



# Regulamento de Laboratório de Técnica Dietética

Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro

A Direção da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, no uso de suas atribuições regimentais, torna público o presente regulamento

## **DA FINALIDADE**

O Laboratório de Técnica dietética , localizado no Campus Vila na Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro, tem por finalidade prover infra-estrutura e dinâmica necessárias as atividades práticas ligadas às disciplinas de Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos e Dietoterapia do curso de Nutrição.

## **OBJETIVOS**

Fornecer um guia geral de regras básicas consideradas essenciais para o funcionamento seguro do laboratório de Técnica Dietética, conhecendo os cuidados existentes bem como a postura que deve ser adotada de forma a garantir o máximo de aproveitamento com a maior segurança possível.

## **APLICAÇÃO**

Tais procedimentos descritos aplicam-se a todas as pessoas que fazem uso do laboratório, seja ele periódico ou eventual, com o intuito principal de informar sobre as normas e assegurar o bem-estar dos alunos e professores durante a atividade laboratorial fornecendo instruções básicas de boas práticas laboratoriais.

## **DO FUNCIONAMENTO**

As atividades práticas deverão ser agendadas juntamente com o auxiliar de laboratório com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência pelo professor da disciplina ou programadas semestralmente pelo coordenador de curso.

As perdas ou danos materiais deverão ser imediatamente anotados pelo auxiliar de laboratório e assinado pelo professor ou monitor.

Quando os danos forem resultados de má conduta, caberá penalidades conforme disposto no Regimento da Instituição.

O Laboratório funcionará mediante agendamento prévio das 13h às 22:20 h, de segunda-feira à sexta-feira, e das 8h às 17 h nos sábados letivos.

Todo usuário deverá conhecer as instalações e o conjunto de normas antes da utilização do laboratório.

## **ABRANGÊNCIA**

O referente documento oferece informações sobre os seguintes assuntos:

- Normas de utilização de equipamentos, utilização de equipamentos de proteção individual (EPI) e conduta no laboratório de Nutrição e Dietética.
- Práticas de higiene que devem ser obedecidas por todos que utilizarão o laboratório como alunos, professor técnico e visitantes.

## **PERIODICIDADE**

As normas estabelecidas são monitoradas diariamente para que essa cultura seja implementada desde o início das atividades.

## **PRINCIPIOS GERAIS**

1. É OBRIGATÓRIO o uso do JALECO, SAPATO FECHADO, CALÇA COMPRIDA, TOUCA durante a execução de qualquer atividade nas dependências do laboratório.
2. É terminantemente PROIBIDO fumar, beber e comer no laboratório.
3. Lavar as mãos antes de manusear qualquer alimento e sempre que trocar de função durante o preparo dos mesmos.
4. Manter os cabelos *sempre* presos ao realizar qualquer prática.
5. Não deixar livros, blusas, etc. sobre as bancadas em que o experimento está sendo realizado. Deixar apenas o material necessário para o transcorrer adequado do trabalho.
6. É PROIBIDO qualquer tipo de BRINCADEIRA dentro do laboratório.
7. É PROIBIDO uso de celulares nas dependências do laboratório.

***Ao sair do laboratório deixe todos os equipamentos, utensílios e bancadas LIMPOS.***

## **PERMANÊNCIA NO LABORATÓRIO**

1. Alunos nunca devem permanecer sozinhos no laboratório.
2. Quando o laboratório estiver vazio deve permanecer trancado.
3. Não é permitido que pessoas não autorizadas utilizem os alimentos ou equipamentos existentes no laboratório.
4. As pessoas que precisam utilizar os laboratórios fora do horário das aulas, somente poderão fazê-lo mediante autorização da diretoria da faculdade ou coordenação.
5. As pessoas assim autorizadas deverão ser informadas a respeito do regulamento do laboratório para ficarem cientes das normas exigidas no laboratório.

## **MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E INSUMOS**

1. As áreas de trabalho devem estar limpas .
2. Os equipamentos e alimentos devem ser estocados de forma apropriada.
3. Todos os equipamentos devem ser limpos e guardados adequadamente para prevenir quebras ou perda de componentes do mesmo.

