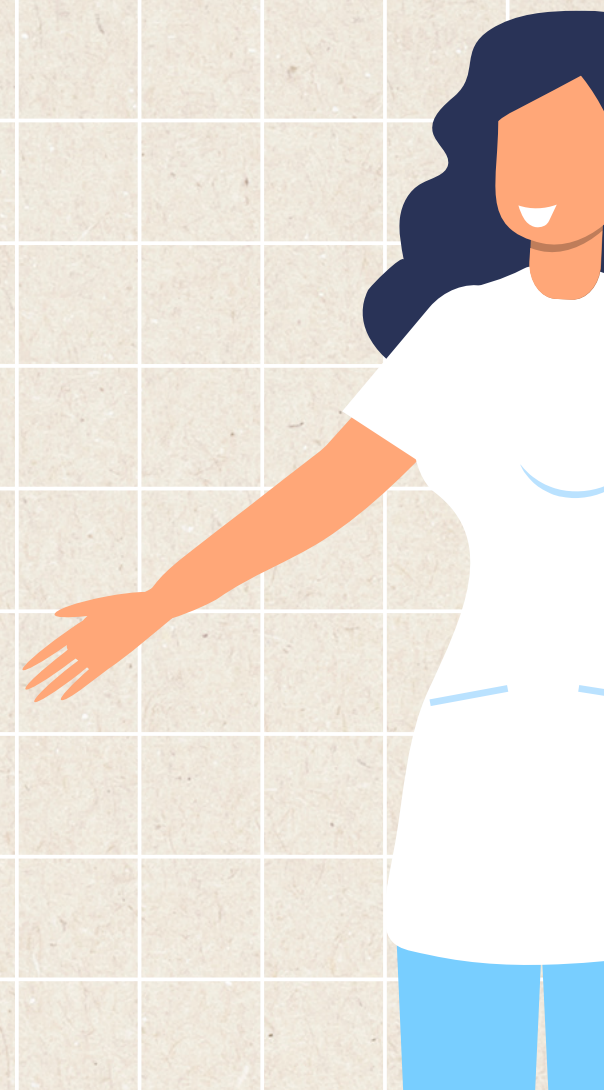


# NORMAS DE USO DO LABORATÓRIO DE PTCAN



**SEJAM BEM-VINDES!**

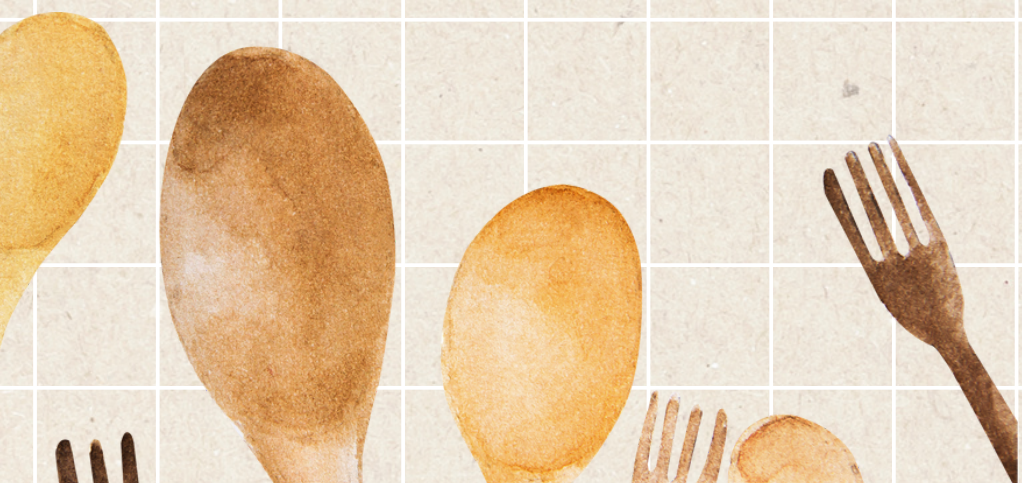


