



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

**RESOLUÇÃO Nº 26/2017 - Colegiado**

Florianópolis, 13 de dezembro de 2017.

O PRESIDENTE DO COLEGIADO DO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE,  
no uso de suas atribuições que lhe foram conferidas pelo Art. 61 do Regimento Geral do IFSC,  
Considerando a reunião do Colegiado realizada em 12/12/2017;

Resolve:

Art.1º Aprovar o documento “Vestimenta Profissional e Normas Gerais relacionadas à Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos”, conforme anexo;

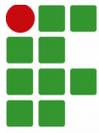
Art. 2º Esta resolução entra em vigor a partir desta data.

Publique-se e

Cumpra-se.

**Caio Alexandre Martini Monti**  
**Presidente do Colegiado**

*Caio Alexandre Martini Monti*  
Diretor-Geral do Câmpus Florianópolis Continente - IFSC  
Portaria nº471 - IX - DOU 01/02/2016



**PROCEDIMENTOS PARA A EFETIVIDADE NO USO DA  
VESTIMENTA PROFISSIONAL E NO COMPORTAMENTO DE HIGIENE  
EM AULAS PRÁTICAS NOS LABORATÓRIOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS  
DO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE**

Considerando a importância da segurança dos alimentos na formação dos nossos discentes dos cursos de alimentos e bebidas (A&B),

Considerando a necessidade de se cumprir as exigências legais, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias dos alimentos e bebidas preparados/servidos no Campus<sup>1</sup>,

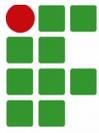
Considerando a complexidade de se fazer cumprir determinações que discipline na matéria e também no comprometimento de toda comunidade acadêmica do Campus,

Seguem as seguintes ações para a efetividade no uso da vestimenta profissional e no comportamento de higiene em aulas práticas nos laboratórios de alimentos e bebidas do Câmpus Florianópolis-Continente:

1. Todos os editais de ingresso para os cursos da área de A&B devem manter o texto “Os alunos dos cursos técnicos, Proeja(s) e FIC(s) de Cozinha, de Confeitaria, de Eventos, de Panificação e de Restaurante e Bar, bem como os de cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia e Hotelaria deverão seguir nas aulas práticas de alimentos e bebidas as determinações da Legislação Sanitária vigente (Ex.: Resolução RDC N° 216, de 15/09/04), tais como utilização de vestimenta profissional (uniforme), manutenção de unhas curtas e sem esmalte, ausência de barba, proteção completa dos cabelos, entre outras.”
2. No manual do aluno deverá constar texto semelhante ou mais detalhado.
3. Todos os Projetos Pedagógicos dos Cursos e os planos de ensino das unidades curriculares da área de A&B deverão apresentar entre as Atitudes o seguinte texto “Cumprimento às

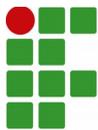
---

<sup>1</sup>A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA / Ministério da Saúde) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, apresenta como âmbito de aplicação os serviços de alimentação. Segundo essa legislação federal, “serviço de alimentação é qualquer estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local”. Desta forma, entende-se que os Laboratórios de A&B do IFSC estão sujeitos as determinações da referida legislação sanitária.



normas pré estabelecidas nas atividades práticas (aulas em laboratório) e responsabilidade com a higiene e manipulação de alimentos.”

