

POP'S



  
unimonte

Gastronomia  
2015

## PROJETO OPERACIONAL DO LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA

### Normas Gerais

- 1- A permanência dos alunos no Laboratório de Gastronomia nas aulas práticas será apenas permitida mediante o uso do toque (chapéu de cozinheiro), dolma (jaleco branco padronizado com logo da Unimonte, e nome do aluno), calça *Pied-de-poulet* ou calça xadrez de cozinheiro, avental meia saia branco liso, sapato de cozinheiro preto fechado e meias brancas.
- 2- Todo uniforme utilizado nas aulas práticas devem estar limpos, em perfeito estado de conservação, devendo ser trocado diariamente, pois podem servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior das áreas de preparo de alimentos, contaminando-os.
- 3- **É estritamente proibido o aluno portar brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógios e maquiagem e unhas com esmalte, sendo necessária a retirada dos mesmos para entrada no Laboratório de Gastronomia**, pois esses adornos acumulam sujeira e micróbios, e podem cair nos alimentos. O aluno que não respeitar essa norma **não** poderá assistir às aulas práticas.
- 4- A entrada dos alunos no Laboratório de Gastronomia será apenas permitida mediante a autorização dos professores responsáveis.
- 5- Não é permitido fumar no Laboratório de Gastronomia.
- 6- Os alunos devem se aplicar na aprendizagem do curso, preparando as receitas designadas pelo professor com seriedade, evitando brincadeiras e conversas desnecessárias.
- 7- Não deixar materiais estranhos ao trabalho sobre as bancadas. Bolsas, tablet, celulares, agasalhos, devem ficar no escaninho na entrada do Laboratório.
- 8- **Todos os alunos em aulas práticas devem portar utensílios de uso individual específicos** para as diferentes disciplinas em cada semestre. Os materiais individuais são de responsabilidade do aluno.
- 9- Os equipamentos e utensílios de uso comum disponíveis no Laboratório de Gastronomia também são de responsabilidade dos alunos durante o uso, sendo esperado zelo e correta manipulação de cada equipamento e utensílio. Em caso de negligência ou imprudência operacional pelo(s) aluno(s) é possível cobrança pelos materiais danificados.
- 10- As bancadas, as pias, os fogões têm de ser limpas ao final da aula. Os utensílios (panela, pratos, copos, talheres e etc.) devem ser lavados, devidamente secos e guardados nos devidos locais indicados nas prateleiras específicas.
- 11- Os resíduos (lixo comum ou reciclável) devem ser colocados em reservatórios específicos.
- 12- O laboratório deverá ficar limpo e organizado ao final de cada aula prática.
- 13- Havendo a necessidade de manutenção ou conserto de qualquer equipamento utilizado no Laboratório de Gastronomia, esta deverá ser comunicada ao técnico responsável, para as providências necessárias.
- 14- Todos os equipamentos, como liquidificadores, batedeiras, processadores, balanças e etc., precisam ser cuidadosamente manuseados; portanto, após o uso, deveram ser limpos e entregados em perfeito estado de conservação para o próximo usuário.
- 15- Não é permitida a presença de pessoas estranhas à disciplina no laboratório.
- 16- Jamais esquecer que o laboratório é um ambiente de trabalho submetido a riscos de acidentes, na maioria das vezes, causados por atos inseguros. O trabalho em laboratório exige concentração e bom desempenho. Para tanto, o aluno precisa seguir as recomendações e instruções fornecidas pelos professores. Também deve ser mantido o mínimo ruído possível. **Desligar o celular.**

### São atribuições dos Técnicos em Laboratório:

- 1- Selecionar e organizar materiais para aulas práticas, de laboratório, de campo, e para pesquisa, mediante recebimento prévio de, no mínimo **quinze (15)** dias do Plano de Trabalho elaborado e assinado exclusivamente pelo Professor da disciplina ou Coordenador do Curso;
- 2- Fornecer suporte técnico para as atividades de ensino, pesquisa, extensão e de prestação de serviços desenvolvidas nos Laboratórios oficialmente aprovadas;
- 3- Deferir ou indeferir, de acordo com a ordem de agendamento, as solicitações de disponibilização de materiais ou de utilização do espaço dos Laboratórios de Gastronomia para a realização de atividades;
- 4- Estabelecer, de acordo com as solicitações, a escala para o funcionamento e a realização das atividades nos Laboratórios;
- 5- Informar, com antecedência e em tempo hábil, ao responsável pelo laboratório e aos professores, a falta de material de consumo e a necessidade de manutenção em algum equipamento;

- 6- Após cada atividade e na presença dos usuários, conferir, limpar e guardar todos os equipamentos ou materiais utilizados, além de assinar a ata de utilização do laboratório;
- 7- Saber utilizar com presteza os materiais e equipamentos existentes nos Laboratórios;
- 8- Identificar os alimentos recém-preparados com etiquetas constando a data, validade, características e o nome do preparador;
- 9- Identificar todos os produtos armazenados na geladeira, freezer e armários, informando a natureza do material, data, o responsável, e gerenciar seu próprio material evitando o armazenamento de material impróprio para uso;
- 10- Orientar os usuários sobre os cuidados e normas de utilização do Laboratório;
- 11- Supervisionar e fornecer suporte técnico ao trabalho dos estagiários no desenvolvimento de atividades nos Laboratórios;
- 12- Zelar pelo material, equipamentos e limpeza dos Laboratórios e sua organização; Programar escala de limpeza de freezer e geladeiras;
- 13- Realizar levantamentos de materiais e equipamentos disponíveis, ao final de cada período letivo, e disponibilizá-los aos professores e ao coordenador de curso para tomada de medidas quanto à reposição;
- 14- Cumprir e fazer cumprir este regulamento.