# NORMAS GERAIS

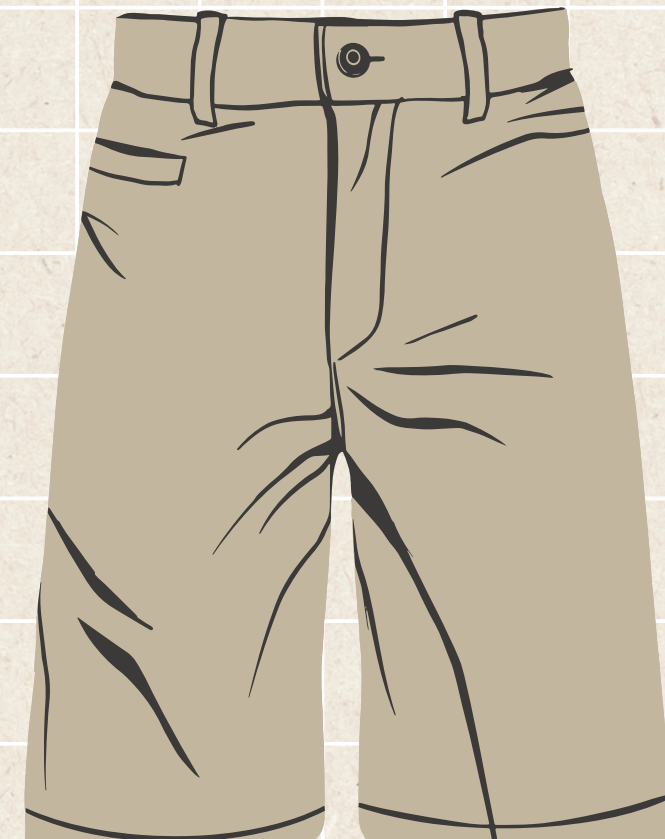
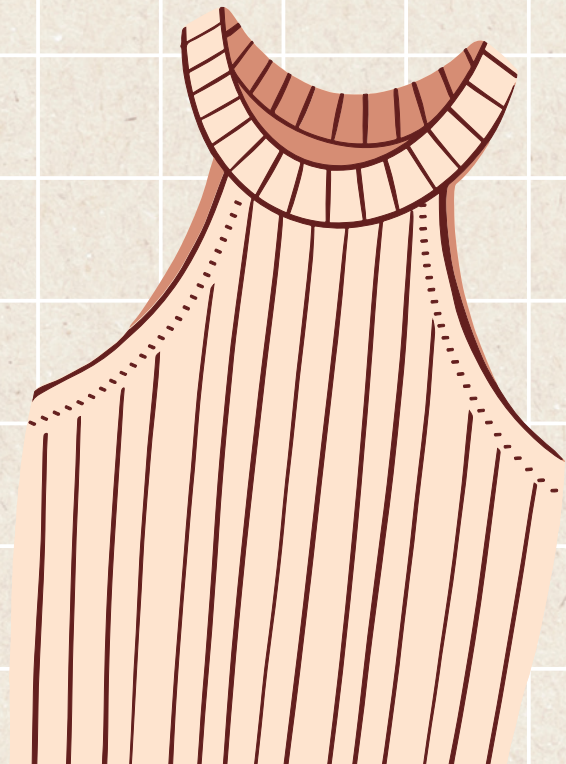
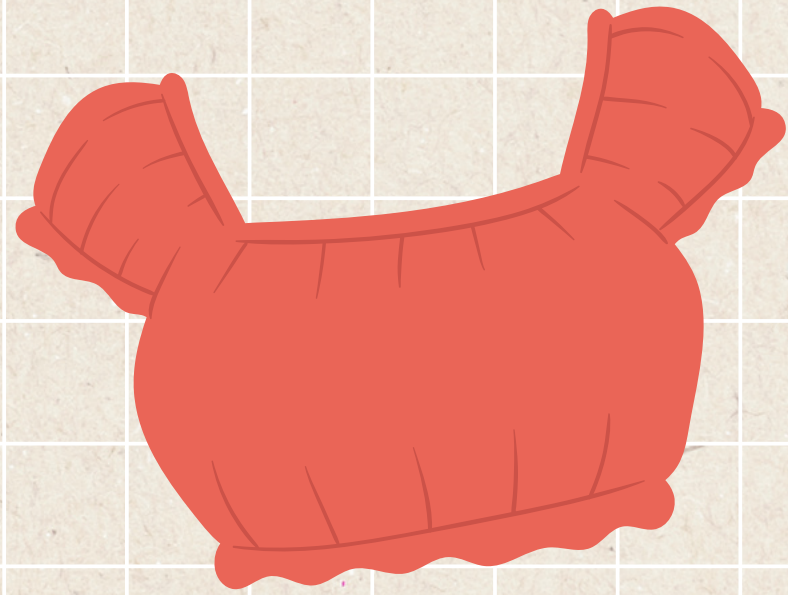