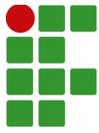
4. Nas atividades de acolhimento dos novos alunos os mesmos deverão receber o “PADRÃO DE VESTIMENTA PROFISSIONAL E NORMAS GERAIS RELACIONADAS À HIGIENE PESSOAL PARA USO NOS LABORATÓRIOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS (A&B) DO CAMPUS FLORIANÓPOLIS CONTINENTE DO IFSC”- Anexo 1. Devem também serem informados sobre o que trata o item 8 do presente documento.
5. Todos os professores com atividades nos laboratórios de A&B deverão ter conhecimento da referida resolução, bem como o Anexo 1.
6. Os novos professores (efetivos e substitutos) e os novos técnicos que de alguma forma tenham relação com os Laboratórios de A&B devem receber a referida resolução, bem como o Anexo 1, por ocasião da ambientação de novos servidores, promovida pelos setores Coordenadoria de Gestão de Pessoas e Núcleo Pedagógico. Os professores visitantes deverão ser orientados pelo servidor responsável por sua recepção.
7. Devem a Coordenadoria dos laboratórios de A&B, juntamente com o Setor de Audio Visual elaborar e manter cartazes educativos sobre o tema, a serem expostos nas áreas de acesso aos Laboratórios de A&B.
8. Nos casos de não cumprimento, pelos estudantes, das determinações expostas no Anexo 1; devem os professores agir conforme o quadro abaixo:



<b>INADEQUAÇÃO OBSERVADA</b>	<b>O QUE FAZER</b>
Sem uniforme Uniforme muito sujo Sapato inadequado Calça fora do padrão Doma fora do padrão Falta de avental (observar o curso) Falta de touca Uso do uniforme em áreas externas Uso de doma e avental no banheiro	O estudante <b>não terá autorização para entrar nos Laboratórios de A&amp;B</b> . Poderá assistir a aula somente do piso superior.  O professor deverá orientar o estudante, bem como registrar em seu diário de classe o fato e considerar a questão no conceito das atitudes, que deverá compor o conceito final da sua unidade curricular.
Uniforme amassado Uniforme levemente sujo Touca fora do padrão Uso de touca descartável* Falta de higiene ao manipular alimentos	O estudante pode participar da aula, mas o <b>professor deverá orientar</b> o estudante, bem como <b>registrar em seu diário</b> de classe a ocorrência e <b>considerar a questão no conceito</b> das atitudes, que deverá compor o conceito final.
Uso de adornos (brincos/piercings; anéis/alianças; pulseiras, entre outros) Uso de perfume Uso de maquiagem Unhas compridas/sujas/com esmalte Uso de barba/cavanhaque/costeletas	<b>Resolve o problema de imediato ou não pode participar da aula.</b>  Obs.: nos casos de <b>reincidências</b> o professor deverá orientar o estudante, bem como registrar em seu diário de classe a ocorrência e considerar a questão no conceito das atitudes, que deverá compor o conceito final. A partir da terceira reincidência o professor poderá dispensar o estudante da aula.

\* Obs.: As toucas descartáveis da Coordenação de A&B não poderão ser fornecidas para os alunos que por algum motivo estejam sem touca. O estudante receberá touca descartável somente em casos especiais, com a solicitação e justificativa do professor.

- Os estudantes que ingressaram antes de 2018 deverão ser cobrados a cumprir o padrão de vestimenta que estava em vigor no semestre do seu ingresso.
- Os estudantes tem o prazo de até 15 dias após o início das aulas para providenciar a vestimenta profissional. Os casos em que o estudante não dispor de condições para a aquisição da vestimenta, o mesmo deverá manifestar a sua dificuldade junto ao Núcleo Pedagógico, dentro do prazo mencionado. Verificada a necessidade de auxílio por parte do estudante, o Núcleo Pedagógico buscará formas alternativas para resolver a questão.



11. Nos casos de não cumprimento, por parte dos servidores, das determinações expostas no Anexo 1, bem como no item 8 deste documento, deve a direção de Ensino, Pesquisa e Extensão do Câmpus advertir e orientar o professor sobre a não conformidade praticada. Este ato deverá ser registrado e utilizado na avaliação do servidor. Nos casos de reincidência outras medidas devem ser adotadas como a emissão do Termo de Ajuste de Conduta.

