

## RESOLUÇÃO Nº 31-D/2020/CONSUN

*Autorizar a realização das aulas práticas em laboratório, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, e aprova o Protocolo de Biossegurança.*

A **PRESIDENTE DO CONSELHO UNIVERSITÁRIO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO AVANTIS - UNIAVAN**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 49 no Regimento, de acordo com reunião realizada nesta data e,

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 223 da Secretaria de Estado da Saúde, de 05 de abril de 2020, que autorizou, em todo o território catarinense, a partir de 06 de abril de 2020, a realização de atividades distintas;

**CONSIDERANDO** o Parecer do Procedimento Administrativo Nº 09.2020.00001790-0 do Ministério Público do Estado de Santa Catarina que teve como objeto o acompanhamento das ações de prevenção e combate à proliferação do coronavírus (Covid-19) no Município de Lages/SC;

**CONSIDERANDO** o Art. 2º da Medida Provisória nº 934, de 1º de abril de 2020, por meio da qual as instituições de educação superior ficam dispensadas, em caráter excepcional, da obrigatoriedade de observância ao mínimo de dias de efetivo trabalho acadêmico, nos termos do disposto no caput e no §3º do art. 47 da Lei nº 9.394, de 1996, para o ano letivo afetado pelas medidas para enfrentamento da situação de emergência de saúde pública de que trata a Lei nº 13.979, de 2020, observadas as normas a serem editadas pelos respectivos sistemas de ensino;

**CONSIDERANDO** que há a possibilidade de atuação das clínicas e núcleos das Instituições de Ensino Superior, notadamente para dar continuidade ao tratamento dos cidadãos que necessitam da atuação dos profissionais vinculados;

**CONSIDERANDO** a missão institucional do Centro Universitário Avantis – UniAvan, de Balneário Camboriú, e sua responsabilidade social principalmente com os mais pobres e desassistidos, a quem, gratuitamente, prestamos relevantes serviços;

**CONSIDERANDO** o Decreto Nº 9.870, de 09 de abril de 2020, da Prefeitura de Balneário Camboriú, que dispõe sobre o uso massivo de máscaras e condutas de higiene a serem observadas pelos estabelecimentos, em face da pandemia da COVID-19;

**CONSIDERANDO** a necessidade de equilíbrio entre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus (COVID-19) e o nosso compromisso institucional em garantir que nossa comunidade acadêmica bem como os cidadãos ultrapassem esse período com qualidade de vida;

**CONSIDERANDO** o inciso III do Art. 1º da Portaria SES n. 223, de 5 de abril de 2020;

**CONSIDERANDO** a Nota Técnica nº 32/2020/ASSESSORIA-GAB/GM/GM, do Ministério da Educação, de 28 de maio de 2020, que analisa o Parecer do Conselho Pleno do Conselho Nacional de Educação - CNE/CP nº 5/2020 (SEI 2037135), que versa sobre a reorganização do calendário escolar e a possibilidade de cômputo de atividades não presenciais para fins de cumprimento da carga horária mínima anual, em razão da pandemia da COVID-19.

**CONSIDERANDO** a Portaria nº. 353 – DE 25/05/2020, da Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina, que autoriza a partir de 1º de julho de 2020 as atividades dos estágios curriculares obrigatórios para os alunos dos Cursos de Graduação,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Ficam autorizadas, nas dependências do Centro Universitário Avantis – UniAvan, de Balneário Camboriú (SC), a partir de 08 de junho de 2020, a realização das aulas práticas em laboratório, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, em horários diferenciados, conforme carga horária prevista Projeto Pedagógico do Curso e no novo Calendário a ser definido pela Coordenação do Curso.

**Art. 2º** Aprova o Protocolo de Biossegurança para a realização das aulas práticas em laboratório do curso, COVID-19 elaborado pelo Colegiado de Curso, de acordo com a orientação constante do Comitê de Biossegurança do UNIAVAN, conforme Anexo I.

