



**UFRJ**

UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO RIO DE JANEIRO

# **Manual Técnico dos Laboratórios do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC)**

**INJC**

The logo of the Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) consists of a stylized, interlocking geometric design in brown and orange tones, resembling the letters 'INJC'.

**MANUAL TÉCNICO DOS LABORATÓRIOS DO INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ  
DE CASTRO (INJC)**

Março de 2024

## **Equipe de Desenvolvimento do Manual**

### **Maio 2023 a Março 2024**

Ana Augusta Sorrentino Braz (Técnica do curso de Gastronomia)  
Ana Carolina Prudêncio Costa (Técnica do curso de Nutrição)  
Camila Pinheiro Coura (Coordenadora - Docente do curso de Gastronomia)  
Denise Marie Delgado Bouts (Coordenadora - Docente do curso de Nutrição)  
Eliete Dos Santos Araújo De Mello (Técnica do curso de Gastronomia)  
Juliana Dos Santos Vilar (Docente do curso de Nutrição)  
Maisa Cruz Martins (Nutricionista do LANUTRI do Instituto de Nutrição)  
Maria Teresa Correia Cavalcanti (Técnica do curso de Nutrição)  
Thiago Loeser dos Santos Barbosa (Discente de Gastronomia)  
Isabel Santos de Lima Dias (Discente de Gastronomia)

### **Maio 2020 a Março 2023**

Ana Augusta Sorrentino Braz (Técnica do curso de Gastronomia)  
Ana Carolina Prudêncio Costa (Técnica do curso de Nutrição)  
Ellen Cristina Quirino Lacerda (Coordenadora - Docente do curso de Nutrição)  
Dayana Rodrigues Farias (Docente do curso de Nutrição)  
Denise Marie Delgado Bouts (Docente do curso de Nutrição)  
Eliete Dos Santos Araújo De Mello (Técnica do curso de Gastronomia)  
Maisa Cruz Martins (Nutricionista do LANUTRI do Instituto de Nutrição)  
Maria Teresa Correia Cavalcanti (Técnica do curso de Nutrição)  
Renata Matoso (Docente do curso de Gastronomia)  
Tatiana El-Bacha Porto (Docente do curso de Nutrição)  
Thadia Turon Costa da Silva (Docente do curso de Nutrição)  
Thaina Pacheco (Docente do curso de Gastronomia)

## Sumário

<b>APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>5</b>
<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>5</b>
<b>2. IDENTIFICAÇÃO DOS LABORATÓRIOS.....</b>	<b>6</b>
<b>3. GERENCIAMENTO DOS LABORATÓRIOS.....</b>	<b>7</b>
<b>4. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO DOS LABORATÓRIOS.....</b>	<b>8</b>
<b>5. NORMAS GERAIS PARA SOLICITAR UTILIZAÇÃO DOS LABORATÓRIOS.....</b>	<b>9</b>
<b>6. DEVERES DOS RESPONSÁVEIS PELAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NOS LABORATÓRIOS.....</b>	<b>11</b>
<b>7. NORMAS BÁSICAS PARA OS USUÁRIOS DOS LABORATÓRIOS.....</b>	<b>12</b>
<b>8. RESTRIÇÕES AOS USUÁRIOS DOS LABORATÓRIOS.....</b>	<b>14</b>
<b>9. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AOS ALUNOS DO CURSO DE GASTRONOMIA.....</b>	<b>15</b>

## APRESENTAÇÃO

Todas as atividades a serem desenvolvidas dentro de um laboratório, sejam elas quais forem, apresentam perigos químicos, físicos e/ou biológicos, e desta forma, a inadequada utilização pelo usuário, pode resultar em acidentes pessoais e danos materiais em diferentes níveis de gravidade.

Este manual traz informações gerais necessárias para a adequada utilização dos laboratórios que integram o Complexo Laboratorial do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), a fim de orientar as atividades de ensino, pesquisa, extensão e/ou prestação de serviços a serem realizadas com os materiais, equipamentos e infraestrutura dos laboratórios, resguardando a segurança dos usuários e a otimização funcional.

Essas normas aplicam-se a todos os usuários dos laboratórios do INJC (docentes, técnicos, discentes de graduação, pós-graduação, monitores, extensionistas, bolsistas de iniciação científica e pesquisadores) e àqueles que não estejam ligados diretamente ao mesmo, mas que tenham acesso ou permanência autorizada nas dependências dos laboratórios.

