

**REGULAMENTO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA, TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS E GASTRONOMIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE
INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA – FIBRA**

**BELÉM
2017**

SUMÁRIO

CAPITULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....	3
CAPITULO II - CARACTERIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE TECNICA, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E GASTRONOMIA.....	4
CAPITULO III – DOS OBJETIVOS.....	4
CAPITULO IV – DA CONDUTA PESSOAL.....	5
CAPITULO V – DA HIGIENE PESSOAL.....	6
CAPITULO VI – DA HIGIENE E CUIDADOS COM MATERIAIS E UTENSÍLIOS....	6
CAPITULO VII – DAS RESPONSABILIDADES.....	7
Seção I – Da coordenação dos laboratórios.....	7
Seção II – Dos docentes	8
Seção III- Dos alunos	8
Seção IV – Do monitor	9
Seção V – Do técnico de laboratório.....	9
CAPITULO VIII – DAS NORMAS E ROTINA EM BIOSSEGURANÇA.....	10
CAPITULO IX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	11

ANEXO II

REGULAMENTO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E GASTRONOMIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA – FIBRA

Aprovada pela Resolução nº 48 /2016 do Conselho Superior - CONSUP

Dispõe sobre o Regulamento de Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos e Gastronomia do Curso de Nutrição da FACULDADE INTEGRADA BRASIL AMAZÔNIA – FIBRA.

CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Laboratório de Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos e Gastronomia é um espaço para as atividades de ensino, pesquisa e extensão do Curso de Nutrição. É um local reservado para a ampliação e aplicação dos conhecimentos teóricos, por meio da prática de procedimentos e técnicas de preparo e avaliação de preparo de alimentos. O laboratório constitui suporte no processo ensino-aprendizagem e são utilizados pelos docentes e discentes do Curso de Nutrição da Faculdade Integrada Brasil Amazônia (FIBRA).

Art. 2º. Este laboratório tem como objetivo desenvolver os fundamentos teórico-práticos dos principais métodos industriais de preparação e conservação dos alimentos, bem como reconhecer as principais alterações sensoriais que acontecem durante o processamento dos alimentos.

Art. 3º. O Laboratório de Nutrição e Dietética é uma unidade de docência e pesquisa, a fim de apoiar o ensino de Técnica Dietética em seus aspectos práticos. Dentro do laboratório deve ocorrer o monitoramento constante de todas as modificações ocorridas com os alimentos durante o preparo e registro rigoroso de tais informações.

Parágrafo único. O Laboratório de Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos e Gastronomia da FIBRA está subordinado à gerência de laboratórios sendo, portanto,

determinado que ao público em geral só será permitido o acesso e uso dos laboratórios mediante solicitação por escrito e autorização da gerência de laboratórios.

CAPITULO II
DA CARACTERIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA,
TECNOLOGIA DE ALIMENTO E GASTRONOMIA.

Art. 4°. O Laboratório de Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos e Gastronomia atende às aulas práticas das disciplinas Técnica Dietética I e II, Tecnologia de Alimentos e Gastronomia.

Art. 5°. O espaço deve permitir atividades práticas em que o aluno visualize as transformações físicas e químicas dos alimentos mediante processos de pré-preparo e preparo.

§ 1° Deve permitir a reflexão sobre as alterações nutricionais e sensoriais nos alimentos, execução de análise sensorial de alimentos e preparações, execução das boas práticas de fabricação de alimentos.

§ 2° Deve proporcionar circunstâncias para a realização do cálculo de valor nutricional, rendimento e custo de preparações, controle de qualidade, elaboração de cardápios e preparações, gestão de dietas modificadas e especiais e, por fim, possibilita a escolha das técnicas adequadas da seleção à distribuição do alimento.

Parágrafo único: Todas as atividades a serem desenvolvidas dentro do laboratório, apresentam algum nível de risco químico, físico ou biológico, e desta forma, a inadequada utilização pelo usuário, pode resultar em acidentes pessoais e danos materiais em diferentes níveis de gravidade, aos quais, esse regulamento visa liquidar ou minimizar.

