



Ministério das Finanças
e do Fomento Empresarial

Unidade de Coordenação do
Sistema Nacional de Qualificações



S I S T E M A
N A C I O N A L
D E Q U A L I F I C A Ç Õ E S

Qualificação Profissional

OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA

HRT008.A1_3

Família Profissional Hotelaria, Restauração e Turismo

Ficha Técnica

Ministério das Finanças e do Fomento Empresarial
Unidade de Coordenação do Sistema Nacional de Qualificações (UC-SNQ)
Coordenador da UC-SNQ
Amílcar Mendes

Especialistas tecnológicos e formativos do Comité Técnico Setorial (CTS)
Débora Abu-Raya
Helder Filipe Alves Martins
Ivaldir Cláudio dos Reis Nascimento

Financiador
Lux-Development, *L'Agence Luxembourgeoise pour la Coopération au Développement*

República de Cabo Verde | Cidade da Praia | Achada Santo António

Data Publicação Oficial

Aguarda despacho publicação

© Copyright 2024

Contacto

+238 333 70 55/76/61 | www.snq.cv | <https://www.facebook.com/ucsng/>

ACRÓNIMOS

HACCP- *Hazard Analysis and Critical Control Point* ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

UF - Unidade Formativa

UC - Unidade de competência

EC - Elemento de Competência

CD - Critério de Desempenho

CA - Critério de Avaliação

RA - Resultado de Aprendizagem

Índice

PERFIL PROFISSIONAL.....	3
UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC).....	4
UC1: REALIZAR OPERAÇÕES BÁSICAS DE ABASTECIMENTO, PRE-ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS (UC340_3).....	4
UC2: AUXILIAR NA PREPARAÇÃO CULINÁRIA, REALIZAR E APRESENTAR PREPARAÇÕES SIMPLES (UC316.1_3).....	8
PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	12
UNIDADE FORMATIVA (Transversal).....	13
UF2.2: Segurança e higiene alimentar.....	13
MÓDULOS FORMATIVOS (MF).....	17
MF1: OPERAÇÕES DE ABASTECIMENTO, PRÉ-ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO CULINÁRIA (MF340_3)	17
MF2: PREPARAÇÃO CULINÁRIA BÁSICA (MF316.1_3)	23
MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO	28

PERFIL PROFISSIONAL

HRT008.A1_3

OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA

PERFIL PROFISSIONAL			
Código: HRT008.A1_3	Denominação: Operações Básicas de Cozinha		
Nível: 3	Família profissional: Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)		
COMPETÊNCIA GERAL	Realizar operações auxiliares de abastecimento, pré-preparação e conservação de produtos culinários, apresentar pratos simples e colaborar em todo o tipo de preparações e confeções culinárias, respeitando as normas de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho.		
UNIDADES DE COMPETÊNCIA	N.º	Denominação	Código
	1	Realizar operações básicas de abastecimento, pré-elaboração e conservação de alimentos	UC340_3
	2	Auxiliar na preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples.	UC316.1_3
AMBIENTE PROFISSIONAL	Âmbito profissional: Desenvolve a sua atividade profissional em grandes, médias e pequenas empresas e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos, principalmente no sector da restauração, dependendo de um superior hierárquico, e/ou por conta própria, de acordo com os regulamentos vigentes aplicado a esta área.		
	Sectores produtivos: Esta qualificação enquadra-se em sectores e subsectores produtivos e de prestação de serviços, especificamente no setor de restauração, em que são desenvolvidos processos de abastecimento, pré-preparação, preparação e distribuição de preparações culinárias.		
	Ocupações e postos de trabalho relacionados: (CNP 2010) Sugestões: • Auxiliar de cozinha;		

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)

UC1: REALIZAR OPERAÇÕES BÁSICAS DE ABASTECIMENTO, PRE-ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Código: UC340_3

Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Efetuar a recepção e o armazenamento das mercadorias encomendadas, respeitando os requisitos do sistema de qualidade estabelecido e as instruções pré-definidas.

- CD 1.1.** A limpeza de superfícies, equipamentos e ferramentas é realizada utilizando os produtos de limpeza estabelecidos e cumprindo as normas de segurança e higiene aplicáveis.
- CD 1.2.** As instruções de segurança, utilização e manuseamento dos produtos utilizados na limpeza e afinação são respeitadas tendo em conta a sua toxicidade e/ou possibilidade de contaminação ambiental.
- CD 1.3.** As instruções recebidas relativas à utilização dos equipamentos, máquinas e utensílios são aplicadas para a sua correta conservação.
- CD 1.4.** As matérias-primas solicitadas são recebidas verificando-se se atendem, entre outras, as seguintes condições:
- Unidades e pesos solicitados;
 - Condição e qualidade determinada;
 - Data de validade;
 - Embalagem em perfeitas condições;
 - Temperatura de armazenamento durante o transporte.
- CD 1.5.** As mercadorias recebidas são controladas e armazenadas, tendo em conta:
- A sua natureza;
 - As suas características organoléticas;
 - A temperatura adequada;
 - O grau de humidade de conservação;
 - A iluminação e ventilação;
 - As normas básicas de armazenamento e as normas de higiene;
 - As instruções do fabricante.

CD 1.6. As fichas de armazém são preenchidas de acordo com os procedimentos estabelecidos.

CD 1.7. As avarias ou anomalias observadas durante o processo de recepção e armazenamento das mercadorias são prontamente comunicadas à pessoa competente.

EC2: Efetuar o abastecimento interno de produtos culinários e utensílios diversos para utilização na pré-preparação de alimentos, seguindo as instruções recebidas.

- CD 2.1.** Os vouchers ou documentos similares para compras internas são formalizados, seguindo instruções prévias e de acordo com o procedimento estabelecido.
- CD 2.2.** O abastecimento interno de matérias-primas e utensílios é realizado sob supervisão e seguindo o plano de trabalho estabelecido.
- CD 2.3.** Os bens previstos para a execução das operações culinárias são distribuídos pelas áreas correspondentes da cozinha, de acordo com a ordem de trabalho.
- CD 2.4.** A identificação dos utensílios é realizada de acordo com as necessidades estabelecidas no plano de trabalho.

- CD 2.5. Os estoques mínimos estabelecidos, tanto de matérias-primas quanto de produtos culinários, são verificados e sua quantidade é comunicada ao responsável.
- CD 2.6. As normas aplicáveis de manipulação de alimentos são cumpridas durante o processo de compras internas, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC3: Preparar e conservar vegetais, frutas e legumes, de acordo com as orientações recebidas, para a sua posterior utilização de acordo com as normas e regulamentos aplicáveis.