# NORMAS GERAIS

- É obrigatório o uso de jaleco/aventail;
- Uso de touca cobrindo todo o cabelo;
- **Tênis FECHADO e CALÇA COMPRIDA.**



# NORMAS GERAIS



# NORMAS GERAIS

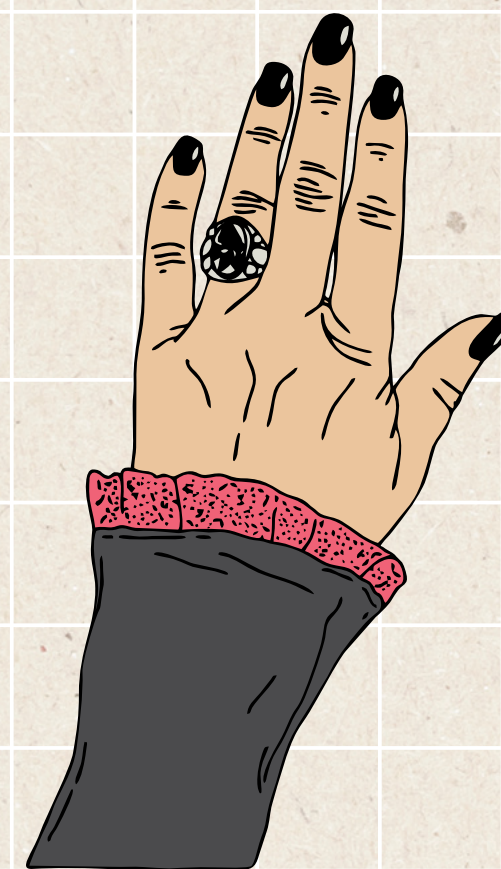
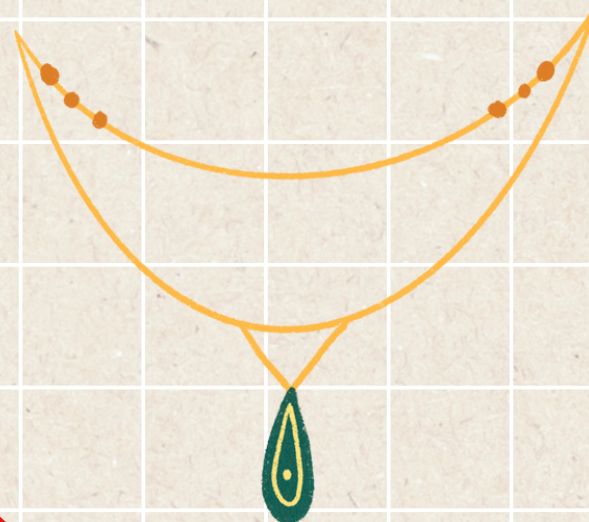
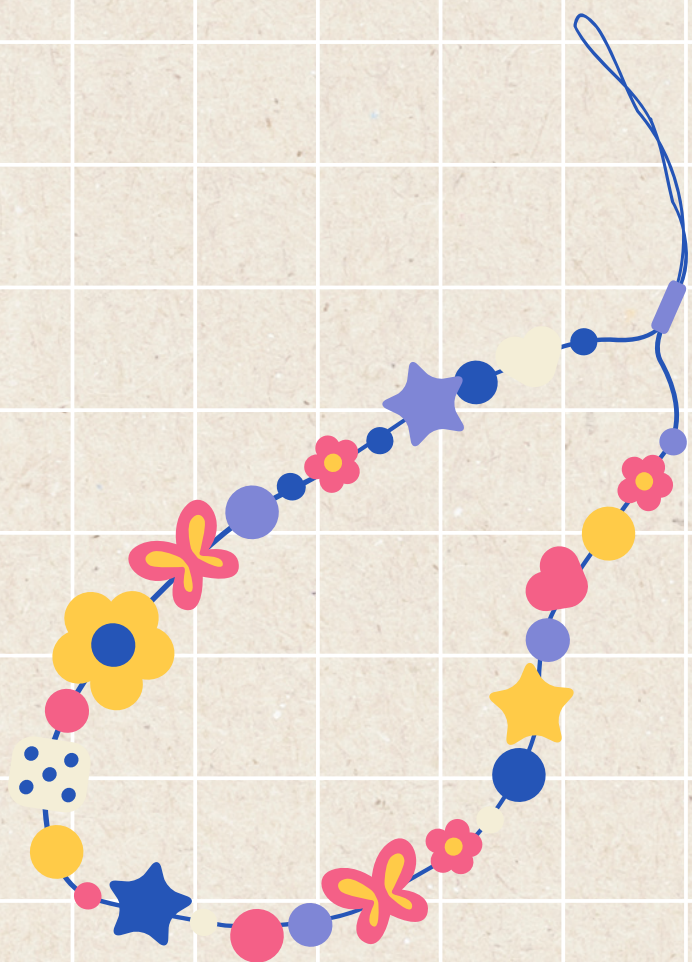
## Higienização