4.Os alimentos perecíveis devem ser armazenados na geladeira ou no freezer na temperatura adequada e devidamente etiquetados, se estiverem abertos, todos vedados.

5.Não estocar nenhum produto em caixas de papelão, madeira, isopor ou sacolas plásticas.

6. Deve-se comprar apenas quantidades limitadas de alimentos perecíveis para evitar desperdícios, no caso de legumes, verduras e frutas.

7.Deve-se manter um controle de estoque de almoxarifado. As condições dos materiais estocados devem ser verificadas semanalmente. Alimentos fora de prazo de validade deverão ser descartados o mais rápido possível.

## **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

1.Os manipuladores devem ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.

2. Usar cabelos presos e protegidos por touca, rede ou outro acessório apropriado para esse fim.

3. Utilizar vestimenta apropriada, conservada e limpa.

4. Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.

5. Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e ou a bebida durante o preparo.

6.Utilizar instrumentos e ou utensílios limpos ao realizar as operações de corte, fatiamento, dentre outras.

7. Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios.

## **EQUIPAMENTO PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)**

1. No laboratório deve-se usar equipamento de proteção individual apropriado aos riscos existentes.
2. O equipamento de proteção individual deve ser utilizado por todo o pessoal existente no laboratório e não apenas pelos que estiverem trabalhando no momento, uma vez que no laboratório, os riscos de acidente estão presentes, mesmo que não se esteja trabalhando ativamente. Devem-se vestir roupas apropriadas durante todo o tempo.
3. Equipamentos de proteção individual (como por exemplo, aventais e luvas) não devem ser utilizados em áreas públicas se tiverem sido utilizados em áreas contaminadas.

### **Luvas**

1. Verificar sempre a integridade da luva antes de sua utilização.
2. Utilizar sempre a técnica correta para remoção das luvas antes de deixar o laboratório. As luvas devem sempre ser consideradas como contaminadas após o uso e tratadas como tal.

### **Proteção do Corpo**

1. Devem-se usar roupas que permitam a cobertura máxima do corpo de acordo com o nível de risco ao qual o aluno esteja exposto. Pode surgir risco ao se derramar ou espirrar alguns alimentos, sem utilização

de roupas adequadas (por exemplo, pelo uso de bermudas, mini-saias, sandálias, chinelos, etc.). Muitos procedimentos exigem proteção adicional do corpo. Nestas situações devem-se usar luvas e aventais.

1. Quando se utilizam aventais no laboratório devem-se seguir as seguintes normas para sua utilização:

- a) Retirar o jaleco antes de sair do laboratório;
- b) Lavar o jaleco separadamente de outras roupas;
- c) No laboratório, o jaleco deve ser fechado com todos os botões quando estiver sendo usado

## **EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO COLETIVO(EPC)**

1. Os equipamentos comuns de segurança e emergência incluem extintores e kit de primeiros socorros. É necessário que os usuários saibam onde estão e como manejar os equipamentos de segurança, aprendam o que fazer em uma emergência e se familiarizem com estes procedimentos.

2. Todos os equipamentos de emergência devem ser checados periodicamente. Os extintores de incêndio devem ser inspecionados mensalmente. Um registro das inspeções deve ser colocado numa etiqueta afixada ao equipamento.

## **INCÊNDIOS NO LABORATÓRIO**



As pessoas que utilizam o laboratório devem se familiarizar com os riscos potenciais de incêndio associados à algumas práticas laboratoriais. É importante conhecer o tipo de equipamento mais indicado para conter o incêndio, se porventura algum produto ou equipamento pegar fogo.

Se um pequeno incêndio começar no laboratório pode-se tentar dominá-lo com o extintor apropriado ou abafá-lo com uma coberta.

Se o incêndio não estiver limitado a uma pequena área, se houver envolvimento de materiais voláteis ou se as tentativas de conter um pequeno incêndio forem inúteis, devem-se tomar as seguintes providências:

1. Informar todo o pessoal nas áreas vizinhas da existência de um foco de incêndio.
2. Se possível, fechar todas as portas que possam isolar o foco de incêndio do restante das instalações.
3. Evacuar as instalações utilizando as escadas e as saídas de emergência.
4. Entrar em contato com o bombeiro e explicar a natureza do fogo. Identificar todos os possíveis produtos de risco como fumaças tóxicas, materiais potencialmente explosivos, meios de combater o fogo, etc.
5. Preencher um relatório de acidentes/incidentes.