- CD 3.1. As orientações superiores recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.
- CD 3.2. A indumentária profissional é identificada, de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar.
- CD 3.3. As instalações, os equipamentos e os utensílios adequados são identificados e preparados, seguindo as normas de SHST.
- CD 3.4. A pré-preparação de vegetais, frutas e legumes é realizada seguindo as instruções do seu superior hierárquico, aplicando as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento, de acordo com as normas específicas de SHST.
- CD 3.5. O corte dos vegetais, frutas e legumes é feito, tendo em conta a sua posterior utilização, evitando desperdícios.
- CD 3.6. A conservação dos vegetais, frutas e legumes é realizada seguindo as instruções recebidas e apresentando o produto de acordo com as regras definidas, levando em consideração:
 - As características do alimento e/ou da preparação culinária em questão.
 - Os procedimentos estabelecidos.
 - Os recipientes, embalagens e equipamentos atribuídos.
 - Técnicas pré-estabelecidas como a descida rápida de temperatura, o acondicionamento tradicional, o acondicionamento em vácuo, a refrigeração, entre outras.
- CD 3.7. A regeneração das preparações culinárias é efetuada de acordo com métodos pré-estabelecidos, sob controlo e seguindo as instruções recebidas.
- CD 3.8. A temperatura necessária durante os processos de conservação e/ou regeneração é mantida atuando sobre os reguladores dos equipamentos de aquecimento e arrefecimento utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 3.9. As quebras/desperdícios são registadas e reportadas em fichas específicas.
- CD 3.10. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizados, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário.
- CD 3.11. Os documentos de suporte incluídos nos manuais de procedimentos do estabelecimento que verificam as boas práticas de SHST são preenchidos.
- CD 3.12. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC4: Preparar e conservar peixes, maris cos e outros produtos marinhos de acordo com as orientações recebidas, para posterior utilização, respeitando as normas de qualidade e de SHST.

- CD 4.1. A indumentária profissional é identificada, de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar.
- CD 4.2. As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.
- CD 4.3. A preparação de peixes, mariscos, e outros produtos marinhos é realizada, seguindo as instruções do superior hierárquico, aplicando as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento.

- CD 4.4.** O racionamento e o corte, dos peixes, mariscos e outros produtos marinhos, são feitos, tendo em conta a sua posterior utilização e as diretrizes do superior hierárquico, evitando desperdícios.
- CD 4.5.** A manipulação e a conservação, dos peixes, mariscos e outros produtos marinhos, são feitas, tendo em conta os tipos e as suas características, utilizando recipientes e equipamentos correspondentes, nas temperaturas adequadas, evitando possíveis fontes de contaminação e seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CD 4.6.** A conservação dos peixes, mariscos, e outros produtos marinhos é realizada seguindo as instruções recebidas e apresentando o produto de acordo com as regras definidas, levando em consideração:
- As características do alimento e/ou da preparação culinária em questão.
 - Os procedimentos estabelecidos.
 - Os recipientes, embalagens e equipamentos atribuídos.
 - Técnicas pré-estabelecidas como a descida rápida de temperatura, o acondicionamento tradicional, o acondicionamento em vácuo, a refrigeração, entre outras.
- CD 4.7.** A regeneração das preparações culinárias é efetuada de acordo com métodos pré-estabelecidos, sob controlo e seguindo as instruções recebidas
- CD 4.8.** A temperatura necessária durante os processos de conservação e/ou regeneração é mantida atuando sobre os reguladores dos equipamentos de aquecimento e arrefecimento utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 4.9.** As quebras/desperdícios são registadas e reportadas em fichas específicas.
- CD 4.10.** As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizados, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário.
- CD 4.11.** Os documentos de suporte incluídos nos manuais de procedimentos do estabelecimento que verificam as boas práticas de SHST são preenchidos.
- CD 4.12.** Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.
- EC5: Preparar e armazenar carnes, aves e caças, de modo que fiquem prontos para utilização na elaboração de diversos tipos de pratos, respeitando as normas de qualidade e as normas de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho.**
- CD 5.1.** A indumentária profissional é identificada, de acordo com as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar.
- CD 5.2.** As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.
- CD 5.3.** A preparação e o corte de carnes, aves e caças, são realizadas seguindo as instruções do seu superior hierárquico, aplicando as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento.
- CD 5.4.** O racionamento durante o corte de carnes, aves e caças, é feito, tendo em conta a sua posterior utilização as instruções do seu superior hierárquico, procurando o máximo aproveitamento dos mesmos.
- CD 5.5.** A conservação dos carnes, aves e caças é realizada seguindo as instruções recebidas e apresentando o produto de acordo com as regras definidas, levando em consideração:
- As características do alimento e/ou da preparação culinária em questão.
 - Os procedimentos estabelecidos.
 - Os recipientes, embalagens e equipamentos atribuídos.
 - Técnicas pré-estabelecidas como a descida rápida de temperatura, o acondicionamento tradicional, o acondicionamento em vácuo, a refrigeração, entre outras.

- CD 5.6. A regeneração das preparações culinárias é efetuada de acordo com métodos pré-estabelecidos, sob controlo e seguindo as instruções recebidas
- CD 5.7. A temperatura necessária durante os processos de conservação e/ou regeneração é mantida atuando sobre os reguladores dos equipamentos de aquecimento e arrefecimento utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 5.8. As quebras/desperdícios são registadas e reportadas em fichas específicas.
- CD 5.9. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizados, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário
- CD 5.10. Os documentos de suporte incluídos nos manuais de procedimentos do estabelecimento que verificam as boas práticas de SHST são preenchidos.
- CD 5.11. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

Contexto profissional

Meios de produção

Equipamentos e instrumentos de medição; Armazéns; Equipamento de refrigeração e congelação; Bancadas; Utensílios; Cubas e recipientes para lavagem própria; Mercadorias; Material de embalagem e rotulagem; Materiais, produtos e equipamentos de limpeza. Etiquetas e material de rotulagem.

Produtos e resultados

Equipamentos e utensílios higienizados; Trabalho preparado e organizado; vegetais, frutas e legumes pré-preparados e conservados; Peixes, mariscos e outros produtos marinhos pré-preparados e conservados; Carnes, aves e caças pré-preparadas e conservadas; Produtos acondicionados e identificados nos suportes estabelecidos; Registo dos Produtos pré-preparados.

Informação utilizada ou gerada

Instruções sobre segurança, uso e manuseio de produtos de limpeza e desinfecção; Tabela de temperatura para conservação de alimentos; Regulamentos aplicáveis à manipulação de alimentos e riscos profissionais; Regras de armazenamento. Instruções do superior hierárquico. Fichas de controlo.

UC2: AUXILIAR NA PREPARAÇÃO CULINÁRIA, REALIZAR E APRESENTAR PREPARAÇÕES SIMPLES

Código: UC316.1_3

Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Executar as diferentes operações de limpeza e afinação dos equipamentos e utensílios da zona de produção culinária, respeitando as normas de higiene e saúde aplicáveis e as instruções recebidas.

- CD 1.1. A limpeza de superfícies, equipamentos e ferramentas típicas da área de produção culinária é realizada de acordo com o sistema estabelecido, com os produtos e métodos determinados.
- CD 1.2. As instruções de segurança, utilização e manuseamento dos produtos utilizados na limpeza e afinação são respeitadas, tendo em conta a sua possível toxicidade e contaminação ambiental.
- CD 1.3. As instruções recebidas quanto à manutenção de equipamentos, máquinas e ferramentas são cumpridas, otimizando os recursos disponíveis e prolongando sua vida útil.
- CD 1.4. As disfunções e anomalias observadas são prontamente comunicadas ao responsável pela resolução dos incidentes que surgem.

EC2: Preparar e apresentar preparações culinárias elementares com múltiplas aplicações, de acordo com a definição do produto e utilizando técnicas de cozimento simples.

