

PRÓ-REITORIA ACADÊMICA

NORMA ADMINISTRATIVA n. 05/2019/PROACAD

Aprova o Regulamento Interno para utilização do Laboratório de Nutrição e Gastronomia.

A Pró-Reitora Acadêmica da Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 13, inciso XIV do Regimento Geral da Unesc, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento Interno para utilização do Laboratório de Nutrição e Gastronomia.

Art. 2º - O regulamento constitui anexo da presente Norma Administrativa.

Art. 3º - Os casos omissos serão resolvidos pela Pró-Reitoria Acadêmica.

Art. 4º - Esta normativa entra em vigor nesta data, estando tacitamente revogada a Resolução n. 03/2014/Colegiado UNASAU e as demais disposições em contrário.

Criciúma, 1º de outubro de 2019.



Prof.ª Dra. INDIANARA REYNAUD TORETI
PRÓ-REITORA ACADÊMICA DA UNESC

**ANEXO DA NORMA ADMINISTRATIVA N. 05/2019/PROACAD
REGULAMENTO INTERNO PARA
UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA**

**TÍTULO I
APRESENTAÇÃO**

Este documento visa apresentar as normas de uso do Laboratório de Nutrição e Gastronomia, com objetivo de preservar o patrimônio, especificamente os equipamentos e materiais disponíveis para as atividades acadêmicas dentro do laboratório e indicar normas para a segurança de acadêmicos, professores e qualquer pessoa que tiver acesso a este laboratório.

As normas aqui estabelecidas são complementares àquelas determinadas em resoluções e outros atos normativos institucionais.

**TÍTULO II
OBJETIVOS**

Art. 1º - São objetivos do Laboratório de Nutrição e Gastronomia:

- I. Estudar as alterações sensoriais decorrente das práticas da manipulação de alimentos.
- II. Estudar a tecnologia das fermentações, de forma que o acadêmico, ao término do curso, apresente conhecimentos suficientes para desenvolver os principais processos fermentativos de produção de bebidas e alimentos fermentados.
- III. Conhecer os processos tecnológicos para a conservação e produção de alimentos.
- IV. Conhecer a aplicação e importância dos aditivos alimentares.
- V. Conhecer a legislação pertinente a conservação e produção de alimentos.
- VI. Conhecer os sistemas e ferramentas, importância, da qualidade.
- VII. Reconhecer a importância dos sistemas de qualidade.
- VIII. Conhecer os sistemas de qualidade da produção e comércio de alimentos, bem como realizar ações na área de controle e garantias de qualidade em empresas.
- IX. Entender a importância de Boas Práticas de fabricação para a manutenção da qualidade na indústria e comércio de alimentos.
- X. Entender e orientar ações para garantir a segurança alimentar nos diversos grupos de alimentos.
- XI. Conhecer a legislação vigente sobre qualidade em alimentos.
- XII. Conhecer as funções do profissional no processo de gestão de qualidade em alimentos.

Art. 2º - São objetivos deste Regulamento Interno:

- I. Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para utilização do Laboratório Nutrição e Gastronomia a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias das atividades desempenhadas.
- II. Maximizar a eficiência no uso dos laboratórios.
- III. Propiciar o conhecimento aos usuários do Laboratório de Nutrição e Gastronomia dos procedimentos para utilização do referido laboratório.

Art. 3º - É proibido aos usuários do Laboratório de Nutrição e Gastronomia:

- I. Fumar nas dependências do laboratório.
- II. Portar aparelho celular ligado em sinal sonoro, walkmans, mp3, mp4, bonés, máquinas fotográficas e filmadoras, sem autorização da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.
- III. Utilizar adereços como brincos, pulseiras, relógios, dentre outros.
- IV. Manusear equipamentos ou materiais sem conhecer as regras de segurança e utilização específicas.
- V. Ligar ou deslocar equipamentos e materiais sem permissão expressa do professor ou responsável.
- VI. Sair do laboratório, mesmo que temporariamente, usando luvas (mesmo que com a certeza de que não estão contaminadas), máscara ou avental.
- VII. Manter animais nas dependências do laboratório.
- VIII. Descartar ou jogar nos recipientes de acondicionamento ou pias, resíduos de experimentos sem orientação e permissão do responsável.
- IX. Utilizar materiais que possam causar danos à saúde dos usuários do laboratório, como substâncias altamente tóxicas ou micro-organismos.
- X. Permanecer nos laboratórios fora do horário autorizado pela Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.
- XI. Abandonar o local em que se esteja realizando experimentos ou aula prática que necessitem atenção constante.
- XII. Ministrando atividade prática sem que os usuários conheçam as Normas Gerais, as de cada laboratório e as de uso de equipamentos específicos.
- XIII. Utilizar no laboratório equipamentos, aparelhos e/ou materiais externos sem a autorização da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.
- XIV. Omitir ocorrências e deficiências que envolvam segurança e funcionamento do laboratório.
- XV. Permitir que permaneçam ou adentrem no laboratório pessoas estranhas durante as aulas ou experimentos sem a autorização do professor e da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

§ **Único:** Práticas perigosas porventura não mencionadas não eximem seus autores de culpa, no caso de danos a pessoas ou materiais.

