

MANUAL DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

LABORATÓRIOS DE TÉCNICA DIETÉTICA, PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

APRESENTAÇÃO

Os laboratórios de Técnica Dietética e de Panificação e Confeitaria estão sediados no campus I da Universidade Católica de Brasília no Bloco São João Batista de La Salle, salas D-008, D007 e D007.1, sendo estas duas últimas um único espaço integrado atualmente. O primeiro laboratório conta com uma área total de 155m² e o segundo com uma área total de 97 m², contendo bancadas metálicas, pias, fornos tradicionais e fornos de pizza e massas, além de uma série de equipamentos e utensílios próprios. Estes espaços têm como objetivo a compreensão dos princípios relacionados desde a manipulação de matérias-primas até o preparo e apresentação final de produtos alimentícios e empratados, produtos de panificação e de confeitaria, dentro dos conceitos próprios da gastronomia e da nutrição.

Também estão disponíveis para desenvolvimento de projetos relacionados a eventos voltados para a área de gastronomia e da nutrição, sendo utilizados fora dos horários de aula para grupos de estudo, eventos da própria universidade e de fora dela.

São espaços que dão apoio à integração didática, científica e de extensão dos cursos de Graduação e Pós-graduação relacionados à área.

Sumário

1. OBJETIVO	4
2. RESPONSABILIDADE	4
2.1. CURSOS OU SETORES QUE UTILIZAM OS LABORATÓRIOS	4
2.2. PESSOAS ENVOLVIDAS DIRETAMENTE COM OS LABORATÓRIOS	4
3. NORMAS DO LABORATÓRIOS	5
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	5
5. PROCEDIMENTOS	6
5.1. AULAS PRÁTICAS	6
5.2. CONDUTA PESSOAL OBRIGATÓRIA	7
5.2.1. Procedimentos para higienização e antissepsia das mãos	8
5.2.2. Frequência obrigatória para lavar as mãos.....	8
5.2.3. Higienização de frutas e hortaliças.....	8
5.2.4. Uso de equipamentos e utensílios.....	8
5.3. HIGIENIZAÇÃO/DESINFECÇÃO	9
5.4. PROCEDIMENTOS DE BIOSSEGURANÇA PARA ASSISTIR AS AULAS PRÁTICAS	10
5.4.1. Uso de equipamentos de proteção individual – EPI’s.....	10
5.4.2. Utilização dos Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC.....	10
5.5. OPERAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	11
5.5.1. Liquidificador de Alta Rotação * LI-200 – Siemsen*.....	11
5.5.2. Fornos Elétricos e a Gás *Modelos FELD-4 (12000 w/h) – IMEQUI*	12
5.5.3. Fogões das Séries Maxi, Estra, Bravo e Vulcão	13
5.5.4. Refrigeradores Consul e Gelopar	13
5.6. PROCEDIMENTO PARA AFERIÇÃO DAS TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO	14
5.6.1. Não Conformidade e Ação Corretiva.....	15
5.6.2. Ações preventivas.....	16
5.7. PROCEDIMENTO PARA VERIFICAÇÃO DE ESTOQUE ALIMENTÍCIO	17
6. PLANOS ESTRATÉGICOS	18
6.1. PLANO DE AVALIAÇÃO PERIÓDICA DOS ESPAÇOS	18
6.2. PLANO DE MANUTENÇÃO E GUARDA PATRIMONIAL.....	18
6.3. PLANO DE LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO.....	18
6.4. PLANO DE ATUALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	19
6.5. AGENDAMENTO PARA AULAS PRÁTICAS	19
7. COLETAS, ACONDICIONAMENTO E RECOLHIMENTO DOS RESÍDUOS	19
8. CONDUTAS A SEREM ADOTADAS EM CASOS DE ACIDENTES	20
9. CONTATOS DE EMERGÊNCIA	21
10. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	22
ANEXOS	23

EMISSÃO		Data: 21/12/2022
Elaboração: Felipe de Oliveira Cavalcante Medeiros	Assinatura ou Rubrica	Data: 21/12/2022
Elaboração: Thalys Abyner Costa de Almeida	Assinatura ou Rubrica	Data: 21/12/2022
Revisão: Thalita Tormin Almeida Cavalcanti	Assinatura ou Rubrica	Data:

1. OBJETIVO

Descrever de forma simples e objetiva as técnicas, atividades e operações realizadas nos laboratórios.

