

## NORMAS PARA O USO DO LABORATÓRIO DE DIETÉTICA DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO / UFG

<p><b>Horário de Funcionamento e Agendamento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ De segunda à sexta das 8:00h às 18:00h;</li><li>✓ Planejar o término das atividades com 50 minutos de antecedência para limpar, organizar e conferir os utensílios das bancadas utilizadas;</li><li>✓ Agendar com antecedência mínima de 5 dias úteis, junto a técnica responsável;</li><li>✓ Em casos extraordinários, será permitida a utilização com solicitação mínima de 24 horas, desde que haja disponibilidade do mesmo;</li><li>✓ Não interromper atividades práticas em andamento. Em casos de extrema necessidade, telefonar ou aguardar pelo atendimento;</li><li>✓ Caso houver imprevistos no agendamento da utilização do laboratório, favor ligar desmarcando com antecedência mínima de 12 horas para remanejamento de horários</li></ul>
--	---

	<b>Aula Graduação e Pós</b>	<b>Pesquisa</b>	<b>Oficinas de culinária(publico interno)</b>	<b>Oficinas de Culinária (público externo)</b>
<b>Uniformes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avental e proteção para cabelos (touca ou lenço);</li> <li>✓ Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;</li> <li>✓ Se apresentar sem maquiagem;</li> <li>✓ Uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;</li> <li>✓ Retirada de todos os adereços (colares, amuletos, brincos, piercings, pulseiras ou fitas, relógio, anéis, inclusive alianças);</li> <li>✓ Usar sapato fechado (que cubra todo o pé), sem salto, com sola antiderrapante;</li> <li>✓ Evitar roupas decotadas e curtas, devendo sempre estar abaixo dos joelhos, de preferência calça</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avental e proteção para cabelos (touca ou lenço);</li> <li>✓ Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;</li> <li>✓ Se apresentar sem maquiagem;</li> <li>✓ Uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;</li> <li>✓ Retirada de todos os adereços (colares, amuletos, brincos, piercings, pulseiras ou fitas, relógio, anéis, inclusive alianças);</li> <li>✓ Usar sapato fechado (que cubra todo o pé), sem salto, com sola antiderrapante;</li> <li>✓ Evitar roupas decotadas e curtas, devendo sempre estar abaixo dos joelhos de preferência calça</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avental e proteção para cabelos (touca ou lenço);</li> <li>✓ Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;</li> <li>✓ Se apresentar sem maquiagem;</li> <li>✓ Uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;</li> <li>✓ Retirada de todos os adereços (colares, amuletos, brincos, piercings, pulseiras ou fitas, relógio, anéis, inclusive alianças);</li> <li>✓ Usar sapato fechado (que cubra todo o pé), sem salto, com sola antiderrapante;</li> <li>✓ Evitar roupas decotadas e curtas, devendo sempre estar abaixo dos joelhos de preferência calça.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avental e proteção para cabelos (touca ou lenço);</li> <li>✓ Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;</li> <li>✓ Se apresentar sem maquiagem;</li> <li>✓ Uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes;</li> <li>✓ Retirada de todos os adereços (colares, amuletos, brincos, piercings, pulseiras ou fitas, relógio, anéis, inclusive alianças);</li> </ul>

<b>É proibido</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Fumar;</li><li>✓ Usar barba ou bigode;</li><li>✓ Consumir alimentos ou bebidas;</li><li>✓ Sentar no chão;</li><li>✓ Sentar em bancadas, elas foram feitas exclusivamente para manipulação de alimentos;</li><li>✓ Entrar no laboratório com bolsas, livros, cadernos, celulares e aparelhos eletrônicos.</li></ul>
-------------------	--

<b>Aquisição de gêneros e materiais</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ A requisição dos gêneros alimentícios necessários para realização das aulas práticas deve ser feita com antecedência junto ao técnico responsável;</li><li>✓ O recebimento será feito pela auxiliar de cozinha respeitando o horário de funcionamento do laboratório, onde os ingredientes deverão ser identificados e armazenados corretamente;</li><li>✓ Caso seja necessário a aquisição de algum produto, os procedimentos para a compra e entrega ficarão sob a responsabilidade do solicitante.</li></ul>
<b>Para uso do Laboratório</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Antes de usar o laboratório, verificar as condições de higiene das bancadas, funcionamento dos equipamentos e a perfeita condições dos utensílios, mantendo tudo como encontrado;</li><li>✓ Em caso de equipamentos que não estejam funcionando utensílios danificados, ou dúvidas em seu manuseio, informar e consultar a técnica, funcionária ou um dos professores responsáveis;</li><li>✓ Em caso de quebrar ou danificar qualquer utensílio ou equipamento informar imediatamente ao funcionário ou professores responsáveis para descarte seguro e providências necessárias para a reposição ou conserto dos mesmos.</li></ul>

<p><b>Procedimentos para atividades práticas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Higienização das mãos - Lavar as mãos na entrada do laboratório e depois higienizar com álcool gel;</li> <li>✓ Higienização das bancadas - Lavar a bancada com detergente e esponja azul , enxaguar, raspar com o rodo e finalizar borrifando álcool 70;</li> <li>✓ Utilizar as esponjas destinadas para limpeza sendo a de utensílios a amarela, e as bancadas , cubas e fogões seja as esponjas de cor azul ou verde;</li> <li>✓ Higienização de hortifrutigranjeiros - Separar as partes que estão estragadas, lavar todos em água corrente , preparar água clorada (1 colher de água sanitária para 1 L de água) adicionar os vegetais lavados e deixa-los por 15 minutos submersos, em seguida enxagua-los novamente em água corrente;</li> <li>✓ Mise in place - separar, pesar, descascar e picar todos os ingredientes;</li> <li>✓ Finalização de preparações: pesar e colocar em recipiente adequado e servir;</li> <li>✓ Providenciar destino para os alimentos preparados, armazenando-os de forma adequada (identificação e data), podendo ser descartado tudo o que não estiver identificado e não for retirado do Refrigerador e do Freezer no prazo máximo de 48h.</li> </ul>
<p><b>Após atividades práticas e ao sair</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zelar para que após o uso do laboratório tudo permaneça em perfeita ordem;</li> <li>✓ Verificar se todos os equipamentos estão desligados;</li> <li>✓ Fechar as saídas de gás;</li> <li>✓ Providenciar destino do lixo. Caso não haja recolhimento, colocar o lixo produzido, em sacos apropriados, do lado de fora do laboratório;</li> <li>✓ Apagar as luzes e trancar as portas.</li> </ul>
<p><b>Empréstimos e eventos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ O empréstimo de utensílios e equipamentos será autorizado mediante autorização com preenchimento de formulário apropriado.</li> <li>✓ Como evento o laboratório poderá ser utilizado mediante autorização e cumprimento das normas acima descritas.</li> </ul>

<b>Observações Importantes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Uso de celulares será permitido para fins acadêmicos a critério de cada professor. No entanto o mesmo deverá ser higienizado com álcool gel(pessoal), repetindo a operação sempre que necessário;</li><li>✓ O aluno que não cumprir as determinações acima não poderá adentrar o espaço do Laboratório de Dietética, tanto para realização das aulas práticas como demais atividades. Portanto, não poderá ser atribuída presença na aula.</li></ul>
------------------------------------	--

Dúvidas entrar em contato com a equipe responsável:

Coordenação: Profa Dra Raquel de Andrade Cardoso Santiago ([rcardosu@ufg.br](mailto:rcardosu@ufg.br))

Prof Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante

Auxiliar de cozinha: Gabriela Olinda

PABX: +55 62 3209-6270 ramal 207