### 1. INTRODUÇÃO

Os laboratórios do INJC têm caráter multiusuário e atendem às atividades de ensino, pesquisa e extensão que visam estimular a produção de conhecimentos científicos e desenvolvimento de habilidades e competências educacionais e técnicas dos cursos de Nutrição e Gastronomia. Os laboratórios possuem diversas especificidades para o desenvolvimento de pesquisas clínicas, experimentais e didáticas para a prática acadêmica dos cursos de graduação e pós-graduação, os quais possuem tamanhos, usos, tempo de construção e funcionamento variados em razão de suas atividades desenvolvidas.

Além de contribuir para o processo de ensino-aprendizagem, os laboratórios do INJC constituem espaços para o desenvolvimento de capacitação da equipe técnica e operacional dos restaurantes universitários (RU), bem como de atividades de produção de refeições relacionadas ao Sistema Integrado de Alimentação (SIA), como testes de receitas e novas preparações a serem utilizados nos cardápios dos RU.

Este complexo laboratorial, exige do INJC atuação constante na manutenção dos seus sistemas, ampliação e modernização para atendimento das demandas e expectativas de seus usuários. O presente manual tem por finalidade prover diretrizes e recomendações

disciplinares, de maneira simples e direta, quanto ao funcionamento dos laboratórios, para garantir a correta utilização de equipamentos e materiais, assim como, a organização das atividades laboratoriais de suporte ao ensino, pesquisa e extensão, e às normativas de segurança para prevenção de acidentes e incidentes.

## 2. IDENTIFICAÇÃO DOS LABORATÓRIOS

Os laboratórios que atualmente integram o complexo laboratorial do INJC estão listados abaixo.

<b>Identificação</b>	<b>Localização</b>
<b>LABORATÓRIO de Análise e Processamento de Alimentos (LAPAL)</b> - Espaço acadêmico constituído por laboratórios pedagógicos para as disciplinas práticas, pesquisa e extensão dos cursos de Nutrição e Gastronomia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratório de Bromatologia e Composição de Alimentos.</li> <li>- Laboratório de Técnica Dietética e Culinária</li> </ul>	Bloco E, sala 17.
<b>Laboratório de Alimentos Funcionais</b>	Bloco J, 2º andar, sala 13.
<b>Laboratório do grupo de pesquisa em Processamento de frutas e hortaliças</b>	Bloco J, 2º andar, sala 15.
<b>Laboratório de Bioquímica Nutricional</b>	Bloco J, 2º andar, sala 21.
<b>Laboratório de Desenvolvimento de Alimentos para fins Especiais e Educacionais – DAFPE</b>	Bloco J, subsolo, sala 08.
<b>Laboratório de Nutrição e Dietética do Restaurante Universitário Central</b>	Dependência RU Central.
<b>Laboratório de Avaliação Nutricional – LANUTRI</b>	Dependência externa do RU Central.

É importante salientar que todos os laboratórios supracitados devem possuir documento específico explicitando seus objetivos, horário de funcionamento e contato, normas internas de desenvolvimento das atividades, normas de biossegurança específicas, lista de equipamentos disponíveis e demais informações pertinentes, bem como promover ampla divulgação do documento entre os usuários.

Os laboratórios do INJC devem disponibilizar o Protocolo Operacional Padrão (POP)

de cada equipamento em local de fácil acesso para orientar a utilização e manuseio por parte dos usuários. O laboratório disponibilizará uma lista de utilização dos equipamentos para o usuário, com data, horário do início e fim de utilização, e que consta espaço para assinatura do usuário para fins de acompanhamento de uso.

A utilização dos laboratórios supracitados pelos usuários, implica, necessariamente, no conhecimento das normas descritas neste Manual, além das normas específicas de cada laboratório de interesse.

