

UNIDADE ACADÊMICA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

RESOLUÇÃO n. 03/2014/COLEGIADO UNASAU

aprova o regulamento interno para utilização do laboratório de técnica dietética e ciência dos alimentos.

A Presidente do Colegiado da Unidade Acadêmica de Ciências da Saúde, UNASAU, no uso de suas atribuições considerando reunião do Colegiado no dia 11 de dezembro de 2013,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o regulamento interno para utilização do laboratório de técnica dietética e ciência dos alimentos.

Art. 2º - O regulamento, constitui anexo da presente Resolução.

Art. 3º - Esta resolução entra em vigor nesta data, revogada as disposições em contrario.

Criciúma, 26 de março de 2014.



Profª Indianara Reynaud Toreti becker
Presidente do Colegiado da UNASAU

**ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 03/2014/COLEGIADO UNASAU
REGULAMENTO INTERNO PARA UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA
DIETÉTICA E CIÊNCIA DOS ALIMENTOS**

APRESENTAÇÃO

Este documento visa apresentar as normas de uso do Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos, 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.

OBJETIVOS

São objetivos do Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos:

- 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.

São objetivos deste Regulamento Interno:



unescc

Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

I – Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para utilização do Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos 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 e Ciência dos Alimentos dos procedimentos para utilização do referidos laboratório.

É PROIBIDO AOS USUÁRIOS DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA E CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

- 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. 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.
- VII. Presença de animais.
- 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.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

- XII. Ministrar 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. Pessoas estranhas durante as aulas ou experimentos sem a autorização do professor e da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde.
- Observação: Práticas perigosas porventura não mencionadas não eximem seus autores de culpa, no caso de danos a pessoas ou materiais.

UTILIZAÇÃO POR PARTE DO DOCENTE E DO DISCENTE

PARA O ENSINO DE GRADUAÇÃO:

Art. 1º Compreenderão as atividades práticas desenvolvidas pelos acadêmicos nas disciplinas específicas (com práticas laboratoriais) da grade curricular dos Cursos de Graduação da Unesc.

Art. 2º Para que a aula prática seja desenvolvida no Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos, 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.



unesc

Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

Art. 3º Os acadêmicos deverão no primeiro contato com as atividades laboratoriais serem capacitados pelos Assistentes de Laboratório e Analista Ambiental sobre os seguintes assuntos:

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

Observação: Ficará sob a responsabilidade do professor, a exigência do uso dos EPIs e EPCs no momento da utilização do Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos no desenvolvimento das atividades práticas das disciplinas específicas.

Parágrafo único: É vedada a entrada de acadêmicos no laboratório fora dos horários de aulas práticas, sem que estes disponham de autorização para permanência naqueles ambientes.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

PARA TRABALHOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA:

Art. 4º 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. 5º Para que os acadêmicos e professores possam desenvolver as atividades de suas pesquisas no Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos, estes deverão proceder da seguinte maneira:

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. 6º Com a aprovação da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde, o acadêmico deverá receber treinamento sobre os referidos assuntos:

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

Art. 7º 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**

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)



unesc

Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

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. 8º 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**

PARA TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO:

Art. 9º 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. 10º Para que os acadêmicos possam desenvolver as atividades de obtenção de dados para o TCC no Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos, os mesmos deverão proceder da seguinte maneira:

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. 11º Com a aprovação da Coordenação dos Laboratórios de Ensino da Área da Saúde, o acadêmico deverá receber treinamento sobre os referidos assuntos:

- Normas de segurança.
- Aquisição de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs).
- Acesso aos laboratórios.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

- Segregação de resíduos laboratoriais.
- Organização e manutenção do laboratório.
- Aquisição de materiais e reagentes não autorizados previamente pela Coordenação do Curso.
- Encerramento das atividades práticas nos laboratórios.
- Danificação do patrimônio.

Art. 12º 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.

DO ACESSO

Art. 13º Para possuir acesso ao Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos os usuários deverão:

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

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

DA UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Art. 14º Para utilização e manutenção do Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos, os usuários deverão:

- Possuir atenção ao abrir e fechar a válvula do gás (sempre antes e depois da aula, respectivamente).
- Ao utilizar o fogão, não retirar a panela do mesmo com o fogo aceso. Primeiro apagar o fogo, depois retirar a panela do fogão.
- 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.
- Tomar cuidado ao manipular facas e lâminas dos aparelhos.
- 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.
- Caberá aos acadêmicos a limpeza dos materiais e equipamentos utilizados durante a aula e ao professor a fiscalização para limpeza desses materiais.
- Os resíduos gerados nas atividades do Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos deverão ser segregados de acordo com as especificidades de cada material e descartados nos recipientes disponíveis no referido laboratório.

DA DEGUSTAÇÃO E SOBRAS DE ALIMENTOS

Art. 15º 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 e Ciência dos Alimentos.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)



unesc

Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

Parágrafo único: É proibida a retirada de alimentos, incluindo as sobras, das dependências do Laboratório de Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos.

Observação: Cabe ao docente responsável pela atividade, a responsabilidade de atender aos critérios acima estabelecidos.

FUCRI - FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (MANTENEDORA)

*Avenida Universitária, 1105 - Bairro Universitário - Cx. Postal 3167 - Fone: (0**48) 3431-2500 - Fax: (0**48) 3431-2750 - CEP 88806-000 - CRICIÚMA - SC*

Cód. 4052

<http://www.unesc.net>