CAPITULO III
DOS OBJETIVOS

Art. 6° São objetivos do regulamento do laboratório de técnica dietética, tecnologia de alimentos e gastronomia da FIBRA.

- I. Conhecer os alimentos *in natura* e industrializados (aspecto, cor, forma, tipo) a serem utilizados em diferentes preparações;

- II. Aprender a utilizar de forma correta os utensílios, materiais e equipamentos do laboratório;
- III. Observar as técnicas adequadas e procedimentos sistemáticos para a aquisição, seleção, pré-preparo, conservação, armazenamento e apresentação dos alimentos.
- IV. Conhecer o peso dos diversos tipos de alimentos e suas respectivas proporções entre medidas caseiras e padronizadas;
- V. Avaliar e degustar as preparações culinárias preparadas no laboratório;
- VI. Praticar as normas de higiene e manipulação dos diferentes alimentos;
- VII. Calcular o valor nutritivo, indicadores, índice de rendimento e custo das preparações, por porção e total;
- VIII. Desenvolver espírito de equipe na execução de tarefas para maior eficiência do trabalho com relação ao tempo utilizado, qualidade no produto final, limpeza do local utilizado e objetivo da equipe.

CAPITULO IV DA CONDUTA PESSOAL

Art. 7º A fim de facilitar o convívio e a integração, os usuários do laboratório deverão estar atentos às suas condutas pessoais e obedecerem às seguintes regras:

- I. Ser pontual;
- II. Não consumir alimentos na área de produção, principalmente aqueles que estão sendo preparados;
- III. Não usar joias ou acessórios que possam prejudicar a manipulação dos alimentos.
- IV. Colaborar com as tarefas durante a preparação e degustação dos alimentos.
- V. Empenhar-se em aprender a organizar e distribuir as porções de alimentos para degustação e avaliação.

CAPITULO V DA HIGIÊNE PESSOAL

Art. 8º A fim de garantir a segurança na higienização do local os usuários do laboratório deverão estar atentos as suas condutas de higiene pessoais e obedecerem às seguintes regras:

- I. Usar, obrigatoriamente a vestimenta para as aulas práticas que serão compostas de calça comprida e camisa, jaleco branco (limpos, com mangas e conservado), proteção (touca descartável) para os cabelos e sapatos fechados;
- II. Não usar calças/saias curtas, nem entrar sem jaleco, sem proteção para o cabelo, com sandálias ou sapatos abertos.
- III. Entrar no laboratório com os cabelos presos;
- IV. Manter as unhas das mãos cortadas e sem esmalte ou base;
- V. Estar com a barba feita;
- VI. Lavar as mãos com água e sabão e fazer desinfecção, ao entrar no laboratório, com álcool 70%. Repetir o procedimento ao iniciar o trabalho e sempre que se fizer necessário,
- VII. Não fumar no laboratório;
- VIII. Não tossir, escarrar ou coçar partes do corpo, quando estiver manipulando alimentos;
- IX. Não levar à boca talheres, espátulas ou as mãos utilizadas para manipular os alimentos;
- X. Provar o tempero ou verificar “o ponto” dos alimentos, caso necessário e lavar o talher reservado para esse uso, sempre após sua utilização.

CAPITULO VI DA HIGIÊNE E CUIDADOS COM MATERIAIS E UTENSÍLIOS.

Art. 9º. A fim de preservar a boa higienização e conservação dos materiais e utensílios presentes no local, os usuários do laboratório deverão, obedecer às seguintes regras:

- I. Retirar os restos de alimentos e o excesso de gordura dos utensílios, antes do início da lavagem;
- II. Lavar todos os materiais, utensílios e equipamentos, sempre após o uso;
- III. Secar todos os materiais, utensílios e equipamentos, antes de guardá-los;
- IV. Ser responsável pela limpeza total de sua área de trabalho, área de pesagem e área de degustação;
- V. Remover manchas de panelas de alumínio, fervendo-se com uma solução de vinagre ou limão (2 colheres de sopa para 1 litro de água), durante 15 minutos;

- VI. Lavar depois, sem remover completamente, a gordura que, obstruindo os poros, impede a ferrugem;
- VII. Após o uso dos equipamentos (microondas, balanças e fornos), retirar os cabos das tomadas.

