

VILA ITORORÓ

CANTEIRO ABERTO

**MANUAL DE USO**  
**COZINHA PÚBLICA VILA ITORORÓ CANTEIRO ABERTO**  
**VERSÃO: 30/01/2018**

A abertura da Cozinha Pública da Vila Itororó Canteiro Aberto é uma forma de experimentar como o ato de cozinhar e preparar alimentos em conjunto pode ter lugar em um centro cultural. Para que funcione, e possa ser tanto uma experiência que se desenvolva na Vila Itororó como um modelo para outras experiências na cidade, foi elaborado o manual de uso estruturado que segue abaixo.

- 1. COMO USAR?**
- 2. REGRAS DE SEGURANÇA**
- 3. CUIDADOS COM OS EQUIPAMENTOS**
- 4. INVENTÁRIO**

**Observação:** Todas as regras e procedimentos abaixo estão sujeitos a alterações, já que são construídos de acordo com a experiência adquirida com o uso da própria cozinha. Procure sempre a versão mais atualizada do Manual de Uso.

### **1. COMO USAR?**

Para utilizar a Cozinha Pública, a pessoa interessada deve seguir um passo a passo básico:

- 1.1. Existem dois **horários de funcionamento** de terça-feira à sábado: 09h às 13h30 e 14h00 às 17h00;
- 1.2. A **inscrição** pode ser feita presencialmente no galpão da Vila Itororó Canteiro Aberto ou pelo e-mail [info@vilaitororo.org.br](mailto:info@vilaitororo.org.br);
- 1.3. Cabe exclusivamente à equipe da Vila Itororó Canteiro Aberto definir as possibilidades de uso da cozinha, de acordo com a agenda das demais atividades que ocorrem na própria cozinha e no espaço em geral;
- 1.4. A solicitação de uso da Cozinha Pública deve ser feita com a maior antecedência possível, **no mínimo 24h antes do uso**;
- 1.5. Ao chegar no galpão da Vila Itororó Canteiro Aberto, a pessoa deve **procurar um membro da equipe** do local para que seja encaminhada à Cozinha Pública onde serão explicados os procedimentos gerais;
- 1.6. A cozinha comporta **até 06 (seis) pessoas cozinhando**. Grupos maiores de seis pessoas poderão utilizá-la apenas nos cursos e oficinas organizadas pela Vila Itororó Canteiro Aberto;
- 1.7. Incentiva-se que quem use a Cozinha Pública auxilie com a **doação** de algum bem que a cozinha necessite (condimentos, materiais de limpeza, etc). A lista de doações pode ser solicitada quando do momento da reserva ou durante o próprio uso;
- 1.8. **Menores de 18 anos** só poderão utilizar a Cozinha Pública acompanhados de seus responsáveis legais;
- 1.9. O uso da cozinha só poderá ser iniciado com o acordo de ambas as partes de que o espaço encontra-se limpo e organizado e após assinatura do **Termo de Responsabilidade**;

1.10. Ao terminar o uso da Cozinha Pública, o espaço deve ser deixado **limpo, organizado e com o lixo em seu devido local**, sob supervisão de alguém da equipe da Vila Itororó Canteiro Aberto.

## 2. REGRAS DE SEGURANÇA

Para minimizar o **risco de acidentes**, a pessoa deve confirmar que seguirá as orientações repassadas pela equipe da Vila Itororó Canteiro Aberto e cumprirá as **normas obrigatórias** listadas abaixo:

- 1.1. Utilizar calçado fechado;
- 1.2. Ter cuidado ao manusear facas e outros objetos cortantes;
- 1.3. Ter atenção ao manusear objetos ou alimentos em alta temperatura;
- 1.4. Manter o espaço limpo e seco, incluindo o piso;
- 1.5. Manter os equipamentos desligados quando não estiverem em uso;
- 1.6. Atentar-se ao funcionamento dos equipamentos descritos no item 3 deste Manual de Uso;
- 1.7. Não fazer uso de equipamentos cujo funcionamento desconheça;
- 1.8. Não correr ou gritar pelo espaço;
- 1.8. Não deixar menores de 18 anos circularem pelo espaço sem autorização dos responsáveis legais;
- 1.9. Não deixar a cozinha pública sem supervisão durante seu uso;
- 1.10. Em caso de acidentes, um membro da equipe da Vila Itororó Canteiro Aberto deverá ser imediatamente avisado para iniciar o procedimento de atendimento.

## 3. EQUIPAMENTOS

**3.1. Geladeira:** é dividida em dois níveis: alimentos a serem utilizados em atividade da cozinha e alimentos deixados como doação. Caso os alimentos permaneçam mais de dois dias sem uso, eles serão jogados fora, para evitar riscos de apodrecimento e intoxicação alimentar;

**3.2. Bancada:** Para maior durabilidade do tampo com acabamento em fórmica, é recomendado a limpeza e secagem após cada uso.

