a alteração do formato da tapioca que, com muita dificuldade, aconteceu.

O preparo da entrada dessa vez foi executado por Roberta que agora ficará responsável pela entrada do menu: preparo do suco de açaí, preparo da tapioca, cocção do peixe, cortes e preparo do vinagrete.

O resultado final agradou muito, devendo só diminuir um pouco mais a porção no dia da apresentação.



Prato principal: Rabada com angu de milho e chips de agrião.

A carne: Não alteramos a execução da rabada, apenas diminuimos a quantidade de sal.

O angu: Para melhorar a cremosidade do angu de milho, acrescentamos suco de milho verde. Consistência muito boa!

O agrião: Executado novamente de maneira correta. Dessa vez, feito por Daniele Nunes.

Montagem: Diante da dificuldade de adquirirmos nossos utensílios para o serviço, alteramos a forma de apresentação do prato. Voilá!



Sobremesa: Suflê de seriguela com profiteroles de bocaiuva

Fizemos alteração em todo o prato.

Suflê: Agora o suflê é de seriguela. Preparo leve e bem executado, sem problemas de consistência como no primeiro teste.

Carolinas: Já as carolinas não deram certo no primeiro preparo (1/2 água, 1/2 leite). Na segunda tentativa, apenas com água, tudo correu bem.

Creme de bocaiuva: a troca da seriguela pela bocaiuva foi uma excelente escolha, o creme ficou saboroso e com consistência firme.

Baru: dessa vez aplicamos a decoração com Baru

Cacau e flor de sal: também foi corretamente inserido no preparo

Chocolate: não fizemos a decoração de chocolate porque decidimos coloca-la depois da entrega do protocolo. Será inserida no Trabalho Final.





FICHA TÉCNICA

Faculdade de Ciências da Educação e Saúde | FACES
Superior de Tecnologia em Gastronomia

Nome da preparação: Tapioca de açaí **Porções: 4**

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Polpa de açaí	0,6	0,35	0,35	1,71	1	0,0875	2 ½ xic	10,50	
Água	0,2	0,2	0,2	1	1	0,05	¾ xic	0	
Polvilho doce	0,5	0,5	0,5	1	1	0,125	3 ¼ xic	5,20	

Técnica de Preparo

1. Bater a polpa de açaí com a água e em seguida, coar até tirar toda a polpa. Dispensar, aproveitando apenas a parte líquida.
2. Misturar o suco de açaí com o polvilho, fazendo com que o polvilho absorva bem o suco e mexa até formar pequenos grumos.
3. Peneirar até que fique uma farinha fina e reserve,
4. Com uma colher, polvilhar a tapioca na frigideira preenchendo toda sua superfície com a goma.
5. Passar a colher sobre a tapioca para que um lado não fique maior que o outro, tornando-a plana e uniforme.
6. Aquecer na frigideira por cerca de 5 minutos dos dois lados.
7. Assar em forno a 120 graus por 2 horas.

Tempo de preparo: 60mins	Rendimento (kg): 1	Custo total (R\$) 15,70	Custo/porção: (R\$) 3,92
Índice de rendimento	Aceitação: (X) Ótima () Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA Acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.	Receita básica de umidificação do amido da mandioca , descansar, peneirar e chapear.		
	O segredo da apresentação é o formato da tapioca		
	Cestinha desidratada		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção (kg): <u>100g</u> Medida caseira da porção: <u>½ xícara</u>			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Calorias (kcal e kJ)	305		12
Carboidratos (g)	55,36		18
Proteínas (g)	1,26		1,67
Gorduras totais (g)	6,58		11,92
Gorduras saturadas (g)	-		-
Gorduras trans (g)	-		-
Fibra alimentar (g)	3,15		12,16
Sódio (mg)	0,95		0,003
Cálcio (mg)	38,6		3,85
Ferro (mg)	0,26		1,84

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Nome da preparação: Recheio Tapioca – Pirarucu assado Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Lombo de Pirarucu	0,5	0,5	0,407	1	0,814	0,10175	5 xic	29,95	
Suco de 1 limão Taiti	0,042	0,042	0,028	1	0,66667	0,007	¼ xic	0,05	
Sal	0,03	0,03	0,03	1	1	0,0075	1 ccf	0,06	
Pimenta do Reino branca	0,02	0,02	0,02	1	1	0,005	1ccf	1,51	
Técnica de Preparo									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperar o lombo de pirarucu com sal, limão e pimenta; 2. Assar por 180 graus por 1 hora 3. Após esfriar, desfiar delicadamente o peixe. 									

Tempo de preparo: 1 hora e 30mins	Rendimento (kg): 407g	Custo total (R\$) 31,57	Custo/porção: 7,89
Índice de rendimento=	Aceitação: <input checked="" type="checkbox"/> Ótima () Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA Acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.	O segredo do Pirarucu é assa-lo em grelha para que a gordura seja separada da carne, tornando-o leve		
	É necessário a escolha de lombo de Pirarucu de boa qualidade para evitar possível desperdício		
	O rendimento dessa receita dependerá do padrão do corte do peixe		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção (kg): <u> 100g </u> Medida caseira da porção: <u>½ xícara</u>			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Calorias (kcal e kJ)	305		12
Carboidratos	0 g		0
Proteínas	22 g		29
Gorduras Totais	4,7 g		9
Gorduras Saturadas	2,2 g		10
Gorduras Trans	0 g		-
Gorduras Monoinsaturadas	1,1 g		-
Gorduras Polinsaturadas	0,7 g		-
Ômega 3	0,6 g		-
Fibra Alimentar	0 g		0
Colesterol	68 mg		23

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Recheio Tapioca: Vinagrete de maxixe Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Cebola roxa	0,16	0,06	0,06	2,66667	1	0,015	1 xic	1,02	
Maxixe	0,35	0,29	0,29	1,2069	1	0,0725	2 ½ xic	2,80	
ceboulete	0,01	0,01	0,01	1	1	0,0025	1cs	0,31	
Suco de limão Taiti	0,025	0,025	0,025	1	1	0,00625	1/2cs	0,18	
Pimenta biquinho	0,03	0,03	0,075	1	2,5	0,01875	1 cs	0,87	
Azeite extra virgem	0,075	0,075	0,02	1	0,26667	0,005	2 cs	0,06	
Sal	0,025	0,025	0,025	1	1	0,00625	1 ccf	3,15	
Pimenta do Reino	0,03	0,03	0,03	1	1	0,0075	1 ccf	0,22	
Água	0,075	0,075	0,075	1	1	0,01875	1/3 xic	0	

Técnica de Preparo

- 1 Higienizar a cebola, ceboulette, maxixe e a pimenta biquinho
- 2 Cortar a cebola, ceboulette, maxixe e pimenta biquinho em brunoise
- 3 Em um bowl juntar o tomate, a cebola, maxixe, pimenta biquinho, coentro, suco do limão, água o azeite sal e pimenta.
- 4 Misturar bem e reservar.

Tempo de preparo: 10 min	Rendimento (kg): 500g	Custo total (R\$) 8,61	Custo/porção: 2,15
Índice de rendimento=	Aceitação: <input checked="" type="checkbox"/> Ótima <input type="checkbox"/> Boa <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA Acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.	Preparo do molho companha com proporção diferencia das bibliografias porque o primeiro preparo ficou muito ácido		

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção (kg): <u>100g</u> Medica caseira da porção: <u>NA</u>		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Calorias (kcal e kJ)	32,11	1,61
Carboidratos (g)	1,44	0,48
Proteínas (g)	0,11	0,15
Gorduras totais (g)	2,88	5,25
Gorduras saturadas (g)	0,32	1,77
Gorduras trans (g)	-	-
Fibra alimentar (g)	0,15	0,6
Sódio (mg)	-	-
Cálcio (mg)	-	-
Ferro (mg)	-	-

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Salada **Porções: 4**

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Alface roxa salanova	0,1	0,1	NA	1	1	0,025	1/5 prt	5,20	
Alface lisa salanova	0,1	0,1	NA	1	1	0,025	1/5 prt	5,20	
Tomate cereja	0,1	0,1	NA	1	1	0,025	1cp	2,92	
Pimenta biquinho in natura	0,1	0,1	NA	1	1	0,025	1cp	0,87	
Técnica de Preparo									
<p>1. Higienizar as folhas, o tomate cereja e a pimenta biquinho. 2, Dividir ao meio apenas o tomate cereja. 3.Reservar.</p>									

Tempo de preparo: 20mins	Rendimento (kg): 100g	Custo total (R\$) 14,19	Custo/porção: 3,54
Índice de rendimento=	Aceitação: () Ótima (X) Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA Acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.			
	Salada simples para efeito decorativo, porem deve ser comestível. As folhas, quando não estiver em tamanho proporcional, devem ser rasgadas para melhor servir		
	O copo acima citado é o de requeijão		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção (kg): 100g		Medida caseira da porção: ½ xícara	
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Calorias (kcal e kJ)	10,7	1	
Carboidratos (g)	1,7	1	
Proteínas (g)	1,4	2	
Gorduras totais (g)	0,7	1	
Gorduras saturadas (g)	-	-	
Gorduras trans (g)	-	-	
Fibra alimentar (g)	1.8	7	
Sódio (mg)	3,4	-	
Cálcio (mg)	38	4	
Ferro (mg)	0,4	3	

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

ores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Ragu de Rabada Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Rabo	1,50	1,50	1,00	1,00	1,00	0,13	2 prt	25,35	
Vinho tinto	0,50	0,50	0,20	1,00	0,20	0,13	2 cp	84,00	
Sal	0,01	0,01	0,01	1,00	0,01	0,13	1 cc	0,039	
Pimenta do Reino	0,01	0,01	0,01	1	1	0,01	1 cc	0,15	
Agrião	0,100	0,06	0,03	1,67	0,18	0,21	1 prt	4,00	
Cenoura	0,50	0,40	0,20	1,26	0,16	0,16	2 xic	1,87	
Salsão	0,50	0,21	0,19	2,44	0,08	0,30	2 xic	8,92	
Alho poró	0,50	0,05	0,03	0,01	3,00	0,00	2xic	1,83	
Extrato de tomate	0,060	0,060	0,030	1,00	0,30	0,13	2 cs	0,73	
Cebola	0,25	0,19	0,10	1,35	0,07	0,17	1 xic	1,60	

Técnica de Preparo

- 1 Refogar o mirepoix (cenoura, cebola, salsão) até caramelizar os ingredientes;
- 2 Fazer pinsage com extrato de tomate selar os pedaços de rabo;
- 3 Acrescentar vinho tinto;
- 4 Adicionar o fundo de vegetais
- 5 Cozinhar o rabo até soltar os ossos por aproximadamente 50 minutos na panela de pressão;
- 6 Desfiar a carne;
- 7 Acrescentar ceboullete picada em brunoise.
- 8 Desidratar o agrião por 5 minutos no forno
- 9 Usar para decorar.



Tempo de preparo: 45mins	Rendimento (kg):	Custo total (R\$) 127,75	Custo/porção (R\$) 31,93
Índice de rendimento=	Aceitação: (x) Ótima () Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA A acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção (kg): <u>100g</u> Medida caseira da porção: <u>½ xícara</u>			
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Calorias (kcal e kJ)	244,1	12,2	
Carboidratos (g)	10,99	3,66	
Proteínas (g)	22,01	29,34	
Gorduras totais (g)	12	21,82	
Gorduras saturadas (g)	6	27,27	
Gorduras trans (g)	-	-	
Fibra alimentar (g)	0	0	
Sódio (mg)	1032	43	
Cálcio (mg)	-	-	
Ferro (mg)	-	-	

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Fundo de vegetais Porções: 2 litros

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Cebola	0,2	0,2	0,2	1	1	0,05	1 xic	1,60	
Cenoura	0,39	0,39	0,39	1	1	0,00975	2 xic	1,87	
Alho Poró	0,40	0,40	0,40	1	1	0,10	1 xic	1,83	
Salsão	0,35	0,35	0,35	1	1	0,08	2 xic	8,92	
Água	2	2	2	1	1	0	4 cp	0	
Bouquet Garni	0,02	0,02	0,02	1	1	0,005	-	4,00	

Técnica de Preparo: Extração

- 1 Cortar os legumes Mirepoix,
- 2 Fazer o bouquet garni, enrolando em folha de salsa, tomilho, alecrim e folhas de louro.
- 3 Acrescentar todos os ingredientes e o bouquet garni em panela funda (caldeirão)
- 4 Acrescentar água fria
- 5 Cozinhar em fogo baixo
- 5 Ferver por 45 minutos, retirando as impurezas submersas.