CAPÍTULO VII DAS RESPONSABILIDADES

Seção I

Da Coordenação do laboratório

Art. 10º São de responsabilidades da coordenação do laboratório.

- I. Coordenar e desenvolver os programas de utilização dos laboratórios, juntamente com a Coordenação do Curso de Nutrição;
- II. Incentivar e colaborar em atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- III. Pesquisar novos equipamentos, materiais e programas a serem implantados nos laboratórios;
- IV. Fazer levantamento da utilização do laboratório;
- V. Coordenar a atuação dos monitores, juntamente com os professores das disciplinas;
- VI. Promover constante avaliação dos laboratórios no processo de ensino-aprendizagem;
- VII. Elaborar propostas que envolvam alterações para melhoria do regulamento;
- VIII. Divulgar para professores, funcionários e alunos o regulamento de utilização dos laboratórios, bem como garantir o preenchimento do termo de responsabilidade;
- IX. Incentivar o desenvolvimento de projetos de pesquisa pertinentes ao uso do laboratório;
- X. Solicitar reuniões com a Direção e Coordenação dos Cursos, sempre que necessária;
- XI. Autorizar a compra de materiais utilizados ao longo do semestre;
- XII. Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

Seção II Dos docentes

Art. 11. São de responsabilidade dos docentes que fizerem uso do laboratório.

- I. Agendar suas aulas práticas junto ao gerente de Laboratório, de acordo com o cronograma do Plano de Ensino, com antecedência, antes do início do semestre.

Caso o professor não efetue a reserva ou não haja outro horário disponível, as aulas perderão ser prejudicadas;

- II. Usar o jaleco branco nas aulas teóricas e práticas;
- III. Solicitar equipamentos, materiais permanentes e de consumo para as aulas práticas nos Laboratórios;
- IV. Garantir que, ao final de cada aula prática, que o material e o ambiente estejam organizados. Sugere-se o envolvimento de alunos e monitores neste aspecto;
- V. Restringir a entrada de pastas, bolsas, pochetes, alimentos e similares no ambiente dos laboratórios;
- VI. Restringir o acesso aos equipamentos e materiais não solicitados para a aula;
- VII. Respeitar o horário de início e término das aulas;
- VIII. Zelar pela limpeza, organização, manutenção e bom funcionamento dos laboratórios;
- IX. Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

Seção III

Dos Alunos

Art. 12. São de responsabilidades dos alunos que estiverem desenvolvendo atividades no laboratório.

- I. Utilizar os laboratórios desde que acompanhados e/ou orientados pelo professor do curso e/ou monitores;
- II. Usar o jaleco branco nas aulas teóricas e práticas;
- III. Retirar ornamentos pessoais (anéis, brincos, relógios, pulseiras) antes de iniciar a aula prática, quando necessário;
- IV. Zelar pela limpeza, organização, conservação e uso correto dos equipamentos e materiais;
- V. Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento aula prática, quando necessário.

Seção IV

Do monitor

Art. 13. São de responsabilidade do monitor designado pelos professores do curso que estiver desenvolvendo atividades no laboratório.