2. RESPONSABILIDADE

2.1. CURSOS OU SETORES QUE UTILIZAM OS LABORATÓRIOS

Regularmente:

- Curso de Gastronomia;
- Curso de Pós-graduação em Enogastronomia;
- Curso de Nutrição (presencial e semipresencial).

Eventualmente:

- Biblioteca (em parceria com a Embaixada dos Estados Unidos);
- Curso de Relações Internacionais.

2.2. PESSOAS ENVOLVIDAS DIRETAMENTE COM OS LABORATÓRIOS

Técnicos (as):

- Felipe de Oliveira Cavalcante Medeiros.
- Thalys Abyner Costa de Almeida.

3. NORMAS DOS LABORATÓRIOS

- Não é permitida a presença de pessoas não autorizadas nos laboratórios.

- A chave dos laboratórios está na responsabilidade dos técnicos e somente será liberada aos professores que tiverem autorização.
- É obrigatório o uso de EPI – *Equipamento de Proteção Individual* (jaleco ou dolmã, calça até abaixo dos tornozelos, sapato fechado, touca, sempre durante a realização de qualquer procedimento, além da máscara e de luvas caso se faça necessário) dentro dos laboratórios pelos seus usuários (alunos, professores, técnicos).
 - ✓ **Observação 1: caso haja visitação e utilização por público que não seja usuário regular dos espaços, ainda assim deverão seguir as normas de segurança, sendo necessário prévio agendamento para poderem receber as instruções;**
 - ✓ **Observação 2: A touca deverá ser utilizada de forma correta, de forma que deverá cobrir as orelhas e todo o couro cabeludo, a calça deverá cobrir toda a extensão das pernas até abaixo dos tornozelos e os sapatos devem ser preferencialmente os de segurança ou pelo menos que cubra os pés completamente.**
- Todos os alunos que utilizarem os laboratórios devem ser orientados pelo professor e técnico quanto ao seu funcionamento antes do início das atividades quando houver.
- Após os procedimentos realizados nos laboratórios, o aluno deverá deixá-los limpos e organizados e verificar se desligou todos os equipamentos que utilizou.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

São atividades dos laboratórios de gastronomia e nutrição as aulas práticas referentes às disciplinas do curso de Gastronomia:

- Técnicas em Cozinha Básica;
- Técnicas em Carnes, Aves e Pescados;
- Técnicas em Cozinha Brasileira;
- Bebidas e Enogastronomia;
- Técnicas em Panificação;
- Técnicas em Confeitaria;

- Técnicas em Cozinha Clássica.
- Técnicas em Cozinha Internacional;
- Técnicas em *Garde Manger* e Cozinha Saudável.

Destina-se também às aulas práticas referentes às disciplinas de Nutrição:

- Técnica Dietética I;
- Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia;

Além dos cursos regulares, os laboratórios também se destinam a atividades ocasionais de outros cursos da Universidade, além de projetos de extensão como o Centro de Convivência do Idoso - CCI, pesquisas de TCC e oficinas externas.

5. PROCEDIMENTOS

5.1. AULAS PRÁTICAS

- Lavar as mãos com frequência antes de começar as atividades, antes de cozinhar, sempre que interromper o preparo e sempre que tocar no lixo;
- Os alunos devem participar ativamente das aulas práticas, do início ao fim;
- Lavar tudo muito bem; frutas e legumes devem ser lavados e depois colocados na solução sanitizante por 10 minutos no mínimo (sempre verificar as instruções do fabricante); as verduras devem ser lavadas folha por folha e logo após serem colocadas de molho na solução sanitizante;
- Utensílios exclusivos: preparar separadamente alimentos crus e cozidos e não utilizar os mesmos utensílios para manuseá-los; usar também utensílios diferentes para carnes e para legumes;
- Utilizar água filtrada nas preparações;
- Ler os protocolos de aula do começo ao fim e procurar compreender cada uma das preparações indicadas, antes de iniciar o preparo;
- Reunir todos os utensílios e ingredientes necessários antes de iniciar o trabalho (*mise en place*);
- Preparar as panelas, fornos, refratários e outros utensílios semelhantes, seguindo as indicações do experimento;
- Medir todos os ingredientes com exatidão;

