



**INSTITUTO
FEDERAL**
Paraíba

Campus
Cabedelo

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

CAMPUS CABEDELO

**PÓS-GRADUAÇÃO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA (DOCENTEPT)**

JACKELINE FREIRE DA COSTA

**HABILIDADES DE COZINHA: UMA PROPOSTA DE INTERVENÇÃO À LUZ DOS
ELEMENTOS TÉCNICOS DE PRODUÇÃO, HIGIENE E ARMAZENAMENTO**

**CABEDELO/PB
DEZEMBRO/2023**

JACKELLINE FREIRE DA COSTA

**HABILIDADES DE COZINHA: UMA PROPOSTA DE INTERVENÇÃO À LUZ DOS
ELEMENTOS TÉCNICOS DE PRODUÇÃO, HIGIENE E ARMAZENAMENTO**

Artigo apresentado à Coordenação do Curso de Pós-Graduação em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, como requisito para a obtenção do título de Especialista em Docência para Educação Profissional e Tecnológica.

Orientador: Prof. Me. Jefferson Flora Santos de Araújo

**CABEDELO/PB
DEZEMBRO/2023**

Dados Internacionais de Catalogação – na – Publicação – (CIP)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

C837h Costa, Jackelline Freire da.

Habilidades de cozinha: uma proposta de intervenção à luz dos elementos técnicos de produção, higiene e armazenamento. /Jackelline Freire da Costa. - Cabedelo, 2023.
20 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Docência para Educação Profissional e Tecnológica) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB.

Orientador: Prof. Me. Jefferson Flora Santos de Araújo

1. Gastronomia. 2. Manipulação de alimentos. 3. Educação profissional e tecnológica. I. Título.

CDU 641.4

FOLHA DE APROVAÇÃO

Jackelline Freire da Costa

Habilidades de Cozinha: Uma Proposta de Intervenção à Luz dos Elementos
Técnicos de Produção, Higiene e Armazenamento

Trabalho de conclusão de curso elaborado como requisito parcial avaliativo
para a obtenção do título de Especialista no curso de Especialização em
Docência EPT, campus Cabedelo, e aprovado pela Banca Examinadora.

Cabedelo, 04 de dezembro de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Jefferson F. S. de Araújo

Prof. Me. Jefferson Flora Santos de Araújo (Orientador)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

Maria Dapaz Pereira do Patrocínio

Profª. Ma. Maria Dapaz Pereira do Patrocínio (Examinadora)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

Adriana Santos de Lima

Profª. Esp. Adriana Santos de Lima (Examinadora Externa ao IFPB)

Universidade Federal da Paraíba – UFPB

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo apresentar uma proposta de intervenção, para os discentes do Curso Técnico em Gastronomia, com a finalidade de averiguar os conhecimentos sobre as Habilidades Básicas de Cozinha I, fazendo uso dos elementos técnicos de produção, higiene e armazenamento, através de um minicurso. Para a fundamentação teórica recorreremos as contribuições de Carneiro (2003), Brasil (2020), Ribeiro; Sousa (2022), Rosa (2015), Sebess (2013), entre outros. Entre os resultados previstos, espera-se que os alunos possam pensar e refletir a partir de novos conceitos teóricos, corrigindo e ressignificando opiniões e práticas inadequadas. Deste modo conclui-se que, é importante os alunos conhecerem sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, evitando riscos e garantindo o controle da qualidade alimentar.

Palavras-chave: Gastronomia; Manipulação de alimentos; Educação profissional e tecnológica.

ABSTRACT

This work aims to present an intervention proposal, for students of the Technical Course in Gastronomy, with the purpose of ascertaining knowledge about Basic Cooking Skills I, making use of the technical elements of production, hygiene and storage, through a mini-course. For the theoretical foundation, we resorted to the contributions of Carneiro (2003), Brasil (2020), Ribeiro; Sousa (2022), Rosa (2015), Sebess (2013), among others. Among the expected results, it is expected that students will be able to think and reflect based on new theoretical concepts, correcting and redefining comfortable opinions and practices. Therefore, it can be concluded that it is important for students to know good food handling practices, avoiding risks and ensuring control of food quality.

