

Eliminació de residus

Des de juny de 1996, la Facultat de Farmàcia disposa d'un Pla de gestió de residus basat en els principis de reducció, reutilització i reciclatge: **R!**

Per gestionar adequadament els residus, cal dipositar-los als contenidors que trobareu als laboratoris, segons la classificació següent:

✓ Material no contaminat

- Paper i cartró (contenedor de plàstic blau)
- Vidre net (contenedor de plàstic verd)
- Envasos (contenedor de plàstic groc)
- Matèria orgànica (contenedor de plàstic marró)
- Banal (contenedor de plàstic negre)

✓ Material contaminat

- Oli de cuinar (bidó de plàstic blanc)

Material no contaminat sense restes de productes químics (assimilables als residus urbans)

Vidre net



Material net: vidre trencat, ampolles, etc.

Envasos



Envasos de plàstic, llaunes, brics, porexpan, parafilm

Paper i cartró



Capses plegades, diaris, fulls escrits per les dues cares, paper de filtre no contaminat, etc.

Banal



Guants, paper brut no reciclable, etc.

Matèria orgànica



Restes de matèria orgànica, suro marró, towallons de paper

TELÈFONS D'INTERÈS

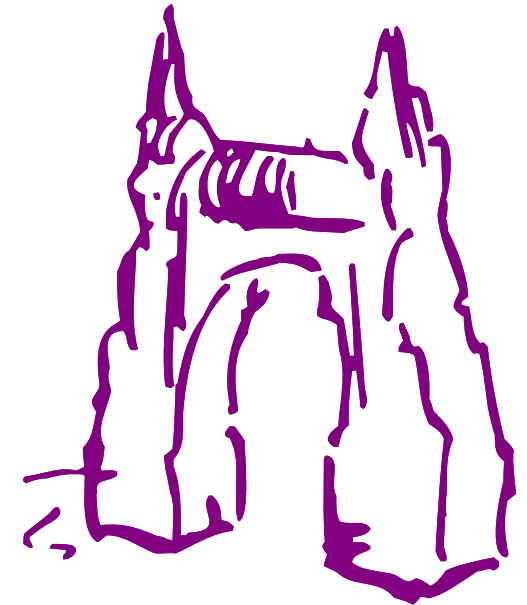
ULD.....	934 024 561
Consergeria Facultat Farmàcia (B).....	934 021 888
Consergeria Torribera.....	934 680 721
Emergències.....	112
Urgències mèdiques.....	061
Servei mèdic del campus de la Diagonal....	934 024 597
Oficina de Seguretat, Salut i Medi Ambient (OSSMA).....	934 034 502
	http://www.ub.edu/ossma/salut/index.htm

El professor és el responsable del laboratori. Davant de qualsevol dubte o emergència informeu-lo.

uld@ub.edu
Juliol 2009

Normes d'actuació en els laboratoris docents de tècniques culinàries

2a Edició



FACULTAT DE FARMÀCIA

Abans de començar a treballar al laboratori

Cal que localitzeu i us familiaritzeu amb:

- el pla d'emergència amb les vies d'evacuació;
- els extintors, les mànegues, les mantes ignífuges i les farmacioles;
- la informació sobre què cal fer en cas d'emergència (mireu les instruccions al tauler d'anuncis de suro);

i que us protegeu. És obligatori l'ús d'equips de protecció individual (Norma 1/98 de la UB):

- **Bata:** l'ús de la bata és obligatori dins el laboratori i cal que la porteu cordada en tot moment. No sortiu del laboratori amb la bata posada.
- **Gorra de cuina:** els cabells llargs representen un risc, cal que els porteu recollits i dins un barret de cuina obligatòriament.

Normes de comportament

- No fumeu dins el laboratori.
- No mengeu ni beveu en el laboratori fins al final de la sessió.
- Renteu-vos les mans correctament fent servir el mínim d'aigua possible per tal d'estalviar recursos: **R!**
 - Abans de començar la sessió.
 - En cada canvi de preparació (cru/cuit).
 - Cada cop que sortiu del laboratori.
 - Si manipuleu deixalles.
- S'aconsella no portar faldilles, pantalons curts, mitges ni sandàlies.
- Eviteu de portar polseres, penjolls, mànigues amples, etc., qualsevol cosa que pugui enganxar-se mentre dueu a terme les activitats al laboratori.

- Llegiu atentament el guió de pràctiques, seguïu sempre les indicacions del professor i consulteu-li qualsevol dubte. Actueu sempre responsablement.
- No manipuleu mai un equip sense conèixer-ne perfectament el funcionament.

Condicions i precaucions en l'àrea de treball

- L'àrea de treball s'ha de mantenir neta i endreçada.
- Deixeu els objectes personals (llibres, bosses, etc.) als armariets que hi ha a l'entrada.
- No utilitzeu els draps de cuina per netejar superfícies, eixugar estris, etc., només són per agafar estris calents. Cal que utilitzeu paper d'un sol ús per a totes les funcions de neteja.
- Si es vessa un producte recolliu-lo immediatament prenent les mesures pertinents (per exemple, si es vessa oli a terra, després de netejar-ho, cal cobrir la zona per evitar caigudes).
- Els aliments amb què es treballa han d'estar en una safata a l'esquerra, la taula de tallar al centre i el producte acabat a la dreta en una altra safata.
- Heu de tenir una safata per posar-hi les deixalles (pells, fulles, retalls, terra, etc.). Sempre que es netegi algun producte s'ha de fer a sobre d'aquesta safata.
- Els ganivets han d'estar al costat de la taula de tallar. Com que són perillosos, cal manipular-los adequadament i no deixar-los mai dins la pica entre els plats bruts.
- Cada cop que s'acaba una preparació heu de rentar-vos les mans, i netejar les eines i la zona de treball.
- Heu de mantenir certa distància de la taula i estar just davant de la taula de tallar mentre hi treballeu.
- Els cremadors de les cuines són elèctrics, per tant encara que els desconnecteu es mantindran calents força estona; vigileu de no cremar-vos i de no acostar-hi cap objecte.

- No oblideu desconnectar la font de calor un cop acabada la preparació.
- Vigileu quan destapeu un recipient tancat i quan obriu el forn, el vapor que se'n pot desprendre pot cremar.
- Vigileu a l'hora d'examinar les olors, no ho feu mai directament; arrossegueu amb la mà i cap al nas una porció del vapor que vulgueu ensumar.
- Durant les coccions, dirigiu l'obertura del recipient en direcció contrària a un mateix i a altres persones properes.
- Sempre que treballeu amb oli calent, allunyeu-lo de qualsevol altre líquid per evitar esquitxos.
- En cas de manipular oli massa calent (fumejant o amb flama), cal:
 1. Desconnectar la font de calor.
 2. Baixar la temperatura afegint-hi oli fred (cap altre líquid).
 3. No moure mai el recipient.
 4. Avisar el responsable del laboratori.
- Si utilitzeu líquids inflamables, no els escalfeu mai amb flama.

Identificació

- Assegureu-vos bé que no utilitzeu un producte en comptes d'un altre.

Neteja i recollida del material

- La neteja del material heu de fer-la immediatament després de cada operació, ja que és més fàcil d'eliminar-ne la brutícia.
- Una vegada utilitzat el material, cal que el deixeu perfectament net i recollit en el vostre mòdul de treball, seguint les indicacions del professorat.