Tempo de preparo: 1 h	Rendimento (kg): 800g	Custo total (R\$) 18,22	Custo/porção: (R\$) 4,55
Índice de rendimento=	Aceitação: () Ótima (X) Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA A acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção (kg): <u>100g</u> Medida caseira da porção: <u>½ xícara</u>			
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Calorias (kcal e kJ)	56	0,02	
Carboidratos (g)	12,4	0,0062	
Proteínas (g)	2,02	0,001	
Gorduras totais (g)	0,76	0,00038	
Gorduras saturadas (g)	0,503	0,00025	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibra alimentar (g)	0,51	0,00025	
Sódio (mg)	132	0,066	
Cálcio (mg)	-	-	
Ferro (mg)	-	-	

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Angu de Milho Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Milho	0,4	0,23	0,23	1,73913	0,13225	0,13	2xic	2,68	
Fundo de vegetais	1	1	0,20	1,00	0,20	0,13	4 cp	9,11	
Fubá de milho	0,25	0,25	0,50	1,00	0,50	0,13	2 cs	0,79	
Sal	0,006	0,006	0,006	1,00	1,0	0,13	2 cc	0,039	
Pimenta do reino	0,002	0,002	0,001	1,00	0,01	0,00	1 cc	0,15	

Técnica de Preparo

- 1 Lavar as espigas e ralar.
- 2 Bater no liquidificador o milho já ralado com os 200ml do fundo ate virar um suco grosso.
- 3 Coar e misturar o restante do fundo de vegetais com sal, pimenta e o fubá.
- 4 Levar ao fogo ate ferver.
- 5 Acrescentar o suco do milho e misturar até engrossar.

Tempo de preparo: 20mins	Rendimento (kg): 800g	Custo total (R\$) 17,76	Custo/porção (R\$) 3,19
Índice de rendimento=	Aceitação: () Ótima (X) Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA A acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção (kg): <u>100g</u> Medida caseira da porção: <u>NA</u>			
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Calorias (kcal e kJ)	124,3	6,22	
Carboidratos (g)	26,2	8,73	
Proteínas (g)	3,3	4,4	
Gorduras totais (g)	0,7	1,27	
Gorduras saturadas (g)	0	0	
Gorduras trans (g)	-	-	
Fibra alimentar (g)	0,2	0,8	
Sódio (mg)	0	0	
Cálcio (mg)	0	0	
Ferro (mg)	-	-	

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Nome da preparação: Sufê de Seriguela Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Clara	0,25	0,25	0	1	0	0,062	1 xic	2,50	
Açúcar refinado	0,325	0,325	0	1	0	0,081	1 ½ xic	0,73	
Água	0,15	0,15	0	1	0	0,037	½ xic	0	
Creme de Leite fresco	0,375	0,375	0	1	0	0,093	1 ½ xic	8,62	
Cacau em pó	0,50	0,50	0	1	0	0,012	2 xic	2,90	
Flor de sal	0,005	0,005	0	1	0	0,0012	1 ½ ccf	0,39	
Polpa de Seriguela	0,400	0,400	0	1,05	0	0,095	2 cp	4,95	
Baru	0,100	0,100	0	1	0	0,025	½ xic	13,10	

Técnica de Preparo

- 1 Cortar uma tira de papel manteiga e coloca – lá em torno dos ramequins. (deve ultrapassar em 3 cm a altura dos ramequins);
- 2 Prender a tira de papel manteiga com um elástico;
- 3 Colocar os ramequins na forma retangular;
- 4 Em um bowl juntar a polpa da seriguela com o merengue italiano e misturar delicadamente
- 5 Colocar 1/3 da preparação em um bowl junto como creme de leite fresco, semi batido;
- 6 Encher os ramequins com a mistura e levar ao freezer para endurecer.
- 7 Retirar do freezer, retirar o papel manteiga e decorar com as sementes de baru trituradas e polvilhar o cacau em pó com flor de sal.
- 8 Colocar a décor de chocolate no topo.
- 9 Servir.

Tempo de preparo: 1 hora e 40mins	Rendimento (kg):	Custo total (R\$) 33,19	Custo/porção (R\$) 8,29
Índice de rendimento=	Aceitação: (X) Ótima () Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA A acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção (kg): <u>100g</u>		Medida caseira da porção: <u>½ xícara</u>	
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Calorias (kcal e kJ)	258kcal	12,4	
Carboidratos (g)	32,05g	10,68	
Proteínas (g)	5,17g	6,85	
Gorduras totais (g)	15,07g	27,4	
Gorduras saturadas (g)	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibra alimentar (g)	0	0	
Sódio (mg)	0	0	
Cálcio (mg)	0	0	
Ferro (mg)	0	0	

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: **Patê à choux** Porções: **12**

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Ovos	0,240	0,240	0,200	1	0,83	0,60	1 cp	2,40	
Açúcar refinado	0,004	0,004	0,002	1	0,5	0,001	1/2cs	0,009	
Sal	0,003	0,003	0,0015	1	0,5	0,0075	1 ccf	0,0075	
Manteiga sem sal	0,130	0,130	0,100	1	0,7	0,00325	½ xic	3,77	
Água	0,300	0,300	0,250	1	0,83	0,0075	1 ½ cp	0	
Farinha de trigo	0,100	0,100	0,070	1	0,7	0,0025	5 cs	1,12	
Técnica de Preparo									
<p>1 Levar ao fogo e deixar ferver a água, a manteiga, o sal e o açúcar;</p> <p>2 Retirar do fogo e agregar toda a farinha de uma vez e misturar até formar uma massa bem uniforme;</p> <p>3 Voltar ao fogo e cozinhar a massa até secar, mexendo sempre.</p> <p>4 Transferir para o bowl, bater na batedeira esfriar, e em seguida, incorporar pouco a pouco os ovos, até dar o ponto que chamamos de "letra". Colocar em um saco de confeiteiro e trabalhar sobre placas frias e untadas de manteiga;</p> <p>5 Assar em forno 200/190°C por 10 minutos e baixar para 180°C até dourar.</p>									

Tempo de preparo: 40mins	Rendimento (kg):	Custo total (R\$) 7,30	Custo/porção (R\$) 7,30
Índice de rendimento=	Aceitação: (x) Ótima () Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA			
Acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal,			

índice de hidratação e % de absorção de óleo.		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção (kg): <u>100g</u>	Medida caseira da porção: <u>½ xícara</u>	
	Quantidade por porção	% VD (*)
Calorias (kcal e kJ)	345 KCAL	5
Carboidratos (g)	74g	7
Proteínas (g)	7,7g	3
Gorduras totais (g)	3,2g	2
Gorduras saturadas (g)	1,2g	0
Gorduras trans (g)	0,8g	VD NÃO ESTABELECIDOS
Fibra alimentar (g)	1,9g	2
Sódio (mg)	941mg	12
Cálcio (mg)	0	0
Ferro (mg)	0	0

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Creme de Bociuíva Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Leite	0,250	0,250	0,220	1	0,88	0,0625	1 cp	0,72	
Gemas	0,060	0,060	0,055	1	0,92	0,015	½ xic	0,6	
Farinha de Trigo	0,030	0,030	0,020	1	0,7	0,075	2 cs	0,11	
Açúcar refinado	0,0625	0,0625	0,030	1	0,48	0,015	4 ¼ cs	0,13	
Farinha de bociuíva	0,050	0,050	0,045	1	0,9	0,125	3 ½ cs	0,25	

Técnica de Preparo

- 1 Ferver o leite com a metade do açúcar e reservar.
- 2 Em um bowl, misturar as gemas com o açúcar e juntar a farinha de trigo.
- 3 Acrescentar a metade do leite sobre a mistura de gemas.
- 4 Colocar a outra metade do leite para ferver.
- 5 Quando o leite ferver, acrescentar a mistura de ovos e cozinhar por mais três minutos após a fervura de todo o creme, em fogo médio, sem parar de mexer.
- 6 Após o creme pronto e ainda quente, colocar a farinha da bociuíva ao creme, mexer até homogeneizar.
- 7 Cobrir com filme para que não crie película e levar para esfriar.

Tempo de preparo: 20mins	Rendimento (kg):	Custo total (R\$) 1,81	Custo/porção (R\$) 0,45
Índice de rendimento=	Aceitação: () Ótima (x) Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA			

Acréscimo de informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção (kg): 100G Medida caseira da porção: 1/2 xícara

	Quantidade por porção	% VD (*)
Calorias (kcal e kJ)	386 Kcal	4
Carboidratos (g)	96 g	6
Proteínas (g)	0 g	0
Gorduras totais (g)	0 g	0
Gorduras saturadas (g)	0 g	0
Gorduras trans (g)	0 g	VD NÃO ESTABELECIDO
Fibra alimentar (g)	0g	0
Sódio (mg)	1,1 mg	0
Cálcio (mg)	0	0
Ferro (mg)	0	0

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Calda Chocolate Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Cacau em pó	0,200	0,200	0,180	1	0,9	0,050	10 cs	11,60	
Leite	0,100	0,100	0,070	1	0,7	0,025	½ xic	0,28	
Açúcar refinado	0,100	0,100	0,050	1	0,5	0,025	5 cs	0,13	
Técnica de Preparo									
<p>1 Misturar todos os ingredientes na panela. 2 Levar ao fogo ate reduzir. 3 Colocar sobre as carolinas ainda quente. 4 Servir.</p>									



Tempo de preparo: 20mins	Rendimento (kg):	Custo total (R\$) 12,01	Custo/porção: 3,00
Índice de rendimento=	Aceitação: (x) Ótima () Boa () Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA A acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção (kg): <u>100g</u>		Medida caseira da porção: <u>1/2 xícaras</u>	
	Quantidade por porção	% VD (*)	
Calorias (kcal e kJ)		15,44	
Carboidratos (g)	53g	17,67	
Proteínas (g)	6,2g	8,27	
Gorduras totais (g)	8g	14,55	
Gorduras saturadas (g)	0g	0	
Gorduras trans (g)	0g	0	
Fibra alimentar (g)	0g	0	
Sódio (mg)	0mg	0	
Cálcio (mg)	0mg	0	
Ferro (mg)	0mg	0	

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



Nome da preparação: Décor de Chocolate Porções: 4

INGREDIENTES	PB (kg)	PL (kg)	PCoz (kg)	IPC	IC	Per capita líquido (kg)	Medida caseira	Custo individual (R\$)	Foto da preparação pronta
Chocolate meio amargo	0,5	0,5	0,470	1	0,125	0,125	1 prt	6,33	

Técnica de Preparo

- 1 Colocar o chocolate em um bowl.
- 2 Aquecer água para banho Maria
- 3 Derreter o chocolate em banho Maria, mexer sempre ate derreter.
- 4 Colocar em saco de confeiteiro e fazer a decoração desejada.
- 5 Deixar secar.
- 6 Colocar no topo do suflê.

Tempo de preparo: 20mins	Rendimento (kg):	Custo total (R\$) 6,33	Custo/porção: 1,58
Índice de rendimento=	Aceitação: () Ótima () Boa (x) Regular () Ruim		
INFORMAÇÃO TÉCNICA			
Acrescentar informações pertinentes às alterações na receita e sugestões, % sal, índice de hidratação e % de absorção de óleo.			

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção (kg): 25g Medida caseira da porção: ½ xícara de café

	Quantidade por porção	% VD (*)
Calorias (kcal e kJ)	132kcal	7
Carboidratos (g)	16g	5
Proteínas (g)	1g	1
Gorduras totais (g)	8g	14
Gorduras saturadas (g)	7g	33
Gorduras trans (g)	0g	VD NÃO ESTABELECIDO
Fibra alimentar (g)	1g	4
Sódio (mg)	1mg	0
Cálcio (mg)	0mg	0
Ferro (mg)	0mg	0

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Harmonização para o menu escolhido pela equipe

Ficha Técnica 1 – Entrada

	Nome do Vinho:	SPECIALE EXTRA BRUT-NATURE
	Tipo:	Extra Brut
	Origem:	Serra Gaúcha
	Vinícola Produtora:	Máximo Boschi
	Safra:	2008
	Casta/Tipo de Uva:	55% Chardonnay e 45% PinotNoir
	Temperatura de Serviço:	6 a 8° C
	Teor Alcoólico:	12,5%
	Estimativa de Guarda:	3 anos
	Características Visuais:	Coloração amarelo-ouro dourado, límpido, brilhante, com leve reflexo esverdeado e borbulhas finas e persistentes.
	Características Nasais:	Fino e elegante, ressalta frutas maduras e abacaxi, com nota de tostado e chocolate branco.
	Características Paladar:	Com persistência longa, revela a sua perfeita harmonia com a acidez. No retrogosto, ressalta as notas de baunilha e tostados, equilibrado e envolvente.
	Harmonizações:	Acompanha queijos medianos e fortes, massas, carnes, peixes e frutos do mar.
	OBS.:	Vinho espumante premiado e de alta qualidade
	Preço Médio:	R\$ 95
Nome do Preparo:	Tapioca de açaí com pirarucu ai vinagrete	
Características do Preparo:	Prato suave, mas marcante	
Características de Harmonização:	Fundir o sabor do pirarucu com o frutado da bebida.	

