



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE (IMS)
CAMPUS ANÍSIO TEIXEIRA
COORDENAÇÃO GERAL DE LABORATÓRIOS**

NORMAS INTERNAS DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Define as normas internas de utilização do Laboratório de
Técnica Dietética

A COORDENAÇÃO GERAL DE LABORATÓRIOS, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que dispõe o Art. 3º, § 1º da IN 02/2010

RESOLVE:

Art. 1º - Criar Normas Internas de utilização do Laboratório de Técnica Dietética (10), situado no andar térreo do prédio de Laboratórios do IMS.

Para o funcionamento adequado e rendimento do trabalho, algumas regras devem ser observadas:

Conduta e higiene pessoal:

- O uniforme para as aulas práticas será composto de calça comprida e camisa, jaleco branco (abotoado e conservado), proteção para os cabelos e sapatos fechados;
- Não será permitida durante as aulas a presença de alunos com calças curtas, sem jaleco, sem proteção para o cabelo, sandálias ou sapatos abertos.
- Os cabelos devem estar totalmente cobertos;
- **Não é permitido o uso de qualquer tipo de adorno (*piercing*, relógio, pulseiras, colares, brincos pequenos ou grandes, aliança, anel, etc);**
- **As unhas devem estar curtas e limpas;**
- **Não é permitido o uso de esmalte ou base.**
- Os homens devem estar com o rosto totalmente limpo, sem barba, bigode, cavanhaque ou costeletas.
- Não será permitido o consumo de alimentos, principalmente aquele que estiverem sendo preparados;
- Ao fim de cada aula os alimentos serão degustados. Lembrando que degustar é experimentar o alimento apenas para poder avaliá-lo, portanto não é necessário que se coma exageradamente;
- Deve-se lavar as mãos antes de iniciar qualquer atividade e sempre que se fizer necessário; (ANEXO II)
- Não se deve levar à boca talheres, espátulas ou as mãos, utilizados para manipular alimentos;
- Os talheres utilizados para se provar temperos ou verificar o “ponto” dos alimentos devem ser lavados imediatamente após o uso;
- **É proibida a utilização do celular durante as aulas, mesmo como calculadora.**
- **Os casos especiais com relação à conduta e higiene pessoal devem ser reportados diretamente ao professor.**

Presença e Participação:

- **A pontualidade deve ser observada;**
- A presença e participação nas aulas são obrigatórias pois, além da fixação do conteúdo teórico, são atribuídos pontos aos relatórios. O aluno que não participar da aula não poderá fazer o relatório, pois não se relata aquilo que não se fez;
- Deve-se evitar toda qualquer interferência na aula (conversas desnecessárias, não cumprimento às normas, atrasos) que traga prejuízos ao bom andamento dos trabalhos;
- O grupo deverá, preferencialmente, ser o mesmo durante o semestre;
- É essencial que se mantenha um bom relacionamento pessoal com os colegas, professoras e funcionários do laboratório;
- É expressamente proibido: fumar no local de trabalho, permitir a entrada de pessoas estranhas durante o desenvolvimento das tarefas e se ausentar do laboratório durante a aula sem o conhecimento do professor.

Organização e limpeza do material:

- Em todas as aulas, ao chegar ao laboratório, o aluno deverá ajudar na organização do material necessário para a realização das aulas práticas. Ao término da aula deve organizar todos os utensílios e bancadas;
- Cada material deve ser guardado em seu lugar específico, depois de usado e limpo;
- As áreas de trabalho devem ser mantidas organizadas e limpas, para facilitar as atividades;
- O aluno deve ser cuidadoso com todos os utensílios e equipamentos;
- O aluno deve ler atentamente o roteiro de cada aula e planejar o trabalho antes de iniciá-lo;
- Cada grupo deve reunir todo o material necessário para o desenvolvimento do trabalho (equipamentos, utensílios e ingredientes) antes de iniciar a execução das tarefas;
- Escolher os utensílios que tenham capacidade adequada para o experimento.
- Após a aula desligar os equipamentos (saída de gás e balanças)
- Os gêneros a serem utilizados em aula, deverão ser, após o uso devidamente armazenados;
- O transporte de alimentos deve ser feito em utensílios apropriados, sempre aparados em pratos e bandejas;
- Observar com o maior cuidado a corrente elétrica à qual estão sendo ligados os equipamentos para que não haja enganos;
- Não usar equipamentos sem saber seu correto funcionamento. Em caso de dúvida procure a orientação do professor;
- Para a limpeza dos utensílios observar as seguintes orientações:
 - Lavar utensílios à medida que forem usados, na seguinte ordem: vidraria, talheres, louças e panelas;
 - Retirar os restos de alimentos e o excesso de gorduras dos utensílios, antes do início da lavagem;
 - Secar todos os equipamentos e utensílios antes de guardá-los.

Postura científica no laboratório:

- Deixar sobre a bancada somente o roteiro da aula, CALCULADORA, lápis e borracha. Os demais materiais deverão ser colocados no local destinado a este fim;
- Não falar com tom de voz elevado no laboratório;
- Executar as aulas de forma criteriosa e investigativa;
- O principal objetivo das aulas práticas é o conhecimento das técnicas dietéticas usadas no preparo de alimentos. Portanto, por vezes existirão procedimentos que não

se assemelham aos normalmente utilizados, porém devem ser seguidos para que os resultados possam ser testados, analisados e aprovados;

- **O verdadeiro pesquisador sabe participar de todas as etapas de um trabalho.**

O DESCUMPRIMENTO DAS NORMAS ACARRETARÁ PROIBIÇÃO DA PRESENÇA DO ALUNO DURANTE A AULA.

Anexos:

Anexo I. Higienização de hortaliças e legumes que serão consumidos crus:

- Lavar cada folha e cada legume, um a um, cuidadosamente em água corrente;
- Colocar de molho em solução clorada: diluir 01 colher se sopa cheia de água sanitária em 1 Litro de água.
- Enxaguar posteriormente em água filtrada;
- Na falta de água filtrada ferver a água para utilizar.

Anexo II. Higienização das mãos:

- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Esfregar com sabonete líquido;
- Ficar pelo menos 15 segundos com as mãos ensaboadas e garantir que passe por toda superfície;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços em água corrente;
- Secar as mãos com papel toalha descartável e não-reciclado ou ar quente ou outro meio adequado;
- Utilizar anti-séptico adequado – álcool 70%;
- Deixar secar as mãos ao ar, naturalmente.

Anexo III. Normas para elaboração dos relatórios:

Após as aulas práticas deverão ser elaborados relatórios sobre todos os procedimentos executados.

Todos os relatórios deverão seguir os seguintes passos:

- Introdução, citando o nome dos autores citados;
- Objetivo (s) da aula;
- Metodologia;
- Resultados e discussão;
- Conclusão (destacar a importância do tema desenvolvido na aula para a prática da Nutrição);
- Ficha técnica da preparação desenvolvida pelo grupo (tabela 1).
- Referências Bibliográficas;
- Respostas das questões presentes no roteiro das aulas.

Norma interna aprovada na 4ª Sessão Ordinária da Coordenação Geral de Laboratórios ocorrida no dia 15 de outubro de 2012.

Vitória da Conquista – BA, 15 de outubro de 2012.

Vanessa Moraes Bezerra
Docente Representante
do Laboratório de Técnica Dietética
IMS-CAT-UFBA

Angélica Ferraz Gomes
Coordenadora Geral de Laboratórios
IMS-CAT-UFBA