- Se for usar o forno, ligar com antecedência e deixar esquentar até a temperatura adequada. O centro do forno é sempre o lugar mais indicado para o cozimento;
- Não modificar as quantidades indicadas, pois o balanceamento do protocolo é essencial para analisar o resultado, a não ser por indicação do professor ou responsável. No caso do tempero, as quantidades podem ser ajustadas em parceria com o próprio professor;
- Procurar utilizar o forno para mais de um prato, aproveitando o calor para vários pratos, economizando energia;
- Observar bem todas as indicações dos protocolos. Se for necessário aumentá-las, fazer os cálculos com antecedência;
- No local onde irá guardar produtos ácidos, tais como condimentos, vinagre, sal, cebola e outros, usar somente plástico transparente ou papel branco.

5.2. CONDUTA PESSOAL OBRIGATÓRIA

5.2.1. Procedimentos para higienização e antissepsia das mãos

- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Colocar sabonete líquido, antisséptico e friccionar bem por 30 segundos;
- Dar atenção aos espaços interdigitais, articulações, extremidades e unhas;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços, em água corrente, eliminando todos os resíduos de sabão e espuma;
- Secar as mãos e antebraços com papel toalha descartável;
- Fechar a torneira; caso a torneira não possua fechamento automático, fechar utilizando papel toalha;
- Utilizar antisséptico sobre as mãos;
- Deixar secar as mãos ao ar, naturalmente.

*atentar para o uso racional de água.

5.2.2. Frequência obrigatória para lavar as mãos

- Quando chegar ao laboratório;
- Depois de utilizar os sanitários;

- Depois de tossir, espirrar ou assuar o nariz;
- Depois de usar materiais de limpeza, de recolher lixo e outros resíduos, de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
- Antes de manipular alimentos, de iniciar um novo serviço, de tocar em utensílios higienizados, de tocar em alimentos já preparados.

5.2.3. Higienização de frutas e hortaliças

- Lavar em água corrente;
- Emergir em solução clorada (200 ppm) por 10 minutos ou segundo as instruções do fabricante.
- Enxaguar em água filtrada..

5.2.4. Uso de equipamentos e utensílios

- Os alunos devem deixar limpos todos os utensílios e equipamentos utilizados nas aulas práticas;
- Cuidados com o uso de fogões e fornos, utilizando os equipamentos de segurança para evitar acidentes;
- Antes de utilizar os equipamentos, procurar informações de uso com o técnico do laboratório;
- Cuidados com o uso de utensílios e equipamentos para não serem danificados;
- Verificar sempre se não há vazamento de gás;
- Para verificar se há vazamento de gás, utilizar uma esponja com água e sabão e aplicar no local. Se houver vazamento, vão aparecer bolhas de espuma; neste caso comunicar a brigada da instituição;
- Não deixar o cabo das panelas virado para fora do fogão enquanto estiver cozinhando;
- Procurar utilizar o forno para mais de um prato, aproveitando o calor para vários pratos e economizar energia;
- Para remover manchas difíceis dos queimadores do fogão, fervê-los em uma solução com água, sal e vinagre ou produto específico para este fim.

5.3. HIGIENIZAÇÃO/DESINFECÇÃO

- Paredes:
 - Mensalmente:
 - Lavar até o teto com água e detergente;
 - Finalizar com pano e solução clorada a 200 ppm;
- Pisos e rodapés:
 - Diariamente:
 - Limpar uma ou mais vezes de acordo com a necessidade;
 - Recolher os resíduos;
 - Lavar com água e detergente, esfregar bem e enxaguar;
 - Fazer desinfecção com solução clorada a 200 ppm;
 - Secar ou puxar com rodo após 15 minutos de contato;
- Janelas e portas:
 - Quinzenalmente:
 - Lavar com água e detergente;
 - Esfregar com escova, se necessário;
 - Enxaguar.
- Telas:
 - Mensalmente:
 - Lavar com água e detergente;
 - Esfregar com escova, se necessário;
 - Enxaguar.
- Luminárias, interruptores, tomadas e outros:
 - Mensalmente ou conforme a necessidade:
 - Limpar com pano umedecido em água e detergente;
 - Remover o detergente com pano umedecido em água;
 - Secar.
- Bancadas e mesas de apoio:
 - Após a utilização:
 - Lavar com água e detergente;
 - Retirar o detergente das bancadas usando rodo exclusivo;