### **3. GERENCIAMENTO DOS LABORATÓRIOS**

Todo laboratório deve ter um docente e/ou um técnico responsável, cuja atribuição é zelar pelo bom funcionamento, pela segurança dos usuários e pela preservação do patrimônio. Aos responsáveis pelos laboratórios compete:

- Coordenar, orientar, planejar, dirigir, organizar e supervisionar as atividades técnicas do laboratório, cumprindo e fazendo cumprir as atividades designadas.
- Propor normas e regulamentos internos de funcionamento, respeitadas as especificidades e em consonância com as normas de biossegurança.
- Elaborar projetos de aprimoramento e atualização do laboratório.
- Elaborar documentos com parâmetros técnicos para aquisição de equipamentos, quando necessário.
- Supervisionar a adequação das instalações, dos equipamentos e dos materiais de consumo necessários para o desenvolvimento das atividades no laboratório.
- Informar, à direção do INJC, as necessidades do laboratório em relação à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como necessidade de reposição e/ou aquisição de novos equipamentos, quando for o caso.
- Responsabilizar-se pelo registro de patrimônio quando da aquisição de novos equipamentos junto ao setor de patrimônio da UFRJ.
- Propor políticas de utilização e otimização do laboratório desde que respeitadas as suas finalidades dele.
- Promover interações multidisciplinares no laboratório.
- Identificar o perfil, as qualificações, os treinamentos e as experiências de cada técnico de laboratório para adequada distribuição das atividades.
- Acompanhar o desempenho dos servidores técnicos na execução das funções no laboratório.
- Atuar cooperativamente com os demais técnicos e docentes, visando atender as

normas relacionadas aos laboratórios.

- Dar suporte gerencial e promover o adequado relacionamento entre os usuários do laboratório.
- Elaborar relatórios de atividades desenvolvidas no laboratório, quando necessário.
- Promover o cumprimento das normas de segurança, em consonância com as normas de biossegurança da instituição.

#### **4. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO DOS LABORATÓRIOS**

Os técnicos de laboratório do INJC atuam em atividades de ensino, pesquisa e extensão. Compete ao técnico de laboratório:

- Prestar serviços nos laboratórios em horários pré-determinados pelo responsável pelo laboratório.
- Utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI) de acordo com as instruções internas do laboratório e deste Manual, zelando para que os usuários do laboratório também o façam.
- Seguir todas as normas e práticas de segurança apresentadas neste Manual e nos demais documentos de biossegurança da instituição.
- Preparar os materiais e equipamentos necessários para atender as aulas práticas e atividades de extensão de acordo com o cronograma e orientações prévias.
- Auxiliar os docentes e discentes durante as aulas práticas, colaborando para o perfeito desenvolvimento das atividades de ensino e outras atividades agendadas e autorizadas pelo responsável pelo laboratório.
- Preparar, conservar, desinfetar e descartar materiais e substâncias de acordo com as normas de biossegurança.
- Responsabilizar-se pela guarda, manutenção e conservação geral do laboratório, dos equipamentos e de todo o material nele utilizado, zelando pelo seu bom uso.
- Verificar, periodicamente, as necessidades do laboratório em relação à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, adequado funcionamento dos demais materiais de laboratório, informando ao responsável pelo laboratório o resultado da citada verificação.
- Realizar testes de funcionamento dos equipamentos em uso, de forma a mantê-los adequados ao seu pleno funcionamento.
- Elaborar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP'S) dos equipamentos disponíveis no laboratório.
- Zelar pela segurança na utilização de equipamentos e materiais pelos usuários.
- Não permitir a saída de qualquer equipamento, insumo ou reagente do laboratório



sem a prévia autorização do responsável pelo laboratório e registro de saída em documento apropriado.

- Comunicar ao responsável pelo laboratório qualquer irregularidade ocorrida no laboratório.
- Orientar e acompanhar a equipe de limpeza durante sua permanência no laboratório, nos horários pré-determinados, sempre que necessário.
- Manter os equipamentos, mobiliários e espaço físico do laboratório devidamente organizado e higienizado.
- Receber os materiais solicitados, proceder ao registro, conferência e armazenamento deles.
- Atualizar, semestralmente, o inventário de equipamentos, vidrarias, reagentes e outros materiais do laboratório e o remeter ao responsável pelo laboratório.
- Controlar o uso dos insumos do laboratório e comunicar ao responsável pelo laboratório a necessidade de compra e reposição de material destinado às aulas práticas e demais atividades agendadas no laboratório.
- Não permitir a presença de pessoas estranhas no laboratório, salvo com autorização do responsável pelo laboratório.
- Testar periodicamente os equipamentos de segurança do laboratório (chuveiro, lava olhos, etc.).
- Verificar se há registros de ocorrências e proceder aos encaminhamentos devidos.
- Ser responsável pelo fechamento dos registros de água, gás, bem como o desligamento de equipamentos elétricos, após o término do expediente.
- Manter o laboratório fechado, quando fora do expediente de trabalho.