Keywords: Gastronomy; Food handling; Professional and technological education.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	6
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	7
3 METODOLOGIA.....	12
4 RESULTADOS ESPERADOS.....	12
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	13
REFERÊNCIAS.....	14
APÊNDICES.....	16

1 INTRODUÇÃO

Com o avanço da globalização, o mundo sofreu alterações, para Garcia (2003) o mercado de trabalho tornou-se exigente, o hábito de realizar as refeições em restaurantes, bares e lanchonetes tornou-se diário, otimizando tempo e praticidade. Assim, conforme Brasil (2020) os profissionais de cozinha precisam estar capacitados para garantir refeições dentro das normas de higiene sanitária, pois a intoxicação alimentar causada pela manipulação incorreta dos alimentos, seja pela falta de higiene ou armazenamento inadequado pode colocar a vida das pessoas em risco.

A formação técnica para trabalhar até mesmo em estabelecimentos informais é o primeiro passo, pois deve-se oferecer um serviço de qualidade. Corroborando com essa ideia, Rocha (2016, p. 23) ressalta que:

Tendo em vista que a formação em gastronomia no Brasil possui em sua grande maioria natureza técnica e tecnológica, em que o foco se remete exclusivamente ao ensino profissionalizante, depreende-se que os olhares nessa área estão voltados primordialmente para o mercado de trabalho, deixando para segundo plano a compreensão acadêmica e o estudo científico da atividade, comumente vista como apenas um meio para produção de alimentos, obrigatoriamente refinados e saborosos.

Sabemos que cada indivíduo apresenta crenças e conhecimentos advindos da experiência de sua realidade, com isto, a formação profissional precisa apresentar aos discentes as formas padrão de boas práticas alimentares no Curso de Gastronomia, garantindo assim, segurança alimentar aos consumidores.

Diante do exposto, passamos a fazer o seguinte questionamento: Os alunos do Curso Técnico em Gastronomia têm conhecimentos sobre as habilidades básicas de produção, higiene e armazenamento de alimentos?

Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo apresentar uma proposta de intervenção, para os alunos do Curso Técnico em Gastronomia, com a finalidade de averiguar os conhecimentos sobre as Habilidades Básicas de Cozinha I, fazendo uso dos elementos técnicos de produção, higiene e armazenamento.

Consideramos o estudo da temática relevante, pois é necessário que os discentes do Curso Técnico de Gastronomia tenham conhecimentos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, não apenas para garantir a segurança

alimentar daqueles que consomem, mas também de modo que venha garantir a inserção desses profissionais qualificados no mercado de trabalho.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A alimentação é um fator essencial na vida dos seres humanos, não é à toa, que desde a Pré-história há registros de pinturas retratando cenas de lutas pela caça e alimentos (Carneiro, 2003). Ainda corroborando com essa ideia, Carneiro (2003, p. 9) ressalta que:

Após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como "não só de pão vive o homem", a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc.

E ao analisarmos a história da humanidade, veremos que a alimentação sempre esteve em pauta, seja pela falta ou excesso, gerando conflitos. As duas guerras mundiais deixaram lições e impactos que permanecem vivos na sociedade até hoje, e a questão alimentar sempre esteve presente na história social, afinal a sobrevivência depende dela.

Segundo Buainain, Garcia e Vieira (2016), após a Segunda Guerra Mundial, ações foram utilizadas para aumentar a produção interna de alimentos e reduzir a insegurança alimentar que havia se revelado dramática nos anos de guerra, em pouco tempo os agricultores europeus passaram a produzir mais do que o necessário para abastecer o mercado europeu. A prática de comida enlatada aumentou, mas também era preciso economizar diante da escassez.

De acordo com Cenci, Jahno, Grabowski, Panizzon e Santos (2020), evitar o desperdício ainda continua sendo um tema atual, a fome ainda é um problema e o Brasil é um dos países que mais desperdiça alimentos no mundo, sejam vencidos ou fora dos padrões de consumo. Assim, o consumo de alimentos saudáveis deve ser um direito de todos e também a saúde.

De acordo com Ferreira (2006), ainda há pessoas que trabalham na manipulação de alimentos e não tem os conhecimentos devidos sobre os riscos de contaminação, a exemplo do uso de toucas, o uniforme deve ser usado apenas no ambiente de trabalho, sem uso de acessórios e maquiagem, dentre outros.