Ficha Técnica 2 – Prato Principal

	Nome do Vinho:	Lídio Carraro Grande Vindima Quorum
	Tipo:	Tinto
	Origem:	Vale dos Vinhedos
	Vinícola Produtora:	Lidio Carraro
	Safra:	2006
	Casta/Tipo de Uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat.
	Temperatura de Serviço:	16 - 18°C
	Teor Alcoólico:	14,4%
	Estimativa de Guarda:	Sem estágio em barrica.
	Características Visuais:	Vermelho rubi intenso, com reflexos atraentes violáceos.
	Características Nasais:	Este vinho é uma viagem sensorial. Inicialmente revela aromas frutados como cereja, framboesa e groselha evoluindo para romã, menta, eucalipto, café, chocolate fundido... seu perfil aromático está em constante e longa revelação de complexidade e fineza conjugadas com sua grande intensidade e potência.
	Características Paladar:	Possui grande caráter e equilíbrio, remetendo às mesmas sensações olfativas. Ao mesmo tempo em que são elegante, seus taninos firmes e maduros envolvem a boca transmitindo uma força harmônica.
	Harmonizações:	Combina muito bem com pratos ricos em sabores de especiarias, massa, carne grelhada, risotos ricos em aroma e sabor, aves, carnes vermelhas com molhos, caça, e queijos brie, tipo grana e gorgonzola. Excelente opção para quem busca uma experiência única e marcante em cada momento.
OBS.:		
Preço Médio:	R\$ 127,00	
Nome do Preparo:	Ragu de rabada com angu de milho e chips de agrião	

	Características do Preparo:	Prato intenso com sabores marcantes.
	Características de Harmonização:	A junção dessas castas traz forte carga tânica que combinam com gordura. Ideal para pratos típicos de inverno, como o tradicional churrasco, carnes assadas, pratos baseados na carne de ovelha e outros bastante encorpados e condimentados.

Ficha Técnica 3 – Sobremesa

	Nome do Vinho:	Nero
	Tipo:	Brut
	Origem:	Vale dos Vinhedos
	Vinícola Produtora:	Ponto Nero
	Safra:	Não safrado
	Casta/Tipo de Uva:	60% Chardonnay e Pinot Noir 40%
	Temperatura de Serviço:	6- 8°C
	Teor Alcoólico:	12%
	Estimativa de Guarda:	Não informado
	Características Visuais:	Cor vermelho cereja, perlage fino, abundante e persistente.
	Características Nasais:	Notas de frutas vermelhas com o morango e framboesa formam a base de um vibrante aroma frutado. Discretas nuances lácteas se entrelaçam às notas frutadas e somam complexidade ao perfil aromático.
	Características Paladar:	<i>O ataque inicial oferece toda a intensidade da fruta acompanhada de uma refrescante acidez. Na sequência é macio e sedoso, resultado da incrível harmonia entre Chardonnay e Pinot Noir.</i>
	Harmonizações:	Ideal para acompanhar saladas, pratos frios, peixes, camarão, massas com molhos pouco condimentados e sobremesas não muito doces, a base de frutas vermelhas.
OBS.:		
Preço Médio:	R\$ 35	
Nome do Preparo:	Sufê de seriguela e castanha de baru com cacau e flor de sal com profiteroles de bocaiúva	



	Características do Preparo:	Leve e pouco doce
	Características de Harmonização:	Desafio: combinar esse leve rosê com uma sobremesa leve, mas cheia de personalidade.

Serviços de mesa – Escolha e preparação

O serviço utilizado pelo protocolo de apresentação do Trabalho Prático é o serviço à francesa.

Como aprendido no decorrer do curso, principalmente na disciplina de Serviços de Restaurante, esse serviço é muito usado em restaurantes, residências, navios, embaixadas e consulados, o estilo exige qualidade e elegância. Realizá-lo requer muita atenção e conhecimento.

1. Os profissionais que trabalharão no salão devem estar devidamente vestidos e devem seguir regras de etiqueta específicas do serviço. Os Profissionais (um garçom para cada cinco convidados, podendo contar com a presença do maitre, somellier e/ou o chef de cozinha)
2. O menu será servido de acordo com a definição do cozinheiro, chef e/ou anfitrião do local e, normalmente é dividido em entrada, pratos quentes, acompanhamentos e sobremesas.
3. As bebidas serão oferecidas de acordo com a ocasião. Em festas, devem circular desde a chegada dos primeiros convidados até o final do evento. No jantar, segue a seguinte ordem:
 - a. Serve-se primeiro a água,
 - b. Depois os vinhos de acordo com os pratos.

- c. Champanhe é reservado para a sobremesa e os brindes, se houver.
 - d. Por ultimo, é oferecida uma bebida digestiva como o café, chá, licor ou conhaque.
4. Na preparação da mesa, há uma padronização formal para a disposição de louças, taças, pratarias e outros utensílios. Cada convidado deve ter seu lugar à mesa e nele ser aplicado:
- a. um prato de jantar raso sobre sousplat, respeitando a regra de distância de 60 centímetros entre um prato e outro , um guardanapo sobre o prato ou à esquerda do mesmo.
 - b. a direita do prato, de dentro para fora, ficam os guardanapos de tecido fino
 - c. também à posicionam-se as facas de entrada, mesa, carne, peixe, colher de sopa, de acordo com o menu definido.
 - d. à esquerda do prato, de dentro para fora, posicionam-se os garfos de entrada, mesa, carne e peixe, de acordo com o menu definido
 - e. Acima do prato com sousplat, em sentido horizontal, posicionam-se a faca de sobremesa (cabo voltado para o lado direito), o garfo de sobremesa (cabo voltado para o lado esquerdo) e a colher de sobremesa (cabo voltado para o lado direito).
 - f. As taças são posicionadas de acordo com a ordem de serviço do menu (tintos, brancos, roses) e devem ser posicionadas na mesma

- faca de carne. A taça de à esquerda e a taça para champanhe atrás e entre os copos para água e vinho tinto.
- g. Nesse tipo de serviço, os pratos já são servidos montados e decorados da cozinha.
 - h. O garçom deve ficar à esquerda de cada convidado
 - i. O primeiro convidado a ser servido é a “lady” à direita do anfitrião ou anfitriã, em seguida todas as mulheres. Depois segue a mesma ordem para servir os homens. Por ultimo serve-se o anfitrião e esse deve se esperar todos se servirem para começar a comer.
 - j. Deve-se retirar o prato pela esquerda do convidado, e caso seja necessário, colocar um prato limpo pela direita.
 - k. As bebidas são servidas pela direita e as garrafas não ficam sobre a mesa.
 - l. Na hora da sobremesa (ultimo prato do menu), o garçom deve recolher todos os utensílios, exceto os copos.

Modelo do serviço de acordo com o estabelecido:



RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal. CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES ANEXO REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicosanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. As

comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos. Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-

sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE

SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos
- 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades

relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes

atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou

refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicosanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.

Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e póstratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações,

descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 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.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

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

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

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

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra

contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos

perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que

garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físicoquímicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a

multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação

superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-

sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de

despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-

sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 4 DE 15/12/2014

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

O Diretor de Vigilância Sanitária da Subsecretaria de Vigilância à Saúde da Secretária de Estado de Saúde do Distrito Federal, atendendo ao contido na Portaria SES/DF nº 210, de 16 de outubro de 2014, art. 1º inciso XLV e no uso de suas atribuições contidas no inciso IV do artigo 32 do Decreto nº 34.213 , de 14 de março de 2013:

Considerando a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre o dever do Estado de garantir a saúde através da formulação e execução de políticas públicas que visem ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e das prestações de serviços de interesse da saúde, e dá outras providências;

Considerando lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Considerando o Decreto-Lei nº 986 , de 21 de outubro de 1969, que dispõe sobre a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo;

Considerando a Lei distrital nº 5.321, de 6 de março de 2014, que institui o Código de Saúde do Distrito Federal, especialmente seus artigos 123 a 127, delegando à Vigilância Sanitária a competência de elaborar normas para classificação e indicação dos requisitos necessários aos estabelecimentos de produtos alimentícios e congêneres, além do Licenciamento Sanitário e da implementação de boas práticas;

Considerando a Lei distrital nº 1.671, de 23 de setembro de 1997, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem vegetal no Distrito Federal e dá outras providências;

Considerando a Lei distrital nº 2.197, de 30 de dezembro de 1998, que dispõe sobre a obrigatoriedade da fiscalização sanitária e análise laboratorial da água engarrafada e comercializada para consumo da população no âmbito do distrito federal;

Considerando a Lei distrital nº 2.812, de 30 de outubro de 2001, que obriga os restaurantes self-services e estabelecimentos afins a fixarem a quantidade média de calorias das porções dos alimentos;

Considerando a Lei distrital nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008, que dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências;

Considerando a Lei distrital nº 4.748, de 2 de fevereiro de 2012, que dispõe sobre a regularização, a organização e o funcionamento das feiras livres e permanentes no distrito federal

Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 21 de fevereiro de 2002, ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada nº 49, de 31 de outubro de 2013, ANVISA, que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de

interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências;

Considerando a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, que dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens;

Considerando o disposto nos artigos 233 a 244 da Lei nº 5.321, de 06 de março de 2014, que versa sobre as infrações sanitárias e penalidades aplicáveis no âmbito do Distrito Federal; e

Considerando o disposto na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura as infrações à legislação sanitária e estabelece as sanções respectivas,

Resolve:

Art. 1º Aprovar a Norma Regulamentadora de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e o Roteiro de Inspeção, na forma dos Anexos I e II desta Instrução Normativa.

§ 1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico se dará por intermédio do Roteiro de Inspeção.

§ 2º Devem ser atendidos de imediato, os itens discriminados no Roteiro de Inspeção que são pertinentes às atividades desenvolvidas pelo estabelecimento comercial de alimentos e pelo serviço de alimentação, não se excluindo a obrigatoriedade destes cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos.

Art. 2º O descumprimento desta Norma Regulamentadora constitui infração sanitária sujeita às penalidades previstas na Lei distrital nº 5.321, de 6 de março de 2014 e na Lei federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

MANOEL SILVA NETO

ANEXO I - NORMA REGULAMENTADORA Nº 4/2014 - DIVISA/SVS/SES
REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS
COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Seção I – Objetivo

Art. 1º Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

Seção II – Definições

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e sócio-culturais do indivíduo;

II - alimento preparado: aquele manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não;

III - antissepsia: operação destinada à redução de microorganismos presentes na pele, em níveis seguros.

IV - antisséptico: São substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

V - autoridade Sanitária: servidor público da carreira de Auditor de Atividades Urbanas, especialidade Vigilância Sanitária, investido de competência para fiscalizar, controlar e inspecionar matéria de interesse direto ou indireto para a saúde das pessoas e do meio ambiente; competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observadas as atribuições de carreira dispostas na Lei Distrital 2.706 de 27 de abril de 2001 e os preceitos constitucionais.

VI - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VII - contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;

VIII - contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

IX - controle: condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;

X - controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento;

XI - desinfecção: operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos;

XII - desinfetante: Produto que elimina ou reduz microrganismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas;

XIII - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;

XIV - embalagem: recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

XV - estabelecimento: edificação, área ou local onde são desenvolvidas atividades relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e/ou comercialização de alimentos;

XVI - estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante seja o armazenamento e/ou a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, preparar alimentos, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica.



Exemplos: hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos, Centros de Distribuição;

XVII - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XVIII - higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XIX - higienização das mãos: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

XX - ingrediente: é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XXI - limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

XXII - lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXIII - manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

XXIV - manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

XXV - manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de

alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final;

XXVI - matéria-prima: toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXVII - perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos a saúde;

XXVIII - pré-preparo: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;

XXIX - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;

XXX - produção: conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;

XXXI - registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XXXII - resíduos: materiais a serem descartados;

XXXIII - Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;

XXXIV - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

XXXV - rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXVI - rótulo: Qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XXXVII - sanitizante: É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;

XXXVIII - saneantes: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;

XXXIX - serviços de alimentação: empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou serviços incluídos em instituições sociais (exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cuja atividade predominante é a preparação e a

oferta de refeições prontas para consumo individual ou coletivo, servidas, principalmente, no mesmo local;

XL - sobras de alimentos: o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;

XLI - surtos: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

XLII - transportador de alimento: é a empresa que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo;

XLIII - veículo transportador de alimento: é o veículo que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo.

XLIV - Certificado de Vistoria de Veículo - CVV - certificado emitido pela DIVISA para os veículos transportadores de Alimentos e outros produtos de interesse à saúde.

CAPÍTULO II - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

Seção I - Controle de saúde dos funcionários

Art. 3º Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Parágrafo único. Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. O PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Art. 4º Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

Seção II - Higiene e segurança dos funcionários

Art. 5º Faz parte das condições de asseio dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing em áreas expostas, relógio, anéis, unhas e cílios postiços, alianças, entre outros.

Art. 6º Uniformes: bem conservados, limpos, de cor clara, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Parágrafo único. A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como jupon ou jaqueta térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

Art. 7º Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia freqüente das mãos, especialmente antes de usar utensílios

higienizados e colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis. Essas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 1º O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.