## **5. NORMAS GERAIS PARA SOLICITAR UTILIZAÇÃO DOS LABORATÓRIOS**

O docente e/ou técnico responsável por desenvolver atividades didáticas/práticas, bem como de extensão e pesquisa nos laboratórios, deverá:

- Solicitar com antecedência o agendamento de uso do laboratório para as aulas previstas no plano da disciplina e certificar-se junto ao responsável pelo laboratório que não há conflito de horário com outros usuários. Entregar ao técnico de laboratório, com antecedência mínima de 20 dias, as necessidades para a aula prática, listando os equipamentos, materiais, reagentes e procedimentos prévios, destacando o número de alunos previsto.

- Solicitar com antecedência o agendamento de uso do laboratório para as aulas NÃO previstas no plano da disciplina e certificar-se junto ao responsável pelo laboratório que não há conflito de horário com outros usuários.

Para efetuar a reserva do laboratório L A P A L ( E17) deve-se enviar e-mail (e17@nutricao.ufrj.br) e disponibilizar as seguintes informações:

- 1) O nome do docente ou técnico responsável pela atividade, telefone para contato, curso e departamento;
- 2) A natureza da atividade;
- 3) A (s) data (s) de início e de fim da atividade;
- 4) O (s) horário (s) de início e de fim da reserva;
- 5) O espaço do laboratório (TDC ou Bromato/Composição);
- 6) Quais/quantos equipamentos, materiais e bancadas serão utilizados;
- 7) A quantidade de usuários;
- 8) Se o uso do espaço deve ser exclusivo ou pode ser compartilhado.

A prioridade de agendamento para o uso do Laboratório LAPAL (E17) depende da natureza da atividade, na seguinte ordem:

1. Aulas de Graduação
2. Atividades de Extensão
3. Aulas de Pós-graduação lato-sensu e stricto sensu
4. Eventos isentos de cobrança de taxas

Para iniciar as atividades de pesquisa e extensão nos laboratórios, os usuários deverão obrigatoriamente efetuar os mesmos procedimentos de reserva. Para as atividades realizadas fora do expediente deverá ser preenchida uma solicitação de autorização de uso do laboratório assinada pelo responsável pelo laboratório.

- Apropriar-se sobre os capítulos referentes às responsabilidades (Cap. 8) e restrições (Cap. 9) dos usuários dos laboratórios.

Ressalta-se que o responsável por desenvolver atividades nos laboratórios também deverá ter prévio conhecimento que o Laboratório LAPAL e o Laboratório de Nutrição e Dietética do RU Central devem ser utilizados prioritariamente para ensino, portanto, os horários das matrizes curriculares dos cursos de graduação em Nutrição e Gastronomia devem ser respeitados. É proibido o desenvolvimento de quaisquer atividades em paralelo nestes laboratórios durante o horário de realização das aulas

práticas dos cursos de graduação.

O Laboratório de Avaliação Nutricional (LANUTRI) possui regulamento próprio das atividades desenvolvidas no laboratório, alterado e homologado em reunião da Congregação realizada em 10 de dezembro de 2019. Informações complementares poderão ser acessadas via:

<https://lanutri.injc.ufrj.br/wp-content/uploads/2022/10/Regulamento-LANUTRI-INJC.pdf>.

É importante salientar que o INJC não se responsabiliza por furto ou roubo de matérias pessoais dos alunos/usuários dos laboratórios.

## **6. DEVERES DOS RESPONSÁVEIS PELAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NOS LABORATÓRIOS**

O docente e/ou técnico que desenvolver atividades didáticas/práticas, bem como de extensão e pesquisa nos laboratórios assume automaticamente a responsabilidade pela orientação dos alunos/usuários quanto ao uso adequado do espaço, bem como de materiais, reagentes e equipamentos, proteção e segurança dos usuários e sobre o conteúdo deste Manual. Aos responsáveis pelas atividades a serem desenvolvidas, compete:

