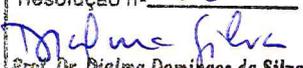


UNIFEV- CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA
REGULAMENTO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA E
PRÁTICAS GASTRONÔMICAS E DO LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

Aprovado pelo CONSEPE - Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão em:
15/03/17 conforme
Resolução nº 08
 Prof. Dr. Djalma Domingos da Silva Presidente do CONSEPE

CAPÍTULO I
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, Farmácia, Engenharia de Produção e de Tecnologia em Gastronomia, 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 II

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, Farmácia, Engenharia de Produção e Tecnologia em Gastronomia.

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 dos Cursos de Nutrição e Tecnologia em Gastronomia e Pró Reitoria Acadêmica, estará condicionada aos horários das aulas práticas, que sempre terão prioridade no uso.

CAPÍTULO III

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 IV 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 no 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- Estabelece, 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;

- XI – Realizar a guarda das sobras de alimentos não utilizados em locais apropriados de acordo com as características dos mesmos;
- XII – Realizar o descarte de lixo orgânico após o término da aula;
- XIII – Orientar os discentes sobre os cuidados e normas de utilização do Laboratório;
- XIV – Supervisionar e fornecer suporte técnico ao trabalho dos estagiários no desenvolvimento de atividades no Laboratório;
- XV – Efetivar a compra de gêneros alimentícios solicitados para as aulas práticas após autorização do presidente da Fundação Educacional de Votuporanga.
- XVI – Realizar a conferência e o armazenamento dos gêneros alimentícios até o momento de sua utilização.
- XVII – 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 depredação 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 É permitido somente aos discentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia adentrar aos laboratórios com utensílio particular para auxiliar no desenvolvimento de técnicas específicas, desde que apresente o material ao auxiliar de laboratório para controle e que se responsabilize pelos mesmos.

Art. 19 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, 09 de março de 2017.



Profª. Esp. Martha Cristina Munhõs
Coordenadora do Curso de Nutrição

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. **É 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, microondas, balanças, bancadas, entre outros, sempre que utilizados).
22. É expressamente **PROIBIDO** retirar insumos alimentícios do Laboratório de Técnica Dietética.