§ 3º Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

§ 4º Quando houver o uso de sacos mangas de confeitiro, eles devem ser descartáveis.

§ 5º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

Art. 8º Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 9º Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos

não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 10. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários. Deve-se atentar para limpeza de cartazes e murais

Parágrafo único - Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagelar bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos.

Seção III - Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Art. 11. As cozinhas industriais e os devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

Art. 12. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação aos quais não se exija um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento. Este responsável deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino e qualificação profissional ou consultor com formação específica, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos e demais etapas da produção; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

Art. 13. O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para:

I - capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;

II - elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;

III - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados;

IV - notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Art. 14. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação continuada de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários periodicamente ou sempre que necessário.

Seção IV – Visitantes

Art. 15. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Devem estar minimamente informadas sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos

de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem utilizar rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés e avental fornecidos pela empresa.

CAPÍTULO III - QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Seção I - Recepção e controle de mercadorias

Art. 16. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene.

Art. 17. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 18. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras,

Art. 19. Os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

Art. 20. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 21. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação.

§ 1º Os produtos congelados devem ser recepcionados a temperatura de -12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

§ 2º Os pescados refrigerados devem ser recepcionados a temperatura de -0 a (zero meio a dois graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

§ 3º As carnes refrigeradas devem ser recepcionados a 0 até 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

§ 4º Os demais produtos refrigerados devem ser recepcionados a temperatura 0 até 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

Seção II - Armazenamento de produtos

Art. 22. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor.

Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Art. 23. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem, ser armazenadas conforme recomendação e em separado dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em

local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 24. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 25. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado.

Parágrafo único. Deve haver um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

Art. 26. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com

utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência e/ou fracionamento.

Parágrafo único. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, se não determinado pelo fabricante, deverá atender ao disposto no artigo 35.

Art. 27. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração e congelamento, de acordo com o que determina o artigo 35, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 28. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

Art. 29. Produtos crus, ou minimamente processados que exalem odor, exsudem ou gotejem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

Art. 30. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia como também utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 31. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração e respectivas validades após descongelamento, mudanças de temperatura de armazenamento ou abertura da embalagem devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as temperaturas e prazos de validade de, no máximo, a seguir:

I - Produtos Congelados:



-5°C a 0°C (entre 5 graus Celsius negativos e zero grau Celsius) terão

prazo de validade de até 10 dias;

-10°C a - 6°C (entre 10 graus Celsius negativos e seis graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 20 dias;

-11°C a -18°C (entre onze graus Celsius negativos e dezoito graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 30 dias;

< -18°C (menor que dezoito graus negativos) terá prazo de validade de até 90 dias

II - Produtos Resfriados

Os pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius) e validade de até 3 dias;

Os pescados pós-cocção até 2°C (dois graus Celsius) e prazo de validade de 1 (um) dia;

Alimentos pós-cozção, exceto pescados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;

Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;

Espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 2 (dois) dias;

Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 2 (dois) dias;

Sobremesas e outras preparações com laticínios até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Demais alimentos preparados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Leite e derivados até 7°C (sete graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

§ 1º No caso de abertura de embalagens, descongelamentos e fracionamentos, os parâmetros de validade estipulados nesse artigo não podem ser ampliados em relação aos prazos originais estipulados pelo fabricante.

§ 2º No processo de resfriamento de um alimento preparado a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus

Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Seção III - Exposição à venda

Art. 32. Os alimentos expostos à venda devem estar adequadamente protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas permanecendo distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

§ 1º As embalagens dos alimentos expostos à venda não devem apresentar sujidades, nem estar rasgadas, furadas, estufadas; as latas não podem estar amassadas ou com ferrugem.

§ 2º Deve haver um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

Art. 33. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão



social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Art. 34. Os utensílios destinados ao autoatendimento são dimensionados de forma a evitar o contato do consumidor com o produto.

Parágrafo único. O local de venda deverá dispor de cartazes de orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.

Art. 35. Os alimentos perecíveis devem ser expostos à venda respeitando as condições de temperatura e prazo de validade recomendados pelo fabricante.

Art. 36. Deverão ser monitoradas as temperaturas de alimentos refrigerados e congelados expostos à venda. Os balcões refrigerados, ilhas ou gôndolas de exposição deverão ser dotados de termômetro, estar limpos e em

perfeitas condições de funcionamento, garantindo as temperaturas adequadas de funcionamento.

Art. 37. As mercadorias não devem obstruir a entrada do ar frio e a capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração e congelamento deverá ser respeitada, com a finalidade de manter a temperatura adequada de armazenamento dos gêneros a que se destinam.

Art. 38. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues, devem estar organizados sem misturar tipos (bovina, suína, aves, etc.) de carnes, evitando contaminação cruzada. As carnes não poderão ser penduradas acima de outros produtos alimentícios, a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.

Art. 39. Os pescados frescos deverão ser expostos em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius); pescados resfriados deverão ser expostos à temperatura entre -0,5°C e 2°C (meio grau Celsius negativos e dois graus Celsius).

§ 1º Pescados secos e salgados/secos comercializados nas mesmas condições em que foram recebidos do fabricante ou somente fracionado para poderão ser expostos à venda em temperatura ambiente, caso não haja

recomendação divergente do fabricante e desde que livres da possibilidade de contato com pragas e/ou sujidades;

§ 2º Pescados secos e salgados/secos manipulados na ausência do consumidor no estabelecimento comercial (postados, filetados, desfiados) somente poderão ser expostos à venda embalados, identificados e em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).

Art. 40. Para exposição à venda dos alimentos não perecíveis e bebidas envasadas, deverão ser observadas as regras de armazenamento, referentes à distância do chão, limites para empilhamento de volumes, higiene do ambiente, separação entre alimentos e produtos de higiene, entre outras. Não expor produtos alimentícios e bebidas envasadas diretamente à irradiação solar.

Seção IV - Pré-preparo dos alimentos

Art. 41. A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.

Art. 42. As áreas de manipulação não devem conter caixas de madeira ou papelão.

Art. 43. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.

Art. 44. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.

Art. 45. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

Art. 46. Produtos perecíveis podem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à manipulação.

§ 1º O tempo máximo de preparo desses produtos em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos por lote ou duas horas em área climatizada.

§ 2º A climatização deverá manter o ambiente entre 12°C e 18°C (entre doze graus Celsius e dezoito graus Celsius).

Art. 47. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, ou imerso em água ou sob água corrente.

§ 1º O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius). Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

§ 2º O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.

Art. 48. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.

Art. 49. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos,

regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

§ 1º A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante aprovada pela ANVISA e enxágue com água potável.

§ 2º Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).

Seção V - Preparo dos alimentos

Art. 50. Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, devendo atingir no mínimo

70°C/15min (setenta graus Celsius por 15 minutos) em todas as partes ou 74°C (setenta e quatro graus Celsius). Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

Art. 51. As áreas de panificação e confeitaria devem ser separadas das demais por barreira física e/ou técnica.

Art. 52. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius); Quando aquecidos encontra-se na faixa de 160°C a 180°C (cento e sessenta a cento e oitenta graus Celsius), com tolerância até 190°C (cento e noventa graus Celsius).

II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos;

IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais,

V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser recolhidos ou destinados para reciclagem. Os Resíduos de óleo de fritura devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.

Art. 53. Utilização de ovos: A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;

II - Utilizar procedimentos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;

III - devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;

IV - é proibido vender ovos com a casca rachada;

V - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;

VI - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;

VII - conferir o prazo de validade dos ovos;

VIII - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;

IX - não deve ser feita a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação previamente ao armazenamento, e sim imediatamente antes da sua utilização.

Art. 54. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 55. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius, ou congelado à temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos.

Seção VI - Distribuição de alimentos preparados

Art. 56. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 57. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.

Art. 58. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos em determinadas temperaturas, apresentados a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

§ 1º Os alimentos quentes expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas

§ 2º Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°C (sessenta graus Celsius), deverão ser mantidos resfriados abaixo de 7°C (sete graus Celsius) podendo ser aquecidos em presença do cliente.

§ 3º Os alimentos frios expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas.

Art. 59. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C a 90°C (oitenta a noventa graus Celsius). Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 60. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e condicionadores de ar são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 61. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Seção VII - Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação

Art. 62. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius), por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;

b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) por 72 (setenta e duas) horas.

Seção VIII - Transporte de Alimentos

Art. 63. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme Lei Distrital 5.321/2014 e outras normas complementares vigentes.

Parágrafo único. As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I - ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;

II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.

Art. 64. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

Art. 65. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.

§ 1º Se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 66. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, esses devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

Art. 67. Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.

Art. 68. Durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, quando apresentados em volumes a ser fracionados, os produtos devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação.

Art. 69. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

Art. 70. Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.

Art. 71. Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou

refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 31.

CAPÍTULO IV - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

Art. 72. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

§ 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 73. É proibido:

I - varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;

II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento;

III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como, vasilhames de produtos de limpeza para armazenar alimentos;

IV - animais nos locais de trabalho;

V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

Art. 74. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;

II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Art. 75. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

CAPÍTULO V - SUPORTE OPERACIONAL

Seção I - Abastecimento de água

Art. 76. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público.

Art. 77. Será permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, ou água potável transportada em caminhão pipa desde que atenda a legislação vigente. A água deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica.

§ 1º As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

§ 2º A água potável transportada em caminhão pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

Art. 78. É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.

§ 1º A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 (seis) meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

§ 2º A manutenção e higienização do reservatório deverão ser atestadas, por meio de documento registrando as condições em que se encontra, preferencialmente, emitido por empresa especializada. Caso tais procedimentos não sejam realizados por empresa, deve existir POP específico para higienização de reservatório e funcionário capacitado a realizá-los.

Art. 79. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

Art. 80. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

Seção II - Esgotamento sanitário

Art. 81. O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pelo órgão competente.

Art. 82. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

Seção III - Materiais Recicláveis e resíduos sólidos

Art. 83. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes for necessário, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Os coletores devem ser independentes para depósito de resíduos secos e orgânicos, dotados de tampas e de fácil limpeza.

Art. 84. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, com limite de dois terços da capacidade dos recipientes.

Parágrafo único. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e na impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Seção IV - Abastecimento de gás

Art. 85. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

Seção V - Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Art. 86. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros.

§ 1º As instalações devem ser dotadas de elementos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas como: ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, entre outros.

§ 2º Todos os ambientes devem estar livres de vetores e pragas urbanas e/ou indícios de sua presença.

Art. 87. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

Parágrafo único. A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - nome do cliente;

II - endereço do imóvel;

III - praga(s) alvo;

IV - data de execução dos serviços;

V - prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

VI - grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

VII - nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

VIII - orientações pertinentes ao serviço executado;

IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;

X - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e

XI - identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números da licença sanitária com seus respectivos prazos de validade.

Art. 88. Quando a aplicação ocorrer em prédios de uso coletivo, comercial ou de serviços, a empresa especializada deverá afixar cartazes informando a

realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números da licença sanitária da empresa responsável pelo procedimento.

CAPÍTULO VI - QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

Seção I – Localização

Art. 89. Área externa livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Acesso direto e independente, não comum à habitação e outros usos. Deve ser concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

Seção II – Instalações

Art. 90. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem

cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos. Se não houver áreas separadas para as várias atividades, devem existir minimamente locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos. Se a área física não permitir esta separação, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado. As operações do preparo final dos alimentos devem ser realizadas em horário diferente do pré-preparo, em ambiente higienizado.

Art. 91. O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ter relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda.

Art. 92. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos, avaliando-se os riscos, de acordo com a extensão e o local da intervenção, suspendendo as atividades até a conclusão da obra se necessário.

Art. 93. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir tamanho compatível com o procedimento, evitando contato

das mãos com as bordas e a torneira; possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

§ 1º A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibida.

§ 2º Além do lavatório descrito no caput deste artigo, nos estabelecimentos que possuam consumo imediato, devem existir lavatórios, de fácil acesso para os consumidores, providos de papel toalha e dispensador de sabonete líquido.

Art. 94. A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo, isolado da área de preparo de alimentos.

Seção III - Equipamentos, utensílios e móveis

Art. 95. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Parágrafo único. É proibido o uso de quaisquer equipamentos, móveis e utensílios de madeira. As superfícies de contato com alimentos devem ser íntegras, mantidas em bom estado de conservação e permitir adequada higienização.

Art. 96. Os utensílios utilizados devem ser mantidos conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados a cada uso.

Art. 97. As geladeiras e os freezers devem ser mantidos em bom estado de conservação, limpos e organizados e sem acúmulo excessivo de gelo.

Art. 98. A geladeira e o freezer deverão ser instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.

Art. 99. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

Art. 100. Locais com grande volume de corte de carnes, desossa e/ou uso de máquinas do tipo serra fita devem disponibilizar equipamentos de proteção adequados para tais atividades, como luvas de malha de aço.