- Enxaguar;
- Aplicar solução clorada 200 ppm por 15 minutos ou borrifar álcool 70%;
- Enxaguar as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos;

5.4. PROCEDIMENTOS DE BIOSSEGURANÇA PARA ASSISTIR AS AULAS PRÁTICAS

5.4.1. Uso de equipamentos de proteção individual – EPI's

- Usar jaleco de cor branca e mangas longas exclusivos para estes laboratórios ou dólmã no modelo que a instituição preconiza;
- Conservar os trajes limpos e passados;
- Usar sapatos fechados;
- Cabelos devem estar protegidos com touca;
- Não portar adornos, inclusive aliança;
- Material individual do aluno deve ser guardado nos escaninhos;
- Barba escanhoada;
- Não utilizar perfumes;
- Não aplicar maquiagem, em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte, bem como sem base incolor.

5.4.2. Utilização dos Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC

- Fornos:
 - Usar luvas antitérmicas;
 - Ligar com antecedência
 - Monitorar as preparações;
 - Aferir a temperatura de cocção das preparações;
 - Desligar após o uso.
- Fogões:
 - Monitorar as preparações;

- Colocar os cabos das panelas para o centro do fogão;
- Aferir a temperatura de cocção das preparações;
- Desligar após o uso.

5.5. OPERAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

5.5.1. Liquidificador de Alta Rotação * LI-200 – Siemens*

- O liquidificador de Alta Rotação Mod. LI-200 é uma máquina simples de operar e de fácil limpeza;
- Desconectar a máquina da rede elétrica quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço;
- Nunca utilizar instrumentos que não fazem parte da máquina para auxiliar na operação dela;
- Antes de ligar a máquina, verifique se o Copo N°. 02 está firme em sua posição;
- Nunca utilizar jatos de água sobre a máquina;
- Nunca ligar a máquina com roupas ou pés molhados;
- Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função;
- Instalar o seu liquidificador de Alta Rotação Mod. LI-200 sobre uma superfície estável com preferencialmente 850 mm de altura;
- O LI-200 foi desenvolvido para 110 Volts (60 Hz) ou 220 Volts (50 Hz ou 60 Hz). Ao receber a máquina verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico;
- A fabricação das lâminas de trituração com arestas de corte prensadas confere maior resistência mecânica, por serem confeccionadas em aço inoxidável e possuem resistência à ferrugem;
- O copo se encaixa a base em qualquer posição, devido ao sistema de encaixe autocentrante.

5.5.2. Fornos Elétricos e a Gás *Modelos FELD-4 (12000 w/h) – IMEQUI*

- Os fornos industriais IMEQUI são montados em estrutura de aço, revestidos externamente em aço inox, com placas refratárias e isolador com lã de vidro.
- Para os fornos de duas câmaras, tanto elétrico como a gás, as ligações e funcionamento de cada câmara são feitos separadamente;
- Cada câmara é alimentada pôr duas resistências, na base e no teto;
- As resistências são tubulares e blindadas, as ligações são efetuadas por cabos em *fiberglass* de 10 AWG./barramento;
- Antes de usar o forno, quando novo, aconselha-se que a ligação seja feita em trifásico, nos demais fornos monofásicos;
- Antes de ligar o forno é necessário verificar se a rede elétrica tem carga suficiente, podendo em caso de dimensionamento abaixo do estabelecido, danificar o equipamento ou causar outros estragos ao estabelecimento do comprador;
- A instalação do forno devera ser feita em rede totalmente separada dos demais equipamentos, com chave disjuntora própria e bem dimensionada;
- Todos os modelos dos fornos elétricos são equipados com termostato de temperatura e com chave seletora de aquecimento (MAX., MED., MIN.), que controlam as resistências: MAX (liga ambas as resistências), MED (liga resistência de base) MIN (liga resistência do teto);
- Duas lâmpadas piloto indicam acionamento ou não das resistências;
- Cada câmara está equipada com registro industrial posição para máx./min, que controla a intensidade da chama nos queimadores;
- O acendimento é feito pelos orifícios existentes no painel frontal, sob a porta de cada câmara;
- O controle da temperatura é feito pelo termômetro com escala 50/300.