## ANEXO 1

### VESTIMENTA PROFISSIONAL E NORMAS GERAIS RELACIONADAS À HIGIENE PESSOAL PARA USO NOS LABORATÓRIOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS (A&B) DO CAMPUS FLORIANÓPOLIS CONTINENTE DO IFSC

#### 1. Vestimenta profissional padrão para uso nos laboratórios de A&B

<b>Em atividades nos laboratórios de Produção de Alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calçado fechado adequado para uso em áreas de manipulação de alimento antiderrapante, sem salto e preferencialmente impermeável e sem cadarço. Exemplos: sapato específico, crocks bistrô (sem furos e preso no calcanhar) ou tênis preferencialmente impermeável e sem cadarço.</li> <li>- Meias, preferencialmente de algodão.</li> <li>- Calça comprida xadrez (padrão <i>cheff</i>).</li> <li>- Doma fechada, de preferência de algodão; cor branca; com manga comprida; sem bolsos; sem tiras soltas; preferencialmente sem botões aparentes e sem frisos coloridos; sem o nome ou a logomarca de outra instituição<sup>1</sup>. Sugere-se bordar o nome do aluno na parte da frente da doma, para facilitar a identificação.</li> <li>- Avental branco (da cintura para baixo), preferencialmente de algodão.</li> <li>- Camiseta manga curta ou regata de cor clara, para usar por baixo da doma.</li> <li>- Touca de tecido que proteja completamente os cabelos, totalmente na cor branca.</li> </ul>
<b>Em atividades nos laboratórios de Bebidas<sup>2</sup> e salões dos restaurantes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapato preto. Para mulheres: sapato totalmente fechado no calcanhar e na frente, sendo permitido sapatilha e sapato com salto pequeno.</li> <li>- Para homens, meia preta. Para mulheres, usar preferencialmente meia fina (preta ou cor da pele).</li> <li>- Calça comprida social ou de sarja na cor preta.</li> <li>- Camisa (social ou polo) preta lisa, sem estampa, adereços ou logomarca de outras instituições.</li> <li>- Avental preto (da cintura para baixo), com bolso central.</li> </ul>

<sup>1</sup> Sugere-se cobrir a logomarca com bordado do IFSC ou com tecido costurado na cor branca.

<sup>2</sup> Nas aulas de bartender e barismo

#### 2. Vestimenta profissional para os ESTUDANTES dos diferentes cursos

Cursos	Em atividades nos laboratórios de Produção de Alimentos	Em atividades nos laboratórios de Laboratório de Bebidas <sup>1</sup> e Salões dos Restaurantes
Superior de Tecnologia em Gastronomia	Idem Padrão	Idem Padrão
Superior de Tecnologia em Hotelaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Idem Padrão, exceto:</li> <li>- Calça comprida xadrez (padrão <i>cheff</i>) <b>ou</b> calça comprida preta (social ou de sarja).</li> <li>- Avental branco é opcional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Idem Padrão, exceto:</li> <li>- Avental preto é opcional.</li> </ul>
Técnico em Cozinha	Idem Padrão	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Idem Padrão, exceto:</li> <li>- Avental preto é opcional</li> </ul>

Técnico em Restaurante e Bar	Idem Padrão, exceto: - Calça comprida xadrez (padrão <i>cheff</i> ) <b>ou</b> calça comprida preta (social ou de sarja). - Doma idem Padrão <b>ou</b> Camiseta manga curta de cor branca, lisa, sem estampas e com comprimento que cubra o quadril.	Idem Padrão
Técnico em Panificação e em Confeitaria	Idem Padrão. Exceto: - Doma pode ter a manga curta.	Idem vestimenta em atividades nos laboratórios de Produção de Alimentos
Técnico em Eventos FIC em Restaurante e Bar FIC em Eventos	Idem Padrão, exceto: - Calça comprida xadrez (padrão <i>cheff</i> ) <b>ou</b> calça comprida preta (social ou de sarja). - Doma idem Padrão <b>ou</b> Camiseta manga curta de cor branca, lisa, sem estampas e com comprimento que cubra o quadril. - Avental branco é opcional.	Idem padrão, exceto: - Avental preto é opcional.
FIC em Cozinha FIC em Panificação e em Confeitaria FIC em Idiomas	Idem Padrão, exceto: - Calça comprida xadrez (padrão <i>cheff</i> ) <b>ou</b> calça comprida preta (social ou de sarja) <b>ou</b> calça jeans ( <i>destroyed</i> jeans/ calça com rasgos não permitido). - Doma idem Padrão <b>ou</b> Camiseta manga curta de cor branca, lisa, sem estampas e com comprimento que cubra o quadril. - Avental branco é opcional.	Idem vestimenta em atividades nos laboratórios de Produção de Alimentos.
Estudantes de qualquer curso, em atividades de pesquisa ou similares	Idem vestimenta do seu curso ou FIC de Cozinha	Idem vestimenta do seu curso ou FIC em Restaurante e Bar