Art. 101. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I - Porta da câmara fria está totalmente vedada;

II - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

III - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;

IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;

V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;

VI - isento de ralo ou grelha.

Seção IV – Piso

Art. 102. Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

Seção V - Paredes, tetos e forros

Art. 103. As paredes e divisórias devem ser sólidas, de cor clara, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

Art. 104. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de cor clara, de

material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

Seção VI - Portas e Janelas

Art. 105. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

Art. 106. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

Seção VII – Iluminação

Art. 107. A iluminação deve ser uniforme, com quantidade de lux compatível com o tipo de atividade, sem ofuscamento e não deve alterar as

características sensoriais dos alimentos. Nas áreas de manipulação, as lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão.

Art. 108. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.

Seção VIII - Ventilação e Climatização

Art. 109. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 110. A circulação de ar poderá ser feita através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente - conforme normas específicas - os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização, devidamente comprovadas.

Art. 111. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

Seção IX - Vestiários e Instalações Sanitárias

Art. 112. Os vestiários dos funcionários e os banheiros para o público geral devem ter suas instalações sanitárias sem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

§ 1º As instalações sanitárias devem dispor de vaso sanitário sifonado com assento, tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

§ 2º Os vestiários devem possuir armários individuais para pertences dos funcionários, em bom estado de conservação com, pelo menos, 1 (um) chuveiro para cada 20 funcionários.

Seção X - Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 113. Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

CAPÍTULO VII - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES

Seção I - Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Art. 114. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de manual de Boas Práticas e de POP, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados,



aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

I - higiene e saúde dos funcionários;

II - capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 15;

III - o controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV - transporte de alimentos;

V - higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

VI - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Art. 115. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 116. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 117. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

Art. 118. As temperaturas de armazenamento constantes no artigo 31, as temperaturas de distribuição e as temperaturas de exposição à venda deverão ser monitoradas conforme o Manual de Boas Práticas por meio de planilhas de verificação.

ANEXO II - ROTEIRO DE INSPEÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
RAZÃO SOCIAL		
DENOMINAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
ENDEREÇO		
CIDADE	CNPJ	
RESPONSÁVEL		
RAMO DE ATIVIDADE	CF/DF	LI CENÇA SANITÁRIA
1. ÁREA EXTERNA		A
1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.		
1.2. Coletores de resíduos são independentes para		

depósito de resíduos secos e orgânicos, dotados de tampas e de fácil limpeza.			
1.3. Local próprio e adequado para acomodação dos coletores de lixo e recicláveis, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, não permitindo acesso de vetores e pragas urbanas, bem como livre de odores ou incômodo à vizinhança.			
2. RECEBIMENTO			
2.1. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo apresentam-se em condições satisfatórias de higiene.			
2.2. Existe área exclusiva para recepção de mercadorias protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.			
2.3. Os alimentos são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos, se necessário.			
2.4. A temperatura dos produtos sob condições especiais de conservação, na hora do recebimento, é verificada e registrada em planilhas.			
2.5. São verificados, no mínimo, nos produtos: data de			

<p>validade, nº de registro no órgão competente, características sensoriais, integridade das embalagens.</p>			
<p>3. ARMAZENAMENTO ESTOQUE SECO</p>			
<p>3.1. Produtos reprovados, com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados e identificados adequadamente.</p>			
<p>3.2. O depósito apresenta piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.</p>			
<p>3.3. A Iluminação do depósito é suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.</p>			
<p>3.4. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.</p>			
<p>3.5. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos</p>			

mais sensíveis ao calor.			
3.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
3.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
3.8. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
4. CÂMARA DE PRODUTOS REFRIGERADOS			
4.1. A porta da câmara fria está totalmente vedada.			
4.2. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.			
4.3. A câmara possui termômetro no lado externo			

indicando a temperatura interna da câmara.			
4.4. A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelha, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.			
4.5. A câmara possui paletes, estrados e/ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
4.6. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
4.7. Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.			
4.8. Produtos destinados à devolução ou descarte estão identificados e colocados em local apropriado.			
4.9. Os alimentos estão armazenados em temperatura e tempo adequados, conforme recomendação do fabricante ou conforme o disposto no artigo 34, inciso II para cada grupo ou categoria de alimento.			
4.10. Ausência de produtos com prazos de validade			

vencidos.			
4.11. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
4.12. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
4.13. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.			
5. CÂMARA DE PRODUTOS CONGELADOS			
5.1. A porta da câmara está totalmente vedada.			
5.2. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.			
5.3. Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.			
5.4. A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.			

<p>5.5. Paletes, estrados e /ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.</p>			
<p>5.6. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.</p>			
<p>5.7. Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.</p>			
<p>5.8. Produtos destinados à devolução ou descarte identificados e colocados em local apropriado.</p>			
<p>5.9. Os alimentos estão armazenados em temperatura de congelamento e tempo adequados, conforme recomendação do fabricante ou conforme o disposto no artigo 34, inciso I para cada grupo ou categoria de alimento.</p>			
<p>5.10. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.</p>			
<p>5.11. Ausência de produtos com prazo de validade vencido.</p>			
<p>5.12. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e</p>			

higiene.			
5.13. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.			
6. ÁREA DE EXPOSIÇÃO À VENDA			
6.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
6.2. Iluminação suficiente. Luminárias em adequado estado de conservação e higiene.			
6.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
6.4. Dispõe de lavatório de fácil acesso para os consumidores providos de papel toalha e dispensador de sabonete líquido.			
6.5. Ventilação adequada. Janelas ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos			

mais sensíveis ao calor.			
6.6. Portas de acesso a outras áreas com superfície lisa, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático.			
6.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
6.8. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
6.9. Produtos expostos a venda obedecem às recomendações do fabricante quanto ao empilhamento.			
6.10. Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, insetos, e outras pragas urbanas.			
6.11. Os alimentos expostos à venda estão distantes de			

saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.			
6.12. Os equipamentos de autoatendimento dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação inadequada do consumidor e de outras fontes.			
6.13. Os utensílios destinados ao autoatendimento são dimensionados de forma a evitar o contato do consumidor com o produto.			
6.14. Dispõe de cartazes de orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.			
6.15. Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
6.16. Ausência de produtos alimentícios com embalagens rasgadas, furadas e sujas que possam comprometer a qualidade e integridade do produto.			
7. ILHAS/ BALCÕES/ GELADEIRAS/ FREEZERS DE EXPOSIÇÃO À VENDA			

<p>7.1.Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados.</p>			
<p>7.2.As geladeiras e os freezers estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.</p>			
<p>7.3.As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.</p>			
<p>7.4.Presença de termômetro no equipamento, visível e em adequado estado de funcionamento garantindo que os alimentos perecíveis expostos à venda estejam conservados em temperaturas adequadas.</p>			
<p>7.5.Os produtos são separados conforme as categorias e estocados sempre abaixo das linhas de carga, para não obstruir a entrada do ar frio e a capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração e congelamento deverá ser respeitada</p>			
<p>7.6.Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.</p>			
<p>7.7.A periodicidade e os procedimentos de higienização e manutenção estão adequados e registrados.</p>			

7.8. Planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamento térmico.			
8. PADARIA/CONFEITARIA			
8.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
8.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
8.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
8.4. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
8.5. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação			

do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
8.6.Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
8.7.Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
8.8.As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
8.9.As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
8.10. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
8.11. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel			

toalha não reciclado.			
8.12. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
8.13. As áreas de panificação e confeitaria são separadas das demais áreas por barreira física e/ou técnica.			
8.14. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
8.15. Os sacos/ mangas de confeito são descartáveis.			
8.16. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
8.17. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
8.18. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
8.19. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			

<p>8.20. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.</p>			
<p>8.21. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.</p>			
<p>8.22. As frutas, os legumes e as hortaliças utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.</p>			
<p>8.23. Existem instruções afixadas facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).</p>			
<p>8.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.</p>			
<p>8.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.</p>			
<p>8.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.</p>			

<p>8.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.</p>			
<p>8.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.</p>			
<p>8.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.</p>			
<p>8.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.</p>			
<p>8.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.</p>			
<p>8.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados e secos fora da área de produção.</p>			
<p>8.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas; Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão ser mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.</p>			

<p>8.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.</p>			
<p>8.35. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.</p>			
<p>8.36. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.</p>			
<p>9. AÇOUGUE</p>			
<p>9.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.</p>			
<p>9.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.</p>			
<p>9.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.</p>			
<p>9.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas</p>			

<p>removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.</p>			
<p>9.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.</p>			
<p>9.6. No açougue as carnes são mantidas em geladeira ou balcão frigorífico. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; ou conforme recomendação do fabricante.</p>			
<p>9.7. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues, estão organizados sem misturar tipos (bovina, suína, aves, etc.) de carnes, evitando contaminação cruzada. As carnes não poderão ser penduradas acima de outros produtos alimentícios a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.</p>			
<p>9.8. A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.</p>			
<p>9.9. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.</p>			

<p>O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de ?18°C (dezoito graus negativos) ou na temperatura recomendada pelo fabricante.</p>			
<p>9.12. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.</p>			
<p>9.13. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.</p>			
<p>9.14. Na manipulação de carnes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.</p>			
<p>9.15. Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes.</p>			
<p>9.16. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios é proibida.</p>			
<p>9.17. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.</p>			

<p>9.18. A periodicidade e os procedimentos de higienização e manutenção estão adequados e registrados.</p>			
<p>9.19. Os equipamentos são revestidos de material atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.</p>			
<p>9.20. Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.</p>			
<p>9.21. Os resíduos para graxaria são armazenados em locais separados e devidamente identificados.</p>			
<p>9.22. É proibido o uso de quaisquer equipamentos, móveis e utensílios de madeira. As superfícies de contato com alimentos devem ser íntegras, mantidas em bom estado de conservação e permitir adequada higienização.</p>			
<p>10. PEIXARIA</p>			
<p>10.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.</p>			
<p>10.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e</p>			

higiene.			
10.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
10.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
10.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
10.6. Os peixes são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico. Temperaturas máximas: + 2°C para pescados ou conforme recomendação do fabricante.			
10.7. A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
10.8. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			

<p>10.9. O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de $\geq 18^{\circ}\text{C}$ ou na temperatura recomendada pelo fabricante.</p>			
<p>10.10. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.</p>			
<p>10.11. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.</p>			
<p>10.12. Na manipulação de peixes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.</p>			
<p>10.13. Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte dos pescados.</p>			
<p>10.14. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios é proibida.</p>			
<p>10.15. A manipulação de alimentos atende a um fluxo linear sem cruzamento de atividade.</p>			
<p>10.16. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada</p>			

USO.			
10.17. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
10.18. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
10.19. Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
10.20. Os resíduos para graxaria são armazenados em locais separados e devidamente identificados, sob refrigeração.			
11. SALSICHARIA/FIAMBREIRA			
11.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
11.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
11.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em			

<p>tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.</p>			
<p>11.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.</p>			
<p>11.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.</p>			
<p>11.6. As embalagens estão íntegras com identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.</p>			
<p>11.7. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: +10°C para os refrigerados e - 18°C para os congelados; ou na temperatura recomendada pelo fabricante.</p>			
<p>11.8. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.</p>			

<p>11.9. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.</p>			
<p>11.10. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.</p>			
<p>11.11. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.</p>			
<p>11.12. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.</p>			
<p>11.13. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.</p>			
<p>11.14. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.</p>			
<p>11.15. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.</p>			

12. ROTISSERIE			
12.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
12.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
12.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
12.4. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
12.5. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			

<p>12.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.</p>			
<p>12.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.</p>			
<p>12.8. As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.</p>			
<p>12.9. Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.</p>			
<p>12.10. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: + 4°C; pescados: + 2°C; hortifruti e outros: +10°C; congelados: - 18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.</p>			
<p>12.11. A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.</p>			

12.12. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
12.13. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
12.14. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
12.15. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
12.16. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
12.17. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
12.18. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
12.19. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o			

alimento for submetido imediatamente a cocção.			
12.20. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			
12.21. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
12.22. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			
12.23. As frutas, as hortaliças e as verduras utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
12.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
12.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
12.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São			

descartados ou são separados e identificados para troca.			
12.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
12.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
12.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
12.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
12.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
12.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
12.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão sendo mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do			

cliente.			
12.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
12.35. Os produtos com prazo de validade vencido são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
12.36. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.			
12.37. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
13. LANCHONETE			
13.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
13.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e			

higiene.			
13.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
13.4. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
13.5. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
13.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
13.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir			

adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
13.8. As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
13.9. Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.			
13.10. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado.			
13.11. A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.			
13.12. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
13.13. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
13.14. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
13.15. A manipulação ocorre sem cruzamento de			

<p>atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.</p>			
<p>13.16. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.</p>			
<p>13.17. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.</p>			
<p>13.18. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.</p>			
<p>13.19. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.</p>			
<p>13.20. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.</p>			
<p>13.21. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.</p>			
<p>13.22. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em</p>			

recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			
13.23. As frutas, os legumes e as hortaliças utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
13.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
13.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
13.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			
13.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
13.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
13.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			