- CD 2.1. As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.
- CD 2.2. O abastecimento de matérias-primas e a preparação de ferramentas e equipamentos são realizados com base na ficha técnica e o plano diário de trabalho.
- CD 2.3. A *mise-en-place* para a preparação dos pratos simples, aperitivos, lanches, é efetuada, de acordo com o plano diário de trabalho e seguindo as normas aplicáveis e normas de SHST.
- CD 2.4. A preparação culinária elementar ou de múltiplas aplicações adequadas para utilização posterior é preparada sob supervisão, aplicando as técnicas básicas de manipulação e tratamento de alimentos crus e utilizando, se for caso disso, as técnicas de cozedura estabelecidas.
- CD 2.5. O acabamento e a apresentação da preparação culinária elementar são efetuados, sob supervisão e dentro dos prazos estabelecidos.
- CD 2.6. A conservação e a armazenagem da preparação culinária elementar ou de aplicação múltipla são efetuadas sob controlo e tendo em conta:
 - As características da preparação culinária em causa.
 - Os procedimentos estabelecidos.
 - Os recipientes, embalagens e equipamentos afetados.
 - A temperatura ideal de conservação de acordo com a natureza do produto.
 - As regras de manipulação dos alimentos, entre outras.
- CD 2.7. As preparações culinárias são regeneradas à temperatura de serviço, aplicando os métodos estabelecidos com o equipamento designado, seguindo as instruções recebidas.
- CD 2.8. A preparação dos pratos simples, aperitivos, lanches ou outras, é feita sob supervisão, aplicando as técnicas básicas de manipulação de alimentos, utilizando as técnicas de confeção estabelecidas, e seguindo as normas de SHST.
- CD 2.9. Os utensílios e equipamentos utilizados no processo de preparação de preparações culinárias elementares e múltiplas aplicações são limpos quantas vezes forem necessárias, utilizando os produtos e métodos estabelecidos.
- CD 2.10. A temperatura requerida durante o processo é mantida, atuando sobre os reguladores dos equipamentos de aquecimento e resfriamento utilizados, evitando consumos desnecessários, custos e desgaste.

EC3: Preparar e apresentar pratos combinados e aperitivos simples de acordo com a definição do produto e as técnicas básicas de sua preparação.

- CD 3.1. As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.
- CD 3.2. O abastecimento interno de matérias-primas e a preparação de ferramentas e equipamentos são realizados com base na ficha técnica de produção ou procedimento que a substitui.
- CD 3.3. A *mise-en-place* para a preparação dos pratos simples, aperitivos, lanches, é efetuada, de acordo com o plano diário de trabalho e seguindo as normas aplicáveis e normas de SHST.
- CD 3.4. A preparação de pratos combinados e aperitivos simples é realizada sob supervisão, aplicando as técnicas básicas de manuseio e tratamento de alimentos crus e usando, quando apropriado, as técnicas de cozimento estabelecidas.
- CD 3.5. O acabamento e apresentação dos pratos combinados e aperitivos simples é realizado, sob supervisão e de acordo com a ficha técnica de preparo.
- CD 3.6. A conservação e o armazenamento, se for caso disso, de snacks simples e pratos combinados são efetuados, tendo em conta:
- As características da preparação culinária em causa.
 - Os procedimentos estabelecidos.
 - Os recipientes, embalagens e equipamentos afetados.
 - A temperatura ideal de conservação de acordo com a natureza do produto.
 - As regras de manipulação dos alimentos, entre outras.
- CD 3.7. As preparações culinárias são regeneradas à temperatura de serviço, aplicando os métodos estabelecidos com o equipamento designado, seguindo as instruções recebidas.
- CD 3.8. Os utensílios e equipamentos utilizados no processo de confeção de lanches simples e pratos combinados são limpos, quantas vezes forem necessárias, utilizando produtos e métodos estabelecidos.
- CD 3.9. A temperatura requerida durante o processo é mantida, atuando sobre os reguladores dos equipamentos de aquecimento e resfriamento utilizados, evitando consumos desnecessários, custos e desgaste.

EC4: Colaborar na preparação de todos os tipos de preparações culinárias, prestando a assistência necessária ao seu nível e cumprindo as instruções recebidas.

- CD 4.1. A aquisição de matérias-primas e a preparação e montagem de ferramentas e equipamento são efetuadas com base na ficha de fabrico ou no procedimento que a substitui.
- CD 4.2. A assistência necessária para a preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias é fornecida, em colaboração com o superior hierárquico e seguindo instruções precisas.
- CD 4.3. As mesas de trabalho, os utensílios e os equipamentos utilizados no processo são limpas e desinfetadas quantas vezes forem necessárias, utilizando os produtos adequados e de acordo com os métodos estabelecidos.
- CD 4.4. Os equipamentos e os recursos energéticos estabelecidos para a realização dos processos são utilizados de forma racional, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 4.5. As normas aplicáveis à manipulação de alimentos são sempre respeitadas, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC5: Colaborar na preparação e apresentação de gastronomia cabo-verdiana.

- CD 5.1. As orientações recebidas são interpretadas para a execução da tarefa, tendo em conta o plano diário de trabalho.
- CD 5.2. A *mise-en-place* para a preparação e apresentação, de pratos da gastronomia cabo-verdiana é efetuada, de acordo com o plano diário de trabalho, seguindo as normas de SHST.

- CD 5.3. A preparação e apresentação de gastronomia cabo-verdiana, é realizada, sob supervisão, aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação de alimentos e utilizando, caso necessário, as técnicas de confeitaria estabelecidas, seguindo as normas de SHST.
- CD 5.4. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas, de acordo com o plano de higienização e com a frequência necessária.
- CD 5.5. A temperatura dos equipamentos de calor e de frio é mantida nas condições requeridas, e de acordo com as normas de SHST, durante a preparação e a apresentação, sob a supervisão do superior hierárquico.
- CD 5.6. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são utilizados racionalmente, evitando excesso de consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 5.7. A limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo de produção é efetuada de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessária.
- CD 5.8. Os documentos de suporte incluídos nos manuais de procedimentos do estabelecimento que verificam as boas práticas de SHST são preenchidos.

EC6: Colaborar na preparação e apresentação de sobremesas.

- CD 6.1. A *mise-en-place* para a preparação e apresentação, de sobremesas básicas, é efetuada de acordo com o plano diário de trabalho, seguindo as normas aplicáveis e de SHST.
- CD 6.2. A preparação e apresentação de sobremesas é realizada, sob supervisão, aplicando as técnicas e normas básicas de manipulação de alimentos e utilizando, caso necessário, as técnicas de confeitaria estabelecidas e seguindo as normas de SHST.
- CD 6.3. As tarefas de limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo são realizadas de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário.
- CD 6.4. A temperatura dos equipamentos de calor e de frio é mantida nas condições requeridas, e de acordo com as normas de SHST, durante a preparação e a apresentação, sob a supervisão do superior hierárquico.
- CD 6.5. Os equipamentos e meios energéticos estabelecidos para os processos são utilizados racionalmente, evitando excesso de consumos, custos e desgastes desnecessários.
- CD 6.6. A limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados no processo de produção é efetuada de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessária.

Contexto profissional

Meios de produção

Equipamentos de confeitaria e móveis próprios da área de produção culinária; Máquinas auxiliares, equipamentos e utensílios de cozinha; Matérias-primas/mercadorias; material de embalagem e rotulagem; Materiais, equipamentos e produtos de limpeza.