5.5.3. Fogões das Séries Maxi, Estra, Bravo e Vulcão

- Os queimadores da Linha Industrial e Semi-Industrial podem ser retirados dos fogões sem qualquer utilização de ferramentas, simplesmente levantando a parte traseira e puxando o queimador para trás. Para recolocar, é só seguir os passos ao inverso;

- Quando acontecer da chama ficar vermelha (“pretear a panela”), desmontar o queimador do fogão e regular a entrada de ar com a braçadeira de metal, movimentando-a para frente ou para trás, até a chama voltar à cor azulada;
- Todos os produtos, sejam fornos ou fogões a gás, Industriais ou Semi-industriais, da VENÂNCIO METARLÚRGICA são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão para gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) e conforme as normas de segurança da ABNT (Associação Brasileira de Normas e Técnicas);
- Tanto forno quanto fogões devem ser instalados em lugares ventilados, porém protegidos de correntes de ar, evitando também ambientes úmidos.
- Os botijões ou cilindros (de acordo com a necessidade) devem ser instalados dentro das normas das empresas distribuidoras e também das legislações municipais, estaduais e federais vigentes. Aconselha-se que a rede de gás, quando for o caso, seja instalador por empresa distribuidora de gás, com pessoal qualificado, mantendo assim a instalação dentro das especificações corretas, provavelmente sem custos adicionais;
- Para o bom seguro funcionamento do fogão é imprescindível o uso de equipamento adequado:
 - a) Válvula Reguladora de Pressão (verificar com o distribuidor a mais adequada);
 - b) A válvula deve ser regulada para manter uma pressão de 280 mm de Coluna de Água.

5.5.4. Refrigeradores Consul e Gelopar

- O produto não deve ser instalado próximo a fontes de calor (fogões, aquecedores, etc.) ou em local onde incida luz do sol diretamente. A instalação em local não adequado, prejudica o funcionamento do seu produto e aumenta o consumo de energia.
- O aquecimento de algumas regiões externas do produto é normal. Isto ocorre para evitar formação de suor. No entanto, em condições críticas de temperatura e umidade ambiente pode ocorrer formação de suor. Secar com pano macio.

- Recomenda-se que os alimentos sejam armazenados em embalagens apropriadas, tais como sacos plásticos ou recipientes com tampas. Isso evita a remoção da umidade natural dos alimentos, mantendo sua qualidade.
- Não colocar alimentos quentes no produto. Aguardar que estejam à temperatura ambiente. Isto contribui para que não aumente o consumo de energia, garantindo o bom funcionamento do produto.
- Limpar o interior do produto usando uma esponja ou pano umedecido em água morna com detergente ou sabão neutro. Enxaguar bem e secar com um pano limpo e seco. Para limpar a parte externa traseira usar somente aspirador de pó ou espanador.
- Após a limpeza, conectar o plugue na tomada. Se necessário ajustar o controle de temperatura na posição desejada.
- Nunca utilizar materiais tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) ou abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponja de aço ou escovas, na limpeza do produto. Estes materiais podem danificar e deixar odores desagradáveis no interior do produto.

5.6. PROCEDIMENTO PARA AFERIÇÃO DAS TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO

As temperaturas dos freezers deverão ser aferidas diariamente com frequência de três vezes ao dia sempre antes das atividades nos laboratórios. Como as aulas ocorrem nos períodos matutino, vespertino e noturno, recomenda-se que as leituras sejam realizadas logo pela manhã antes das aulas, após o almoço e no final da tarde antes das aulas noturnas. Outros procedimento necessário são:

- Completar as informações contidas na planilha corretamente e relatar a ocorrência de alguma não conformidade.
- Preencher todos os campos de registro de temperatura nos dias estabelecidos
 - **Observação: caso haja erro ao registrar, não se deve usar corretivo; se houver correção, fazê-lo de forma que o item corrigido permaneça visível, datar e rubricar.**

- Para a aferição das temperaturas, colocar o visor com a leitura na parte externa do equipamento e seu sensor na parte interna do equipamento.
- As temperaturas ideais deverão estar de acordo com as especificações constantes no Anexo I.
- As leituras deverão ser registradas em planilha específica como consta no ANEXO II deste procedimento.