**Parágrafo único.** O Protocolo de Biossegurança deste *caput* deverá ser divulgado intensivamente à toda a comunidade acadêmica.

**Art. 3º** Os professores e/ou estudantes do Laboratório de Aulas Práticas do curso Tecnólogo em Gastronomia deverão seguir as seguintes obrigações:

- I. ao chegar no laboratório higienizar os sapatos no tapete higienizador desinfetante;
- II. será permitido a entrada de dois alunos por vez, respeitando o distanciamento;
- III. lavar e higienizar as mãos com álcool 70%;
- IV. utilização obrigatória dos Equipamentos de Proteção Individual (luvas, máscaras descartáveis e máscara face shield) fornecidos pela instituição;
- V. higienizar a bancada de trabalho com álcool 70% no início e no final das atividades.
- VI. assinar o Termo de Consentimento Especial a ser fornecido pelo UniAvan;
- VII. caso o professor e/ou qualquer estudante positivo para COVID-19 deverá se manter em quarentena e avisar imediatamente a Coordenação do Curso e, nesse caso, o UniAvan deve informar o fato às autoridades sanitárias municipais;

**Art. 4º** A autorização das atividades mencionadas nos incisos do Art. 1º, fica condicionada também ao cumprimento das seguintes obrigações:

- I. reorganizar o Calendário de modo a ampliar o horário das aulas práticas em laboratório, reduzindo ao máximo o número de pessoas nestes ambientes;
- II. disponibilizar álcool gel tanto nos corredores quanto nos laboratórios, devendo haver orientação para a utilização;
- III. realizar a higienização contínua do laboratório, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção com álcool 70%, quando possível, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, louças, balcões, corrimões, interruptores, balanças, banheiros, lavatórios, entre outros;
- IV. os lavatórios devem estar providos de sabão líquido para as mãos e toalha de papel;
- V. o professor e/ou estudante deverá higienizar as mãos antes e ao final de cada atividade;
- VI. o professor e/ou estudante deverá usar EPIs de acordo com atividade, ficando proibido o uso de máscara confeccionada de forma doméstica;
- VII. deverá ser respeitado o distanciamento mínimo de 1,5 metros (um metro e meio) entre os estudantes e deles com o professor;
- VIII. o professor e/ou estudante deverá manter todas as janelas das salas de aula abertas, garantindo a ventilação,

- IX. os alunos deverão evitar aglomerações no pátio, corredores e demais dependências do UniAvan;
- X. professores e/ou estudantes que vierem a positivar para COVID-19, deverão cancelar imediatamente as atividades, informando o fato às autoridades sanitárias do seu município e se manter em quarentena, em conformidade com as orientações destas autoridades.

**Art. 5º** A autorização das atividades no Laboratório de Gastronomia do UniAvan, fica condicionada também ao cumprimento das seguintes obrigações:

- I. Máximo de dois alunos por bancada, respeitando-se o distanciamento de um metro e meio (1,5m) entre ambos;
- II. O número máximo de alunos em cada laboratório fica especificado em 20 (vinte) pessoas, mais um professor;
- III. Disciplinas poderão ser ofertadas aos sábados para que não haja aglomerações;
- IV. Todo aluno e professor estará sujeito à aferição da temperatura, por meio do termômetro digital, antes de entrarem no laboratório;
- V. Será permitida a entrada no laboratório de dois alunos por vez, para que façam a higienização adequada (lavagem das mãos e limpeza dos sapatos utilizando álcool 70% antisséptico ou água sanitária), coloquem os EPI'S e se encaminhem para as bancadas;
- VI. Os insumos deverão ficar separados nas bancadas para que os estudantes não precisem fazer o *mise en place*, evitando assim, aglomerações.
- VII. As degustações dos pratos deverão, obrigatoriamente, serem feitas individualmente.