Produtos e resultados

Equipamentos e utensílios higienizados na área de produção culinária; Pratos simples, aperitivos, lanches, preparados e apresentados; Preparações básicas de múltiplas aplicações; Auxílio prestado aos superiores hierárquicos da área de produção culinária;

Informações utilizadas ou geradas

Normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar; Manuais de operação de equipamentos, utensílios e instalações da área de produção culinária; Documentos padronizados, nota/ficha de encomenda e ficha técnica; Plano diário de produção; Tabela de temperatura para conservação de alimentos; Regulamentos aplicáveis à manipulação de alimentos e aos riscos profissionais.

PROGRAMA FORMATIVO ASSOCIADO AO PERFIL PROFISSIONAL

HRT008.A1_3

OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA

PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL			
Código: HRT008.A1_3		Denominação: Operações Básicas de Cozinha	
Nível: 3		Família Profissional: Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)	
Duração indicativa: 670 horas			
Unidades de Competência (UC)	N.º	Denominação	Código
	1	Realizar operações básicas de abastecimento, pré-elaboração e conservação de alimentos	UC340_3
	2	Auxiliar na preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples	UC316.1_3
UNIDADE FORMATIVA (UF) TRANSVERSAL			
Denominação		Duração	Código
Segurança e higiene alimentar		40 h	UF2.2
MÓDULOS FORMATIVOS (MF)			
Denominação		Duração	Código
Operações de abastecimento, pré-elaboração e conservação culinária		100 h	MF340_3
Preparação culinária básica		170 h	MF316.1_3
Módulo Formativo em Contexto Real de Trabalho		360 h	MT_HRT008.A1

UNIDADE FORMATIVA (Transversal)

UF2.2: Segurança e higiene alimentar

Duração: 40 horas

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Descrever as normas e as medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiénico-sanitária na atividade de restauração.

CA 1.1. Identificar e interpretar as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar

CA 1.2. Descrever as principais fontes de contaminação dos alimentos

RA2. Reconhecer as principais doenças transmitidas por alimentos e intoxicações alimentares

CA 2.1. Identificar os tipos de intoxicações alimentares, relacionando-os com os agentes causadores.

CA 2.2. Identificar as principais formas de transmissão de doenças provocadas pela má manipulação dos alimentos.

CA 2.3. Explicar as consequências originadas pelo manuseamento inadequado dos alimentos na produção sobre a segurança alimentar dos consumidores.

CA 2.4. Descrever as boas práticas na manipulação de alimentos

CA 2.5. Explicar as medidas de higiene pessoal do manipulador de alimentos

CA 2.6. Descrever os comportamentos suscetíveis de causar riscos de contaminação de alimentos

CA 2.7. Enumerar as boas práticas e legislação vigente referentes à manipulação de alimentos

RA3. Descrever o correto layout de uma cozinha no âmbito da higiene, saúde e segurança alimentar

CA 3.1. Indicar o correto layout de uma cozinha e a sua importância

CA 3.2. Descrever o conceito “sempre em frente”

CA 3.3. Descrever as formas de contaminação cruzada

RA4. Reconhecer as medidas vigentes para assegurar os processos de higienização e segurança na atividade de restauração.

CA 4.1. Identificar os fatores e as situações de risco na atividade de restauração.

CA 4.2. Explicar as medidas de prevenção e proteção aplicáveis na atividade de restauração.

CA 4.3. Identificar o regulamento e os planos de segurança, aplicáveis a atividade de restauração.

CA 4.4. Explicar as medidas de atuação em situações de emergência

CA 4.5. Explicar o conceito e processos de limpeza

CA 4.6. Descrever o processo de limpeza de instalações e equipamentos de restauração, tendo em conta:

- Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.
- Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos

CA 4.7. Numa situação prática, elaborar um plano de higienização na atividade de restauração, tendo em conta:

- Identificação do processo de limpeza
- Documentos de controlo a preencher
- Normas vigentes

RA5. Reconhecer a problemática ambiental originada na atividade de restauração e o controlo dos resíduos

- CA 5.1. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e necessidade de depuração.
- CA 5.2. Explicar os sistemas e procedimentos adequados para a gestão e eliminação de resíduos na atividade de restauração.
- CA 5.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outras originadas pela atividade de restauração.

RA6. Reconhecer a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para o seu uso eficiente nas atividades de restauração.

- CA 6.1. Reconhecer as boas práticas no consumo da água e da energia num estabelecimento de restauração e identificar possíveis ações de redução de gastos.
- CA 6.2. Reconhecer o uso das energias renováveis e as suas possibilidades num estabelecimento de restauração.
- CA 6.3. Identificar as instalações elétricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.

Conteúdos

1. Saúde, higiene e segurança alimentar:

- 1.1. Regulamento geral de higiene aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos:
 - Físicas;
 - Químicas;
 - Biológicas.
- 1.3. Principais fatores que contribuem ao crescimento bacteriano.
- 1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos e aplicações.
- 1.5. Materiais em contacto com os alimentos: tipos e requisitos.
- 1.6. Qualidade higiénica e sanitária: conceitos e aplicações.
- 1.7. Autocontrolo: sistemas de análises de perigos e pontos de controlo crítico ou HACCP.
 - 1.7.1 Pré-requisito para implementação do sistema de HACCP
 - 1.7.2 Dossiers de HACCP (registos físicos dos procedimentos)
- 1.8. Alimentação e saúde:
 - Riscos para a saúde derivados de uma incorreta manipulação de alimentos.
 - Conceitos e tipos de doenças transmitidas por alimentos.
 - Responsabilidade da empresa na prevenção de doenças de transmissão alimentar.
- 1.9. Pessoal manipulador:
 - 1.9.1 Saúde e higiene pessoal: fatores, medidas, materiais e aplicações;
 - 1.9.2 Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados;
 - 1.9.3 Gestos;
 - 1.9.4 Feridas e a sua proteção;
 - 1.9.5 Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos;
 - 1.9.6 Importância das boas práticas na manipulação de alimentos

2. Tipos de Intoxicações alimentares:

- 2.1. Biológicas: Perigos Biológicos (vírus, bactérias, fungos, parasitas)
- 2.2. Físicas
- 2.3. Químicas

3. Doenças Transmitidas por alimentos e pelo manipulador:

- 3.1. Formas de transmissão;
- 3.2. Principais intoxicações
- 3.3. Normas de Manipulação de alimentos
- 3.4. Boas práticas para a diminuição de riscos

4. Layout da cozinha:

- 4.1. Conceito de Layout
- 4.2. Serviço “sempre em frente”
- 4.3. Formas de contaminação: Contaminações cruzadas

5. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração:

- 5.1. Conceito e tipos de limpeza.
- 5.2. Requisitos higiênicos gerais de instalações e equipamentos.
- 5.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.
- 5.4. Produtos de limpeza de uso comum.
- 5.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- 5.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos.
- 5.7. Importância da Rotulagem:
 - 5.7.1. Produtos Alergênicos;
 - 5.7.2. Identificação de Produtos
- 5.8. Plano de higienização:
 - 5.8.1. Documentos de controle
 - 5.8.2. Legislação vigente

6. Incidência ambiental da atividade de restauração

- 6.1. Agentes e fatores de impacto ambiental.
- 6.2. Tratamento de resíduos.
- 6.3. Regulamento aplicável sobre proteção ambiental.

7. Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração

- 7.1 Compras e abastecimento.
- 7.2 Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.
- 7.3 Limpeza e manutenção.

8. Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração

- 8.1 Consumo de água. Boas práticas ambientais no uso eficiente da água.
- 8.2 Consumo de energia. Poupança e alternativas energéticas. Boas práticas ambientais no uso eficiente da energia.

9. Segurança e situações de emergência na atividade de restauração.

- 9.1. Segurança:
 - Fatores e situações de risco mais comuns.
 - Identificação e interpretação das normas específicas de segurança.
 - Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e os pequenos materiais característicos da atividade de restauração.
- 9.2. Medidas de prevenção e proteção:
 - Nas instalações.
 - Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios.
 - Os equipamentos de proteção individual e coletivo:
 - Tipos.
 - Adequação.

- normativa.

9.3. Situações de emergência:

- Procedimentos de atuação, avisos e alarmes. Incêndios.
- Fuga de gases.
- Fugas de água ou inundações.
- Planos de emergência e evacuação.
- Primeiros socorros.

MÓDULOS FORMATIVOS (MF)

MF1: OPERAÇÕES DE ABASTECIMENTO, PRÉ-ELABORAÇÃO E CONSERVAÇÃO CULINÁRIA

Código: MF340_3

Nível: 3

Duração: 100 horas

Associado à UC340_3: Realizar operações básicas de abastecimento, pré-elaboração e conservação de alimentos.

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Efetuar a receção e o armazenamento das mercadorias, respeitando os requisitos do sistema de qualidade estabelecido e as instruções pré-definidas

- CA 1.1. Identificar a indumentária profissional, utilizada no processo de abastecimento, pré-elaboração e conservação de alimentos, indicando a sua importância.
- CA 1.2. Descrever as normas de higiene pessoal, e de segurança alimentar, utilizadas na manipulação e no armazenamento de alimentos.
- CA 1.3. Identificar os produtos adequados para a higienização do espaço, os utensílios e os equipamentos, de acordo com as normas de SHST aplicáveis.
- CA 1.4. Identificar a documentação necessários para a receção e controlo de mercadorias
- CA 1.5. Distinguir o local, os utensílios e os equipamentos para a receção das mercadorias.
- CA 1.6. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.
- CA 1.7. Interpretar rótulos e a documentação habitual que acompanham as mercadorias.
- CA 1.8. Classificar os lugares de armazenamento básico das mercadorias.
- CA 1.9. Identificar a documentação necessários para o controlo
- CA 1.10. Numa situação prática de receção e armazenamento de mercadorias:
- Selecionar os locais, os equipamentos e os utensílios de receção e armazenamento das mercadorias;
 - Preparar e higienizar o local, os utensílios e os equipamentos para o armazenamento das mercadorias, cumprindo o plano de higiene e segurança;
 - Verificar o estado de conservação das mercadorias recebidas (deteriorações, prazo de validade, entre outros);
 - Auxiliar na realização de operações de controlo, utilizando os meios e instruções previstos para o efeito, detetando desvios entre as quantidades qualidades referentes às mercadorias solicitadas e as recebidas;
 - Receber as mercadorias, organizando-as de acordo com o local, as dimensões, os equipamentos e o sistema estabelecido e aplicando rigorosamente as normas de SHST;
 - Manusear corretamente as mercadorias, de acordo com as normas sanitárias aplicáveis,
 - Utilizar a documentação de controlo para distinguir as mercadorias destinadas ao armazenamento ou ao consumo imediato.
 - Realizar operações básicas de armazenamento das mercadorias, organizando-as de acordo com o local, as dimensões, os equipamentos e o sistema estabelecido, aplicando rigorosamente as normas de SHST, bem como as regras de armazenamento (LIFO/FIFO);
 - Efetuar o registo das mercadorias recebidas, para posterior controlo do stock.

RA2. Diferenciar as matérias-primas alimentares comumente utilizadas na culinária, descrevendo as principais variedades e qualidades.

- CA 2.1.** Identificar as matérias-primas alimentares habitualmente utilizadas, descrevendo as suas características físicas (forma, cor, tamanho, etc.), as suas qualidades gastronómicas (aplicações culinárias básicas), as suas necessidades básicas de pré-transformação e as suas necessidades de conservação.
- CA 2.2.** Descrever as fórmulas habituais de apresentação das matérias-primas culinárias de uso corrente, indicando as qualidades, as características e as necessidades de regeneração e de conservação.

RA3. Identificar e descrever os equipamentos, utensílios e ferramentas básicas do serviço de cozinha, tendo em conta as suas aplicações e rendimento.

- CA 3.1.** Identificar os tipos de equipamentos, utensílios e ferramentas utilizados na cozinha.
- CA 3.2.** Descrever as funções dos equipamentos, utensílios e ferramentas e as regras de utilização.
- CA 3.3.** Descrever os riscos associados à manipulação inadequada dos equipamentos, utensílios e ferramentas.
- CA 3.4.** Explicar as normas de utilização de equipamentos, utensílios e ferramentas de cozinha, seguindo os procedimentos estabelecidos.
- CA 3.5.** Descrever as ações mais adequadas para a realização das operações de limpeza e manutenção dos equipamentos e ferramentas do departamento de cozinha,
- CA 3.6.** Assumir o compromisso de manter e cuidar do equipamento, e aproveitar ao máximo os meios utilizados no processo, evitando custos desnecessários e desgaste.

RA4. Preparar e conservar vegetais crus, de acordo com as orientações recebidas para a sua posterior utilização na elaboração de diversos tipos de preparações culinárias.

- CA 4.1.** Identificar os tipos de vegetais crus
- CA 4.2.** Descrever os cortes básicos dos vegetais crus.
- CA 4.3.** Descrever as técnicas básicas de pré-preparação e tratamento de vegetais crus, tendo em conta as suas características e os tipos.
- CA 4.4.** Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação dos vegetais crus.
- CA 4.5.** Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos aplicados na conservação dos vegetais crus.
- CA 4.6.** Numa situação prática de preparação e conservação de vegetais crus:
- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
 - Selecionar as matérias-primas de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de SHST;
 - Efetuar a mise-en-place dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica, evitando os desperdícios;
 - Selecionar o recipiente de conservação adequado;
 - Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
 - Efetuar a conservação e o acondicionamento dos vegetais, seguindo os procedimentos estabelecidos e as normas de SHST;
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário.

RA5. Preparar e armazenar peixes, mariscos, aves e caças crus de modo a que fiquem prontos para utilização na elaboração de diversos tipos de pratos, respeitando as normas de qualidade SHST.

- CA 5.1. Identificar os tipos de peixes, mariscos, aves e caças crus.
- CA 5.2. Explicar o processo de tratamento de peixes, mariscos, aves e caças crus.
- CA 5.3. Identificar os tipos de cortes.
- CA 5.4. Descrever as técnicas básicas de pré-preparação de peixes, mariscos, aves e caças crus.
- CA 5.5. Descrever os procedimentos de conservação.
- CA 5.6. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação.
- CA 5.7. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos utilizados na conservação.
- CA 5.8. Numa situação prática de preparação e armazenamento de peixes, mariscos, aves e caças crus:
 - Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança alimentar e a indumentária profissional;
 - Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a preparar e verificar os seus estados de funcionamento;
 - Selecionar as matérias-primas de acordo com a ficha técnica do produto a preparar;
 - Efetuar o corte de peixes, mariscos, aves e caças crus, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício;
 - Selecionar o recipiente de conservação adequado;
 - Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
 - Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e as normas de SHST;
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário.