5.6.1. Não Conformidade e Ação Corretiva

É necessário verificar a tolerância (valores mínimos e máximos) do equipamento e dos materiais armazenados para atender as especificações dos fabricantes e/ou do procedimento.

a) Equipamento parou de funcionar:

- Retirar imediatamente todos os materiais armazenados no seu interior e transferi-lo para outro equipamento;
- Listar os materiais transferidos, verificar se houve danos e registrá-los;
- Avisar aos responsáveis pelos materiais;
- Solicitar reparo ao setor de Patrimônio e Almoxarifado e registrar o ocorrido por e-mail aos gestores da área.

b) Temperatura fora da faixa de normalidade:

Ao ser verificada temperatura fora do intervalo de temperatura estabelecido para o freezer ou geladeira, os alimentos contidos ali devem ser avaliados antes do consumo ou utilização.

c) Porta não fecha:

- Verificar a quantidade de material e o peso do material armazenado no equipamento que pode levar a alta produção de gelo, impedindo o fechamento da porta.
- Deve-se manter a circulação interna e não usar materiais que possam causar danos na estrutura.

- Caso as temperaturas estejam em desacordo com as especificações estabelecidas no Anexo I, é necessário registrar no campo “Observações” e indicar qual foi a ação corretiva adotada.

5.6.2. Ações preventivas

Faz-se necessário realizar as ações conforme estabelecido pelo laboratório, de acordo com uso e capacidade de cada equipamento, sendo elas:

- Limpeza do Equipamento:

Descongelar e limpar os refrigeradores e freezers anualmente ou a qualquer tempo, quando observada formação de gelo ou algo que possa prejudicar seu funcionamento, necessidade de limpeza e/ou arrumação, derramamento de substâncias e outros casos. Durante a limpeza, os usuários devem utilizar EPI pertinente.

Durante a limpeza do equipamento, seja freezer ou refrigerador, é necessário desligar e transferir o que nela está armazenado para outro equipamento, mantendo a temperatura de estoque dos materiais. Opcionalmente pode-se usar caixa de isopor com gelo para os materiais de geladeira (2°C a 8°C) ou com gelo seco para os materiais de freezers (-15°C a -35°C), quando não for ultrapassar mais de um dia neste ambiente.

- Procedimento de limpeza:
 - a. Desligar as geladeiras e/ou freezers;
 - b. Deixar descongelar;
 - c. Limpar todo interior, inclusive as prateleiras, com hipoclorito à 2%, aguardar de 2 a 5 minutos;
 - d. Passar um pano limpo ligeiramente umedecido em água;
 - e. Limpar todo interior, inclusive as prateleiras, com álcool a 70%;
 - f. Deixar secar;
 - g. Ligar as geladeiras e/ ou freezers e deixar o equipamento fechado até que atinja a sua temperatura pré-determinada;
 - h. Somente pode ser usado após atingir a temperatura ideal.

5.7. PROCEDIMENTO PARA VERIFICAÇÃO DE ESTOQUE ALIMENTÍCIO

A verificação do estoque de alimentos para realização das aulas práticas deverá ocorrer diariamente no início do dia e antes da primeira aula. Esta verificação deverá ser realizada visualmente, de forma que cada alimento lacrado e aberto deverá ser verificado quanto à sua data de validade e aspectos organolépticos como cor e odor. Os alimentos acondicionados sob refrigeração também deverão ser verificados.

Os alimentos que forem abertos deverão ser vedados logo após a retirada da quantidade necessária para a aula e o técnico responsável deverá fixar a etiqueta padrão para identificação do alimento, bem como a data de abertura e sua respectiva validade. Segue abaixo modelo da etiqueta padrão para identificação dos alimentos.

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA	
Produto:	_____
Data Manipulação:	___/___/___
Data Validade:	___/___/___
Responsável:	_____

Em caso de não conformidades, como alimento vencido ou com alguma característica organoléptica alterada (cor ou odor), este deverá ser descartado imediatamente. Para casos de danos nas embalagens, ocorrendo vazamentos, perfurações ou oxidações, os alimentos também deverão ser descartados a fim de se evitar contaminações.

6. PLANOS ESTRATÉGICOS

6.1. PLANO DE AVALIAÇÃO PERIÓDICA DOS ESPAÇOS

Por se tratar de um espaço de uso regular para as aulas práticas, todos os laboratórios são vistoriados antes das aulas iniciarem e logo após a respectiva finalização delas, a fim de observar se os equipamento e utensílios estão em ordem para uso. Caso seja encontrada alguma inconformidade, o procedimento é a separação/

bloqueio do utensílio/ equipamento e, se for o caso, abertura de chamado via SISPREM ao setor de manutenção.