## **CLASSES DE INCÊNDIOS**

**Classe A** – combustíveis comuns como madeira, papel, tecidos, plásticos, etc.

**Classe B** – líquidos combustíveis e inflamáveis

**Classe C** – fogo em equipamentos elétricos

**Classe D** – metais combustíveis

## **PRIMEIROS SOCORROS**

O responsável pelo laboratório deve conhecer e aplicar as técnicas de primeiros socorros e verificar que todo o pessoal de laboratório esteja familiarizado com a localização do kit de primeiros socorros. Os funcionários devem ser treinados a prestar primeiros socorros.

## **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Os casos omissos serão resolvidos pela Direção da Unidade.

O presente regulamento entrará em vigor na data de sua publicação.

Além Paraíba, 07 de Fevereiro de 2011.

Anexo

### **Laboratório de Técnica Dietética e Dietoterapia**

Está localizado no Campus Vila, com aproximadamente 50 m<sup>2</sup> e encontra-se equipado para receber e operar nas disciplinas descritas abaixo com turmas de 50 alunos por vez.

Atendendo ao curso de Nutrição nas disciplinas Técnica Dietética I e II e Serviços de Alimentação I e II E DIETOTERAPIA II.

**Tabela III- Laboratório de Técnica Dietética e Dietoterapia: equipamentos, especificação, quantidade existentes, relação equipamento aluno .**

<b>Equipamentos Materiais Mobiliário</b>	<b>Especificação</b>	<b>Quantidade Existente</b>
Geladeira grande	2 compartimentos	01
Grill		<b>01</b>
Cortador de Legumes	Pequeno	<b>01</b>
Miniprocessador		<b>01</b>
Multiprocessador		<b>01</b>
Termômetro digital	-50o C a 280º C	<b>01</b>
Espremedores de suco		<b>01</b>
Batedeira		<b>01</b>
Liquidificadores		<b>06</b>
Forno	a gás	<b>05</b>
Forno de microondas		<b>01</b>
Forno	Elétrico	<b>00</b>
Fogões		<b>05</b>
Balança de pesagem	40g até 20 kg	<b>01</b>
Máquina de moer carne		<b>00</b>
Mix		<b>01</b>
Suporte para copos de água		<b>00</b>
Luvas Térmicas		<b>01 pares</b>
Pratos de mesa, Pratos fundos de mesa, Pratos de sobremesa e Xícaras e pires de chá		<b>05 conjuntos com 25 peças</b>
Bacia de plástico grande		<b>5</b>
Bacias de plástico médias		<b>02</b>
Colheres para arroz		<b>04</b>
Colheres de silicone		<b>05</b>
Colheres medida padrão		<b>05</b>

Xícaras medida padrão		<b>05</b>
Escorredores de Louças		<b>05</b>
Escorredores de Macarrão		<b>05</b>
Espátulas de silicone		<b>02</b>
Garfos para assados		<b>05</b>
Jarras Medidoras		<b>05</b>
Jarras plásticas		<b>05</b>
Peneiras de inox		<b>01</b>
Peneiras de Plástico		<b>05</b>
Pinças		<b>01</b>
Pincéis		<b>01</b>
Jogos potes de plástico	com tampa para mantimentos	<b>06</b>
Queijeiras de plástico		<b>05</b>
Raladores 3 faces		<b>05</b>
Suporte para papel toalha, filme e rolo de alumínio		<b>01</b>
Suporte para rolo de toalha secante descartável		<b>05</b>
Tábuas de altileno maxi-corte		<b>04</b>
Relógio de parede		<b>01</b>
Jogos potinhos para temperos		<b>01</b>
Assadeiras para pizza grande		<b>05</b>
Assadeiras redondas	16 cm de diâmetro	<b>05</b>
Assadeira retangular	Média	<b>05</b>
Assadeira retangular	Pequena e grande	<b>05</b>
Canecões		<b>05</b>
Chaleira		<b>00</b>
Formas para pudim lisa	Pequena	<b>05</b>
Frigideiras		<b>05</b>
Frigideira antiaderente		<b>05</b>
Grelha antiaderente		<b>05</b>
Jarras		<b>05</b>
Caçarolas	pequena, média, grande	<b>05</b>
Leiteiras		<b>05</b>
Panela de pressão		<b>05</b>
Saladeira	Grande e pequena	<b>05</b>
Tigelinhas para sobremesa		<b>25</b>
Colheres de chá ,café, mesa e sobremesa		<b>30</b>
Concha de sopa		<b>03</b>
Escumadeiras		<b>05</b>
Facas de mesa		<b>30</b>
Facas de sobremesa		<b>30</b>
Facas grandes	Para cozinha	<b>05</b>
Facas para carne		<b>05</b>
Faca para cortes ornamentais		<b>00</b>
Faca para desossar		<b>05</b>
Facas para pão		<b>05</b>
Faca para retirar polpas		<b>05</b>
Garfos de mesa		<b>30</b>
Garfos de sobremesa		<b>30</b>