- Apropriar-se do espaço físico, conhecendo a localização dos reagentes, vidrarias e o devido manuseio dos equipamentos antes do início da atividade prática.
- Orientar os alunos em relação ao conteúdo das normas de utilização dos laboratórios (tanto as gerais quanto as específicas do laboratório em questão) e esclarecer dúvidas dos alunos em relação aos procedimentos de segurança que deverão ser adotados.
- Ser responsável pela supervisão dos alunos durante a realização das atividades práticas ou indicar supervisor com competência técnica para manusear adequadamente materiais ou equipamentos durante a realização das atividades.
- Zelar pelos materiais, equipamentos e limpeza do laboratório e sua organização.
- Ser responsável por todo o material disponibilizado no laboratório conforme lista de equipamentos, reagentes e produtos solicitados.
- Fiscalizar o uso adequado de equipamentos de proteção individual (EPIs) de cada aluno quando nas dependências do laboratório.

- Respeitar e cumprir os horários (inicial e final) das atividades, conforme agendamento prévio.
- Preencher o livro de ocorrências do laboratório em caso de quebra de materiais, avarias de equipamentos ou acidentes durante o desenvolvimento de atividades práticas sob sua responsabilidade e conflitos interpessoais (se necessário, informando à Direção em caso deste último).

## **7. NORMAS BÁSICAS PARA OS USUÁRIOS DOS LABORATÓRIOS**

Todos os usuários dos laboratórios do INJC devem obedecer às seguintes normas básicas de disciplina e responsabilidade, além das normas específicas de cada laboratório:

- Utilizar o laboratório apenas após a autorização dos responsáveis pelas atividades.
- Respeitar e cumprir as normas dos regulamentos internos de cada laboratório.
- Seguir as orientações dadas pelos responsáveis pelas atividades ou técnicos do laboratório.
- Solicitar orientações aos responsáveis pelas atividades, técnicos do laboratório e/ou responsável pelo laboratório em caso de dúvidas sobre os cuidados e normas de segurança essenciais ao uso de qualquer material e /ou equipamento.
- Guardar material de uso pessoal (roupa, bolsa, adereços) em locais apropriados para esta finalidade.
- Utilizar no interior dos laboratórios roupas e calçados adequados que proporcionem maior segurança, tais como: jaleco de material não inflamável devidamente abotoado, calças compridas e sapatos fechados.
- Tomar os devidos cuidados com os cabelos, mantendo-os presos e/ou fazendo uso de touca.
- Utilizar os equipamentos de proteção individual (luvas, touca, máscara, etc.) de acordo com a orientação do responsável pela atividade e / ou responsáveis e técnicos do laboratório.
- Ao entrar e sair do laboratório, lavar sempre as mãos para minimizar os riscos de contaminações pessoais e de outras áreas.
- Comunicar imediatamente aos responsáveis pelas atividades e / ou responsáveis e técnicos do laboratório quando houver quebra ou dano de materiais ou

aparelhos ou sobre qualquer tipo de acidente no laboratório.

- Seguir os procedimentos de descarte adequados para cada reagente, vidraria ou material de laboratório.
  - Destinar os resíduos (lixo comum ou químico) em reservatórios específicos.
  - Conservar os frascos de produtos químicos devidamente fechados e não colocar as tampas de qualquer maneira sobre as bancadas. Elas devem ser colocadas com o encaixe para cima.
  - Armazenar materiais e reagentes em geladeira ou freezer indicados pelos técnicos de laboratório, devidamente identificados, além de conter o nome do usuário e a data de preparo.
  - Utilizar as tomadas elétricas exclusivamente para os fins a que se destinam, verificando se a tensão disponibilizada é compatível com aquela requerida pelos aparelhos que serão conectados.
  - Verificar quais equipamentos devem ser ligados ou desligados ao término das atividades.
  - Armazenar equipamentos e componentes que foram utilizados nos locais apropriados.
  - Deixar o espaço de trabalho em perfeita ordem observando a limpeza da bancada de trabalho, pias e do espaço a sua volta, conforme orientação do responsável pelo laboratório.
  - Utilizar o material de consumo fornecido de forma racional e consciente, evitando desperdícios ou o mau uso.
  - Realizar sugestões que visem o aprimoramento das atividades realizadas no laboratório.
  - Sendo a última pessoa a sair do laboratório, verificar se todas as torneiras estão fechadas e se algum equipamento está ligado indevidamente; apagar as luzes; desligar o ar-condicionado; fechar as portas e entregar a chave na sala indicada pelos responsáveis e corresponsáveis pelos laboratórios.
- 
- Para procedimentos mais detalhados de Biossegurança em Práticas Seguras, checar ANEXO I;
  - Para procedimentos mais detalhados de Biossegurança em Protocolos de Incêndio, checar ANEXO II;
  - Para procedimentos mais detalhados de Biossegurança em Protocolos

de Reciclagem de Vidros e Solventes Orgânicos, checar ANEXO III.