6.2. PLANO DE MANUTENÇÃO E GUARDA PATROMONIAL

Devido a alta demanda de diversos equipamento dos laboratórios, logo antes do início do semestre é realizada a verificação e pedido de manutenção preventiva ou calibração, se for o caso, para o devido funcionamento, junto ao setor de manutenção, por meio de chamado via SISPREM. Ao final do semestre, o mesmo procedimento é executado no caso de equipamentos que necessitem alguma manutenção, assim como ao longo do semestre letivo, se necessário.

6.3. PLANO DE LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO

Os laboratórios de Técnica Dietética e de Panificação e Confeitaria demandam o uso de alimentos e produtos alimentícios que por sua própria natureza, são considerados sensíveis e muito deles perecíveis. Assim, os refrigeradores e freezers são preparados ao início do semestre para receber os insumos que serão adquiridos ao longo do período letivo, bem como a despensa, que contém prateleiras separadas de acordo com os tipos de alimentos que serão ali acondicionados. A conferência e limpeza destes locais é diária, em função da rotatividade dos insumos e necessidade de asseio constante.

Ao final do semestre, a equipe de higienização da instituição é acionada para a realização de uma limpeza geral do ambiente todo, a fim de prevenir sujidades e vetores, bem como deixar os espaços em ordem para o próximo ciclo.

6.4. PLANO DE ATUALIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

No final do ano letivo, a coordenação dos cursos, juntamente com os técnicos dos laboratório, realizam uma verificação das necessidades dos espaços de acordo com as demandas que surgem ao longo das aulas e elaboram um documento que inclui utensílios e equipamentos que precisam ser adquiridos ou substituídos em forma de minuta orçamentária. Este documento é enviado posteriormente ao EAPs dentro de um

prazo específico divulgado previamente, que, junto à equipe financeira da instituição, elabora um programa de aquisição de bens para o ano seguinte, de acordo com o plano orçamentário da própria instituição e a disponibilidade financeira daquele período. Desta forma, o conjunto de equipamentos e utensílios vai sendo renovado regularmente.

6.5. AGENDAMENTO DE AULA PRÁTICAS

Antes do início das aulas, os professores que utilizam o espaço dos laboratórios enviam aos técnicos os planos de aula semestrais de suas respectivas disciplinas. Desta forma, os técnicos fazem o agendamento das aulas em planilha própria e enviam ao setor de reserva de salas e laboratórios, a fim de divulgar o agendamento a quem interessar saber através do sistema VBI. Também a coordenação dos cursos de Nutrição e Gastronomia enviam aos técnicos as programações diversas e suas datas, com o mesmo objetivo e procedimento.

Caso algum outro curso ou setor desejar utilizar o espaço, devem procurar a coordenação para fazer o pedido de agendamento, que poderá ser realizado ou não de acordo com a disponibilidade dos espaços.

7. COLETAS, ACONDICIONAMENTO E RECOLHIMENTO DOS RESÍDUOS

O saco de lixo que é utilizado no laboratório é o de cor preta de 100 litros.

O descarte deve ser realizado diariamente ou após o término das aulas/atividades realizadas nos laboratórios pela equipe responsável pela manutenção e limpeza, utilizando para isso os EPI's necessários, a fim de manter o ambiente limpo e livre de possíveis vetores. O recolhimento dos resíduos deve ser realizado de maneira que não contamine as bancadas e as lixeiras devem ser lavadas com água e sabão após a retirada dos resíduos.

Resíduos de vidro ou qualquer outro com caráter perfurocortante não devem ser descartados junto ao lixo comum, mas separados em recipiente específico para a retirada segura e adequada.

8. CONDUTAS A SEREM ADOTADAS EM CASOS DE ACIDENTES

Dependendo do acidente, deve-se realizar os procedimentos que forem possíveis dentro dos laboratórios:

- **Perfurocortante:**

Os acidentes com perfurocortantes podem derivar de situações como a utilização ou limpeza de utensílios, durante atividades relacionadas à manipulação de resíduos, material descartado em local inadequado e falta de treinamento adequado para um trabalho seguro.

