
CONDUTAS PARA LABORATÓRIO NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O laboratório de Nutrição e Dietética é um ambiente destinado à realização de aulas práticas dos alunos do curso Técnico em Nutrição e Dietética. Contém utensílios e equipamentos que devem ser usados com atenção e cuidado para se evitar acidentes e para que os materiais tenham maior durabilidade.

Para a segurança de todos e um desempenho satisfatório em aula, algumas condutas devem ser seguidas:

Antes de entrar em laboratório:

- ➡ Guardar os materiais de uso pessoal na sala de apoio, incluindo os celulares (o uso só será permitido ao final da aula para fotos das preparações);
- ➡ Paramentar-se (colocar touca/rede de proteção nos cabelos, calçados fechados, calças compridas e avental fechado com botões embutidos e sem bolsos na parte superior);
- ➡ Retirar adornos (anéis, brincos, piercings, relógios, colares, alianças, pulseiras, etc) para evitar contaminação dos alimentos e acidentes;
- ➡ Verificar as unhas (sem esmalte/base e curtas).

Ao entrar em laboratório e sempre que necessário:

- ➡ Higienizar as mãos com detergente neutro, água corrente e álcool 70% em pia própria para este fim;
- ➡ Higienizar as áreas de trabalho e em seguida os utensílios e equipamentos.

No decorrer das aulas:

- ➡ Verificar instalações e utensílios e comunicar qualquer irregularidade;
- ➡ Observar o uso correto de balanças e equipamentos (voltagens, encaixes, mecanismos de segurança, etc.);
- ➡ Evitar tossir ou espirrar e não falar próximo aos alimentos durante o preparo dos mesmos;

-
- Degustar os alimentos/preparações durante o preparo apenas para corrigir eventuais falhas das receitas (a avaliação sensorial será realizada por todos na finalização da aula);
 - Usar copos descartáveis para realizar eventual degustação das preparações durante o processo de preparo;
 - Manter o ambiente limpo e organizado;
 - Descartar óleos e recipientes apropriados (nunca diretamente nas pias);
 - Comunicar ao professor sobre a quebra de utensílios e equipamentos; problemas de entupimento/vazamento de pias e defeitos em fogões, geladeira, microondas e torneiras para que seja informada a necessidade de reparos e/ou substituição do referido material;
 - Utensílio quebrado durante a aula, por mau uso ou negligência, será repostado pelo aluno.

No encerramento da aula:

- Recolher sobras de alimentos de dentro da geladeira e fornos ou que estiverem sobre os fogões;
- Deixar pias, bancadas, fogões, geladeira, forno microondas e piso devidamente limpos;
- Manter utensílios, louças e equipamentos limpos, secos e guardados em seus devidos lugares;
- Retirar os sacos de lixo e levar à caçamba;
- Verificar se o gás está desligado;
- Fechar janelas e desligar ventiladores.

Sala de apoio final:

- Guardar todo material que trouxe para aula;
- Recolher resíduos do piso;
- Alimentos esquecidos serão desprezados.

**Contamos com a colaboração de todos
Equipe de Nutrição**