



## USO DAS AULAS OBRADOIRO



- Se o alumnado ten que ausentarse da aula para beber ou ir ao aseo avisará previamente ao profesorado encargado.
  - No obradoiro o alumnado so poderá ter o material necesario que solicite o profesorado para o desenvolvemento da clase. Terase especial atención a colocación de maletíns e estoxos de ferramenta e as carpetas, que deberán permanecer de forma ordenada na parte inferior das mesas de traballo, ou na parte habilitada para os maletíns
  - Farase un uso responsable dos útiles, maquinaria e xéneros, seguindo sempre as instrucións do profesorado encargado, e economizando o gasto de recursos e enerxía na medida do posible.
- ⊘ NON está permitido comer, beber e mascar chicle dentro das aulas obradoiro
  - ⊘ NON poderá poñerse os maletíns, estoxos e carpetas no chan ou sobre as superficies de traballo
  - ⊘ NON está permitido levar elaboracións ou produtos fora do centro, salvo consentimento expreso dos docentes

## LIMPEZA ORDE



- O uso de maquinaria e equipos farase sempre baixo a supervisión do profesorado responsable do grupo. Estes equipos permanecerán nas aulas mentres se faga uso dos mesmos, o resto do tempo gardaranse no almacén habilitado
  - O alumnado é responsable dunha correcta xestión dos residuos xerados, desbotando correctamente os materiais nos contedores correspondentes ao finalizar a clase ou sempre que sexa necesario e indicado polo profesorado responsable
  - A limpeza e desbarasado de útiles e batería farase na zona de lavado (máquina de lavado), e a medida que se vai manchando, o procedemento de limpeza das aulas obradoiro está recollido dentro do plan de limpeza do centro recollido no plan de APPCC.
  - As instalacións, equipos e materiais deixaranse en perfecto estado de limpeza e orde.
  - As superficies de traballo, pilas-fregadeiros, estanterías e cámaras deben quedar escrupulosamente limpas e ordenadas
  - A vaixela e cristalería é de uso exclusivo nos servizos de alimentos e bebidas. Para a conservación de xéneros deberase utilizar recipientes axeitados sen poder utilizar os mesmos envases ou embalaxes nos que chegan as materias primas. En calquera caso todos os envases utilizados serán os permitidos pola regulamentación técnico sanitaria. Para esta función empregaranse recipientes herméticos ou bolsas de baleiro. Igualmente se etiquetará todo produto identificando o tipo de xénero, data de produción, data de caducidade, lote, uso e grupo ao que pertence
  - O alumnado ao que o profesor llo encargue deberá repoñer as materias primas de uso común dende o almacén habilitado, xa que deberán quedar preparadas para a seguinte quenda de clase.
  - Ao finalizar as clases na aula obradoiro será o profesorado o ultimo en abandonar a aula despois de realizar a supervisión das tarefas de limpeza, desbarasado dos materiais empregados e reposición de materias primas se procede.
- ⊘ NON se deixarán táboas, nin outros materiais ou equipos na zona de pilas e fregadeiros
  - ⊘ NON se empregará a vaixela e cristalería de servizo para almacenar xéneros nas cámaras, timbres ou mesas refrixeradas.




## SEGURIDADE E HIXIENE



Os manipuladores de alimentos están obrigados a manter unha estrita uniformidade e hixiene persoal, tal e como se indicou anteriormente, para evitar contaminar os alimentos:

- Calquera enfermidade de contaxio común ou na pel das mans debe ser posta en coñecemento do titor ou responsable. Si un alumno ou alumna presenta síntomas deste tipo de enfermidades debe acudir ao médico e, si este o prescribe, será eximido da manipulación de alimentos mentres persistan ditos síntomas.
- Se te cortas ou queimas ou teñas calquera outro tipo de accidente na aula obradoiro, tes que avisar de inmediato o profesorado responsable, que valorará a situación e actuará en consecuencia. É responsabilidade do alumnado e o seu profesorado cubrir debidamente as feridas nas mans con apósitos ou, se procede, cubrir a man cun guante.
- A limpeza das máns farase preferiblemente con auga quente e xabón líquido (mellor si é desinfectante), tantas veces como sexa necesario e principalmente despois de o aseo e despois de tocar alimentos crús e antes de tocar os xa elaborados. O secado das mans realizarase empregando papel dun so uso.
- Ademais de cumprir todas as normas descritas nos anteriores cadros, evitaremos realizar accións que posibiliten a contaminación: manexar utensilios sucios, diñeiro, recoller obxectos do chan, tocarse o nariz, rascar os oídos, o pelo...
- O uso dos panos de cociña é para evitar queimaduras ao coller recipientes quentes, e para outros usos específicos. Para secar ou limpar as mans usaremos exclusivamente papel desbotable.

 NON está permitido limparse ou secarse as mans cos panos de cociña.