



## **2) Requisitos de ingreso y trabajo en el LTC**

### **2.1 Presentación personal**

**Toda persona** (docentes, estudiantes, investigadores, etc.) que ingrese al LTC debe utilizar el uniforme según las siguientes exigencias: zapato cerrado que no sea de tela, con suela antideslizante y antiadherente, sin taco ni plataforma; delantal limpio; pantalón largo (no faldas, vestidos, pantalón corto).

En el caso de los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética, se exige el uso del uniforme de la carrera a partir de segundo nivel. No se aceptan cambios de vestimenta dentro del LTC ni el ingreso con bolsos o mochilas, ya que existe el sector de vestuario fuera del LTC para dichos fines.

Se prohíbe el uso de joyas (anillos, collares, pulseras, aros, piercings) y el maquillaje excesivo. Las uñas deben estar limpias y cortas, sin barniz. No se autoriza el ingreso de hombres con barba ni bigote.

*Nota: la Escuela de Nutrición y Dietética, y quienes administran el LTC, no se responsabilizan por la pérdida u olvido de elementos personales que queden en el laboratorio o vestuario.*

### **2.2 Medidas de higiene**

**Toda persona** (docentes, estudiantes, investigadores, etc.) que ingrese al LTC debe amarrar su pelo y utilizar cofia cubriendo todo el cabello visible (incluida chasquilla). En caso de presentar infecciones respiratorias, se exige el uso y recambio de mascarilla que cubra boca y nariz.

Al ingreso, toda persona debe ejecutar un lavado de manos profundo según la técnica descrita en el anexo 4, y además de realizar el lavado de manos superficial cada vez que se requiera según lo descrito en RSA.

El uso de guantes desechables sólo será necesario en el caso de manipular alimentos listos para el consumo o alimentos que no van a pasar por un proceso de manipulación posterior antes del consumo.

En el interior del LTC **no se permite**:

- Ingreso de personas ajenas a la actividad comprometida
- el uso y manipulación de celulares
- el ingreso de alimentos y bebidas para consumo personal
- el ingreso de animales
- fumar ni vaporizar sustancias
- arrojar basura o desperdicios al piso
- ensuciar ni rayar los mesones y paredes

Antes de iniciar las labores de producción se exige la desinfección de alimentos y de las superficies que estarán en contacto con alimentos, acorde a los POES establecidos y disponibles en el LTC.

El responsable de la actividad debe asegurar la entrega del laboratorio en las mismas condiciones de orden e higiene en que lo recibió. Para esto deberá planificar el tiempo requerido para que los participantes de la actividad se encarguen de dicha tarea.

### **2.3 Prevención de riesgos y cuidados generales**

Bajo este ítem, no se permite en el LTC:

- correr ni saltar
- sentarse o recostarse en áreas de trabajo (mesas y mesones) ni en el piso
- el uso de música ya sea por audífonos, parlantes o radio

Ante la eventualidad de un accidente corto punzante, el LTC cuenta con un botiquín de primeros auxilios. De ser requerida una atención de mayor complejidad, en caso de estudiantes, se aplica el seguro escolar a través de la atención en urgencia del Hospital Clínico de la Universidad de Chile, hacia donde deberá ser derivado y trasladado según protocolo de la Facultad de Medicina. Todo evento de esta naturaleza debe ser reportado al responsable de la actividad y al EETL. Es deber del responsable de la actividad y sus participantes conocer el procedimiento

a seguir frente a accidentes corto punzantes, cuya normativa estará disponible en la unidad así como los formularios requeridos para la derivación.

El responsable de la actividad debe reportar al EETL cualquier pérdida o daño al material, utensilios o equipos que ocurra como producto de uso durante las actividades y debe quedar consignado en el registro de novedades del LTC.

#### **2.4 Normas de calidad e inocuidad**

En el LTC las actividades y procesos se deben ejecutar según lo indican las Buenas Prácticas de Fabricación para los establecimientos de alimentos, indicadas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto Supremo 977/96. En todo momento se cumplirán los POE y POES dispuestos en el correspondiente manual.

### **Consideraciones generales**

#### **1) LTC sustentable**

La Escuela de Nutrición tiene como sello el valor de la sustentabilidad, y en forma consecuente trabaja conscientemente en la protección del medio ambiente realizando prácticas visibles y amigables con éste. Para lograr lo señalado, el LTC dispone de cinco contenedores de colores destinados al reciclaje, que permiten la clasificación de los desechos generados durante la producción distribuidos de la siguiente forma:

	<b>Color</b>	<b>Desecho</b>	<b>Cuidados</b>
1	Azul	Envases tetra Pack	Lavado y aplastado
2	Amarillo	Latas	Lavadas
3	Rojo	PET 1	Lavados sin etiqueta ni tapa
4	Verde	Materia orgánica	Frutas y verduras cortadas en trozos pequeños, cáscaras de huevo lavadas.
5	Bidón	Aceite utilizado	