



UFPB

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

NORMAS DE FUNCIONAMENTO DOS LABORATÓRIO DO COMPLEXO GASTRONÔMICO

CAPÍTULO I: DOS LABORATÓRIOS E SUA APLICAÇÃO

Art. 1º Os Laboratórios do Complexo Gastronômico estão vinculados ao Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB.

Art. 2º Estas normas gerais se aplicam aos Laboratórios da Cozinha Experimental, Cozinhas Quente I e II e ao Laboratório de Confeitaria, Panificação e Bebidas do DG/CTDR/UFPB, independentemente da sua natureza, sem exceção. Conforme a especificidade a que pertença o laboratório poderão ser aplicadas também normas adicionais, denominadas normas específicas.

Art. 3º Os Laboratórios do Complexo Gastronômico atenderão as atividades ligadas a Ciência gastronômica e Ciência e Tecnologia de Alimentos pautada nos pilares que regem a UFPB a saber:

I - Ensino: Fornecendo estrutura para realização das aulas práticas;

II - Pesquisa: Permitindo o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso e demais projetos de pesquisa vinculados ao CTDR;

III - Extensão: Possibilitando a execução de atividades de extensão com público interno e/ou externo, desde que atendam às normas de conduta, higiene e segurança descritas neste e no Manual de Boas Práticas que acompanha cada laboratório;

Art. 4º Estas normas se aplicam exclusivamente ao uso dos Laboratórios do Complexo Gastronômico pela comunidade do CTDR (servidores, alunos de graduação, alunos de pós-graduação, monitores, alunos de iniciação científica, extensionistas, estagiários e pesquisadores) e também por outros sujeitos, mas que tenham acesso ou permanência autorizada pelo coordenador da unidade.

Art. 5º Cada laboratório deverá contar com um coordenador de laboratório designado pela chefia do Departamento de Gastronomia via portaria específica válida por 2 anos, podendo serem feitas reconduções conforme interesse do departamento e do docente.

Parágrafo Único: O cadastro das informações dos usuários e dos trabalhos a serem desenvolvidos por membros internos ou externos ao CTDR deve ser feito quando do agendamento da (s) data (s) e mantido atualizado conforme modelo disposto nas Normas de Funcionamento de Laboratórios do CTDR/UFPB.

CAPÍTULO II: UTILIZAÇÃO, ACESSO E PERMANÊNCIA

Art. 6º A prioridade de utilização dos Laboratórios do Complexo Gastronômico segue a seguinte ordem: Atividades de Ensino (Aulas práticas, Trabalhos de Conclusão de Curso - TCC, Estágios curriculares), Pesquisa (Desenvolvimento de produtos para TCCs, projetos de Iniciação Científica, Pós-Graduação) e extensão (projetos e cursos).

Art. 7º A solicitação de uso dos Laboratórios do Complexo Gastronômico será feita mediante agendamento seguindo os passos a seguir: Consulta da disponibilidade de data conforme agenda disponibilizada no sítio <http://www.ctdr.ufpb.br/ctdr/contents/menu/reserva/agenda-reserva-de-laboratorios>. Após a consulta e comprovada a disponibilidade de datas o agendamento é solicitado via e-mail do laboratório (labgastronomiaufpb@gmail.com), sendo necessário preenchimento de formulário dispostas nas Normas de Funcionamento de Laboratórios do CTRD/UFPB.

Art. 8º A utilização dos Laboratórios do Complexo Gastronômico está condicionada a presença de um servidor (técnico administrativo e/ou docente) de forma a garantir a segurança do discente e do patrimônio da universidade. A autorização de permanência de aluno sem a presença de um servidor poderá ser concedida em casos excepcionais, no entanto, o professor orientador deverá enviar uma declaração ao coordenador do Laboratório se responsabilizando pelo feito e/ou quaisquer danos a estrutura do mesmo.