#### **Atribuições dos professores das disciplinas que utilizam os Laboratórios:**

- 1- Solicitar aos técnicos a lista de materiais e equipamentos disponíveis, antes de cada período letivo, e adequar suas aulas práticas aos mesmos;
- 2- Entregar aos técnicos dos Laboratórios, com antecedência **mínima** de 20 dias, as listas de compras, contendo os ingredientes e/ou equipamentos necessários à realização das suas atividades. Caso utilize algum material e/ou insumo que o laboratório não possua, e o mesmo tenha dificuldade de encontrar, o prazo mínimo para realização da lista de compra é de **30 dias**;
- 3- Acompanhar os discentes e orientá-los quanto às atividades e práticas a serem realizadas;
- 4- Obedecer à escala prevista e o horário designado para a realização de suas atividades;
- 5- Orientar previamente aos alunos sobre as medidas e as precauções de segurança pertinentes ao laboratório e a prática a ser realizada;
- 6- Cumprir e fazer cumprir este regulamento.

#### **Atribuições do aluno**

- 1- Zelar pela limpeza, organização e conservação dos materiais e equipamentos do Laboratório de Gastronomia;
- 2- Solicitar orientações aos Técnicos sobre os cuidados e normas de segurança, essenciais ao uso de qualquer material;
- 3- Participar, após o término das atividades, da conferência dos materiais utilizados;
- 4- Utilizar toque (chapéu de cozinheiro), dolma (jaleco branco padronizado com logo da Unimonte), calça *Pied-de-poulet* ou calça xadrez de cozinheiro, avental meia saia branco liso, sapato de cozinheiro preto fechado e meias, conforme RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (Equipamento de Proteção Individual) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece a obrigatoriedade do uso de EPI, para prevenção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no ambiente de trabalho, ou seja, para que os mesmos não exponham-se ao risco nas aulas práticas no Laboratório de Gastronomia;
- 5- Manter o máximo de silêncio para ter um bom ambiente de trabalho;
- 6- Ser responsável pelos equipamentos que estiverem sendo utilizados;
- 7- Utilizar de maneira ponderada todos os materiais e/ou insumos fornecidos nas aulas práticas, evitando o desperdício ou o mau uso;
- 8- Quando autorizado o uso de qualquer equipamento, verificar a coincidência entre a voltagem do aparelho e a voltagem da rede elétrica, e ao término observar se o equipamento está desligado e desconectado da rede elétrica;
- 9- Comunicar ao responsável pelo Laboratório de Gastronomia, sobre qualquer tipo de acidente ocorrido em aula;
- 10- Cumprir e fazer cumprir este regulamento.

### **Saídas de Campo**

- 1- Para aulas e pesquisas de campo somente será permitida a retirada de materiais didáticos, equipamentos portáteis dos Laboratórios mediante a disponibilidade dos mesmos;
- 2- Atividades em que haja necessidade de retirada de materiais dos laboratórios deverão ser comunicadas ao professor responsável pelo laboratório com **quinze (15) dias de antecedência**;
- 3- O docente deverá se responsabilizar por qualquer dano ou extravio de material ou equipamento emprestado dos Laboratórios.

### **Utilização dos laboratórios para Estudo e Projetos de Pesquisa**

- 1- Os laboratórios poderão ser utilizados para desenvolvimento de projetos de pesquisa, desde que respeitadas às atividades de ensino e de acordo com as demais normas constantes neste Regulamento;
- 2- O espaço físico do Laboratório de Gastronomia é de uso comum aos docentes e a requisição de uso deverá ocorrer ordinariamente no início de cada período letivo, com tempo hábil para a programação e distribuição dos horários para cada atividade;
- 3- A utilização dos laboratórios pelos discentes fora do horário de aula deverá ser acompanhada de solicitação por escrito assinada pelo professor ou coordenador do curso e entregue com no **mínimo 7 dias** de antecedência aos técnicos responsáveis dos laboratórios, sua liberação estará sujeita a disponibilidade do espaço e material solicitado;
- 4- Todo usuário do Laboratório de Gastronomia, seja integrante da UNIMONTE, ou da comunidade externa, deverá condicionar a utilização do espaço físico e as aparelhagens do laboratório, à autorização do docente responsável, aos horários previamente agendados e às normas deste Regulamento;
- 5- Caberá ao usuário autorizado se responsabilizar por qualquer dano que possa ocorrer com o material ou equipamento durante sua utilização.

### **Proibições aos usuários do Laboratório de Gastronomia**

#### **É vedado aos usuários dos Laboratórios:**

- 1- Fumar, ingerir, portar ou guardar alimentos de outros fins que não seja para as aulas praticas no laboratório;
- 2- Usar, durante as atividades nos Laboratórios, qualquer tipo de objetos, bolsas e similares em cima das bancadas;
- 3- Utilizar qualquer aparelho sem a devida autorização;
- 4- Utilizar qualquer aparelho sem observar as instruções de uso;
- 5- Desenvolver qualquer técnica ou prática de laboratório sem a devida autorização ou orientação do professor ou do técnico em laboratório;
- 6- Utilizar os equipamentos e materiais dos laboratórios para fins pessoais ou para realizar qualquer atividade incompatível com as atividades da disciplina ou da pesquisa;
- 7- Danificar materiais ou equipamentos.