TÍTULO III
UTILIZAÇÃO POR PARTE DO DOCENTE E DO DISCENTE
CAPÍTULO I
PARA O ENSINO DE GRADUAÇÃO

Art. 4º - Compreenderão as atividades práticas desenvolvidas pelos acadêmicos nas disciplinas específicas (com práticas laboratoriais) da grade curricular dos Cursos de Graduação da Unesc.

Art. 5º - Para que a aula prática seja desenvolvida no Laboratório de Nutrição e Gastronomia, o Professor responsável deverá preencher o **Formulário Interno LEAS 16 – Atividade Prática – Ensino**. O preenchimento deste formulário terá por objetivo, descrever a atividade a ser desenvolvida e os materiais necessários para a preparação da atividade prática. O formulário deverá ser solicitado a Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde. Este deverá ser entregue para a Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde ou Assistentes de Laboratório responsáveis com 10 (dez) dias úteis antes da atividade.

Art. 6º - Os acadêmicos deverão no primeiro contato com as atividades laboratoriais serem capacitados pelos Assistentes de Laboratório e Analista Ambiental sobre os seguintes assuntos:

- a) Apresentação da equipe responsável pelo laboratório e funções dos Assistentes de Laboratório.
- b) Apresentação do laboratório (nomenclatura e estrutura) e das normas de segurança.
- c) Conduta no laboratório.
- d) Empréstimo de materiais.
- e) Solicitações de estudo.
- f) Como e quando utilizar os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- g) Utilização correta de equipamentos e materiais, a fim de evitar danos e quebras.
- h) Importância da ficha de ocorrência frente aos acidentes e as futuras aquisições.
- i) Reposição das atividades práticas.
- j) Proibição da retirada de alimentos preparados no referido laboratório.
- k) Higiene e organização pessoal e do laboratório.
- l) Segregação de resíduos laboratoriais.

§ 1º - Ficará sob a responsabilidade do professor, a exigência do uso dos EPIs e EPCs

no momento da utilização do Laboratório de Nutrição e Dietética para o desenvolvimento das atividades práticas das disciplinas específicas.

§ 2º - É vedada a entrada de acadêmicos no laboratório fora dos horários de aulas práticas, sem que estes disponham de autorização para permanência naqueles ambientes.

CAPÍTULO II PARA TRABALHOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Art. 7º - Compreenderão as atividades práticas desenvolvidas por acadêmicos dos Cursos de Graduação da Unesc que participam de Trabalhos de Iniciação Científica que visam fomentar projetos de pesquisa a serem executados por acadêmicos em conjunto com professores orientadores.

Art. 8º - Para que os acadêmicos e professores possam desenvolver as atividades de suas pesquisas no Laboratório de Nutrição e Dietética, estes deverão solicitar autorização para utilização de laboratório para a Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde, por meio de preenchimento do **Formulário Interno LEAS 17 – Atividade Prática – Pesquisa**, devendo este conter a assinatura do orientador responsável e assinatura do pesquisador.

Art. 9º - Com a aprovação da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde, o acadêmico deverá receber treinamento sobre os referidos assuntos:

- a) Normas de segurança.
- b) Aquisição de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- c) Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs).
- d) Acesso aos laboratórios.
- e) Segregação de resíduos laboratoriais.
- f) Organização e manutenção do laboratório.
- g) Aquisição de materiais de consumo.
- h) Danificação do patrimônio.
- i) Encerramento das atividades práticas nos laboratórios.

Art. 10 - Após o encerramento das atividades laboratoriais o acadêmico deverá se dirigir até a Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde para preenchimento do **Formulário Interno LEAS 14 – Check List – Utilização dos Laboratórios**. Este formulário servirá para avaliação da infraestrutura laboratorial, atendimento técnico, gerenciamento de resíduos e segurança laboratorial. Após preenchimento do mesmo, se dará por encerrada a utilização do laboratório.