Art. 9º Atividades extras que não foram previstas no Artigo 6 devem ser autorizadas pelo Conselho do Departamento de Gastronomia via processo específico. O processo deve conter parecer do coordenador do laboratório atestando a viabilidade técnica. Quando o coordenador do projeto for o próprio coordenador do laboratório onde será executado o trabalho, ou na impossibilidade do mesmo, será necessário o parecer de um outro professor atuante na respectiva área de conhecimento. Após a aprovação do Conselho departamental os interessados devem seguir os trâmites constantes no Artigo 7.

Art. 10 Havendo necessidade extraordinária de deslocar equipamentos/materiais de consumo/utensílios de um laboratório para outro durante a realização da atividade, o técnico do referido laboratório poderá autorizar imediatamente o uso deste(s). Na ausência do técnico, o interessado deverá obrigatoriamente deixar registrado no livro de protocolo a data, horário e tempo de uso do equipamento e a data e horário de retorno do equipamento/utensílio ao laboratório de origem.

Art. 11 O uso dos Laboratórios do Complexo Gastronômico tanto pela comunidade do CTRD descrita no Artigo 3, como por pesquisadores e/ou visitantes previamente autorizados deve ocorrer após receberem e lerem estas normas e receberem as instruções de segurança descritas neste manual por parte dos servidores (docentes e/ou técnicos). Para os alunos, na primeira aula prática da disciplina usuária do laboratório, o professor da turma deverá orientá-los em relação ao conteúdo das normas de utilização dos laboratórios (tanto as gerais quanto as específicas do laboratório, caso houverem),

e esclarecer dúvidas dos alunos em relação aos procedimentos de segurança que deverão ser adotados.

Art. 12 É responsabilidade de todo e qualquer usuário, comunicar ao responsável pelo laboratório (técnico/coordenador) no caso de danos ou avarias a qualquer material, equipamento ou mesmo em caso de qualquer acidente.

Art. 13 Os Laboratórios do Complexo Gastronômico comportam no máximo 30 alunos. Em caso de turmas maiores, o professor deverá dividi-las e as aulas práticas deverão ser realizadas separadamente. Exceções podem ser discutidas com o coordenador de laboratório, desde que este autorize.

Art. 14 Em todos os laboratórios do Complexo Gastronômico deve conter uma cópia desta norma em local de fácil acesso para consulta quando necessário.

Art. 15 É de responsabilidade de todo o pessoal, seja servidor, alunos ou visitantes, alocado nos Laboratórios cumprir e fazer cumprir os itens previstos nestas normas.

CAPÍTULO III: DAS RESPONSABILIDADES DO COORDENADOR DE LABORATÓRIO

Art. 16 Os Laboratórios do Complexo Gastronômico deverão contar com equipe técnica de ter pelo menos um técnico e um coordenador, cuja atribuição é zelar pelo bom funcionamento dele, pela segurança dos seus usuários, pela preservação do seu patrimônio e pelo atendimento das necessidades das disciplinas usuárias.

Art. 17 São atribuições do coordenador do laboratório: supervisionar as atividades desenvolvidas pelos técnicos no laboratório, definir as metas anuais de trabalho do técnico de laboratório e verificar o cumprimento das mesmas; demandar aos departamentos e/ou direção de centro material de consumo e permanente necessários para o adequado funcionamento do laboratório, representar o laboratório, quando solicitado; coordenar a ocupação de suas dependências, solicitar manutenção preventiva de equipamentos e infraestrutura, autorizar a execução de projetos de pesquisa e extensão na dependência do laboratório, considerando a infra-estrutura existente e riscos do projeto.

Art. 18 A Coordenação de Laboratórios é encarregada pela manutenção, alteração e revisão periódica destas normas, encaminhando-as para a aprovação dos conselhos e áreas adequadas.

CAPÍTULO IV: DAS RESPONSABILIDADES DO TÉCNICO DE LABORATÓRIO

Art. 19 As atribuições do técnico responsável deverão estar em consonância com o Ofício Circular no 015/2005/CGGP/SAA/SE/MEC de 28 de novembro de 2005, ou outro documento do Ministério da Educação do governo brasileiro que venha a substituí-lo. Os artigos 20 a 26 tratam das principais atribuições do técnico de laboratório.