Cuidados com os procedimentos com material perfurocortante:

- Jamais utilizar os dedos como anteparo durante a realização de procedimentos que envolvam materiais perfurocortantes;
- Muito cuidado ao manuseio de cacos de vidro e tampas de metal de frascos;
- Descarte em recipientes adequado;
- Alguns procedimentos com materiais perfurocortantes têm a necessidade de se utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

- **Queimaduras:**

Podem derivar de contatos com fogo, objetos quentes, água fervente ou vapor, com substâncias químicas, irradiação solar ou com choque elétrico. As queimaduras leves (de 1º grau) se manifestam com vermelhidão, inchaço e dor. Nas queimaduras de 2º grau a dor é mais intensa e normalmente aparecem bolhas ou umidade na região afetada. Já nas queimaduras graves de 3º grau a pele se apresenta esbranquiçada ou carbonizada e há pouca ou nenhuma dor.

Em caso de queimadura leves e moderadas, deve seguir os seguintes procedimentos:

- Área afetada deve ser imediatamente lavada com água corrente durante 5 minutos;
- Secar o local delicadamente com um pano limpo ou chumaços de gaze;
- Cobrir o ferimento com compressas de gaze. Se a área queimada for extensa, procurar ajuda médica.

- **Choque elétrico:**

Geralmente causado por altas descargas, é sempre grave, podendo causar distúrbios na circulação sanguínea e, em casos extremos, levar à parada cardíaco-respiratória. A vítima que sofreu um acidente por choque elétrico não deve ser tocada até que esteja separada da corrente elétrica. A vítima deve ser conservada aquecida com cobertores ou bolsas de água quente.

Os principais procedimentos são:

- Desligar o aparelho da tomada ou a chave geral.
- Empurrar a vítima para longe da fonte de eletricidade com um objeto seco, não-condutor de corrente, como um cabo de vassoura, tábua.
- Se houver parada cardíaco-respiratória, aplicar massagem cardio-respiratória.
- Cobrir as queimaduras com uma gaze ou com um pano bem limpo.
- Se a pessoa estiver consciente, deitá-la de costas, com as pernas elevadas. Se estiver inconsciente, deitá-la de lado.
- Se necessário, cobrir a pessoa com um cobertor e mantê-la calma.
- Procurar ajuda médica imediata.

9. CONTATOS DE EMERGÊNCIA

- Brigada de Incêndio - 3356-9439
- Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) - 3356-9100/3356-9287
- Coordenação dos EAPs - 3356-9436/ 3356-9050
- Bombeiro/ Defesa Civil - 193/199
- Laboratórios de Técnica Dietética, Panificação e Confeitaria - 3356-9201

10. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bombeiro e Emergência. **Queimaduras.** Disponível em: <http://www.bombeiroemergencia.com.br/queimaduras.htm>. Acesso: 06.06.2007.

- OLIVEIRA, Ivone Martini. **Acidentes nas Mãos em Profissionais de Saúde.** Disponível em: http://www.fundacentro.gov.br/CTN/forum_maos_acidentes.asp?D=CTN. Acesso: 13.06.07.
- Primeiros Socorros. **Choque Elétrico.** Disponível em: http://www.webciencia.com/23_menu.htm. Acesso: 13.06.07

ANEXOS

Anexo I – Especificações de Temperaturas de refrigeração

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24 horas
Carnes (bovina, suína, aves etc.)	4°C	72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	8°C 6°C 4°C	24 horas 24 horas 72 horas
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72 horas
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos pós-cozção	4°C	72 horas
Pescados pós-cozção	4°C	24 horas
Ovos	10°C	14 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24 horas

PRODUTOS CONGELADOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias

Anexo II – Controle de aferição de temperaturas de refrigeração – Laboratório de Técnica Dietética

REGISTRO DE CONTROLE DE TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO (°C)																																
Mês/ano	Técnico responsável:																															
Equipamento	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Freezer 01	Matutino																															
	Vespertino																															
	Noturno																															
Freezer 02	Matutino																															
	Vespertino																															
	Noturno																															
Freezer 03	Matutino																															
	Vespertino																															
	Noturno																															
Refrigerador 01	Matutino																															
	Vespertino																															
	Noturno																															
Refrigerador 02	Matutino																															
	Vespertino																															
	Noturno																															
Refrigerador 03	Matutino																															
	Vespertino																															
	Noturno																															
Observações:																																
Ações Corretivas:																																