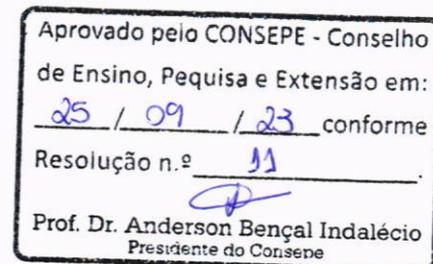


UNIFEV- CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA

**REGULAMENTO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA  
E**

**PRÁTICAS GASTRONÔMICAS E DO LABORATÓRIO DE  
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**CAPÍTULO 1  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**



Art.1º Os Laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos são parte integrante dos Cursos de Graduação em Nutrição e Farmácia, com instalações adequadas e comuns para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão de acordo com a necessidade das disciplinas contidas em suas matrizes curriculares.

Art.2º O auxiliar de laboratório, os docentes e discentes, de todos os cursos citados no artigo anterior, que são usuários dos Laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e o Laboratório de Tecnologia de Alimentos devem estar cientes da existência e conteúdo deste regulamento e dos procedimentos operacionais padronizados, aplicando-os corretamente quando necessário. O laboratório dispõe de manuais necessários para segurança e bom funcionamento, são eles:

I — Manual de Biossegurança;

II — Normas Regulamentadoras dos Laboratórios da Área da Saúde e Ciências Biológicas;

III- Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) de equipamentos e técnicas operacionais.

Art. 3º O docente que desenvolver atividades didáticas nos laboratórios assume, de forma automática, a responsabilidade pela orientação dos alunos quanto ao uso adequado do espaço, bem como dos insumos e equipamentos e quanto ao conteúdo deste Regulamento.

## **CAPÍTULO 2**

### **DA DESTINAÇÃO DO LABORATÓRIO**

Art. 4º O Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e o de Tecnologia de Alimentos destinam-se para a realização de:

I — Atividades curriculares das disciplinas dos cursos de graduação em Nutrição e Farmácia.

II — Aulas práticas, trabalhos, pesquisa, extensão e/ou atividades de prestação de serviços à comunidade, que tenham aderência às disciplinas dos cursos.

III — Atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso e Projetos de Iniciação Científica.

Parágrafo único: Toda atividade de pesquisa, extensão ou prestação de serviços, mesmo que deferida pela Coordenação do Curso de Nutrição e Pró Reitoria Acadêmica, estará condicionada aos horários das aulas práticas, que sempre terão prioridade no uso.

## **CAPÍTULO 3**

### **DO FUNCIONAMENTO**

Art. 5º A administração dos Laboratórios de Técnicas Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos será exercida pelo coordenador do Curso de Nutrição e pelo Supervisor de Laboratórios.

Art. 6º Durante o ano letivo os Laboratórios poderão ser utilizados de segunda a sexta-feira das 07h00 às 11h30, das 13h00 às 17h00, das 19h00 às 23h00 e aos sábados, quando necessário, das 07h30 às 11h30 ou das 13h00 às 17h00.

Art. 7º As datas e horários para utilização dos Laboratórios deverão ser dentro do período letivo e com a supervisão de docente e auxiliar de laboratório.

Art. 8º Para a utilização dos Laboratórios, o docente deve agendar, com antecedência de 7 dias úteis, com o auxiliar de laboratório através do preenchimento de um documento com as seguintes informações: data e horário, tema e objetivos da aula, equipamentos utilizados e número de alunos.

Art. 9º Atividades desenvolvidas aos sábados deverão ser comunicadas ao Supervisor de Laboratórios, com antecedência de 7 dias úteis, para que seja providenciado o apoio do auxiliar de laboratório.

Parágrafo único: Toda proposta de utilização da estrutura dos Laboratórios por outros cursos afins e fora de expediente deverá ser oficializada em comunicação interna com a antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, e somente será permitida mediante à autorização do Coordenador do Curso de Nutrição e com conhecimento do Supervisor de Laboratórios que analisarão a viabilidade e, encaminharão, se necessário, à Pro-Reitoria Acadêmica para aprovação final, exceto para as atividades relacionadas no Art. 4º deste Regulamento.