**Antes do início da aula, os alunos deverão fazer a higienização das mãos, secando com toalha absorvente, e **não** tocar boca, nariz ou cabelo durante a manipulação de alimentos;**



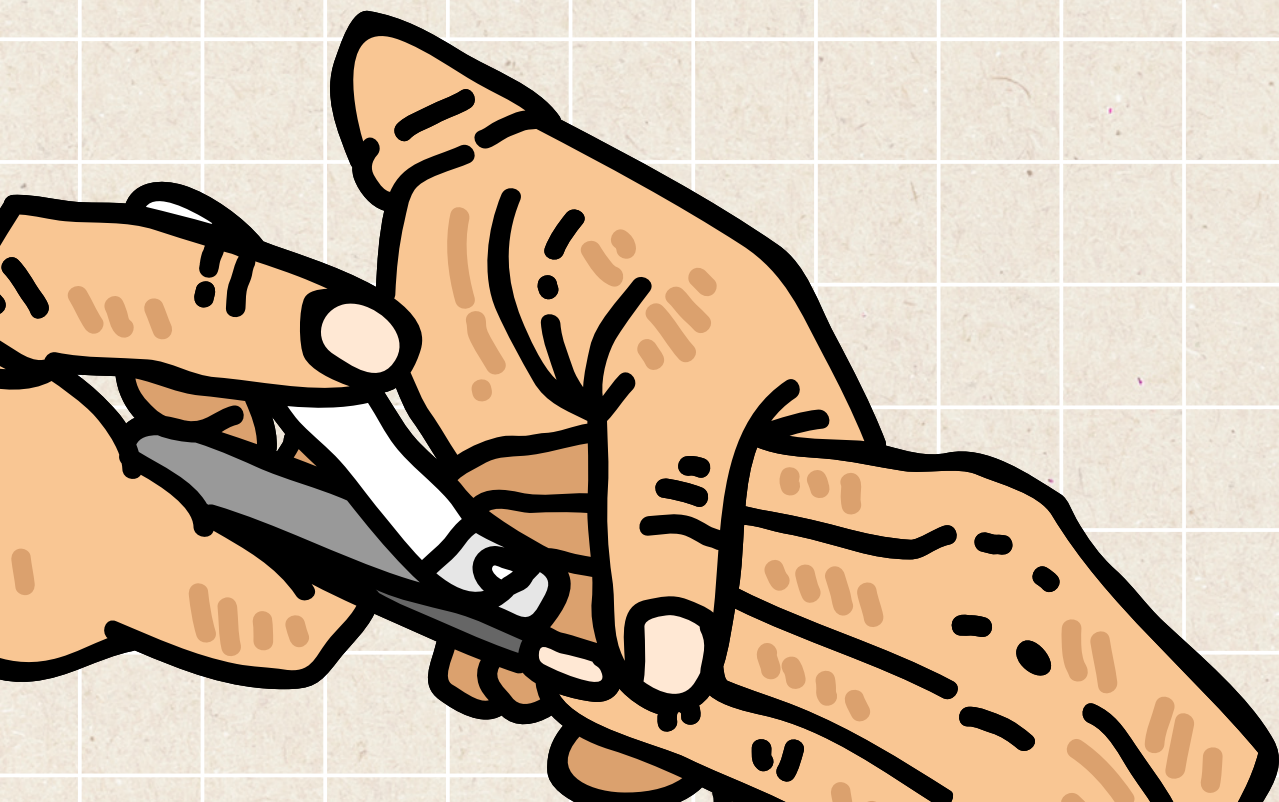
# ADORNOS



# UNHAS

*Cortadas e sem esmalte ou base, sem unha de gel.*

*É importante a retirada do esmalte ser feita antes da aula. O laboratório não possui removedor de esmalte e algodão.*