- I. Prever o material necessário para a realização de monitoria;

- II. Responsabilizar-se pelo uso adequado dos equipamentos e materiais;
- III. Assessorar o professor nas aulas práticas em laboratório;
- IV. Realizar atividades de apoio aos professores das disciplinas;
- V. Manter contato com o professor da disciplina;
- VI. Dirigir-se ao professor da disciplina em caso de dúvidas relacionadas à mesma;
- VII. Organizar materiais utilizados em aulas práticas;
- VIII. Restringir a entrada de pastas, bolsas, pochetes, alimentos e similares no ambiente dos laboratórios;
- IX. Orientar os alunos para o uso correto de equipamentos;
- X. Zelar pela limpeza, organização, conservação e uso correto dos equipamentos e materiais;
- XI. Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

Seção V
Do técnico de laboratório

Art. 14. São de responsabilidade do técnico de laboratório responsável pelas atividades laboratoriais.

- I. Organizar as planilhas e formulários referentes ao uso dos laboratórios;
- II. Manter a organização e controle de entrada e saída de materiais;
- III. Disponibilizar materiais e equipamentos para os docentes e monitores da instituição; os materiais devem ser previamente agendados;
- IV. Encaminhar a Coordenação do Laboratório solicitação da compra de materiais e equipamentos quando necessário;
- V. Comunicar a coordenação do Laboratório as necessidades de consertos e manutenção de equipamentos;
- VI. Supervisionar a limpeza do laboratório;
- VII. Assessorar na pesquisa de materiais requisitados para compra;
- VIII. Receber e conferir materiais do setor de compras/almoxarifado/patrimônio;
- IX. Comunicar a coordenação do Laboratório a necessidade de serviços gerais para a manutenção do laboratório;
- X. Assessorar nas atividades de monitoria e estudo extraclasse;
- XI. Dar o suporte necessário aos estudantes no uso de materiais no ambiente do laboratório e durante a execução de procedimentos técnicos;

- XII. Observar e monitorar as normas de biossegurança;
- XIII. Receber e conferir materiais devolvidos pelos professores e monitores após o empréstimo dos mesmos;
- XIV. Comunicar a coordenação do Laboratório a necessidade de reposição do estoque - Manter o controle do estoque;
- XV. Restringir a entrada de pastas, bolsas, pochetes e similares no ambiente do laboratório;
- XVI. Manter atualizado o controle de utilização dos laboratórios;
- XVII. Supervisionar juntamente com os professores o uso do jaleco;
- XVIII. Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

CAPITULO VIII DAS NORMAS E ROTINA DE BIOSSEGURANÇA

Art. 15. As normas de segurança seguem o estipulado pelo Regulamento dos Laboratórios da Área da Saúde:

§ 1º. A lavagem das mãos devem seguir as normas adequadas segundo a ANVISA/OMS;

§ 2º Os utensílios de corte, equipamentos elétricos e fogões devem ser utilizados de forma adequada a fim de evitar acidentes;

§ 3º As pessoas envolvidas nos laboratórios (professores, alunos e funcionários) têm acesso à utilização de toucas e luvas de procedimento, sempre que necessário para uso no Laboratório;

Parágrafo único: Em caso de acidentes de natureza química, física, biológica ou ergonômica, deverá ser adotado as medidas de protocolo presentes na legislação vigente.

CAPITULO IX DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 16. Pessoas estranhas ao curso somente poderão frequentar os laboratórios com autorização da Coordenação dos Laboratórios;

Art. 17 Aspectos não previstos nesta rotina serão discutidos e definidos pela Coordenação dos Laboratórios e, quando necessário, pela Coordenação do curso.

Art. 18 O que não estiver descrito nesse Regulamento Específico do LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA, TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E GASTRONOMIA deverá obedecer às normas descritas no Regulamento dos Laboratórios dos Cursos da Área da Saúde FIBRA.

Art. 19. Os casos omissos serão resolvidos pelas coordenações de cursos, após ouvir a biblioteca, em comum acordo com a Diretoria Acadêmica e Diretoria Administrativo-Financeira.

Art.20. Este regulamento entrará em vigor na data de sua aprovação pelo Conselho Superior.

Art. 21. Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 22. Dê-se ciência e cumpra-se.


Vicente de Paulo Tavares Noronha
Diretor Geral da FIBRA