Art. 20 Gerenciar e zelar pela manutenção da infraestrutura básica, utensílios e equipamentos necessários à realização das atividades laboratoriais, além da limpeza e organização do ambiente.

Art. 21 Apoiar na prática das atividades de ensino, pesquisa e extensão que venham a ser desenvolvidas nos laboratórios.

Art. 22 Tomar as medidas necessárias à reparação, à substituição de equipamento defeituoso e à reposição de utensílios, reagentes e outros materiais de uso do laboratório.

Art. 23 Elaborar e manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padrão dos equipamentos e análises a serem conduzidas nos laboratórios.

Art. 24 Controlar o livro de registro de empréstimos de equipamentos, utensílios e outros materiais.

Art. 25 Registrar no livro de ocorrências, a ocorrência de acidentes ou atitudes, e comportamentos inseguros e encaminhar para o professor responsável que deverá tomar as providências necessárias para solucionar os problemas ocorridos.

Art. 26 Realizar treinamentos para operação dos equipamentos do laboratório, desde que esteja devidamente qualificado e com o consentimento do coordenador.

CAPÍTULO V: DAS RESPONSABILIDADES DO PROFESSOR

Art. 27 Agendar suas aulas práticas junto ao Técnico de Laboratório, de acordo com o cronograma do semestre letivo e em consonância com o que dispõe o Artigo 7.

Art. 28 Responsabilizar-se e acompanhar atividades desenvolvidas por seus alunos.

Art. 29 Solicitar equipamentos e materiais permanentes para as aulas práticas.

Art. 30 Encaminhar com antecedência mínima de dois dias úteis os roteiros de execução com material necessário (insumos, utensílios e/ou equipamentos) das atividades para análise dos técnicos responsáveis.

Art. 31 Restringir a entrada de pastas, bolsas e similares no ambiente dos laboratórios ou indicar local adequado para guarda-los.

Art. 32 Supervisionar diretamente o uso de equipamentos mais complexos como fornos e amassadeiras.

Art. 33 Respeitar o horário de início e término das aulas.

Art. 34 Zelar pela limpeza, organização, manutenção e bom funcionamento dos laboratórios, ao final de cada aula prática. Sugere-se o envolvimento de alunos e monitores neste aspecto.

CAPÍTULO VI: DAS RESPONSABILIDADES DOS ALUNOS

Art. 35 Utilizar os laboratórios desde que acompanhados por um professor responsável e/ou técnico de laboratório.

Art. 36 É VEDADA A RESERVA DO LABORATÓRIO APENAS POR ALUNOS. Qualquer atividade a ser desenvolvida deverá ser agendada por um professor ou técnico administrativo, estando o aluno sob responsabilidade dos mesmos.

Art. 37 Realizar toda a *mise em place* das aulas e/ou atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas no laboratório.

Art. 38 Realizar limpeza, desinfecção e organização de todo o material e equipamentos utilizados no ambiente laboratorial.

Art. 39 Entrar e sair do laboratório segundo horários estabelecidos no agendamento prévio pelo professor;

CAPÍTULO V: DA CONDUTA DOS USUÁRIOS DS LABORATÓRIOS GASTRONÔMICOS

Art. 40 Por se tratar de Laboratórios onde serão utilizados alimentos como matérias-primas todas as atividades realizadas nos Laboratórios devem atender a (RDC 216/2004), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que trata das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Entende-se por boas práticas de fabricação os procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Além desta, deve obedecer o Manual de Boas Práticas elaborado para os Laboratórios.

Art. 41 O consumo de alimentos no ambiente dos laboratórios só é permitido durante atividade de degustação dos produtos preparados e sob supervisão de professores e/ou técnico de laboratório.

Art. 42 É proibido o uso de qualquer aparelho de som e imagem, tais como rádios, televisões, aparelhos de MP3, reprodutores de CDs e DVDs, entre outros, salvo exceção, em aula prática.

Art. 43 Trabalhos e ou experimentos não encerrados e não identificados devidamente serão descartados.

