

**Dispõe sobre o Regulamento do Laboratório de Técnica Dietética, doravante denominado LTD, do Centro Universitário Central Paulista (UNICEP).**

O Diretor Geral do Centro Universitário Central Paulista, no uso de suas atribuições contidas no Estatuto e no Regimento Geral, do Centro Universitário Central Paulista e,

Considerando a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, publicada no DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo, na Seção I, pág. 32 – 35, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção;

Considerando a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004, com as alterações dada Resolução – RDC Nº 52, de 29 de setembro de 2014, publicada no DOU de 01 de outubro de 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

Resolve, *ad referendum*, do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão

**Artigo 1º.** Aprovar o Regulamento do Laboratório de Técnica Dietética, doravante denominado LTD, do Centro Universitário Central Paulista (UNICEP), que tem como referência todas as legislações vigentes da Vigilância Sanitária para Unidades de Alimentação e Nutrição.

**Artigo 2º.** O Laboratório de Técnica Dietética, está instalado nas dependências do UNICEP, e é um espaço de apoio didático-pedagógico sendo dedicado, exclusivamente, para o desenvolvimento das atividades de ensino e de pesquisa, em especial de Iniciação Científica, e de extensão científica e comunitária do Curso de graduação em Nutrição.

**§1º.** Deve ser um espaço de utilização dos docentes e estudantes, para o suporte no processo ensino e aprendizagem e a ampliação e aplicação dos conhecimentos teóricos, por meio da prática de procedimentos e técnicas de preparo e avaliação de preparo de alimentos.

**§2º.** Deve ser um espaço destinado à manipulação de alimentos com objetivos didáticos, com instalações, equipamentos e procedimentos adotados no LTD

**Artigo 3º.** O LTD deve propiciar condições para o desenvolvimento dos fundamentos teórico-práticos dos principais métodos de preparação e

conservação dos alimentos, bem como de reconhecimento das principais alterações sensoriais que acontecem durante o processamento dos alimentos.

**Artigo 4°.** No LTD serão realizadas as Atividades Acadêmicas práticas das disciplinas Técnica Dietética I e II e Tecnologia de Alimentos.

**§1°.** Devem permitir que, nas atividades práticas, os estudantes visualizem as transformações físicas e químicas dos alimentos mediante processos de pré-preparo e preparo.

**§ 2°** Devem permitir que, nas atividades práticas, os estudantes tenham uma reflexão sobre:

- a) as alterações nutricionais e sensoriais nos alimentos;
- b) a execução de análise sensorial de alimentos e preparações;
- c) a execução das boas práticas de fabricação de alimentos.

**§ 3°** Devem proporcionar circunstâncias para:

- a) a realização do cálculo de valor nutricional;
- b) o rendimento e custo de preparações;
- c) o controle de qualidade;
- d) a elaboração de cardápios e preparações;
- e) a gestão de dietas modificadas e especiais e,
- f) a escolha das técnicas adequadas da seleção à distribuição do alimento.

**§ 4°** Todas as atividades práticas a serem desenvolvidas no LTD, podem apresentar algum nível de risco químico, físico ou biológico.

a) A inadequada utilização pelos estudantes e docentes, pode resultar em acidentes pessoais e danos materiais em diferentes níveis de gravidade, aos quais, esse regulamento visa liquidar ou minimizar.

**Artigo 5°.** Os objetivos das Atividades Acadêmicas práticas desenvolvidas no LTD são;

I. Conhecer os alimentos *in natura* e industrializados (aspecto, cor, forma, tipo) a serem utilizados em diferentes preparações;

II. Aprender a utilizar de forma correta os utensílios, materiais e equipamentos do laboratório;

III. Observar as técnicas adequadas e procedimentos sistemáticos para a aquisição, seleção, pré-preparo, conservação, armazenamento e apresentação dos alimentos;

IV. Conhecer o peso dos diversos tipos de alimentos e suas respectivas proporções entre medidas caseiras e padronizadas;

V. Avaliar e degustar as preparações culinárias preparadas no laboratório;

VI. Praticar as normas de higiene e manipulação dos diferentes alimentos, atendendo o estabelecido na legislação sanitária vigente;

VII. Calcular o valor nutritivo, indicadores, índice de rendimento e custo das preparações, por porção e total;

VIII. Desenvolver espírito de equipe na execução de tarefas para maior eficiência do trabalho com relação ao tempo utilizado, qualidade no produto final, limpeza do local utilizado e objetivo da equipe.