# **NORMAS GERAIS**

**Os piercing que não puderem ser retirados (nariz, boca e sobrancelha) devem ser cobertos com micropore.**

**Os homens deverão, preferencialmente, estar com barba e bigode aparados.**

# **NORMAS GERAIS**

**Os alunos que não cumprirem com as normas não poderão entrar no laboratório para realizar a aula prática e ficarão sem a presença e nota do relatório.**



# AULA PRÁTICA



1. Ler com atenção todos os procedimentos do roteiro de aula;
2. Separar os utensílios e ingredientes necessários à execução do experimento;
3. Escolher utensílios com capacidade de acordo com o experimento;
4. Usar material adequado (tábua e faca) para limpar ou cortar carnes, pescados, aves, frutas, hortaliças e legumes;
5. Transportar os alimentos em pratos ou bandejas até a bancada designada para o grupo;
6. Regular a balança antes de iniciar cada pesagem, travar ou desligar após o uso e transportá-la pela base;
7. Pesar os alimentos utilizando utensílios adequados;

# AULA PRÁTICA

8. Pesar os utensílios separadamente, descontando o peso do mesmo, tarando a balança;
9. Usar tampa das panelas desde o início da cocção e baixar a chama logo que atingir a ebulição;
10. Marcar o tempo de cocção a partir da ebulição até a retirada do alimento da chama;
11. Não abrir o forno durante a cocção, a não ser depois do tempo previsto para o experimento;
12. Não usar alimentos que não constam no roteiro de aula sem autorização do professor → **não pegar alimentos da geladeira e armários sem perguntar antes;**
13. Ter um caderno separado para anotações da aula prática e para auxiliar na elaboração do relatório;



# AULA PRÁTICA



14. Anotar os resultados da aula prática no roteiro da aula usando lápis ou lapiseira;
15. É proibido mascar chicletes, comer ou beber dentro do laboratório durante a aula, inclusive os alimentos que estiverem sendo preparados. A degustação será feita **SEMPRE NO FINAL DA AULA**;
16. Apenas se deve provar o alimento durante o preparo para avaliação, com talheres apropriados e **NUNCA** usar as mãos;
17. **O ALUNO É O RESPONSÁVEL PELA HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS**;
18. Utilizados durante a aula, secando e guardando nos devidos lugares;
19. Cada grupo receberá os panos de limpeza descartáveis, deverá utilizá-los durante a aula e descartá-los no lixo ao seu final;
20. Colocar equipamentos e utensílios limpos e secos em seus devidos lugares;

# AULA PRÁTICA

**21. VERIFICAR A VOLTAGEM ANTES DE LIGAR OS APARELHOS ELÉTRICOS;**

**22. Não deve cair água ou qualquer outro líquido nas balanças, mantê-las sempre secas e limpas;**

**23. Durante a aula, apenas será permitida a entrada com caneta ou lápis e a apostila da disciplina, sendo RESTRITO O USO DE CELULARES DENTRO DO LABORATÓRIO para necessidade de cálculo ou pesquisa específica pertinente à matéria;**