### **Não pode:**

- Cortar alimentos diretamente na fórmica;
- Colocar panelas, formas e outros equipamentos quentes diretamente na fórmica (a cozinha está equipada com “descansos” para isso);
- Utilizar materiais abrasivos ou com alto poder de agressividade na limpeza, tais como: produtos com silicone, solvente, parte abrasiva das buchas, Bombril, ponta de objetos (garfo, espátulas, etc).

### **Limpeza:**

- Utilizar pano úmido, embebido em um produto de limpeza doméstica como detergente neutro e álcool;
- Para limpezas mais profundas e remoção de manchas utilizar o “Solvente Formica”.

**3.3. Facas:** todas as facas são novas, portanto muito afiadas. Cuidado e atenção são necessários para manuseá-las.

**VILA ITORORÓ**

CANTEIRO ABERTO

**Não pode:**

- cortar alimentos duros, como ossos;
- utilizar as facas para abrir enlatados e outros tipos de embalagem;
- evite deixá-las cair no chão.

**Limpeza:** após lavar as facas, seque-as bem.

**3.4. Biciliquidificadora:** é um liquidificador que funciona acoplado a uma bicicleta.

**Uso:**

- Certifique-se que banco (celim) esteja ajustado na altura correta;
- Certifique-se que o copo do liquidificador esteja bem encaixado;
- Certifique-se que o alimento a ser processado esteja em pedaços pequenos;
- Certifique-se que o líquido utilizado não exceda o limite marcado no copo;
- Ao começar a pedalar, a velocidade deve ser aumentada gradativamente;
- Para parar, utilize o contra pedal com leveza;

**Não pode:**

- pedalar em pé;
- pedalar em alta velocidade;
- colocar alimentos muito duros e em pedaços grandes;
- utilizar alimentos muito quentes.

**3.5. Fogão:** por ser um fogão elétrico, seu uso requer algumas precauções específicas.

**Atenção:** Atentar que a área de cocção permanece quente após o uso não podendo ser tocada, sob risco grave de queimaduras.

**Uso:** seguir as instruções abaixo:

- A luz vermelha do fogão indica que a superfície permanece quente, mesmo que o fogão já esteja desligado;
- Para ligar o fogão gire o botão de controle de temperatura no sentido horário. O indicador da área de cocção mostra qual será a área ligada;
- Cada boca possui um gradiente de temperatura que varia de 1 a 9, sendo 1 o nível mínimo de emissão de calor (potência mínima) e 9 o nível máximo de emissão de calor (potência máxima);
- Para desligar, gire o botão no sentido antihorário até a posição desligado;
- Para um menor consumo de energia e maior segurança, recomendamos utilizar recipientes com diâmetro igual aos da boca do fogão, e com fundo liso e plano;
- Não utilizar panelas com fundos deformados, amassados convexos (em forma de anel), ou pontiagudos, nem panelas de cerâmicas, alumínio e recipientes plásticos (que derreterão com a temperatura).

**Cuidados para a preservação do fogão:**

- Não utilizar recipientes vazios (sem alimentos, água, etc), pois o recipiente e a mesa serão danificados pelo superaquecimento;
- Nunca utilizar a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou como suporte para outros objetos;
- Não deixar cair objetos sobre a mesa vitrocerâmica, pois a mesma poderá trincar ou rachar;
- Evitar derramar líquidos na superfície do fogão.

**Limpeza:**

- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa vitrocerâmica fria;
- Não utilizar limpeza a vapor;
- Usar somente sabão ou detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água;
- Nunca usar produtos como limpa-fornos, sapólio, esponja de aço ou ponta de objetos (faca, garfo etc) para remover alguma sujeira impregnada;
- Não deixar restos de produtos de limpeza na superfície do fogão;
- Eliminar pequenas sujeiras com um pano úmido;
- Manchas produzidas por água quente na superfície podem ser eliminadas com uma solução de vinagre e limão;
- No caso de queda de açúcar ou alimentos adocicados na mesa vitrocerâmica, estes devem ser removidos com a superfície ligeiramente quente, com detergente e esponja macia;
- Secar bem após cada enxágue.

**3.6. Forno:** o forno é elétrico e requer alguns cuidados especiais.

**Uso:**

- Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que irão manchar partes externas e decorativas do produto.