Tesoura Multiuso		<b>05</b>
Jogo de jantar com 30 peças de cada		<b>01</b>
Fogão 4 bocas com forno		<b>05</b>
Jogo de jantar com 30 peças de cada		<b>01</b>
Fogão 4 bocas com forno		<b>05</b>
Pia com armário		<b>05</b>
Pia para higienização das mãos		<b>01</b>
Armário de parede com três portas		<b>02</b>
Armário guarda volumes com 25 portas		<b>01</b>
Liquidificador doméstico		<b>05</b>
Batedeira		<b>01</b>
Sanducheira		<b>01</b>
Mixer		
Forno industrial de 1 boca à gás		<b>01</b>
Quadro branco		<b>01</b>
Balança de precisão		<b>01</b>
Balança digital		<b>01</b>
Extrator de frutas		<b>01</b>
Geladeira duplex frost free		<b>01</b>
Forno Microondas		<b>01</b>

### ANEXO I

<b>LABORATÓRIO TÉCNICA DIETÉTICA</b>	
<b>FORMULÁRIO DO USO DO LABORATÓRIO</b>	
Professor:	
Disciplina:	Período:
Data da aula:	
Tema da aula:	
<b>Assinatura do Professor</b>	
<b>Material Descartável Utilizado em Aula</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Material</b>



e ciente do regulamento do laboratório multidisciplinar e informado das normas de segurança.

Eu, \_\_\_\_\_,

Docente responsável, prestei o devido cuidado ao aluno acidentado, comunicando o fato à coordenação de curso e encaminhando o mesmo (caso necessário) para cuidados mais específicos.

Os resultados serão anexados neste relatório para providências cabíveis. Nestes termos, registramos aqui a ciência do caso.

\_\_\_\_\_  
Acadêmico (a)

\_\_\_\_\_  
Docente Responsável pela disciplina

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

### ANEXO III

#### LABORATÓRIO TÉCNICA DIETÉTICA

#### SOLICITAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAL

A/C Coordenação do Curso de \_\_\_\_\_

Prezado Coordenador, venho por meio deste solicitar pedido de material listado abaixo:

Quantidade	Material

Além Paraíba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

<hr/> <b>Professor(a)</b>
( <input type="checkbox"/> ) Deferido      ( <input type="checkbox"/> ) Indeferido
<hr/> <hr/>
<hr/> <b>Coordenado do Curso</b>
<hr/> <b>Direção da Faculdade de Ciências da Saúde Archimedes Theodoro</b>

O professor interessado na aquisição de alguma material, deverá encaminhar a **Solicitação de Aquisição de Material** , a Coordenação de Curso.

**Observações importantes:**

- Os pedidos devem ser enviados no início do semestre ou pelo menos com um mês de antecedência da aula ;
- A Solicitação de Aquisição de Material deverá ser assinada pelo professor solicitante e encaminhada para a Coordenação de Curso;
- A Coordenação de curso irá avaliar o pedido, caso seja deferido, encaminhará para a direção da Instituição.
- A direção encaminhará o pedido para o setor responsável que efetuará a compra .