Para Brasil (2020), manipulador de alimentos é aquele que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos. Ainda nesse sentido,

São considerados manipuladores, todo aquele que produz, coleta, transporta, recebe, prepara e distribui os alimentos, pois esses são responsáveis pelo bem estar e satisfação dos consumidores. Entretanto, também podem ser responsáveis por sua saúde (ROSA, 2015, p.15).

Como vemos, o manipulador tem um papel de grande responsabilidade social, não atua apenas proporcionando o prazer em degustar um alimento saboroso, mas também indiretamente na saúde dos seus consumidores, por isso precisam conhecer bastante os riscos de práticas de manuseio inadequadas na cozinha.

Desta forma, Brasil (2020) orienta que as boas práticas de higiene devem ser seguidas pelos manipuladores, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. Assim, evita-se a ocorrência de doenças provocadas pela ingestão de alimentos contaminados. Estas doenças são identificadas como:

[...] doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento. Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos sadios, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa seqüelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as conseqüências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte (BRASIL, 2020, p. 5).

Não é raro, casos de pessoas que foram e são acometidas com infecções alimentares, e as às vezes o fato é provocado até mesmo por aqueles estabelecimentos que mantem rigorosos padrões de qualidade e segurança, então é necessário redobrar os cuidados para evitar que o público consumidor seja vítima de doenças alimentares.

Nesse sentido, “o correto uso das Boas Práticas, é uma forma eficaz de diminuição de risco e melhor controle de qualidade, para que seja oferecida maior segurança aos produtos” (ROSA, 2015, p. 11). Cada estabelecimento deve adotá-las de acordo com as suas especificidades.

Para Ribeiro e Sousa (2022), é essencial trabalhar com sistemas de qualidade na fabricação dos alimentos, entre eles temos as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são normas utilizadas em produtos, serviços, processos, ou instalações visando a certificação da qualidade e segurança dos alimentos. De acordo com Brasil (2020, p. 40):

O manual de boas práticas é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O manual de boas práticas orienta as condições físicas, de materiais e equipamentos necessários que um estabelecimento necessita para desenvolver seu pleno funcionamento, e deve estar disponível para todos que fazem parte do estabelecimento.

Ainda em relação a esses sistemas de segurança alimentar, Ribeiro e Sousa (2022) aponta os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), como o próprio nome diz, são procedimentos padrões, uma sequência a ser implementada, na rotina de fabricação e produção de alimentos, pode ser em relação a equipamentos, armazenamento, transporte, higiene entre outros. Brasil (2020. p. 40) conceitua POP como:

[...] um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

O POP traz os detalhes de cada atividade que será realizada no estabelecimento e deve ser acessível a todos os funcionários, a fim de que venha garantir a realização de um trabalho com excelência e segurança aos seus consumidores.

Nesse sentido, o mercado de trabalho está cada vez mais competitivo, é importante manter-se atualizado, na área da gastronomia não é diferente, pois, se lida diretamente com a saúde das pessoas. É preciso conhecer os procedimentos de preparo dos alimentos, limpeza, esterilização e conservação, não apenas os modos de preparo, mas principalmente manter a higiene e a segurança de produção, através de métodos variados e técnicas diversas. Para que boas práticas alimentares sejam garantidas, se faz necessário uma formação qualificada aos profissionais que atuam nessa área.

Um cozinheiro, por exemplo, precisa ter conhecimento sobre as práticas de manuseio, uma vez que alguns alimentos são bastante perigosos, conforme ressalta Sebess (2013, p. 14):

Essa expressão se refere àqueles alimentos ricos em proteína que oferecem condições favoráveis ao crescimento de microrganismos. Alguns exemplos são os alimentos que contenham leite ou produtos lácteos, ovos, carne, peixe, aves e mariscos, tanto moluscos como crustáceos. Também se incluem alimentos que provavelmente não apresentam problemas se não forem cozidos, mas que podem ser perigosos uma vez que passem pelo processo de cocção, como arroz e batatas cozidos. No entanto, não se consideram potencialmente perigosos os alimentos secos, com um fator de atividade de água de 0,85 ou menos, ou aqueles alimentos ácidos com uma concentração de hidrogênio iônico de 4,6 ou menos [Ph 4,6].