**Limpeza:**

- Importante: antes de qualquer operação de limpeza certificar-se de que a corrente elétrica da cozinha esteja desligada;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Limpar sempre o frontal com esponja macia e detergente neutro e secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.
- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro para a limpeza do vidro;
- A grade e a bandeja do forno podem ser removidas para facilitar a limpeza interna, sempre com esponja macia e detergente;
- Procurar fazer a limpeza do forno com ele ligeiramente quente (certificar-se de que ele foi desligado da corrente elétrica);
- Remover o excesso de gordura com um pano úmido ou uma esponja macia;
- Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos nas paredes do forno;
- Resíduos de sal deixados no interior do forno podem provocar corrosão da cavidade interna; Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano úmido e macio.

**3.7. Pia e filtro:** o sistema de filtragem funciona automaticamente com a água do escoador de louças. A água acumulada no regador deverá ser utilizada para regar o herbário.

**Uso:**

- após o uso da pia, certifique-se que as torneiras estejam totalmente fechadas;
- seque bem as áreas ao redor da pia.

**3.8. Composteira:** certifique-se de:

- Verificar quais alimentos podem ser compostados no informativo na tampa da composteira;
- Picar os resíduos compostáveis em pedaços pequenos e colocá-los em um canto da composteira;

## VILA ITORORÓ

### CANTEIRO ABERTO

- Colocar 1 parte de matéria orgânica úmida para 2 partes de matéria orgânica seca (serragem);
- Certifique-se de que a tampa esteja bem fechada;
- Quando a composteira estiver cheia, troque de caixa passando a caixa cheia para baixo, deixando a caixa vazia acima;
- No caso de dúvidas ou curiosidade, consulte o Manual de Uso da Composteira.

### 3.9. Herbário:

- Para realizar a colheita, utilize uma tesoura e não corte os galhos mais grossos;
- Colha apenas o que for utilizar;
- Terra seca, folhas murchas são indicativos de que falta água; ajude a regar;
- Adubamento: Adube a cada 10 dias, utilize os compostos gerados na composteira, o húmus e o chorume. Misture o húmus na superfície perto das plantas, para o chorume dilua 1 parte para 10 de água e aplique nas folhas pela manhã ou no final do dia.

## 4. INVENTÁRIO

O QUE?	QTD	ONDE GUARDA?
Panela de pressão (4,5L) com tampa	1	Panelas e afins
Panela 16x8cm (1,5L) em inox, fundo triplo com tampa	1	Panelas e afins
Cassarola 20x10cm (3L) em inox, fundo triplo com tampa	1	Panelas e afins
Frigideira 20x5cm (1,3L) em inox, fundo triplo sem tampa	1	Panelas e afins
Assadeira em alumínio 33x23cm	1	Panelas e afins
Forma de bolo inglês em alumínio de 15x10cm	1	Panelas e afins
Descanso pra panela em inox 10cm	2	Panelas e afins
Tábuas de corte brancas	10	Utensílios
Facas de chef inox com cabo azul	3	Utensílios
Facas de carne inox com cabo azul	3	Utensílios
Facas de serra inox com cabo azul	3	Utensílios
Facas de legumes inox com cabo azul	3	Utensílios
Descascadores simples em plástico branco	3	Utensílios
Descascador multi em plástico branco	1	Utensílios
Abridor de lata em inox	1	Utensílios
Tesoura em inox com cabo azul	1	Utensílios
Colher grande em bambú	1	Utensílios
Colher pequena em bambu	1	Utensílios
Garfo grande em bambú	1	Utensílios

**VILA ITORORÓ**

## CANTEIRO ABERTO

Espátula grande em bambú	1	Utensílios
Espátula pequena em bambu e silicone	1	Utensílios
Colher grande de serviço em inox	1	Utensílios
Garfo grande de serviço em inox	1	Utensílios
Cocha grande de serviço em inox	1	Utensílios
Escumadeira grande de serviço em inox	1	Utensílios
Pinça grande de serviço em inox	1	Utensílios
Espremedor de raízes grande em inox	1	Utensílios
Fuet em inox	1	Utensílios
Garfos em inox com cabo preto	10	Louças e talheres
Facas em inox com cabo preto	10	Louças e talheres
Colheres de sopa em inox com cabo preto	10	Louças e talheres
Pratos fundo de vidro	10	Louças e talheres
Copos de vidro (240ml)	12	Louças e talheres
Jarras de vidro com alça (1,5L)	2	Louças e talheres
Bacia grande em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Bacia média em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Bacia pequena em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Escorredor grande em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Escorredor de arroz em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Ralador em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Rolo para massa em madeira	1	Bacias, escorredores e afins
Peneira com cabo em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Funil com peneira em inox	1	Bacias, escorredores e afins
Medidor de xícaras completo em plástico preto	1	Bacias, escorredores e afins
Medidor de colheres completo em plástico preto	1	Bacias, escorredores e afins