Art. 10 As técnicas de preparo de alimentos durante as aulas práticas devem seguir a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

Art. 11 As sobras de alimentos manipulados devem ser descartadas após o término das aulas práticas.

Parágrafo único: Não é permitido aos usuários dos laboratórios (discentes, professores, estagiários e auxiliar de laboratório) armazenarem ou retirarem dos laboratórios sobras de alimentos manipulados durante as aulas, após o término das mesmas.

## **CAPÍTULO 4**

### **DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS**

Art. 12 Compete ao Coordenador do Curso de Nutrição:

- I — Supervisionar, orientar, impedir ou inibir a continuidade da realização de atividades não pertinentes às temáticas e finalidades específicas dos cursos que utilizam o espaço dos laboratórios ou de áreas afins ou que transgridam as normas deste regulamento;
- II — Normatizar e orientar o auxiliar de laboratório quanto à destinação de resíduos utilizados nas práticas laboratoriais;
- III — Elaborar junto aos professores e o auxiliar de laboratório, no final de cada ano letivo, o Plano de Ação Operacional para o desenvolvimento das atividades do

Laboratório, no ano subsequente, observando as especificidades e a sua maior utilização;

IV — Estar atento à realização da manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos do laboratório;

V — Intermediar possíveis situações de conflito surgidas durante as práticas laboratoriais.

VI — Cumprir e fazer cumprir este regulamento.

Art. 13 Compete ao Supervisor de Laboratório:

I — Realizar o controle patrimonial dos bens e materiais dos Laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos;

II — Prezar pela estrutura geral dos laboratórios como instalações, materiais e equipamentos; providenciando a manutenção corretiva de equipamentos e descarte de materiais e equipamentos em desuso;

III — Supervisionar atividades desenvolvidas nos laboratórios e horários de trabalho dos funcionários;

IV — Produzir relatório sobre acidentes ou incidentes ocorridos nos laboratórios.

Art. 14 Compete aos professores que utilizam os Laboratórios (Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos):

I — Solicitar ao auxiliar de laboratório a lista de materiais e equipamentos disponíveis, no início de cada ano letivo, e adequar suas aulas práticas aos mesmos;

II — Informar ao auxiliar de Laboratório o cronograma das aulas práticas do semestre e encaminhar ao setor de compras as listas de insumos a serem utilizados nas aulas práticas do semestre quinze dias antes da data da primeira aula.

III — Preencher impresso próprio dos laboratórios contendo informações sobre o tema e objetivos da aula e principais materiais e equipamentos necessários à realização das atividades e roteiro da aula com antecedência, no mínimo, de três dias úteis antes da data da aula;

IV — Acompanhar os discentes e orientá-los quanto às atividades e práticas a serem realizadas;

V — Obedecer à escala prevista e o horário designado para a realização de suas atividades;

VI — Orientar previamente os discentes sobre as medidas e as precauções de segurança pertinentes ao Laboratório e a prática a ser realizada;

VII — Conhecer, cumprir e fazer cumprir este regulamento.

Art. 15 São atribuições do auxiliar de laboratório:

I — Preparar as aulas práticas, quando o professor encaminhar a solicitação em roteiro de aula prática com o prazo mínimo de 3 (três) dias úteis de antecedência;

II — Fornecer suporte técnico para as atividades de ensino, pesquisa, extensão e de prestação de serviços desenvolvidas nos Laboratórios aprovadas pela coordenadoria do curso de Nutrição;

III — Deferir ou indeferir, de acordo com a ordem de agendamento, as solicitações de disponibilização de materiais ou de utilização do espaço do Laboratório para a realização de atividades;

IV- Estabelecer de acordo com as solicitações, a escala para o funcionamento e a realização das atividades no Laboratório;