## **8. RESTRIÇÕES AOS USUÁRIOS DOS LABORATÓRIOS**

É vedado aos usuários:

- Realizar quaisquer atividades sem o prévio conhecimento e autorização dos responsáveis pelas atividades e/ou responsáveis e técnicos do laboratório em questão.
- Trocar de roupa no interior dos laboratórios.
- Iniciar a realização das atividades sem a utilização dos EPI necessários e/ou recomendados.
- Descartar material sólido ou reagentes dentro da pia ou rede de esgoto comum.
- Trabalhar com produtos químicos sem a adequada identificação, ou seja, sem rótulo.
- Consumir ou acondicionar alimentos e bebidas pessoais no interior do laboratório fora das áreas designadas para esta finalidade.
- Preparar refeições para o consumo próprio.
- Fumar ou ingerir bebidas alcoólicas nas dependências do laboratório.
- Usar aparelhos de som e imagem (rádios, televisores, telefones celulares, entre outros) que possam desviar a atenção do trabalho que está sendo executado no laboratório.
- Colocar bolsas, computadores, celulares, agasalhos ou qualquer material estranho ao trabalho que estiver realizando nas bancadas do laboratório.
- Desrespeitar ou desacatar, física ou moralmente, outros usuários, servidores da UFRJ, prestadores de serviço em geral e outros indivíduos que possam estar presentes no laboratório.
- Promover atos ou ações que atentem contra a moral, a ética e os bons costumes.
- Sentar-se sobre as bancadas, bem como colocar os pés sobre mesas, cadeiras ou equipamentos.
- Abrir qualquer equipamento, retirá-lo do lugar ou realizar qualquer manutenção sem prévia autorização e orientação do responsável ou técnico do laboratório.
- Alterar parâmetros de configuração básica dos equipamentos.
- Deixar dados pessoais armazenados nos computadores dos laboratórios, bem como alterar ou instalar qualquer programa sem a prévia autorização do responsável ou técnico do laboratório.

- Trabalhar sozinho no laboratório, principalmente fora do horário de expediente normal da instituição. Exceções serão admitidas apenas mediante autorização prévia e por escrito do responsável pelo laboratório e/ou direção do INJC.
- Ausentar-se do laboratório levando a chave, sem antes devolvê-la aos responsáveis pelo laboratório.

## **9. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AOS ALUNOS DO CURSO DE GASTRONOMIA**

- Utilização obrigatória de uniforme padrão durante a realização das atividades práticas nos laboratórios: dolmã branca com botão de pressão e manga comprida, avental branco de cintura ou pescoço, calça xadrez/carijó comprida de algodão, toque branco para proteção dos cabelos, sapatos fechados branco ou preto com solados antiderrapantes.
- Todo o material de aulas práticas, incluindo os gêneros alimentícios/preparações, deverá ser utilizado somente nas dependências do laboratório, não sendo, portanto, permitida a saída destes.
- É vetada a entrada de bolsas ou mochilas de uso pessoal ou quaisquer materiais de natureza similar no laboratório, estes devem ser colocados no armário para esse fim
- Sugere-se que os utensílios pessoais sejam identificados com nome, especialmente as facas, o que poderá ser feito por gravação especializada.
- Não utilizar lentes de contato durante as atividades no laboratório, dar preferência ao uso de óculos.
- O aluno deverá ajudar na organização do material necessário para a realização das aulas práticas (ingredientes, gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos). Ao término da aula deve higienizar e organizar a área de trabalho, bem como os utensílios e equipamentos, acondicionar os gêneros alimentícios/preparações em local apropriado, seguindo as normas do laboratório.
- Em qualquer atividade prática, seguir rigorosamente as indicações ou etapas e, caso tenha dúvida, procure esclarecimento antes de iniciar a atividade.
- As chaves de gás supostamente fechadas devem ser sempre verificadas.