<sup>1</sup> Nas aulas de bartender e barismo

### 3. Vestimenta profissional para os PROFESSORES e TÉCNICOS DOS LABORATÓRIOS de A&B

Áreas	Vestimenta
Professores de Cozinha, de Panificação e de Confeitaria	Idem Padrão, exceto: - Calça comprida xadrez (padrão <i>cheff</i> ) <b>ou</b> preta (social ou sarja) <b>ou</b> risca de giz (preta com listas brancas). - Doma branca <b>ou</b> de cor clara. - Avental branco é opcional. - Touca de tecido, preferencialmente colorido, que proteja completamente os cabelos <b>ou</b> toque (no caso de cabelos bem curtos ou protegidos)

	adicionalmente).
Professores de Serviços, Bebidas e Eventos	<b>No salão do restaurante e Laboratório de Bebidas<sup>1</sup>:</b> - Sapato social ou sapatênis ou sapatilha. - Calça (social ou sarja) preta ou saia/vestido social. - Camisa (social ou gola polo) ou doma. - Avental preto longo é opcional. Nos laboratórios de produção de alimentos: - Idem professores de cozinha, exceto pela cor da doma, que pode ser preta.
Professores de Nutrição	Idem professores de cozinha, exceto: - Calça comprida xadrez (padrão <i>cheff</i> ) <b>ou</b> preta (social ou sarja) <b>ou</b> branca. - Doma <b>ou</b> jaleco na cor clara.
Professores de Idiomas	Idem vestimenta profissional para os estudantes do FIC em Cozinha.
Técnicos dos Laboratórios de A&B	Idem Padrão, exceto: - calça preta ou jeans - Doma <b>ou</b> jaleco na cor clara - touca colorida

<sup>1</sup>Nas aulas de bartender e barismo

#### 4. Vestimenta para VISITANTES

Situações	Vestimenta
De passagem pelos laboratórios	- Preferencialmente calçado fechado - Preferencialmente calça comprida - Obrigatório uso de touca (pode ser descartável)
Em atividades na produção de alimentos	Idem vestimenta profissional para os estudantes do FIC em Cozinha
Em atividades nos Laboratórios de Laboratório de Bebidas ou Salão do Restaurante	Idem vestimenta profissional para os estudantes do FIC em Restaurante e Bar

#### 5. Orientações gerais sobre a vestimenta para estudantes e professores em aulas práticas nos laboratórios de A&B (Alimentos e Bebidas)

- Adentrar ao laboratório utilizando a vestimenta, que deve estar completa, limpa, passada e bem conservada.
- A parte de cima da vestimenta (doma, avental e similares) deve ser usado somente nas dependências internas do campus.
- Todos os objetos pessoais devem ficar guardados nos armários (bolsas, pastas, celulares,

acessórios, guarda-chuvas, etc.). Alunos devem adentrar ao laboratório levando apenas os materiais requisitados pelo professor. Professores devem levar apenas material didático de uso na aula.