**24. Sempre avisar o professor quando encontrar quebrado ou quebrar qualquer material. NÃO jogar no lixo;**

**25. Ao final de cada aula haverá discussão sobre os experimentos;**

**26. Descartar resíduos nos lixos adequados (comum, reciclável e orgânico).**



# CUIDADOS

**Chamar o professor ou o técnico responsável caso não saiba utilizar qualquer equipamento;**

**Manter sempre os cabos das panelas para o lado de dentro do fogão;**

**Cuidado na manipulação e higienização de utensílios cortantes;**



# EQUIPAMENTOS

## FORNOS

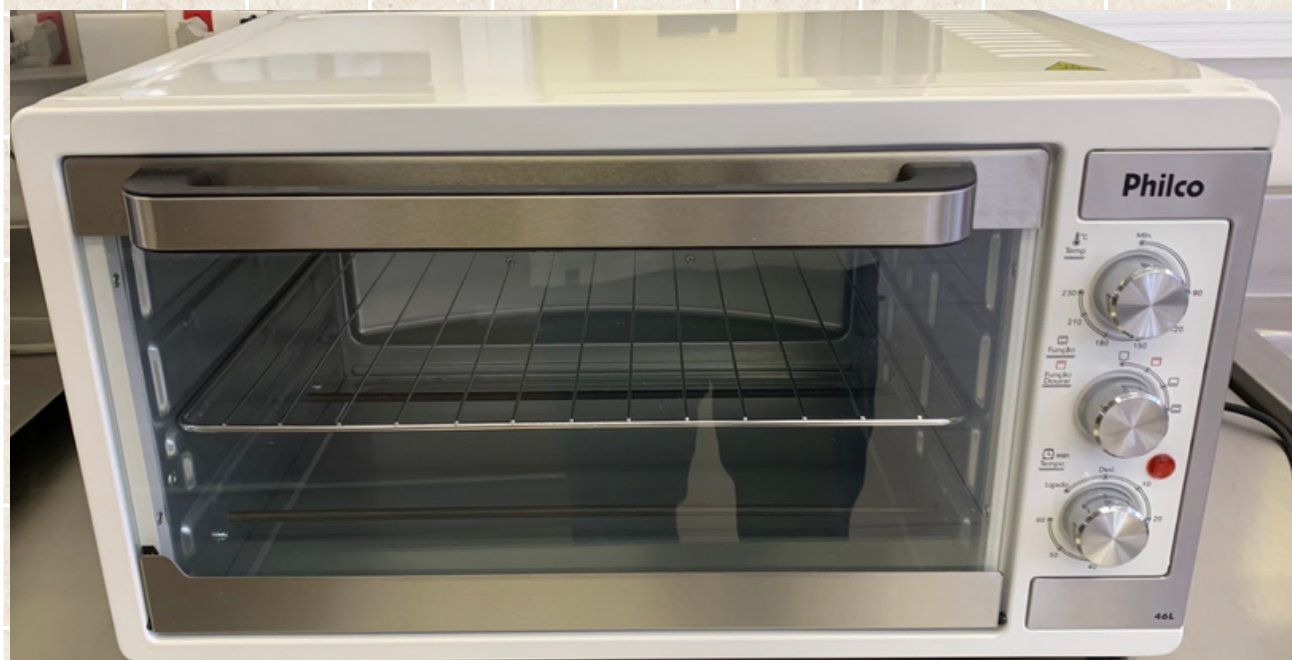


- É **OBRIGATÓRIO** o uso de LUVAS (as duas) durante a manipulação dos fornos.
- Recomenda-se ligar a parte superior e inferior para o pré-aquecimento do forno, depois colocar em mínimo a parte de cima e neutro a parte de embaixo. Isso permitirá que o forno não fique tão quente e queime a parte superior da preparação enquanto a preparação continua crua por dentro.
- Caso **não** saiba usar ou não tenha segurança para fazer uso do aparelho, solicitar ajuda para algum monitor, estagiário, Malú ou Márcia.



# EQUIPAMENTOS

## FORNOS



- Forno elétrico: funciona com timer, se a preparação tiver um tempo maior que 60 minutos no forno, recomenda-se fazer uso de outro forno.
- **OBS: ESSE FORNO FICA EXTREMAMENTE QUENTE NAS SUPERFÍCIES (LADO, VIDRO, PARTE DE CIMA). Muito cuidado!**

# EQUIPAMENTOS

## Forno combinado



- Caso **não** saiba usar ou não tenha segurança para fazer uso do aparelho, solicitar ajuda para algum monitor, estagiário, Malú ou Márcia.

# EQUIPAMENTOS

## Fermentadora



- Caso **não** saiba usar ou não tenha segurança para fazer uso do aparelho, solicite ajuda para algum monitor, estagiário, Malú ou Márcia.

# EQUIPAMENTOS

## Salamandra



**Esquenta muito rapidamente, e atinge altíssimas temperaturas.**

**Sempre utilizem as DUAS luvas para colocar ou retirar qualquer preparação.**

# **AVALIAÇÃO DO ALUNO NAS AULAS PRÁTICAS**

- 1. Pontualidade;**
- 2. Permanência durante todo o período de aula;**
- 3. Uniformização adequada;**
- 4. Comportamento**
- 5. Participação durante a aula e discussões;**
- 6. Limpeza dos utensílios e bancadas.**

# AQUI É MOMENTO DE APRENDER!

*Não se sintam desencorajados em cozinhar.*