Dessa forma, os alimentos secos apresentam baixo risco de contaminação, devido à baixa presença de água, já os alcalinos possuem maiores chances de proliferação de bactérias. Ter conhecimento sobre o processo de armazenamento e temperaturas adequadas para cada tipo de alimento é de grande importância, tendo em vista que, “vários são os fatores de risco que podem influenciar a qualidade dos alimentos produzidos e servidos em serviços de alimentação, podendo estes ser de origem química, física e microbiológica” (Ribeiro; Sousa, 2022, p. 123). Por isto, as regras padrão de manipulação devem ser seguidas, mantendo os alimentos longe de todos os produtos de limpeza, de pregos, grampos, entre outros, evitar utensílios sujos nas proximidades, os equipamentos e superfícies precisam ser limpos antes e depois do uso, a fim de evitar a proliferação de fungos e bactérias.

Segundo Sebess (2013), os alimentos cozidos devem ser armazenados em cima dos crus, a fim de evitar contaminação, distante a pelo menos 13 cm do chão e

com espaço entre si, para circulação do ar, protegidos por tampas e quando quentes só podem ser guardados quando atingirem 5°C, pois elevam a temperatura do refrigerador, alterando assim a temperatura ideal dos demais. Além de saber que grãos, enlatados, produtos de papel, entre outros fazem parte do armazenamento seco, longe de ralos e esgotos, procurando manter livre de sujeiras e evitando a presença de insetos e roedores. E sempre que retirados de suas embalagens devem ser guardados em recipientes com tampas, resistentes à roedores, e identificados pelo nome alimentício. Quando o armazenamento acontecer no gelo, deve ficar em observação para retirar a água e garantir a refrigeração sob o gelo, e este não pode ser o mesmo utilizado para consumo.

Em relação ao processo de higienização dos utensílios, Sebess (2013) enfatiza que deve ser feito retirando os resíduos de alimentos, lavados com sabão ou detergente, e com água quente por pelo menos 30 segundos, a uma temperatura de 77°C ou mais. E essa higienização também pode ser feita com produtos químicos, mergulhados nas soluções por pelo menos um minuto e deixados secar com o ar.

Além disso, de acordo com Brasil (2020) o profissional de cozinha também deve ter cuidado com a higiene pessoal, tomar banho todos os dias, unhas curtas, evitar o uso de joias, lavar as mãos durante as atividades na cozinha com frequência e secá-las com toalhas descartáveis, em casos de acidentes e cortes, fazer a desinfecção do local e usar luvas durante a cicatrização, utilizar toucas no cabelo. Quando gripado fazer uso de máscara e evitar espirrar e tossir perto dos alimentos. O uniforme deve está sempre limpo e ser trocado sempre que necessário.

Por fim, a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos deve ser a missão do empreendedor do gênero alimentício, lidar com a saúde, a vida do público é uma tarefa de grande responsabilidade, exige formação adequada e comprometimento. É importante compreender que não basta apenas ter domínio para realizar uma receita, mas saber sobre os riscos de contaminação, manipulação, higiene e armazenamento adequados. Desta forma, os alunos do Curso Técnico em Gastronomia precisam concluir o curso tendo consciência desses elementos técnicos, baseando-se nos conhecimentos científicos e buscando sempre o aperfeiçoamento, através da formação continuada.

3 METODOLOGIA

Para a construção da intervenção pedagógica recorreremos as contribuições teóricas de Carneiro (2003), Brasil (2020), Ribeiro; Sousa (2022), Rosa (2015), Sebess (2013), entre outros que abordam a temática em estudo.

A proposta apresentada consiste em um minicurso, que pode ser desenvolvido na disciplina Habilidades de Cozinha I, no Curso Técnico em Gastronomia, com a carga horária de 8 horas-aula.

No primeiro momento, será aplicado um questionário com 10 questões de verdadeiro e falso (ver Apêndice A), com tempo estimado de 15 minutos. Tendo como objetivo averiguar se os alunos possuem os conhecimentos básicos de produção, higiene e armazenamento de alimentos. Após responderem o questionário haverá uma conversa sobre as respostas de cada item. Podemos fazer os seguintes questionamentos: Quais aspectos foram unânimes? Quais práticas mais estavam sendo realizadas de maneira equivocada? Aprendeu no curso ou no cotidiano? Para então adentrar na exposição dialogada.

No segundo momento, será apresentado para os alunos, por meio de slides, os aspectos teóricos sobre as habilidades básicas de produção, higiene e armazenamento de alimentos, orientado pela Resolução N° 216, de 15 de Setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com base na cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, produzido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), além de exibição de vídeos didáticos.