RA6. Preparar e armazenar carnes, de modo a que fiquem prontas para utilização na elaboração de diversos tipos de pratos, respeitando as normas de qualidade e SHST.

- CA 6.1. Identificar os diferentes tipos de carnes.
- CA 6.2. Explicar o processo de tratamento de carnes.
- CA 6.3. Distinguir os diferentes tipos de cortes de carne.
- CA 6.4. Descrever as técnicas básicas de pré-preparação de carnes.
- CA 6.5. Explicar os procedimentos de conservação de carnes.
- CA 6.6. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação.
- CA 6.7. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos aplicados na conservação.
- CA 6.8. Numa situação prática de preparação e armazenamento de carnes:
 - Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a preparar e verificar os seus estados de funcionamento;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes de acordo com a ficha técnica do produto a preparar;

- Efetuar o corte de carnes, tendo em conta a sua posterior utilização ou comercialização, evitando o seu desperdício;
- Selecionar o recipiente de conservação adequado;
- Selecionar a temperatura ideal de acondicionamento;
- Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de SHSA;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário.

RA7. Aplicar métodos simples de regeneração, conservação e embalagem de produtos crus e de preparações culinárias adaptados às necessidades específicas de conservação, com o equipamento adequado a cada caso.

- CA 7.1. Identificar locais adequados para a conservação de alimentos e necessidades de regeneração.
- CA 7.2. Diferenciar e descrever os métodos e equipamentos básicos de regeneração, conservação e embalagem dos mais utilizados.
- CA 7.3. Realizar as operações auxiliares prévias exigidas pelos produtos brutos, semiacabados e preparações culinárias, dependendo do método ou equipamento escolhido, instruções recebidas e destino ou consumo atribuído.
- CA 7.4. Realizar as operações necessárias para os processos de regeneração, conservação e embalagem de todos os tipos de mercadorias.
- CA 7.5. Assumir o compromisso de aproveitar ao máximo os materiais e produtos utilizados no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.

RA8. Analisar e aplicar as normas higiênico-sanitárias referentes às unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas, para evitar riscos de intoxicação alimentar e contaminação ambiental.

- CA 8.1. Identificar e interpretar as normas higiênico-sanitárias obrigatórias relacionadas às instalações, instalações, ferramentas e manipulação de alimentos.
- CA 8.2. Classificar e interpretar a rotulagem dos produtos e ferramentas de limpeza e desinfecção mais comuns, de acordo com suas aplicações, descrevendo propriedades, vantagens, modos de uso e respeito ao meio ambiente.
- CA 8.3. Identificar os produtos e ferramentas de limpeza autorizados e utilizar os adequados em cada caso, levando em consideração as características das unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas.
- CA 8.4. Enumerar os perigos alimentares mais comuns e as toxinas de origem alimentar, identificando as suas possíveis causas.
- CA 8.5. Cumprir as normas higiênico-sanitárias e aplicar corretamente os métodos de limpeza e ordem ao operar equipamentos, máquinas, ferramentas e bens e ao limpar as instalações.
- CA 8.6. Reconhecer os efeitos graves derivados da intoxicação alimentar produzida como resultado do não cumprimento das normas higiênico-sanitárias aplicáveis nos processos de abastecimento, pré-processamento, conservação, embalagem e regeneração de produtos e preparações culinárias.

Conteúdos

1. O departamento de cozinha

- 1.1. Definição e organização característica.
- 1.2. Estruturas típicas das instalações e das zonas de produção culinária.
- 1.3. Especificidades dos diferentes tipos de restauração: tradicional, coletiva, moderna,

rápida, outras.

- 1.4. Competências básicas dos profissionais envolvidos no departamento.
- 1.5. Máquinas: tipos, localização, modos de funcionamento característicos, limpeza e manutenção.
- 1.6. Matérias-primas: classificação gastronómica e classificação comercial.
- 1.7. Receção e armazenamento: métodos simples, documentação e aplicações.
- 1.8. Formalização e transferência de pedidos de abastecimento interno.

2. Abastecimento e armazenamento de mercadorias.

- 2.1. Processos de abastecimento e armazenamento
- 2.2. Regras e normas para o abastecimento e armazenamento de matérias-primas/mercadorias
- 2.3. Armazenamento e distribuição de matérias-primas/mercadorias
- 2.4. Inspeção, controlo, distribuição e armazenamento de matérias-primas.
- 2.5. Registos documentais.
- 2.6. Gestão e controlo de inventários

3. Equipamentos e utensílios básicos de cozinha

- 3.1. Classificação e descrição segundo as características, as funções e aplicações
- 3.2. Localização e distribuição
- 3.3. Aplicação de técnicas básicas, dos procedimentos e modos de operação e controlo, segundo as normas e procedimentos de SHST

4. Pré-elaborações culinárias

- 4.1. Tratamento de matérias-primas:
 - 4.1.1. Vegetais crus;
 - 4.1.2. Peixes/mariscos e outros;
 - 4.1.3. Carnes várias.
 - 4.1.4. Outros produtos de utilização culinária
- 4.2. Cortes e peças mais usuais: Classificação, caracterização e aplicações
- 4.3. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados
- 4.4. Realização de operações necessárias para pré-elaborações culinárias, aplicando as técnicas e os métodos adequados

5. Sistemas e métodos de conservação e apresentação comercial de géneros e produtos culinários

- 5.1. Classes e caracterização
- 5.2. Identificação de equipamentos associados
- 5.3. Fases dos processos, riscos na execução e controlo de resultados
- 5.4. Identificação de necessidades básicas de conservação e apresentação, segundo o momento de uso e a natureza do género ou produto culinário em questão

6. Limpeza e desinfeção

- 6.1. A Higiene pessoal e a indumentária profissional
- 6.2. Processos de limpeza segundo as normas de SHST
- 6.3. Produtos e equipamentos de limpeza.

Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo

Espaços:

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Lei nº6/2013, de 11 de fevereiro; Boletim Oficial nº9; I Série).

Professor / Formador:

- O Professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.
- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo

Requisitos de acesso ao módulo formativo

As condições de acesso ao módulo formativo constam no BO nº 20, I Série, Portaria Conjunta nº 09/2020 de 20 de fevereiro - Estrutura e Organização do Catálogo Nacional de Qualificações.

Portaria Conjunta nº 10/2020 de 20 de fevereiro - Quadro Nacional de Qualificações.

MF2: PREPARAÇÃO CULINÁRIA BÁSICA

Código: MF316.1_3

Nível: 3

Duração: 170 horas

Associado à UC316.1_3: Auxiliar na preparação culinária, realizar e apresentar preparações simples.

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Preparar elaborações básicas de múltiplas aplicações, de acordo com as orientações, para posterior utilização na elaboração de pratos compostos e/ou acompanhamento de pratos.