<p>13.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.</p>			
<p>13.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.</p>			
<p>13.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.</p>			
<p>13.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão sendo mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.</p>			
<p>13.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.</p>			
<p>13.35. Os produtos com prazo de validade vencido são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.</p>			
<p>13.36. O balcão térmico está limpo, com água potável,</p>			

<p>trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.</p>			
<p>14. REFEITÓRIO</p>			
<p>14.1 Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.</p>			
<p>14.2 Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.</p>			
<p>14.3 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.</p>			
<p>14.4 Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.</p>			
<p>14.5 Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.</p>			

<p>14.6 As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas.</p>			
<p>14.7. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.</p>			
<p>14.8. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.</p>			
<p>15. MANIPULADORES</p>			
<p>15.1. Manipuladores capacitados periodicamente.</p>			
<p>15.2. Os manipuladores apresentam-se aseados, sem adornos, unhas curtas, limpas e sem esmalte; não utilizam maquiagem e piercing.</p>			
<p>15.3. As mãos estão limpas, sem cortes ou lesões abertas e casos existentes estão protegidos com cobertura à prova de água, como luvas de borracha.</p>			
<p>15.4. Os funcionários usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados. Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha para limpeza e higienização do</p>			

ambiente.			
15.5. Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes. Manipulares sem barba e bigode.			
15.6. Funcionários usam EPIs e os que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas.			
16. SANITÁRIOS E VESTIARIOS FEMININO E MASCULINO			
16.1. Instalações sanitárias sem comunicação direta com as áreas de armazenamento, de manipulação, de distribuição e de consumo de alimentos.			
16.2. Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, porta com mola e proteção no rodapé em bom estado de conservação e higiene.			
16.3. Os vasos sanitários possuem assento com tampa.			
16.4. O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com pedal e tampa ou diretamente no vaso sanitário quando ligado diretamente a rede de esgoto.			
16.5. Possuem pia, sabão líquido antisséptico e toalha de			

<p>papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.</p>			
<p>16.6. Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação, dispondo de, no mínimo, 01 chuveiro para cada 20 funcionários.</p>			
<p>17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</p>			
<p>17.1. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos é proveniente de abastecimento público ou, alternativamente, o uso de outra fonte, conforme legislação específica com monitoramento da qualidade da água comprovada.</p>			
<p>17.2. O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras.</p>			
<p>17.3. Os reservatórios são lavados e desinfetados a cada 6 (seis) meses e nas seguintes situações: quando for instalado e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.</p>			
<p>17.4. A manutenção e higienização do reservatório são atestadas, por meio de documento registrando as condições em que se encontra, emitido por empresa especializada ou existe POP específico para higienização de reservatório e funcionário capacitado</p>			

a realizá-los.			
17.5. O gelo para utilização em alimentos é fabricado com água potável, e é protegido contra contaminação.			
17.6. O vapor utilizado em contato direto com alimentos ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, é produzido com água potável			
18. ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
18.1. O sistema de esgoto está ligado à rede pública de coleta ou em sistema alternativo tratado adequadamente aprovado pelo órgão competente.			
18.2. Os despejos das pias da área de produção passam por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela é limpa periodicamente.			
19. CONTROLE DE PRAGAS E VETORES			
19.1. Foram implantados procedimentos de Boas Práticas, ações eficazes e contínuas, de modo a garantir a ausência de vetores e pragas urbanas tais como insetos, roedores, aves e outros.			
19.2. As instalações são dotadas de elementos de			

<p>proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas, como: ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, entre outros.</p>			
<p>19.3. A aplicação de produtos desinfestantes é efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.</p>			
<p>19.4. Controle de vetores e pragas urbanas é executado por empresa licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA. A empresa fornece comprovante de execução conforme parágrafo único do artigo 90.</p>			
<p>19.5. Em se tratando de aplicação em prédios de uso coletivo, comercial ou de serviços, a empresa especializada forneceu cartazes informando a realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números da licença sanitária da empresa responsável pelo procedimento.</p>			

20. DOCUMENTAÇÃO			
19.6. Possui responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devidamente capacitado.			
19.7. Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa.			
19.8. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis;			
19.9. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;			
19.10. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para higienização do Reservatório;			
19.11. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para higiene e Saúde dos Manipuladores.			
19.12. Apresentou comprovante de execução de treinamento de funcionários.			
19.13. Apresentou registros de execução de programas de saúde: PPRA, PCMSO, ASO.			

19.14. Apresentou comprovante de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente.			
19.15. Apresentou planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos, adequadamente preenchidas.			
19.16. Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários.			

PROTOCOLOS DE EXPERIMENTO – LABOCIEN

1º TESTE (Estágio Supervisionado Gastronomia – 2º2015) – Uma pequena viagem pela identidade brasileira

Introdução

A proposta aqui apresentada é trabalhar com uma parte da memória gastronômica dos integrantes da equipe, focando na temática Comfort food, priorizando ingredientes genuinamente brasileiros, porém utilizando técnicas diversas aplicadas no decorrer do curso de Gastronomia mundial.

Comfort food é uma tendência gastronômica que se refere à comida caseira, onde busca lembranças da infância e momentos singelos da vida.

Objetivo

Elaborar pratos com a temática Comfort food, utilizando ingredientes genuinamente brasileiros.

Tipo de descarte: Lixos 2, 4 e 3.

Código de EPI: Código 13

Símbolo: 6

Materiais e equipamentos:

MATERIAIS:

-Rabo de boi resfriado e cortado em pedaços médios – 3kg (Boutique da carne 103 sul)

- Alho - 2 cabeças

- Cebola média - 4 un

-Tomilho - 1 maço in natura

- Alecrim - 1maço in natura



- Folha de louro desidratado- 1 pct 15g

- Alho poro -1 maço

- Tomates maduros médios- 2 un.

- Cenoura média - 4un.

- Coentro – 1 maço

- Salsão - 1maço

- Pimenta do reino grãos – 1pct 15g

- Sal - 300g

- Banana da terra média madura - 3 un

- Fubá de Milho - 1pct 500g (yoki)

- Agrião - 1 maço in natura (folhas grandes)

- Pimenta biquinho em conserva - 1 vidro pequeno

- Limão taiti - 3 un

- Cebola roxa média - 4 un

- Maxixe fresco - 300g

- Farinha de bocaiúva - 400g

- Castanha de bocaiúva - 350g

- Flor de sal - 65g



- Creme de leite fresco - 1l (tirolez)

- Ovo – 3 dz

- Açúcar refinado - 2kg

- Açúcar de confeitiro - 500g

- Extrato de tomate - 1lata (elefante)

- Filet de Peixe pirarucu fresco e descongelado - 1kg (Feira do Guará)

- Vinho tinto seco (concha y toro)

- Polvilho doce - 500g (Yoki)

- Cacau em pó – 200g (Callebaut)

- Polpa de açaí puro – 200g (marca Brasfrut)

- Manteiga sem sal - 200g

- Farinha de trigo - 1kg (EMEGE)

- Tomate cereja - 1 bandeja

- Folhas baby – 2 un mini alface salanova roxa e 2un. de mini alface salanova verde (Fazenda Malunga)

- Ceboulette – 1 maço

- Pimenta biquinho in natura - 250g

- Sanitizante de alimentos – 500 ml



- Leite integral UHT – 1 l (Itambé)

- Castanha de baru torrada e SEM sal– 200g (Central do Cerrado em sobradinho)

- Polpa de seriguela – 200g (Central do cerrado Sobradinho)

EQUIPAMENTOS:

- Batedeira Planetária - 2 un.

- Bicos de confeitiro - 1 conjunto

- Bowl Grande - 6 un.

- Bowl Médio - 6 un.

- Bowl Pequeno - 10 un.

- Chaira - 1 un.

- Chinois - 3 un.

- Colheres de Chá - 4 un.

- Colheres de Sopa - 10 un.

- Colheres de Sobremesa - 8 un.

- Espátula/pão duro - 6 un.

- Espátula de mesa - 4 un.



- Elástico (prender dinheiro) - 10 un.

- Facas de mesa - 8 un

- Fita de Acetato - 1 rolo

- Fouet pequeno - 2 un.

- Fouet - 2 un.

- Assadeira reatagular media – 2 un

- Frigideira Média - 3 un

- Frigideira pequena antiaderente – 2un

- Garfos - 8 un

- Garfos de Sobremesa - 4 un.

- Guardanapos - GN - 6 um (tecido)

- Liquidificador – 1 un.

- Mixer - 01 un.

- Panela de pressão - 2 un

- Panela grande - 2 un

- Panela média - 3 un

- Pão duro - 4 un.

- Papel Toalha - 1 rolo

- Papel Manteiga - 1 rolo

- Peneira media - 2 un.

- Pincel de Silicone - 1 un.

- Pratos retangulares pequenos para servir - 6 un.

- Pratos retangulares médios para servir - 06 un.

- Panelinhas de ferro fundido preta com tampa - 4 un. (comprar

- Processador – 1 un.

- Queijeira para queijo ralado - 1 un

- Ramekins grandes - 10 un.

- Ramekins médios - 10 un

- Ramekins pequenos - 6 un.

- Saco de confeiteiro - 3 un

- Sifão (para espuma) - 1 un. (1 capsula)

- Silpat - 2 un.

- Tábuas de cortes – azuis (2 un.); vermelhas (2 un.); verdes (3 un.);
brancas (2 un.)

- Taças – água (6 un.), vinho tinto (6 un.); vinho branco (6 un.); espumante
(6 un.)



- Termômetro - 3 un

- Toalhas de Mesa – 4 un. (cor creme)

- Rolo de massa - 1 un

- Luva látex - 10 pares

-Touca descartável - 5 un

Procedimento

1.Conferencia dos insumos e matérias

2.Higienização dos legumes e verduras

3.MEP dos preparos

4.Preparo dos pratos

5. Apresentação

Entrada - Tapioca de açaí recheada com pirarucu e vinagrete de maxixe

Suco de açaí

100g polpa de açaí;

200ml de água.

Modo de Preparo

1. Bata a polpa do açaí no liquidificador com a água e coe;
2. Reserve.

Tapioca

300gr de polvilho doce;

250ml suco da polpa do açaí.

Modo de Preparo

1. Em um bowl junte o polvilho doce com o suco de acai, deixe o polvilho absorver o suco.
2. Mexa ate formar uma goma com pequenos flocos.
3. Peneire essa mistura em um bowl, reserve.
4. Preaqueça a frigideira, de preferência antiaderente.
5. Com uma colher, polvilhe a tapioca na frigideira preenchendo toda sua superfície com a goma.
6. Passe a colher sobre a tapioca para que um lado não fique maior que o outro, tornando-a plana e uniforme.
7. Aqueça na frigideira por cerca de 5 minutos dos dois lados.

2.5

Recheio

1kg de filé de pirarucu desfiado

Azeite extra virgem (q/b)

Sal (q/b)

Pimenta do reino (q/b)

Modo de Preparo

1. Tempere o filé de pirarucu com sal e pimenta;
2. Refogue o filé de pirarucu no azeite, reserve.

Vinagrete

1 cebola roxa média cortada em brunoise;

1 tomate médio concassê;

10 pimentas biquinho (conserva) cortada em brunoise;

¼ Maço de coentro cortado em chifonade;

300gr de maxixe cortado em brunoise;

50 ml suco de 1 limão taiti;

sal e pimenta do reino a gosto;

150ml Azeite extra virgem;

15ml de água.

Modo de preparo

1. Higienize e corte o tomate, a cebola, coentro, maxixe e a pimenta biquinho;

2. Em um bowl junte o tomate, a cebola, maxixe, pimenta biquinho, coentro, suco do limão, água o azeite sal e pimenta a gosto;

3. Misture bem;

4. Reserve.

Montagem

Misture o filé de pirarucu com o vinagrete.

Acrescente a mistura no centro da tapioca.

Dobre a tapioca ao meio.

Decore com as folhas baby e pimenta biquinho in atura.

Principal – Rabada com angu de banana da terra e chips de agrião

Ingredientes

Fundo de vegetais

2 cebolas médias cortadas em macedônia;

1/2 salsão cortada em macedônia;

1 un. de alho poro;

1 maço de tomilho;

1 maço de alecrim;

2 folhas de louro (desidratadas);

1 cenoura media cortada em macedônia;

1 dente de alho (ecrase);

2l de água fria.

Modo de Preparo

1. Faça o bouquet garni com o tomilho, alecrim, folha de louro, alho poro, alho ecrase. Amare todos esses ingredientes com um barbante;

2. Em uma panela grande, coloque todos os ingredientes do mirepoix o bouquet garni cubra com os 2 l de água fria;

3. Leve ao fogo baixo por 45 minutos sem deixar ferver;
4. Escumar retirando impurezas (espuma) sempre que necessário;
5. Coe, reserve.

