



MANUAL DE SEGURANÇA E BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIO (BPL) EM GASTRONOMIA

Professora Técnica Responsável Ingrid de Souza Freire

Autoria: Professora Magna Silva

2017

Gastronomia



1 - INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS DE LABORATÓRIO ESPECIALIZADO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia dispõe de laboratórios para a formação profissional específica do curso. O laboratório foi projetado com o objetivo de oferecer o suporte necessário às atividades práticas, possibilitando um ensino que integra o estudo teórico da tecnologia com a sua aplicação em laboratório. Tais laboratórios são responsáveis pela profissionalização adequada dos educandos, e os experimentos ali realizados permitirão aos alunos desenvolver-se nas diversas áreas de atuação do profissional.

O laboratório de formação específica destinados aos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia atende em quantidade e qualidade de equipamentos à formação específica proposta pelo curso. O laboratório tem o seu dimensionamento adequado à quantidade de alunos e aos conteúdos práticos que serão desenvolvidos no ambiente. Os ambientes de laboratórios contam com uma equipe de suporte operacional que mantém toda a estrutura laboratorial sempre pronta ao pleno funcionamento. A climatização dos laboratórios é adequada à capacidade total de usuários que o mesmo pode suportar.

O Laboratório de Gastronomia será utilizado exclusivamente para fins acadêmicos, sob a orientação dos docentes responsáveis e técnico de laboratório definindo-se, como fins acadêmicos, as atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de coleta de dados, informações e ações inerentes ao curso.

2 - APRESENTAÇÃO E UNIFORME

As normas abaixo estão direcionadas a todos os alunos de qualquer curso ou disciplina que utilizarem as dependências do Laboratório. Independente do cronograma das aulas, mesmo aquela de mínimo tempo.

Gastronomia



Não será permitida a entrada de alunos em laboratório, se não estiverem devidamente uniformizados e/ou em desacordo com as normas, respeitando a Legislação Federal Anvisa - RDC nº216, além das normas de higiene apresentadas na disciplina.

Aluno do Curso Tecnólogo em gastronomia para ter acesso ao laboratório deverá obrigatoriamente estar uniformizado com: dólmã 100% algodão, Avental 100% algodão; Sapato fechado, com solado em borracha antiderrapante, cor predominante preto ou branco, com cobertura impermeável, sem salto. Usar meia em algodão; Touca ou chapéu em pano branco ou preto, ou descartável branco.

3 – RESSALTA-SE AINDA QUE

É proibido em aulas práticas o uso de sandália, chinelo, crocs, boné, chapéu, bermuda e calçados com salto ou qualquer tipo de calçado que coloque em risco a integridade do aluno.

Não é permitida a retirada de alimentos do laboratório (alimentos preparados em aulas). Essa retirada só pode acontecer com autorização do docente responsável;

Não é permitida a saída do Laboratório de Gastronomia sem autorização do docente responsável;

É proibido a manipulação de dinheiro nas dependências do laboratório;

É proibido a circulação pelas dependências da escola utilizando o uniforme descrito acima, inclusive fora do horário de aula;

O uso de dispositivos eletrônicos em aulas práticas é permitido somente para consulta de material didático, e devidamente protegido contra contaminação, com o uso de filme plástico e álcool 70%;

Não é permitida ao aluno a entrada de alimentos e bebidas no Laboratório de Gastronomia, salvo autorizado pelo docente, obedecendo todo critério de segurança alimentar, como temperatura adequada e bom condicionamento físico, bem como a retirada de alimentos ou matérias-primas ao final das aulas.

Gastronomia



4 - PERMANÊNCIA EM LABORATÓRIO

Durante as aulas, só poderão entrar no laboratório os alunos do curso matriculados na disciplina que tenham atividades e técnico de laboratório. Outras pessoas só poderão entrar com autorização do docente ou Direção de Ensino. Proibida a permanência e utilização de equipamentos por alunos desacompanhados de um professor responsável. Exceto em casos com autorização formal do professor responsável, com horário e data de permanência.

5 - UTENSÍLIOS PESSOAIS

Sobre os utensílios básicos que os alunos poderão adquirir, segue abaixo listagem sugerida. Ressalta-se que a faculdade Mauá possui todos os utensílios necessários às aulas, e, portanto, os alunos não são obrigados a adquirir tais utensílios.

- Faca chef lâmina inox de 8” a 10”, com cabo branco apropriado ao uso profissional;
- Faca de legumes com lâmina em aço inox 3” a 4” com 6 a 12cm, com cabo branco apropriado ao uso profissional;
- Faca de Desossa 6” com lâmina em aço inox, com cabo apropriado ao uso profissional;
- Descascador;
- Pegador tipo pinça;
- Fouet;
- Afiador (pedra ou chaira);
- Luva térmica de proteção com tratamento antichama.

Gastronomia



Qualquer utensílio utilizado dentro do laboratório que seja do aluno é necessária autorização do docente responsável.

6 - EQUIPAMENTOS

Não será permitido o empréstimo ou saída de equipamentos do laboratório, sem autorização prévia do Coordenador do Curso, Setor de Patrimônio e da Direção do Campus;

Os alunos, técnicos e docentes deverão cuidar e zelar pelos equipamentos do curso. Antes do uso do equipamento deve-se consultar o manual do mesmo e verificar a tensão elétrica correta;

Ficar atento aos procedimentos de segurança para uso dos equipamentos;

Em caso de danos ao patrimônio será aberta sindicância para apuração da responsabilidade.

7- HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL

A limpeza geral do chão e paredes é realizada diariamente após o término das aulas pelas colaboradoras contratados pela faculdade Mauá;

A higienização das bancadas, equipamentos e utensílios é realizada diariamente após o término das aulas pelos próprios alunos.

É programada uma limpeza profunda do laboratório ao final de cada semestre, no período de férias dos alunos.

A Dedetização é programada em períodos em que não há aulas praticas no Laboratório como em períodos de recesso escolar, férias ou finais de semana.