- O uso de celular durante as aulas práticas só é permitido em três situações específicas: (1) para fazer fotos das produções realizadas na aula; (2) consultas eventuais para tirar dúvidas autorizadas pelo professor; (3) em situações de espera por ligações de urgência (neste caso avisar o professor e fazer uso exclusivamente quando necessário, ausentando-se dos laboratórios).
- Para usar o banheiro ou ir à área externa da escola, a parte de cima da vestimenta (dorma, avental e similares) deve ser retirada e deixada em um dos ganchos fixados nas saídas dos laboratórios.
- Ao usar o banheiro, deve-se ter o cuidado de abaixar a tampa antes de dar descarga e evitar encostar-se em qualquer superfície.

#### **6. Hábitos e atitudes do manipulador de alimentos que influenciam a higiene alimentar e, portanto, NÃO DEVEM SER PRATICADAS:**

- ausentar-se das aulas práticas para fumar;
- enxugar o suor com as mãos, uniforme ou panos de louça;
- espirrar sobre ou perto dos alimentos e sobre partes da vestimenta;
- conversar excessivamente em cima dos alimentos;
- mascar chicletes ou chupar balas durante as aulas práticas;
- levar lanches para os laboratórios, exceto em casos de recomendação médica e com autorização do professor;
- beliscar os alimentos durante a manipulação destes;
- provar os alimentos na palma ou dorso da mão. Os alimentos devem ser degustados com talheres limpos. Após a degustação, o talher usado deve ser deixado na pia de lavar louças, para higienização posterior;
- quando estiver em crise alérgica (rinite/sinusite) ou com gripe, comunicar a situação ao professor para avaliar se poderá manipular os alimentos durante as aulas ou se somente assistirá a aula, sem manipular os alimentos;
- quando estiver com diarreia e/ou vômito, comunicar o professor e não manipular os alimentos, sendo permitido apenas assistir à aula;
- quando estiver com micoses nas unhas ou ferimentos nas mãos (cortes/queimaduras)

comunicar a situação ao professor, que fará a avaliação. Em situações graves, o aluno somente assistirá à aula, sem manipular os alimentos. Nas demais situações o professor poderá sugerir o uso de luvas ou dedeiras na manipulação de alimentos;

- é proibido usar barba, cavanhaque e costeletas. Não é permitido também usar qualquer tipo de máscaras para encobrir barbas, cavanhaques e costeletas.
- para manipular os alimentos é obrigatório manter as unhas bem curtas e sem esmalte. É proibido usar luvas para encobrir unhas compridas e/ou unhas com esmalte/base.

## **7. Adornos e Cosméticos**

- Retirar todo e qualquer objeto de adorno pessoal: anéis, aliança, brincos, gargantilhas, colares, pulseiras, fitinhas de promessa/sorte, braceletes, relógio, *piercing* (orelha, nariz, face, mãos e braços). É proibido usar qualquer tipo de esparadrapo, curativo ou máscara para encobrir *piercings* ou brincos.
- Não usar perfumes, desodorantes perfumados e maquiagem (batom, *gloss*, base, rímel, sombra, *blush*, pó facial, lápis de olho).

## **8. Exceções para as aulas práticas no salão do Restaurante quando em atividade com o público externo, sendo tolerável:**

- Uso de base ou esmaltes de cor clara, entretanto as unhas devem estar bem curtas.
- Uso de brincos pequenos e não pendurados.
- Uso de maquiagem leve e em tons naturais.
- Uso de relógio de pulso.
- O uso de touca é dispensado quando estiver no salão. Entretanto, cabelos curtos (que não permitem prender) devem ser ajeitados com presilhas, faixa/tiara ou gel de cabelo. E cabelos maiores devem estar presos de modo a não tocar em alimento / utensílio / cliente. Sugere-se prender na forma de trança, coque ou rabo de cavalo com trança.
- A touca deve ser utilizada para entrar na cambuza e demais laboratórios de produção de alimentos.