Logo após, os discentes desenvolverão uma receita de risoto à carbonara, seguindo as orientações dadas, pois é um prato que tem alto índice de contaminação, caso cozimento e consumo não siga o tempo estimado. Para avaliar os conhecimentos adquiridos, será aplicado um questionário com 5 questões abertas (ver Apêndice B) com tempo estimado de 30 minutos.

4 RESULTADOS ESPERADOS

A partir desta proposta de intervenção, não aplicada, espera-se que os alunos reflitam sobre as habilidades básicas de produção, higiene e armazenamento de alimentos e que possam pensar a partir de novos conceitos teóricos, pensando na

responsabilidade que o profissional de Gastronomia exerce na vida das pessoas, porque ele pode colocá-la em risco, pois lida diretamente com a saúde coletiva através dos alimentos, buscando assim, corrigir alguma prática que realizavam de modo inadequado, passando a realizar a produção, higiene e armazenamento dos alimentos de modo adequado.

Ao final da intervenção, espera-se que os alunos sejam capazes de auto avaliar-se, corrigindo conceitos e práticas inadequadas. Almeja-se que os alunos no futuro desenvolvam ainda mais a qualificação profissional, pois o conhecimento adquire novas nuances e é necessário estar em constante aprendizagem.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Refletimos sobre o papel da alimentação na sociedade, enquanto elemento essencial para a sobrevivência, representada na história desde a antiguidade, como fator primordial entre os grupos, sendo motivo de luta e conquista para garantir o sustento. Os alimentos eram escassos, depois tornaram-se abundantes, o problema agora encontra-se no cenário do desperdício, paradoxalmente enquanto ainda existe milhares de pessoas passando fome.

Destacamos que uma das formas de evitar o desperdício e contaminação dos alimentos é a formação dos manipuladores, seu papel é de grande relevância e precisa adotar boas práticas de higiene, evitando assim os riscos à saúde de seus consumidores.

Diante deste contexto, há sistemas de qualidade na fabricação dos alimentos, entre eles destacamos o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados que regulamentam as normas de funcionamento do estabelecimento e detalha cada atividade realizada.

Portanto, se faz necessário que os alunos do Curso Técnico em Gastronomia tenham conhecimento científico sobre estas práticas de produção, higiene e manipulação dos alimentos, uma vez que a formação na área em sua maioria acontece na perspectiva tecnológica, com duração mínima de um ano e é preciso um olhar para a capacitação e formação continuada, pois seu papel social é de grande relevância e responsabilidade.

REFERÊNCIAS

- BAUNAIN, Antônio Márcio; GARCIA, Junior Ruiz; VIEIRA, Pedro Abel. O desafio alimentar no século XXI. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 2, p. 497-522, out./jan. 2016. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/784>. Acesso em: 04 out. 2023.
- BRASIL. **Ministério da Saúde**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução-RDC nº 216/2004. 3. ed. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>. Acesso em: 05 out. 2023.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CENCI, Manuela Machado; GRABOWSKI, Gabriel; JAHNO, Vanusca Dalosto; PANIZZON, Jenifen; SANTOS, Karin, Luise dos Santos. **Perdas e desperdícios de alimentos**: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 23, s/n. p. 1-12. 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/yhXZXHzvzPTqRWJpLcVt9Bx/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 02 nov. 2023.
- DIAS, Rose M. Feliciano; SANTOS, Isabella Costa Bandeira dos. Aplicação das boas práticas em restaurantes e lanchonetes localizados em instituição de ensino superior de Salvador, BA. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 31, n. 270/271, p. 40-44, jul./ago. 2017. Disponível em: <https://higienealimentar.com.br/wp-content/uploads/2019/07/270-271-SITE.pdf>. Acesso em: 04 out. 2023.
- FERREIRA, Sandra Maria dos Santos. **Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores**. 2006. Universidade de Brasília. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimento) Universidade de Brasília, Brasília, 2006.
- GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, dez. 2003. Disponível em: <https://periodicos.puc-campinas.edu.br/nutricao/article/view/9159>. Acesso em: 01 nov. 2023.
- GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (Org). **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- GONSALVES, Elisa Pereira. **Iniciação à pesquisa científica**. 4. ed. Campinas: Alínea, 2007.
- HOBSBAWM, Eric J. **A era das revoluções: 1789-1848**. Tradução de Maria Tereza Lopes Teixeira e Marcos Penchel. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1991.
- RIBEIRO, Laryssa Freitas; SOUSA, Melícia Cardoso de. Boas práticas na produção de alimentos a importância de diretrizes e manuais de boas práticas na produção

alimentícia e gestão da qualidade do produto final. **GETEC**, Monte Carmelo, v.11, n.36, p.110-133, out. 2022. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/getec/article/view/2802>. Acesso em: 04 out. 2023.