- CA 1.1.** Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.
- CA 1.2.** Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.
- CA 1.3.** Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar, utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 1.4.** Descrever as técnicas culinárias, indicando as fases de aplicação, e os procedimentos de preparação de:
- Fundos;
 - Caldos;
 - Molhos;
 - Confeções básicas.
- CA 1.5.** Descrever os métodos de armazenamento e conservação dos fundos, caldos, molhos e pratos elementares.
- CA 1.6.** Identificar os recipientes e os equipamentos, utilizados na conservação dos fundos, caldos, molhos e pratos elementares.
- CA 1.7.** Numa situação prática:
- Interpretar a ficha técnica ou procedimentos alternativos fornecidos.
 - Realizar operações internas de abastecimento de mercadorias.
 - Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Efetuar a mise-en-place, conforme a ficha técnica;
 - Aplicar técnicas simples de preparo de fundos, caldos, molhos, acompanhamentos e pratos elementares tendo em conta as orientações e ficha técnica.
 - Efetuar a conservação e o acondicionamento, seguindo os procedimentos estabelecidos;
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário.

RA2. Preparar e apresentar, sob supervisão, pratos simples, aperitivos e lanches, aplicando as técnicas básicas de preparação.

- CA 2.1.** Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.
- CA 2.2.** Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.
- CA 2.3.** Descrever as técnicas culinárias, e os procedimentos de preparação de:
- Pratos simples;
 - Aperitivos;
 - Lanches.
- CA 2.4.** Descrever os métodos de armazenamento e conservação dos diferentes tipos de pratos simples, aperitivos e lanches.

CA 2.5. Numa situação prática:

- Interpretar a ficha técnica ou procedimentos alternativos fornecidos.
- Realizar operações internas de abastecimento de mercadorias.
- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica;
- Confeccionar, sob supervisão, os diferentes tipos de pratos simples, aperitivos e lanches, tendo em conta a sua posterior utilização, evitando desperdícios;
- Efetuar a conservação, o acondicionamento e a regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA3. Apoiar na preparação e apresentação de pratos representativos da gastronomia cabo-verdiana e da internacional (Europa, Ásia, Américas e África).

CA 3.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 3.2. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho

CA 3.3. Descrever as técnicas culinárias de preparação e os procedimentos da gastronomia básica cabo-verdiana e internacional, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 3.4. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação.

CA 3.5. Descrever os métodos de armazenamento, conservação e regeneração.

CA 3.6. Indicar as temperaturas adequadas e os procedimentos utilizados na conservação.

CA 3.7. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Verificar o estado de conservação das matérias – primas, tendo em conta as normas de saúde, higiene e segurança alimentar;
- Efetuar a *mise-en-place*, conforme a ficha técnica;
- Preparar, sob supervisão, pratos selecionados da gastronomia cabo-verdiana e internacional;
- Efetuar a conservação, o acondicionamento e regeneração, seguindo os procedimentos estabelecidos;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário.

RA4. Preparar e apresentar, sob supervisão, elaborações básicas de sobremesas.

CA 4.1. Identificar a indumentária profissional, indicando a sua importância.

CA 4.2. Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 4.3. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 4.4. Descrever as técnicas culinárias de preparação e os procedimentos básicos para elaboração de sobremesas.

CA 4.5. Identificar os recipientes e os equipamentos utilizados na conservação de elaboração básica de Sobremesas.

CA 4.6. Descrever os métodos de armazenamento ou conservação de elaboração básica de

CA 4.7. Numa situação prática:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.

RA5. Analisar e aplicar as normas e condições higiênico-sanitárias referentes às unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas, para evitar possíveis riscos de intoxicação alimentar e contaminação ambiental.

CA 5.1. Identificar e interpretar a regulamentação obrigatória em matéria de saúde e higiene relativa às instalações, aos locais, aos utensílios e à manipulação dos alimentos.

CA 5.2. Classificar e interpretar a rotulagem dos produtos e ferramentas de limpeza mais comuns, de acordo com suas aplicações, descrevendo propriedades, vantagens, modos de uso e respeito ao meio ambiente.

CA 5.3. Identificar os produtos e ferramentas de limpeza autorizados e utilizar os adequados em cada caso, levando em consideração as características das unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas.

CA 5.4. Explicar os perigos alimentares mais comuns e as doenças de origem alimentar, identificando as suas possíveis causas.

CA 5.5. Cumprir as normas higiênico-sanitárias e aplicar corretamente os métodos de limpeza e ordem ao operar equipamentos, máquinas, ferramentas e bens e ao limpar as instalações.

CA 5.6. Descrever os efeitos graves das intoxicações alimentares resultantes do incumprimento das normas sanitárias e de higiene nos processos de produção culinária.

Conteúdos

1. Técnicas básicas de cozinha

- 1.1. Classificação, definição, descrição e aplicações.
- 1.2. Processos de execução: fases, instrumentos e procedimentos mais comuns.
- 1.3. Tratamento e efeitos sobre as matérias-primas.
- 1.4. Terminologia utilizada na produção culinária.

2. Técnicas de preparações culinárias básicas

- 2.1. Descrição e aplicações.

3. Elaboraões culinárias básicas de múltiplas aplicações (fundos, caldos, molhos e pratos elementares)

- 3.1. Descrição e aplicações.
- 3.2. Aplicação das respetivas técnicas e procedimentos de execução de elaborações culinárias básicas ou elementares.

4. Elaboraões elementares de cozinha

- 4.1. Aplicação das técnicas de preparação para elaborações culinárias básicas utilizando:
 - 4.1.1. Hortaliças, verduras e tubérculos, frutas e frutos
 - 4.1.2. Legumes, arroz e massas.
 - 4.1.3. Leguminosas
 - 4.1.4. Ovos.
 - 4.1.5. Carnes de diferentes classes.
 - 4.1.6. Peixes, mariscos, moluscos e outros produtos marinhos.
 - 4.1.7. Produtos Específicos.

- 4.2. Elaboração de pratos elementares
 - 4.2.1. Entradas e aperitivos simples, frios e quentes.
 - 4.2.2. Saladas simples e compostas.
 - 4.2.3. Sopas, cremes e caldos.
 - 4.2.4. Guarnições
 - 4.2.5. Elaboraões à base de hortaliças, verduras, tubérculos e legumes.
5. **Gastronomia cabo-verdiana**
 - 5.1. Características gerais e evolução histórica.
 - 5.1.1. Matérias-primas mais utilizadas.
 - 5.1.2. Gastronomia Regional
 - 5.1.3. Tradições (Festas Populares)
 - 5.1.4. Processo de elaboração de pratos mais característicos
6. **Gastronomia Internacional**
 - 6.1. A cozinha francesa, italiana e portuguesa
 - 6.1.1. Características.
 - 6.1.2. Elaboraões culinárias mais representativas.
 - 6.2. A gastronomia das Américas
 - 6.2.1. Características.
 - 6.2.2. Elaboraões culinárias mais representativas.
 - 6.3. A gastronomia Africana
 - 6.3.1. Características.
 - 6.3.2. Elaboraões culinárias mais representativas
 - 6.4. A gastronomia Asiática.
 - 6.4.1. Características.
 - 6.4.2. Elaboraões culinárias mais representativas
7. **Preparaões Básicas para a elaboração de sobremesas**
 - 7.1. Matérias-Primas
 - 7.2. Famílias de produtos
 - 7.3. Aplicaões.
8. **Segurança e higiene alimentar em operaões básicas de aquisição, pré-processamento e conservação culinária**
 - 8.1. Condiões específicas de segurança a respeitar pelos locais, instalaões, mobiliário, equipamento, máquinas e pequeno equipamento característicos das unidades de produção culinária.
 - 8.2. Requisitos para os manipuladores de alimentos.
 - 8.3. Resíduos e gestão de resíduos
 - 8.4. Limpeza e desinfecão: diferenciação de conceitos, aplicaões.
 - 8.5. Rotulagem dos géneros alimentícios: leitura e interpretação dos rótulos de informação obrigatória.
 - 8.6. Qualidade higiénico-sanitária: conceitos e aplicaões.
 - 8.7. Autocontrolo: sistemas de análise de perigos e pontos críticos de controlo.

Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo

Espaços:

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Lei nº6/2013, de 11 de fevereiro; Boletim Oficial nº9; I Série).

Professor / Formador:

- O professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.

- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo

Requisitos de acesso ao módulo formativo

As condições de acesso ao módulo formativo constam no BO nº 20, I Série, Portaria Conjunta nº 09/2020 de 20 de fevereiro - Estrutura e Organização do Catálogo Nacional de Qualificações.

Portaria Conjunta nº 10/2020 de 20 de fevereiro - Quadro Nacional de Qualificações

MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO		
Código: MT_HRT008.A1	Nível:3	Duração indicativa: 360 horas
Associado a todas as Unidades de Competência		

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Receber alimentos e bebidas para posterior armazenamento e distribuição.

- CA 1.1. Interpretar rótulos e documentação comum que acompanha os alimentos e bebidas fornecidos.
- CA 1.2. Auxiliar na realização de operações de controle, utilizando meios e instruções fornecidos para esse fim, detetando desvios entre as quantidades-qualidades das mercadorias solicitadas e as recebidas.
- CA 1.3. Manusear corretamente, e de acordo com as normas higiênico-sanitárias aplicáveis, tanto o equipamento de controle quanto as próprias mercadorias destinadas ao armazenamento ou consumo imediato.
- CA 1.4. Realizar operações básicas de armazenamento de alimentos e bebidas, ordenando-as de acordo com o local, dimensões, equipamentos e sistema estabelecidos, e aplicando rigorosamente as normas higiênico-sanitárias.
- CA 1.5. Detetar possíveis deteriorações ou perdas de mercadorias durante o período de armazenagem, realizando operações de remoção e indicando os possíveis departamentos a serem informados nos diferentes tipos de estabelecimentos.
- CA 1.6. Atuar com a responsabilidade e honestidade exigidas pela participação nos processos de recebimento, armazenagem e distribuição de mercadorias.

RA2. Utilizar os equipamentos, máquinas, utensílios e ferramentas que constituem o equipamento básico do serviço de cozinha, de acordo com as suas aplicações e em função do seu ótimo rendimento.

- CA 2.1. Num caso prático de identificação de utensílios, ferramentas, equipamento e máquinas de um departamento de cozinha típico, descrever:
 - Funções.
 - Regras de utilização.
 - Resultados quantitativos e qualitativos obtidos.
 - Riscos associados ao seu manuseamento.
 - Manutenção necessária para a sua utilização.

RA3. Aplicar métodos simples de regeneração, conservação e embalagem de produtos crus e de preparações culinárias adaptados às necessidades específicas de conservação, com o equipamento adequado a cada caso.

- CA 3.1. Realizar as operações necessárias para os processos de regeneração, conservação e embalagem de todos os tipos de mercadorias.

RA4. Analisar e aplicar as normas higiênico-sanitárias referentes às unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas, para evitar riscos de intoxicação alimentar e contaminação ambiental.

- CA 4.1. Identificar e interpretar as normas higiênico-sanitárias obrigatórias relacionadas às instalações, instalações, ferramentas e manipulação de alimentos.
- CA 4.2. Classificar e interpretar a rotulagem dos produtos e ferramentas de limpeza e desinfecção mais comuns, de acordo com suas aplicações, descrevendo propriedades, vantagens, modos de uso e respeito ao meio ambiente.

- CA 4.3. Identificar os produtos e ferramentas de limpeza autorizados e utilizar os adequados em cada caso, levando em consideração as características das unidades de produção ou serviço de alimentos e bebidas.
 - CA 4.4. Enumerar os perigos alimentares mais comuns e as toxinas de origem alimentar, identificando as suas possíveis causas.
 - CA 4.5. Cumprir as normas higiênico-sanitárias e aplicar corretamente os métodos de limpeza e ordem ao operar equipamentos, máquinas, ferramentas e bens e ao limpar as instalações.
 - CA 4.6. Reconhecer os efeitos graves derivados da intoxicação alimentar produzida como resultado do não cumprimento das normas higiênico-sanitárias aplicáveis nos processos de abastecimento, pré-processamento, conservação, embalagem e regeneração de produtos e preparações culinárias.
- RA5. Efetuar preparações básicas de múltiplas aplicações e preparar e apresentar preparações culinárias simples, aplicando técnicas culinárias simples e previamente definidas.**
- CA 5.1. Realizar apresentações descomplicadas de preparações culinárias elementares, demonstrando sensibilidade e gosto artístico na execução das respectivas operações de acabamento.
- RA6. Confeccionar e apresentar pratos combinados simples e aperitivos de acordo com a definição do produto, aplicando as regras básicas de preparação.**
- CA 6.1. Realizar operações internas de abastecimento de mercadorias, interpretando fichas técnicas ou procedimentos alternativos e formalizando os comprovantes ou documentos fornecidos.
 - CA 6.2. Identificar e organizar corretamente os bens, utensílios e ferramentas necessários à preparação de pratos combinados e aperitivos simples.
 - CA 6.3. Aplicar técnicas simples para o preparo e apresentação de pratos combinados e aperitivos simples, com base nas informações fornecidas, seguindo os procedimentos adequados, demonstrando sensibilidade artística e sabor ao realizar operações de acabamento e cumprindo as normas de manipulação de alimentos.
 - CA 6.4. Identificar os métodos de conservação e os locais de armazenagem adequados para as preparações e aplicá-los, tendo em conta o destino pretendido ou o consumo atribuído, a natureza dos seus componentes e as regras de manuseamento.
 - CA 6.5. Assumir o compromisso de manter e cuidar das instalações e equipamentos, e aproveitar ao máximo as matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos desnecessários e desgaste.
- RA7. Realizar as operações necessárias para prestar assistência nos processos de preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias, mostrando receptividade e espírito de cooperação.**
- CA 7.1. Realizar operações internas de abastecimento de mercadorias, interpretando fichas técnicas ou procedimentos alternativos e formalizando os comprovantes ou documentos fornecidos.
 - CA 7.2. Identificar e organizar corretamente os produtos, ferramentas e ferramentas necessárias para a execução de operações simples em processos de preparação e apresentação de todos os tipos de preparações culinárias, seguindo indicações precisas.
 - CA 7.3. Realizar operações específicas e simples para auxiliar nos processos de preparo culinário, no prazo estabelecido, aplicando técnicas simples e adequadas, cumprindo as regras e instruções recebidas e mantendo espírito de colaboração.
 - CA 7.4. Assumir o compromisso de manter e cuidar das instalações e equipamentos, e aproveitar ao máximo as matérias-primas utilizadas no processo, evitando custos e desgastes desnecessários.