V — Zelar pelo material, equipamentos e limpeza do Laboratório e sua organização;

VI — Realizar levantamentos de materiais e equipamentos disponíveis, ao final de cada ano letivo, e disponibilizá-los aos professores e aos Coordenadores dos Cursos para tomada de medidas quanto à reposição;

VII — Após cada atividade e na presença dos usuários, conferir e guardar todos os equipamentos e utensílios utilizados;

VIII — Informar, com antecedência e em tempo hábil, ao Coordenador do Curso e aos professores, a falta de material de consumo e a necessidade de manutenção em algum equipamento;

IX — Saber utilizar com presteza os materiais e equipamentos existentes no Laboratório;

X — Lacrar as embalagens de alimentos que não foram utilizados em sua totalidade e preencher etiqueta com a data de abertura do produto e, se a embalagem original não for mantida acrescentar a data de validade e outras informações importantes para a manutenção da qualidade do mesmo;

X — Realizar a guarda das sobras de alimentos não utilizados em locais apropriados de acordo com as características dos mesmos;

XI — Realizar o descarte de lixo orgânico após o término da aula;

XII — Orientar os discentes sobre os cuidados e normas de utilização do Laboratório;

XIII — Supervisionar e fornecer suporte técnico ao trabalho dos estagiários no desenvolvimento de atividades no Laboratório;

- XIV — Efetivar a compra de gêneros alimentícios solicitados para as aulas práticas após autorização do presidente da Fundação Educacional de Votuporanga.
- XV — Realizar a conferência e o armazenamento dos gêneros alimentícios até o momento de sua utilização.
- XVI — Conhecer, cumprir e fazer cumprir este regulamento.

Art. 16 É dever dos discentes:

- I — Adentrar no laboratório somente em horários de aulas práticas ou pré-determinados pelos docentes e sempre acompanhado por um responsável (docente, auxiliar de laboratório, funcionário e estagiário), cumprindo rigorosamente os horários de aula;
- II — Zelar pela limpeza, organização e conservação dos materiais e equipamentos do Laboratório;
- III — Solicitar orientações ao docente e/ou auxiliar de laboratório sobre os cuidados e normas de segurança, essenciais ao uso de qualquer material;
- IV — Estar uniformizado corretamente (jaleco, calça comprida, sapato fechado e touca) e não estar usando adornos;
- V — Deixar objetos pessoais como bolsas, sacolas, mochilas, cadernos e livros nos armários específicos, levando apenas o necessário para anotações durante a aula;
- VI — Durante e após a aula prática manter a bancada limpa e organizada, evitando brincadeiras e desrespeito com todos os presentes na aula;
- VII — Participar, antes e após o término das atividades, da conferência dos materiais utilizados;
- VIII — Não usar os equipamentos do laboratório sem ter conhecimento do procedimento correto de utilização dos mesmos, para evitar acidentes e danos nos mesmos;
- IX — Quando autorizado o uso de qualquer equipamento, verificar a coincidência entre a voltagem do aparelho e a voltagem da rede elétrica, e ao término observar se o equipamento está desligado e desconectado da rede elétrica;
- X — Comunicar imediatamente ao docente, auxiliar de laboratório ou estagiário a quebra de utensílios ou equipamentos durante a utilização dos mesmos;
- XI — Não usar gêneros alimentícios que não fazem parte do roteiro da aula sem autorização do docente ou do auxiliar de laboratório;
- XII — Proceder a higienização dos utensílios e equipamentos utilizados durante a aula e guardar nos lugares pré-determinados;

- XIII — Não retirar do laboratório nenhum tipo de utensílio e/ou equipamento.
- XIV — Manter o máximo de silêncio para ter um bom ambiente de trabalho;
- XV — Utilizar todos os materiais para consumo do laboratório com ponderação evitando o desperdício ou o mau uso dos mesmos; .
- XVI — Conhecer e cumprir este regulamento.