Art. 11 - Caso o usuário apenas necessite utilizar o espaço físico dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde, o mesmo deverá preencher o **Formulário Interno LEAS 35 – Utilização de Espaço Físico**.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

CAPÍTULO III PARA TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 12 - Compreenderão as atividades práticas desenvolvidas por acadêmicos dos Cursos de Graduação da Unesc que ao concluírem as disciplinas da grade curricular, desenvolverão o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) para obtenção do título de graduação.

Art. 13 - Para que os acadêmicos possam desenvolver as atividades de obtenção de dados para o TCC no Laboratório de Nutrição e Gastronomia, os mesmos deverão solicitar autorização para utilização de laboratório para a Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde, por meio de preenchimento do **Formulário Interno LEAS 18 – Atividade Prática – TCC**, devendo este conter a assinatura do orientador responsável e pesquisador e aprovação orçamentária do Coordenador do Curso de Graduação.

Art. 14 - Com a aprovação da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde, o acadêmico deverá receber treinamento sobre os referidos assuntos:

- a) Normas de segurança.
- b) Aquisição de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- c) Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs).
- d) Acesso aos laboratórios.
- e) Segregação de resíduos laboratoriais.
- f) Organização e manutenção do laboratório.
- g) Aquisição de materiais e reagentes não autorizados previamente pela Coordenação do Curso.
- h) Encerramento das atividades práticas nos laboratórios.
- i) Danificação do patrimônio.

Art. 15 - Após o encerramento das atividades laboratoriais o acadêmico deverá se dirigir até a Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde para preenchimento do **Formulário Interno LEAS 14 – Check List – Utilização dos Laboratórios**. Este formulário servirá para avaliação da infraestrutura laboratorial, atendimento técnico, gerenciamento de resíduos e segurança laboratorial. Após preenchimento do mesmo, se dará por encerrada a utilização do laboratório.

TÍTULO IV DO ACESSO

Art. 16 - Para possuir acesso ao Laboratório de Nutrição e Gastronomia os usuários deverão:

- a) Obedecer a política geral de uso e segurança dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

- b) Lavar as mãos antes de manipular qualquer utensílio ou alimento.
- c) Não utilizar o laboratório fora dos horários da aula, sem prévia autorização da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.
- d) Não utilizar de joias como brincos, anéis, relógios piercings, acessórios em geral.
- e) Usar os cabelos protegidos com touca ou rede de cabelo, e se necessário protetor de barba.
- f) Fazer uso de jalecos de manga comprida (com elástico nos punhos e de tecido de algodão), calça comprida, calçados fechados.
- g) Manter as unhas curtas, não fazendo uso de esmaltes ou bases.
- h) Não manipular os alimentos com ferimentos nas mãos, caso seja necessário manipulá-los, fazer uso de luvas de proteção.

TÍTULO V DA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Art. 17 - Para utilização e manutenção do Laboratório de Nutrição e Gastronomia, os usuários deverão:

- a) Possuir atenção ao abrir e fechar a válvula do gás (sempre antes e depois da aula, respectivamente).
- b) Ao utilizar o fogão, não retirar a panela do mesmo com o fogo aceso. Primeiro apagar o fogo, depois retirar a panela do fogão.
- c) Quando estiverem manipulando eletrodomésticos, garantir que a bancada esteja enxuta. Mudar as peças do eletrodoméstico conforme sua necessidade, atentando para que este esteja fora da tomada.
- d) Tomar cuidado ao manipular facas e lâminas dos aparelhos.
- e) As utilizações do forno e da panela de pressão devem ser feitas sempre com atenção no tempo de preparo, no alimento preparado e na intensidade do fogo.
- f) Caberá aos acadêmicos a limpeza dos materiais e equipamentos utilizados durante a aula e ao professor a fiscalização para limpeza desses materiais.
- g) Os resíduos gerados nas atividades do Laboratório de Nutrição e Gastronomia deverão ser segregados de acordo com as especificidades de cada material e descartados nos recipientes disponíveis no referido laboratório.

TÍTULO VI DA DEGUSTAÇÃO E SOBRAS DE ALIMENTOS

Art. 18 - Todos os alimentos, processados ou in natura, decorrente das aulas práticas ou de outras atividades ligadas ao ensino, pesquisa ou extensão, somente serão degustados nas dependências do Laboratório de Nutrição e Gastronomia.

§ 1º – É proibida a retirada de alimentos, incluindo as sobras, das dependências do

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos.

§ 2º – Cabe ao docente responsável pela atividade, a responsabilidade de atender aos critérios acima estabelecidos.

TÍTULO VII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 19 - Esta normativa entra em vigor na presente data, ficando revogadas as disposições em contrário.

Criciúma, 1º de outubro de 2019.



Prof.ª Dra. INDIANARA REYNAUD TORETI
PRÓ-REITORA ACADÊMICA DA UNESC