**Artigo 6°.** Todos os envolvidos nas Atividades Acadêmicas práticas desenvolvidas no LTD, devem atender a todas as exigências da legislação da

Vigilância Sanitária vigente, observando as condutas pessoais e obedecer às seguintes normas:

**I.** Devem ser pontuais;

**II.** Não devem consumir alimentos durante a preparação no LTD, salvo no espaço destinado a degustação;

**III.** Não devem utilizar qualquer tipo de adornos, entre outros, brincos, *piercings*, colares, pulseiras, anéis ou aliança, ou acessórios que possam prejudicar a manipulação dos alimentos;

**IV.** Devem colaborar com as tarefas durante a preparação e degustação dos alimentos.

**V.** Devem empenhar-se em aprender a organizar e distribuir as porções de alimentos para degustação e avaliação.

**VI.** Manter bom relacionamento pessoal com os docentes, estudantes, monitores e funcionários.

**VII.** Devem permanecer sempre em sua bancada de experimento, evitando sair para conversar em outra bancada ou, circular durante os experimentos da atividade prática;

**VIII.** Devem manter a postura individual adequada, que será observada sempre pelo docente responsável, em termos de apresentação, conduta, postura, conhecimentos, habilidades, atitudes, criatividade, entre outros.

**§ 1º.** Devem, nas atividades práticas, obedecer, durante todo o período de permanência no interior do LTD, as seguintes normas:

**a)** calça comprida branca;

**b)** camiseta ou camisa branca (evitar peças sem mangas);

**c)** jaleco branco, com manga longa (limpo);

**d)** touca que cubra todo o cabelo (que deve estar devidamente preso);

**e)** Sapatos fechados cobrindo todo o pé.

**§ 2º.** Os usuários, docentes, estudantes, monitores e funcionários, serão impedidos de entrar e não devem permanecer no LTD, os que se apresentarem nas seguintes situações:

**a)** Usando chinelos, sapatilhas ou qualquer sapato que exponha qualquer parte do pé;

**b)** Usando calças/saias curtas;

**c)** Sem jaleco;

**d)** Sem proteção para todo o cabelo;

**e)** Com os cabelos soltos.

**§ 3º.** São condições obrigatórias aos usuários do LTD, docentes, estudantes, monitores e funcionários, a saber:

**a)** Ausência de patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas.

**b)** Se algum dos usuários apresentarem as condições estabelecidas na letra (a), deste parágrafo, deverão ser afastados das atividades de manipulação de alimentos, enquanto as mesmas persistirem;

**c)** Deverão ter as unhas das mãos cortadas e sem esmalte ou base;

**d)** Deverão ter barba e bigode raspados diariamente;

**e)** Deverão ter vestimentas limpas e adequadas.

**§ 4º.** São condições obrigatórias aos usuários do LTD, docentes, estudantes, monitores e funcionários, a saber:

**a)** Devem, ao entrar no LTD, lavar as mãos com água e sabão e fazer desinfecção com álcool 70%. Repetir o procedimento ao iniciar o trabalho e sempre que se fizer necessário;

**b)** É proibido o uso de fumo no LTD, conforme Portaria UNICEP nº 021, de 25/08/2014;

**c)** É proibido tossir, escarrar ou coçar partes do corpo, quando estiver manipulando alimentos no LTD;

**d)** É proibido levar à boca talheres, espátulas ou as mãos utilizadas para manipular os alimentos;

**e)** É proibido provar o tempero ou verificar o *ponto* dos alimentos. Caso necessário, utilizar talher reservado para esse uso, que deverá ser higienizado sempre após a sua utilização;

**f)** Somente utilizar luvas descartáveis em caso de necessidade (manipulação de alimentos que não serão submetidos a posterior higienização ou tratamento térmico antes de serem servidos/consumidos);

**g)** É proibido utilizar máscaras durante a manipulação dos alimentos.

**§ 5º.** O usuário que estiver impedido, por qualquer condição, inclusive as de caráter médico (com ou sem apresentação de atestado), de cumprir as determinações deste Regulamento no que se refere aos §1º ao 5º, deverá comunicar o docente responsável antes do início da atividade acadêmica, que determinará, de acordo com a legislação sanitária vigente, que o estudante permaneça no ambiente, em postura de observação, afastado das bancadas, sem executar qualquer atividade de manipulação de alimentos e que participe apenas das atividades que não comprometam as condições de sanidade e segurança alimentar.

**§ 6º** Por tratar-se de atividades acadêmicas previstas nos conteúdos curriculares, estabelecidos em planos de ensino, o estudante que estiver impedido de participar integralmente das atividades práticas por qualquer motivo, será avaliado pela apresentação de relatório de observação, com roteiro previamente estabelecido pelo docente responsável da disciplina, que atribuirá nota correspondente a no máximo 50% do valor total previsto para a atividade

Artigo 6º. Esta Resolução entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

Prof. Dr. Dorival Marcos Milani  
Diretor Geral