ROCHA, Marisa Lopes da. Pesquisa-Intervenção e a Produção de Novas Análises. **PSICOLOGIA: ciência e profissão**, Porto Alegre, vol. 23 n. 4, p. 64-73. mar. 2003. Disponível em: <https://site.cfp.org.br/publicacoes/revista-psicologia-ciencia-e-profissao/quem-somos/>. Acesso em: 11 nov. 2023.

ROCHA, Keli de Araújo. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Contextos da alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, vol. 4 n. 2, p. 11-27. mar. 2016. Disponível em: https://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf. Acesso em: 01 nov. 2023.

ROSA, Priscila Tavares. **Implantação do manual de boas práticas de manipulação em cozinha pedagógica de uma instituição de ensino na cidade de campo mourão – PR**. 2015. Monografia (Graduação em Tecnologia de Alimentos) Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2015.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013.

SILVA, Herison Leandro Mendonça da. **Boas práticas de fabricação de alimentos em tempos de pandemia**: elaboração e aplicação de check list para mitigar a disseminação da covid-19 em serviços de alimentação. 2021. Monografia (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021.

APÊNDICES

APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO DIAGNÓSTICO

1) O local de trabalho deve ser limpo e organizado. O piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos. A limpeza deve ser feita sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.

Verdadeiro Falso

2) A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal. O lixo deve ser retirado para fora da área de preparo de alimentos em sacos abertos.

Verdadeiro Falso

3) Há alguns perigos que podem levar a contaminação dos alimentos, são: Químicos (Produtos de limpeza), Físicos (Prego) e Microbiológicos (Fungos, Micróbios).

Verdadeiro Falso

4) Os manipuladores de alimentos devem usar cabelos presos e cobertos com redes ou toucas.

Verdadeiro Falso

5) O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C.

Verdadeiro Falso

6) O contato entre alimentos crus e cozidos não produz contaminação cruzada.

Verdadeiro Falso

7) O armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em ambientes limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais, com temperatura e tempo adequados.

Verdadeiro Falso

8) O alimento a ser transportado em vasilhames bem fechados, e se o transporte for demorado, o alimento deve ser mantido em caixas térmicas apropriadas.

Verdadeiro Falso

9) O Procedimento Operacional Padronizado (POP) é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento.


Verdadeiro Falso

10) Os POP necessários são: 1) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis; 2) Controle de vetores e pragas; 3) Limpeza do reservatório de água; 4) Higiene e saúde dos manipuladores.

Verdadeiro Falso

APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO AVALIATIVO

- 1) Defina os sistemas de qualidade na fabricação dos alimentos, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- 2) Quais os tipos de contaminação dos alimentos? Exemplifique.
- 3) Como deve ser feita a higiene dos manipuladores de alimentos?
- 4) Cite os critérios estabelecidos para o armazenamento correto dos alimentos.
- 5) Como os alimentos devem ser transportados?

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
	Campus Cabedelo
	Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Camboinha, CEP 58103-772, Cabedelo (PB)
	CNPJ: 10.783.898/0010-66 - Telefone: (83) 3248.5400

Documento Digitalizado Restrito

Solicitação do certificado da especialização

Assunto:	Solicitação do certificado da especialização
Assinado por:	Jackelline Costa
Tipo do Documento:	Anexo
Situação:	Finalizado
Nível de Acesso:	Restrito
Hipótese Legal:	Informação Pessoal (Art. 31 da Lei no 12.527/2011)
Tipo do Conferência:	Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Jackelline Freire da Costa, DISCENTE (202227410288) DE ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - CAMPUS CABEDELLO, em 09/01/2024 21:18:59.

Este documento foi armazenado no SUAP em 09/01/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1048955

Código de Autenticação: 2d6a374e62