**Art. 6º** Fica assegurado aos estudantes das disciplinas **com carga horária prática no laboratório de Gastronomia** o direito de não voltarem às atividades autorizadas por esse documento, devendo para tanto, formalizarem a decisão coletiva de 50% (cinquenta por cento) mais 1 (um) dos estudantes matriculados no primeiro semestre de 2020, à Reitoria do UniAvan, solicitando coletivamente, **até dia 08 de junho de 2020**, a reposição dessas atividades práticas em caráter intensivo, ao final do estado de calamidade pública no âmbito da saúde pública do Município de Balneário Camboriú, em função do risco de surto do Novo Coronavírus - COVID-19; instituído pelo Decreto Municipal nº 9.853, de 30 de março de 2020.

**Art. 7º** Para dar celeridade a esta decisão, será dada ciência dela ao representante do Ministério Público da Comarca, bem como os Comandos da Polícia Militar, da Polícia Civil do Estado de Santa Catarina e da Prefeitura de Balneário Camboriú.

**Art. 8º** Esta Resolução entra em vigor nessa data.

Balneário Camboriú, 05 de junho de 2020.

  
**Dra. h.c Isabel Regina Depiné Poffo**  
PRESIDENTE CONSUN

## ANEXO I - PROTOCOLO DE BIOSSEGURANÇA PARA A REALIZAÇÃO DAS AULAS PRÁTICAS EM LABORATÓRIO DO CURSO DE GASTRONOMIA

Em tempo de pandemia recomenda-se que a realização das aulas práticas na Cozinha, visem a minimizar riscos de contaminação.

As atividades práticas na Cozinha devem acontecer, conforme o atendimento as seguintes orientações:

- Em locais ventilados, com janelas abertas;
- Distância de um a dois metros entre pessoas;
- Usar antisséptico álcool gel 70% nas mãos; / Lavar as mãos frequentemente com água e sabão;
- Uso de máscara pelo acadêmico e docente;
- Evitar o uso de acessórios;
- Usar o cabelo preso;
- Uso obrigatório do Dólmã, calça, sapato de borracha, avental e tok, ou touca;
- Ao tossir ou espirrar, cobrir boca e nariz com a parte interna do cotovelo, evitando usar as mãos;

### Aos Acadêmicos:

1. Você só poderá entrar na cozinha após entregar o termo de consentimento livre e esclarecido assinado.
2. O uso de máscara é obrigatório.
3. Na porta de entrada da cozinha disponibilizaremos um tapete com água sanitária para higienização dos calçados e álcool 70% para mãos.
4. A entrada de alunos será feita de dois (2) por vez, respeitando o distanciamento.
5. Guarde seus pertences no armário e dirija-se para pia de higienização. A utilização dos armários deve ser individual. Cada aluno ficará responsável pela chave do armário que utilizar.
6. Lave e higienize suas mãos com álcool 70%.
7. Disponibilizaremos máscara *Face Shield* para uso durante as aulas. Você deverá pegar a sua com o monitor.
8. Disponibilizaremos luvas descartáveis. Pegue seu par e dirija-se para bancada. **Importante:** As luvas devem ser substituídas a cada troca de alimento manipulado durante as produções.
9. O descarte das luvas será feito em uma lixeira separada, fique atento!
10. Vamos trabalhar com dois (2) alunos por bancada, sendo que cada um ficará em uma ponta.
11. Durante a aula evite aglomerações nas bancadas e fogões.
12. Todo *mise en place* estará separado nas bancadas.
13. Na hora da degustação, faça-a individualmente e evite aglomerações.
14. Após finalizar as produções, higienize sua bancada com álcool 70%.
15. A retirada dos seus pertences do armário e saída da cozinha, também deve ser feita de dois (2) alunos por vez.
16. Na saída entregue a máscara *Face Shield* para o monitor.
17. Caso você apresente algum sintoma, comunique imediatamente o professor.