

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

NORMA ADMINISTRATIVA n. 05/2022/PROEN

Aprova o Regulamento Interno para Utilização do Laboratório de Técnica Dietética do Polo de Educação a distância da Unesc em Araranguá, SC.

A Pró-Reitoria de Ensino 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 Técnica Dietética do Polo de Educação a distância da Unesc em Araranguá, SC.

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

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

Criciúma, 23 de setembro de 2022.



PROF.^a Ma. GRAZIELA AMBONI

PRÓ-REITORA DE ENSINO DA UNESC

ANEXO DA NORMA ADMINISTRATIVA 05/2022/PROEN
REGULAMENTO INTERNO PARA UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA
DIETÉTICA DO POLO DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA DA UNESC EM ARARANGUÁ, SC.

TÍTULO I
APRESENTAÇÃO

Este documento visa apresentar as normas de uso do Laboratório de Técnica Dietética do Polo de Educação a distância da Unesc, 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 Técnica Dietética do Polo de Educação a distância da Unesc:

- 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 de Técnica Dietética 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 Técnica Dietética dos procedimentos para utilização do referido laboratório.

Art. 3º - É proibido aos usuários do Laboratório de Técnica Dietética:

I. Fumar nas dependências do laboratório.

II. Utilizar adereços como brincos, pulseiras, relógios, dentre outros.

III. Manusear equipamentos ou materiais sem conhecer as regras de segurança e utilização específicas.

IV. Ligar ou deslocar equipamentos e materiais sem permissão expressa do professor ou responsável.

V. A saída do laboratório, mesmo que temporariamente, usando luvas (mesmo que com a certeza de que não estão contaminadas), máscara ou avental, é estritamente proibida.

VI. Presença de animais.

VII. Descartar ou jogar nos recipientes de acondicionamento ou pias, resíduos de experimentos sem orientação e permissão do responsável.

VIII. Utilizar materiais que possam causar danos à saúde dos usuários do laboratório, como substâncias altamente tóxicas ou micro-organismos.

IX. Permanecer nos laboratórios fora do horário autorizado pela Coordenação.

X. Abandonar o local em que se esteja realizando experimentos ou aula prática que necessitem atenção constante.

XI. Ministrare atividade prática sem que os usuários conheçam as Normas Gerais, as de cada laboratório e as de uso de equipamentos específicos.

XII. Utilizar no laboratório equipamentos, aparelhos e/ou materiais externos sem a autorização da Coordenação.

XIII. Omitir ocorrências e deficiências que envolvam segurança e funcionamento do laboratório.

XIV. Pessoas estranhas durante as aulas ou experimentos sem a autorização do professor e da Coordenação.

§ 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

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 Técnica Dietética, o Professor responsável deverá preencher formulário. O preenchimento deste formulário terá por objetivo, descrever a atividade a ser desenvolvida e os materiais necessários para a preparação da atividade prática.

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:

- I. Apresentação da equipe responsável pelo laboratório e funções dos Assistentes de Laboratório.
- II. Apresentação do laboratório (nomenclatura e estrutura) e das normas de segurança.
- III. Conduta no laboratório.
- IV. Empréstimo de materiais.
- V. Solicitações de estudo.
- VI. Como e quando utilizar os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- VII. Utilização correta de equipamentos e materiais, a fim de evitar danos e quebras.
- VIII. Importância da ficha de ocorrência frente aos acidentes e as futuras aquisições.
- IX. Reposição das atividades práticas.
- X. Proibição da retirada de alimentos preparados no referido laboratório.
- XI. Higiene e organização pessoal e do laboratório.
- XII. 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 Técnica 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 CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 7º - 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. 8º - Para que os acadêmicos possam desenvolver as atividades de obtenção de dados para o TCC no Laboratório de Técnica Dietética, os mesmos deverão solicitar autorização para utilização de laboratório para a Coordenação.

TÍTULO IV DO ACESSO

Art. 9º – Para possuir acesso ao Laboratório de Técnica Dietética os usuários deverão:

- I. Obedecer a política geral de uso e segurança dos Laboratórios de Ensino.
- II. Lavar as mãos antes de manipular qualquer utensílio ou alimento.
- III. Não utilizar o laboratório fora dos horários da aula, sem prévia autorização da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.
- IV. Não utilizar de joias como brincos, anéis, relógios piercings, acessórios em geral.
- V. Usar os cabelos protegidos com touca ou rede de cabelo.
- VI. Fazer uso de jalecos de manga comprida (com elástico nos punhos e de tecido de algodão), calça comprida, calçados fechados.
- VII. Manter as unhas curtas, não fazendo uso de esmaltes ou bases.
- VIII. Não manipular os alimentos com fermentos nas mãos, caso seja necessário manipulá-los, fazer uso de luvas de proteção.

TÍTULO V DA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Art. 10 - Para utilização e manutenção do Laboratório de Técnica Dietética, os usuários deverão:

- I. Possuir atenção ao abrir e fechar a válvula do gás (sempre antes e depois da aula, respectivamente).
- II. Ao utilizar o fogão, não retirar a panela do mesmo com o fogo aceso. Primeiro apagar o fogo, depois retirar a panela do fogão.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

III. 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.

IV. Tomar cuidado ao manipular facas e lâminas dos aparelhos.

V. 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.

VI. Caberá aos acadêmicos a limpeza dos materiais e equipamentos utilizados durante a aula e ao professor a fiscalização para limpeza desses materiais.

VII. Os resíduos gerados nas atividades do Laboratório de Técnica Dietética 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. 11 - 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 Técnica Dietética.

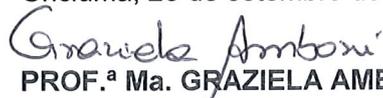
§ 1º - É proibida a retirada de alimentos, incluindo as sobras, das dependências do Laboratório de Técnica Dietética.

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

TÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 12 - Esta normativa entra em vigor na presente data, ficando revogadas as disposições em contrário.

Criciúma, 23 de setembro de 2022.



PROF.ª Ma. GRAZIELA AMBONI

PRÓ-REITORA DE ENSINO DA UNESC