I – Todo material a ser armazenado nos refrigeradores deve ser identificado com letra legível, e deve conter nome do aluno, professor responsável, tipo de material e validade.

Art. 44 Os usuários dos Laboratórios devem prezar pelo asseio pessoal conforme norma descrita no Art. 22, e fica proibida a manipulação de alimentos por usuários acometidos por doenças infecto-contagiosas ou com ferimentos nas mãos e/ou ferimentos abertos.

Art. 45 As vestimentas a serem utilizadas nos Laboratórios são, obrigatoriamente, a dólmã adotada como fardamento do Curso de Gastronomia ou calças compridas, blusas leves e jalecos brancos com botões protegidos, sem bolsos, com comprimento até o joelho, de mangas longas e confeccionados em tecidos 100% algodão. O uso de adornos e/ou acessórios é proibido.

Art. 46 O uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) na cabeça (touca, chapéus, toques) e nos pés (sapato fechado ou sapato tipo crocks fechado é obrigatório por ocasião de uso dos Laboratórios Gastronômicos. Máscaras e luvas devem ser utilizadas caso a atividade represente risco ao (s) usuário (s) e justifique o uso.

Art. 47 Antes de iniciar a prática, caso necessite de equipamento, verificar se o mesmo está em perfeito funcionamento.

Art. 48 É proibido falar alto e usar linguagem inadequada ou desrespeitosa com colegas, professores e técnicos.

Art. 49 É proibido fumar nos laboratórios e almoxarifados.

Art. 50 Casos omissos deverão ser decididos pelo docente da disciplina e/ou técnico e/ou coordenador do Laboratório.

CAPÍTULO VI: DOS PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA

Art. 51 Os usuários do Laboratórios Gastronômicos estão sujeitos a Riscos Físicos, Químicos, Ergonômicos e de Acidentes conforme NR-09, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), bem como o Mapa de Risco afixado no ambiente de cada Laboratório.

Art. 52 O funcionamento de todos os equipamentos deve ser feito respeitando as normas de segurança e seguindo os Procedimentos Operacionais Padrão elaborados pelo técnico e aprovados pelo coordenador.

Art. 53 O laboratório é dotado de chuveiro lava-olhos, extintores e caixa de primeiros socorros em caso de acidentes (OBSERVAR SE ESTES ITENS NO LIPEP FICARÃO EM CADA LABORATÓRIO OU NOS CORREDORES).

Art. 54 Os treinamentos de segurança serão realizados uma vez a cada ano.

Art. 55 Todos os usuários deverão ter conhecimento prévio acerca das regras de segurança, normas e procedimentos corretos para utilização de equipamentos, utensílios e substâncias, como prevê o Artigo 11.

Art. 56 Todos os trabalhadores do setor sem exceção, devem saber manipular correta e adequadamente os diversos aparelhos de controle e contenção de fogo (extintores específicos) em casos de acidente de causa química ou elétrica.

Art. 57 Qualquer acidente deve ser comunicado imediatamente ao (s) responsáveis para que sejam adotadas as medidas cabíveis.

Art. 58 Em todos os casos que houver necessidade de atendimento médico ou de emergência a vítimas, avaliar a situação e proceder da seguinte forma: Em casos graves, chamar imediatamente: SAMU no telefone 192; Corpo de Bombeiros no telefone 193; Polícia Militar no telefone 190. Forneça o endereço correto do CTDR/ Campus I: Rua dos Escoteiros, s/nº, Mangabeira VII, Distrito Industrial de Mangabeira (Quadramares). Telefone: 83-3216-7947 (Secretaria do CTDR). Em casos menos graves, se a vítima estiver consciente e puder ser movida, proceda com seu deslocamento até o Pronto Socorro do Hospital de Emergência mais próximo (Hospital de Trauma – 3216-5736 ou Hospital Universitário – 3216-7042).

CAPÍTULO VII: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 59 Os casos não previstos nos artigos anteriores serão resolvidos pelo coordenador do laboratório.

Art. 60 Estas normas devem ser aprovadas pelo Colegiado do Departamento de Gastronomia.