Art. 17 Em caso de comprovada depreciação de patrimônio, o usuário será obrigado a ressarcir a despesa correspondente, ficando sujeito ainda às punições de acordo com Regimento da UNIFEV-Centro Universitário de Votuporanga.

Art. 18 Para assegurar o bom funcionamento dos Laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos, a segurança dos seus usuários e a qualidade higiênico-sanitária das preparações produzidas deve-se observar as Normas de Utilização dos Laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos descritas em anexo.

## CAPÍTULO V CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 20 Os casos não previstos no presente Regulamento serão decididos pelo Colegiado de Curso de Nutrição, pela Pró-Reitoria Acadêmica ou pela Reitoria, cada qual no âmbito de sua competência e aplicando-se os preceitos do Regimento da UNIFEV— Centro Universitário de Votuporanga.

Art. 21 Este regulamento entrará em vigor a partir de sua aprovação pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão — CONSEPE.

Votuporanga, 13 de Setembro de 2023.

  
**Prof.ª Dra. Leticia Aparecida Barufi Fernandes**  
Coordenadora do Curso de Nutrição da UNIFEV

Prof.ª Dra. Leticia Barufi Fernandes  
Coord. Nutrição  
UNIFEV

## **ANEXO**

### **Normas de Utilização dos Laboratórios de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e de Tecnologia de Alimentos**

1. É OBRIGATÓRIO o uso de jaleco com manga longa (limpo) e touca que cubra todo o cabelo, durante todo o período de permanência no Laboratório;
2. OBRIGATÓRIO o uso de calça comprida, ficando EXPRESSAMENTE proibido o uso de saias ou bermudas;
3. Use somente SAPATOS FECHADOS. Fica proibido chinelos, sapatilhas ou qualquer sapato que exponha qualquer parte do pé;
4. É proibido o uso de ADORNOS (brincos grandes ou pequenos, piercings, colares, pulseiras, anéis ou aliança) e MAQUIAGEM;
5. Homens devem estar com a barba raspada;
6. As unhas devem estar CURTAS E SEM ESMALTE, e não será permitido o uso de luvas por conta da inadequação do aluno;
7. Nunca esqueça de lavar e higienizar as mãos antes de iniciar as atividades e sempre que se fizer necessário durante o andamento da aula;
8. Planeje o trabalho antes do seu início. Reúna previamente todo material necessário para o seu desenvolvimento;
9. Não utilize utensílios de outras bancadas, na falta de material, solicite à auxiliar do laboratório;
10. Fale o mínimo possível em cima das preparações que estão sendo elaboradas;
11. Não mexa em celulares e câmeras fotográficas durante o preparo dos alimentos;
12. Desinfete a bancada com álcool 70% antes do preparo dos alimentos e após limpeza da pia e bancadas;

13. Não consuma alimentos dentro do laboratório, PRINCIPALMENTE os que estão sendo preparados;
14. Não toque a preparação com utensílios que foram levados a boca;
15. Não tussa, espirre, toque o nariz ou o cabelo enquanto estiver manipulando os alimentos;
16. Não utilize, sem autorização, ingredientes a mais do que o descrito na receita, pois pode prejudicar a turma seguinte;
17. Retire os restos de alimentos e excesso de gordura dos utensílios antes de iniciar a lavagem (para evitar entupimento das pias);
18. Lave todos os materiais, utensílios e equipamentos, imediatamente após o uso e estes devem estar completamente secos antes de serem guardados;
19. Ao término da preparação LIMPE a bancada completamente, não deixe resíduos de alimentos dentro das pias, balanças e fogões;
20. Os panos de prato são para enxugar a louça e o perfex para limpeza dos equipamentos, pias e bancadas;
21. A ordem e a limpeza deste laboratório são de responsabilidade de cada aluno em particular e, de todos em geral. (Isso inclui limpeza das cubas, fogões, micro-ondas, balanças, bancadas, entre outros, sempre que utilizados).
22. É expressamente PROIBIDO retirar insumos alimentícios do Laboratório de Técnica Dietética.