Angu de banana da terra

3 bananas da terra médias maduras;

350gr de fubá de milho;

250ml de fundo de vegetais;

Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

1. Lavar a casca das bananas;
2. Cozinhar as bananas em panela com água (suficiente para cobri-las) com casca, por 15 minutos;
3. Processar as bananas sem a casca, reserve;
4. Misturar o fundo de vegetais com sal, pimenta e o fubá;

5. Levar ao fogo ate ferver;

6. Acrescentar a banana da terra processada;

7. Reservar.

Rabo

3kg de rabo de boi cortados;

375 ml de vinho tinto seco;

2 cenouras médias em mirepoix;

1 cebola em mirepoix;

1/2maço salsão em mirepoix;

½ maço de alho poró em mirepoix;

1 maço ceboullete cortada em brunoise;

3 colheres de sopa extrato de tomate;

1 maço de agrião;

1 l de fundo de vegetais;

Sal e pimenta a gosto.

Modo de Preparo

1. Refogar o mirepoix (cenoura, cebola, salsão) até caramelizar os ingredientes;

2. Fazer pingsaço com extrato de tomate selar os pedaços de rabo;

3. Acrescentar vinho tinto;

4. Adicionar fundo de vegetais;

5. Cozinhar o rabo até soltar os ossos por aproximadamente 50 minutos na panela de pressão;

6. Desfiar a carne;

7. Acrescentar ceboulette picada em brunoise.

Agrião desidratado

1. Refogar as folhas de agrião em frigideira;

2. Desidratar as folhas de agrião; (desidratador).

Montagem

1. Montar panelinha com camada de carne desfiada, camada de angu de banana da terra e chips de agrião.

2. Servir.

Sobremesa – Suflê de bociúva com flor de sal e cacau em pó e
profiteroles de seriguela com castanha de baru caramelizada

Merengue italiano

250gr ou 6 un. Claras em temperatura ambiente

500gr açúcar refinado

200ml água

Modo de Preparo

1. Colocar água e o açúcar em panela pequena.
2. Deixar dissolver o açúcar,
3. Limpar as bordas da panela para não cristalizar,
4. Deixar atingir 117°C a 120°C.
5. Ponto de bala mole.
6. Colocar as claras na batedeira e deixar aerar.
7. Colocar a calda em fio sobre as claras e deixar bater até esfriar.
8. Reserve.

420gr ou 10 un. de claras

550gr açúcar refinado

300ml água

750gr creme de leite fresco

Aromatizante (farinha de bocaiuva)qb

Modo de Preparo

1. Cortar uma tira de papel manteiga e coloca – lá torno dos ramekins.
(deve ultrapassar em 3 cm a altura dos ramekins);
2. Prender a tira de papel manteiga com um elástico;
3. Colocar os ramekins na forma retangular;
4. Em um bowl juntar a polpa da bocaiúva com o merengue italiano;
5. Misturar delicadamente;
6. Colocar 1/3 da preparação em um bowl junto como creme de leite fresco, semi batido;
7. Misturar delicadamente;
8. Incorporar o resto da preparação de merengue italiano ao creme batido;

9. Encher os ramequins com a mistura;
10. Alisar o topo com uma espátula metálica;
11. Levar ao freezer para endurecer;
12. Retirar do freezer e tirar o papel manteiga das bordas dos ramekins;
13. Decorar com o tuile de amêndoa de bocaiúva;
14. Polvilhar a flor de sal com o cacau em pó e servir.

Tuile

- 125gr de açúcar confeiteiro;
- 125gr de amêndoas de bocaiúva;
- 1 ovo;
- 50gr ou 2 un. Claras;
- 20gr farinha de trigo;
- 25gr manteiga sem sal;
- 20gr manteiga para untar.

Modo de Preparo

1. Peneire a farinha de trigo e o açúcar de confeitiro juntos e despeje-os em um bowl;
2. Com uma colher, incorpore, aos poucos, o ovo inteiro, as claras e a baunilha;
3. Unte uma assadeira com manteiga. Pré aqueça o forno a 180°. Usando uma colher previamente mergulhada em água, pegue a quantidade de massa necessária para a tuile e despeje-a sobre a assadeira, empurrando com o dedo. Deixe um espaço entre cada uma;
4. Com um garfo mergulhado em água, aperte cada tuile para espalhar a massa para obter discos finos e lisos;
5. Disponha de um rolo de macarrão untado. Leve as tuiles para assar. Retire quando as bordas estiverem levemente douradas;
6. Com uma espátula, coloque as tuiles quentes sobre o rolo para que fiquem no formato ondulado. Espere esfriar.

Pâte à Choux

220gr ou 6 un. Ovos;

10gr Açúcar refinado;

125gr Manteiga sem sal;

150gr Farinha de trigo;



125ml Leite integral/água;

3gr Sal.

Modo de Preparo

1. Levar até ferver o leite, a água, a manteiga, o sal e o açúcar.
2. Retirar do fogo e agregar toda a farinha de uma vez e misturar até formar uma massa sem grumos.
3. Voltar sobre o fogo e cozinhar até secar.
4. Transferir para o bowl, esfriar e incorporar pouco a pouco os ovos, até dar o ponto. Colocar em um saco de confeiteiro e trabalhar sobre placas frias e untadas de manteiga.
5. Opcionalmente pincelar com ovo batido. Assar em forno 200/190°C por 10 minutos e baixar para 180°C até dourar.

Creme de seriguela

500ml Leite;

120g ou 6 un.Gemas;

60g Farinha de trigo;

125g Açúcar refinado;

100g Polpa de seriguela.

Modo de preparo

1. Ferver o leite com a metade do açúcar. Reservar.
2. Em um bowl, misturar as gemas com o açúcar e juntar a farinha de trigo.
3. Acrescentar a metade do leite sobre a mistura de gemas.
4. Colocar a outra metade do leite para ferver.
5. Quando o leite ferver, acrescentar a mistura de ovos e cozinhar por mais três minutos após a fervura de todo o creme, em fogo médio, sem parar de mexer.
6. Após o creme pronto e ainda quente, colocar a polpa da seriguela ao creme, mexer até homogeneizar.
7. Cobrir com filme para que não crie película.
8. Levar para esfriar.

Castanha de baru caramelizada

200gr de castanha de baru torrada sem sal;

300gr de açúcar refinado.

Modo de preparo

1. Derreter açúcar até virar caramelo escuro;
2. Acrescentar o baru;
3. Despejar em silplat até cristalizar todo.

Discussão / Avaliação

Ao final da prática os integrantes do grupo e o professor supervisor irão avaliar se os pratos foram preparados da forma correta; se os ingredientes são os ideais ou se precisa substituir algum deles; se as técnicas aplicadas em cada preparo surtiram o efeito desejado e se existe a necessidade de alteração no menu escolhido. Essa avaliação será feita através da observação e degustação dos preparos.

Referência bibliográfica

SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3 ed. E ampl. 1. reimp. Tradução de: Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 384 p.
II. Título original: Técnicas de pastelaria profissional. Publicado em parceria com Editora Senac Rio e Editora Senac São Paulo.

A pesquisa e os sabores do Brasil. – Brasília, DF: Embrapa. Assessoria de Comunicação, 2008 - 110p

WRIGHT, Jeni, TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas das técnicas culinárias. 4 ed. São Paulo: Editora Marco Zero: 201 2.

PROTOCOLOS DE EXPERIMENTO – LABOCIEN

TESTE FINAL (Estágio Supervisionado Gastronomia – 2º2015)

Uma pequena viagem pela identidade brasileira

Introdução

A proposta aqui apresentada visa trabalhar com uma parte da memória gastronômica dos integrantes da equipe, focando na temática Comfort food, priorizando ingredientes genuinamente brasileiros, porém utilizando técnicas mundiais diversas aplicadas no decorrer do curso de Gastronomia.

Comfort food é uma tendência gastronômica que se refere à comida caseira, onde busca lembranças da infância e momentos singelos da vida.

Objetivo:

Elaborar pratos com a temática Comfort food, utilizando ingredientes genuinamente brasileiros.

Tipo de descarte: Lixos 2, 3 e 4

Código de EPI/Símbolo: Código 13/ Símbolo 6

Materiais:

INSUMOS:

Rabo de boi resfriado e cortado em pedaços médios – 1,5kg (Boutique da carne 103 sul);

Alho - 2 cabeças;

Cebola média - 2 un.;

Tomilho - 1 maço in natura;

Alecrim - 1 maço in natura;

Folha de louro desidratado- 1 pct 15g;

Alho poro -1 maço;

Cenoura média - 4un.;

Coentro – 1 maço;

Salsão - 1 maço;

Pimenta do reino grãos – 1pct 15g;



Sal - 300g;

Fubá de Milho - 1pct 250g (yoki);

Milho verde – 4 espigas;

Agrião - 1 maço in natura (FOLHAS GRANDES);

Pimenta biquinho em conserva - 1 vidro pequeno;

Limão taiti - 3 un.;

Cebola roxa média - 1 un.;

Maxixe fresco - 300g;

Farinha de bocaiúva - 400g;

Flor de sal - 65g;

Creme de leite fresco - 1l (tirolez);

Ovo – 3 dz;

Açúcar refinado - 1kg;

Açúcar de confeitiro - 500g;

Extrato de tomate - 1lata pequena (elefante);

Filet de Peixe pirarucu fresco e descongelado - 500g (Feira do Guará);

Vinho tinto seco (Lidio Carraro: o mesmo da harmonização, segundo orientação da disciplina de Enogastronomia);

Polvilho doce - 500g (Yoki);

Cacau em pó – 500g (Callebaut);

Polpa de açaí puro – 600g (marca Brasfrut);

Manteiga sem sal - 300g;

Farinha de trigo - 1kg (EMEGE);

Tomate cereja - 1 bandeja PEQUENA;

Folhas baby – 1 un. mini alface salanova roxa e 1 un. de mini alface salanova verde (Fazenda Malunga);

Ceboulette – 1 maço;

Pimenta biquinho in natura - 250g;

Sanitizante de alimentos – 500 ml;

Leite integral UHT – 1 l (Itambé);

Castanha de baru torrada e SEM sal– 200g (Central do Cerrado em sobradinho);

Polpa de seriguela – 400g (Central do cerrado Sobradinho);

Chocolate Melken Cobertura meio amargo – 1,5kg;

Folha de bananeira – 1 unidade;

Corda de sisal - 2 metros.

EQUIPAMENTOS:

Batedeira Planetária - 2 un.;

Bicos de confeitiro - 1 conjunto;

Bowl Grande - 6 un.;

Bowl Médio - 6 un.;

Bowl Pequeno - 10 un.;

Chaira - 1 un.;

Chinois - 3 un.;

Colheres de Chá - 8 un.;

Colheres de Sopa - 10 un.;

Colheres de Sobremesa - 8 un.;

Espátula/pão duro - 6 un.;

Espátula de mesa - 4 un.;

Elástico (prender dinheiro) - 10 un.;

Faca de mesa para peixe – 8 un.;

Facas de mesa - 8 un.;

Facas de entrada - 8 un.;

Faca de sobremesa – 8 un.;

Fita de Acetato - 1 rolo;

Fouet pequeno - 2 un.;

Fouet - 2 un.;

Assadeira retangular media – 2 un.;

Frigideira Média - 3 un.;

Frigideira pequena antiaderente – 2un.

Garfos de mesa - 8 un.;

Garfos de entrada – 8 un.;

Garfo para peixe – 8un.;

Garfos de Sobremesa - 8 un.;

Guardanapos brancos - GN - 8 un (tecido);

Guardanapo de papel Grand Hotel extra luxo– 1 pct;

Liquidificador – 1 un.;

Mixer - 01 un.;

Panela de pressão - 2 un.;

Panela grande - 2 un.;

Panela média - 3 un.;

Pão duro - 4 un.;

Papel Toalha - 1 rolo;

Papel Manteiga - 1 rolo;

Peneira media - 2 un.;

Peneira pequena – 2 un.;

Peneira grande de metal 2 un.;

Pincel de Silicone - 1 un.;

Panelinhas de ferro fundido preta com tampa - 4 un. (comprar);

Processador – 1 un.;

Queijeira para queijo ralado - 1 un.;

Ramequins grandes - 10 un.;

Ramequins médios - 10 un.;

Ramequins pequenos - 6 un.;

Saco de confeiteiro - 3 un.;

Sifão (para espuma) - 1 un. (1 capsula);

Silpat - 2 un.;

Cordão Sisal – 2 metros;

Tábuas de cortes – azuis (2 un.); vermelhas (2 un.); verdes (3 un.);
brancas (2 un.);

Taças – água (8 un.), vinho tinto (8 un.); espumante (15 un.);

Termômetro - 3 un.;

Toalhas de Mesa – 4 un. (cor creme);

Rolo de massa - 1 un.;

Luva látex - 10 pr;

Touca descartável - 5 un.;

Prato retangular de jantar (grande) - 8 un.;

Prato retangular (médio) - 8 un.;

Prato retangular (pequeno) - 8 un.;

AQUISIÇÃO DE BEBIDAS PARA HARMINIZAÇÃO

Espumante Bueno Cuvée Prestige Brut;

Vinho Lidio Carraro Tannat Safra 2008;

Espumante Aracuri Brut Rose Safra 2015.

AQUISIÇÃO PARA O SERVIÇO A MESA

6

pratos

folha

(sobremesa)

<http://www.tokstok.com.br/vitrine/produto.jsf?idItem=110555&bc=1007,1370>

6 panelinhas de ferro fundido 0,3 com tampa

http://www.apaneladeferro.com.br/panelas-cacarolas/cacarola-alca-de-ferro-tampa-de-ferro/cacarola-de-ferro-03-litros-com-tampa-miniatura.phtml?lang=pt_br

6

pratos

madeira

(sobremesa)

<http://www.tokstok.com.br/vitrine/produto.jsf?idItem=118645&bc=1005,1291>

Sousplat

palha

<http://www.tokstok.com.br/vitrine/produto.jsf?idItem=118964&bc=1319>

6

pratos

rústicos

<http://www.tokstok.com.br/vitrine/produto.jsf?idItem=12431&bc=1013,2044>

Procedimentos

1. Conferencia dos insumos e matérias;
2. Higienização dos legumes e verduras;
3. MEP dos preparos;
4. Preparo dos pratos;
5. Apresentação.

Entrada: Tapioca de açaí recheada com pirarucu e vinagrete de maxixe

Suco de açaí:

600g polpa de açaí;

200ml de água.

Modo de Preparo:

Bata a polpa do açaí no liquidificador com a água e coe.

Reserve.

Tapioca:

500gr de polvilho doce;

350ml suco da polpa do açaí.

Modo de Preparo:

Em um bowl junte o polvilho doce com o suco de acai, deixe o polvilho
absolver o suco.

Mexa ate formar uma goma com pequenos flocos.

Peneire essa mistura em um bowl, reserve.

Preaqueça a frigideira, de preferência antiaderente.

Com uma colher, polvilhe a tapioca na frigideira preenchendo toda sua superfície com a goma.

Passa a colher sobre a tapioca para que um lado não fique maior que o outro, tornando-a plana e uniforme.

Aqueça na frigideira por cerca de 5 minutos dos dois lados.

Assar em forno a 120 graus por 2 horas.

2.5

Recheio:

500g de filé de pirarucu desfiado;

30 gr de Sal;

20 gr Pimenta Branca;

150 ml de suco de limão taiti.

Modo de Preparo:

Tempere o filé de pirarucu com sal, limão e pimenta;

Assar pirarucu a 180 graus celsius por 1 hora;

Desfiar delicadamente o peixe.

Vinagrete:

1 cebola roxa média cortada em brunoise;

15 pimentas biquinho (conserva) cortada em brunoise;

¼ Maço de ceboulette;

300gr de maxixe cortado em brunoise;

25 ml suco de 1 limão taiti;

10g de Sal;

4 g de pimenta do reino;

75ml Azeite extra virgem;

25ml de água.

Modo de preparo:

1. Higienize e corte a cebola, ceboulette, maxixe e a pimenta biquinho.
2. Em um bowl junte o tomate, a cebola, maxixe, pimenta biquinho, coentro, suco do limão, água o azeite sal e pimenta a gosto.
3. Misture bem.

Salada:

1 un de alface roxa salanova;

1 un de alface lisa salnova;

2 un de tomate cereja;

2 un de pimenta biquinho in natura.

Modo de preparo:

1. Higienize as folhas, a pimenta e o tomate cereja;

2. Reserve.

Montagem:

1. Misture o filé de pirarucu com o vinagrete.

2. Coloque dentro das cestinhas de tapioca.

3. Decore com as folhas baby, tomate cereja e pimenta biquinho in natura.

Principal: Ragu de Rabada com angu e chips de agrião

Fundo de vegetais:

2 cebolas médias cortadas em macedônia;

1/2 salsão cortada em macedônia;

1 un. de alho poro;

1 maço de tomilho;

1 maço de alecrim;

2 folhas de louro (desidratadas);

2 cenoura média cortada em macedônia;

1 dente de alho (ecrasê);

2l de água fria.

Modo de Preparo:

1. Faça o bouquet garni com o tomilho, alecrim, folha de louro, alho poro, alho ecrase. Amare todos esses ingredientes com um barbante.
2. Em uma panela grande, coloque todos os ingredientes do mirepoix o bouquet garni cubra com os 2 l de água fria.
3. Leve ao fogo baixo por 45 minutos sem deixar ferver.
4. Escumar retirando impurezas (espuma) sempre que necessário.
5. Coe, reserve.

Angu de milho:

4 espigas de milho;

250gr de fubá de milho;

400ml de fundo de vegetais;

Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

Lavar as espigas e ralar.

Bater no liquidificador o milho já ralado com os 200ml do fundo ate virar um suco grosso.

Coar.

Misturar o restante do fundo de vegetais com sal, pimenta e o fubá.

Levar ao fogo ate ferver.

Acrescentar o suco do milho.

Reservar.

Rabo:

2kg de rabo de boi cortados;

375 ml de vinho tinto seco;

2 cenouras médias em mirepoix;

1 cebola em mirepoix;

1/2maço salsão em mirepoix;

½ maço de alho poró em mirepoix;

1 maço ceboullete cortada em brunoise;

60 gr extrato de tomate;

1 maço de agrião;

1 l de fundo de vegetais;

30 gr de Sal;

20 gr de pimenta do reino.

Modo de Preparo:

1. Refogar o mirepoix (cenoura, cebola, salsão) até caramelizar os ingredientes;
2. Fazer pinsage com extrato de tomate selar os pedaços de rabo;
3. Acrescentar vinho tinto;
4. Adicionar fundo de vegetais;

5. Cozinhar o rabo até soltar os ossos por aproximadamente 50 minutos na panela de pressão;

6. Desfiar a carne;

7. Acrescentar ceboullete picada em brunoise.

Agrião desidratado:

1. Lavar as folhas e secar com papel toalha.

2. Colocar em uma assadeira e levar ao forno na temperatura

Montagem:

1. Montar panelinha com camada de carne desfiada, camada de angu de banana da terra e chips de agrião.

2. Servir.

Sobremesa: Sufê de seriguela com flor de sal e cacau em pó, castanha de baru e profiteroles de bocaiúva com calda de chocolate

Merengue italiano:

175gr ou 3 un. Claras em temperatura ambiente

250gr açúcar refinado

100ml água

Modo de Preparo:

1. Colocar água e o açúcar em panela pequena;
2. Deixar dissolver o açúcar;
3. Limpar as bordas da panela para não cristalizar;
4. Deixar atingir 117°C a 120°C;
5. Ponto de bala mole;
6. Colocar as claras na batedeira e deixar aerar;
7. Colocar a calda em fio sobre as claras e deixar bater até esfriar;
8. Reserve.

Suflê:

250gr ou 10 un. de claras;

375gr açúcar refinado;

150ml água;

375gr CREME DE LEITE FRESCO;

400gr Aromatizante polpa seriguela;

100 gr de Baru picado.

Modo de Preparo:

1. Cortar uma tira de papel manteiga e coloca – lá torno dos ramekins.
(deve ultrapassar em 3 cm a altura dos ramekins);

2. Prender a tira de papel manteiga com um elástico;

3. Colocar os ramekins na forma retangular;

4. Em um bowl juntar a polpa da seriguela com o merengue italiano;

5. Misturar delicadamente;

6. Colocar 1/3 da preparação em um bowl junto como creme de leite fresco, semi batido;

7. Misturar delicadamente;

8. Incorporar o resto da preparação de merengue italiano ao creme batido;

9. Encher os ramequins com a mistura;

10. Alisar o topo com uma espátula metálica;

11. Levar ao freezer para endurecer;

12. Retirar do freezer e tirar o papel manteiga das bordas dos ramequins;

13. Polvilhar a flor de sal com o cacau em pó;

14. Decorar as bordas com baru e servir.

Pâte à Choux:

4 un. Ovos;

4gr Açúcar refinado;

130gr Manteiga sem sal;

100gr Farinha de trigo;

300ml de água;

3gr Sal.

Modo de Preparo:

Levar até ferver a água, a manteiga, o sal e o açúcar;

Retirar do fogo e agregar toda a farinha de uma vez e misturar até formar uma massa sem grumos;

Voltar sobre o fogo e cozinhar até secar;

Transferir para o bowl, esfriar e incorporar pouco a pouco os ovos, até dar o ponto. Colocar em um saco de confeiteiro e trabalhar sobre placas frias e untadas de manteiga;

Opcionalmente pincelar com ovo batido. Assar em forno 200/190°C por 10 minutos e baixar para 180°C até dourar.

Creme de bociúva:

250ml Leite;

60g ou 3 un. Gemas;

30g Farinha de trigo;

62,5g Açúcar refinado;

50gr farinha de bociúva peneirada.

Modo de preparo:

Ferver o leite com a metade do açúcar. Reservar.

Em um bowl, misturar as gemas com o açúcar e juntar a farinha de trigo.

Acrescentar a metade do leite sobre a mistura de gemas.

Colocar a outra metade do leite para ferver.

Quando o leite ferver, acrescentar a mistura de ovos e cozinhar por mais três minutos após a fervura de todo o creme, em fogo médio, sem parar de mexer.

Após o creme pronto e ainda quente, colocar a farinha da bociúva ao creme, mexer até homogeneizar.

Cobrir com filme para que não crie película.



Centro Universitário de Brasília

Levar para esfriar.

Calda de chocolate:

200gr de cacau em po Callebaut

100 gr de açúcar

100 ml de leite

Modo de preparo:

Aqueça o creme de leite em uma panela pequena em temperatura média e deixe ferver.

Acrescente o chocolate e deixe derreter.

Mexa com uma colher de pau até ficar homogêneo.

Mantenha aquecido.

Decor de chocolate:

1,5kg de Melken cobertura meio amargo.

Modo de preparo:

Derreter em banho maria;

Moldar o arabesco com saco de confeiteiro.

Discussão / Avaliação:

Esperamos que os pratos sejam preparados da forma correta e com execução adequada das técnicas aprendidas no decorrer do curso.

As escolhas dos ingredientes foram corretas?

As técnicas aplicadas em cada preparo surtiram o efeito desejado?

Há alterações no menu escolhido? Se sim, quais?

(Avaliação - integrantes do grupo e o professor supervisor)

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

SEBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. 3 ed. E ampl. 1. reimpr. Tradução de: Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011; Senac Rio e Editora Senac São Paulo.

SEBESS, Mariana / Técnica de cozinha profissional. 3ª ed. rev. e ampl. 2. reimpr. Tradução de: Helena Londres. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012.

WRIGHT, Jeni, TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas das técnicas culinárias. 4 ed. São Paulo: Editora Marco Zero: 201 2.

CASCUDO, L.C. História da Alimentação no Brasil. 4ed. São Paulo: Global, 2011.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

ATALA, Alex. Gastronomia + Brasil + Reflexões, In: Por uma gastronomia brasileira. São Paulo: Bei Comunicação, 2003.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2009.

CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Larousse da Cozinha Brasileira – raízes da nossa terra. São Paulo: Editora Larousse, 2007.

ARROYO, Leonardo / A arte da cozinha brasileira – 1 ed. - São Paulo : Editora Unesp 2013

FELIPPE, Gil / Frutas: sabor à primeira dentada – São Paulo : Editora Senac São Paulo 2005

MONTOBELLO, Nancy de Pella e Araujo, Wilma Maria Coelho/ Carne & Cia; 2ª ed. Brasília-DF: Editora Senac-DF, 2009.

DORIA, Carlos Alberto / Formação da culinária brasileira – São Paulo : Três Estrelas , 2014.

GOMENSORO, Maria Lucia / Pequeno dicionário de gastronomia – Rio de Janeiro : Objetiva, 1999

LAMOUNIER, Maria Aparecida Teixeira; A cozinha mineira e as técnicas culinárias do final do século XX até os dias atuais

Nogueira, Oscar Lameira, II, AÇAÍ, - Cultivo. EMBRAPA Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazonica Oriental (Belém, PA). III. Série.

Bocaiuva – Série Plantas Medicinais, Condimentares e Aromáticas. Embrapa Pantanal, Panorama do mercado da mandioca, Boletim Agronegócio, SEBRAE 2014

Valor nutricional da polpa de açaí (Euterpe oleracea Mart) liofilizada Ellen Mayra da Silva MENEZES¹ , Amanda Thiele TORRES² , Armando Ubirajara Sabaa SRUR³

Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Mandioca esculenta no estado de São Paulo - Henrique Ataíde da Silva, Rui Sérgio Sereni Murrieta II Secretaria de Educação do Estado de São Paulo. Sorocaba, São Paulo, Brasil II Universidade de São Paulo. São Paulo, São Paulo, Brasil

A pesquisa e os sabores do Brasil. – Brasília, DF: Embrapa. Assessoria de Comunicação, 2008 – 110p

<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/761-bocaiuva>