



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

**NORMAS DE FUNCIONAMENTO DO LABORATÓRIO DE COZINHA
EXPERIMENTAL**

**JOÃO PESSOA
2020**

CAPÍTULO I: DO LABORATÓRIO E SUA APLICAÇÃO

Art. 1º O Laboratório de Cozinha Experimental está vinculado ao Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB;

Art. 2º O Laboratório denominado Cozinha Experimental atenderá atividades ligadas a Ciência gastronômica e Ciência e Tecnologia de Alimentos pautada nos pilares que regem a UFPB a saber: ensino, pesquisa e extensão.

Art. 3º Estas normas se aplicam exclusivamente ao uso do Laboratório de Cozinha Experimental pela comunidade do CTDR (servidores, alunos de graduação, alunos de pós-graduação, monitores, alunos de iniciação científica, extensionistas, estagiários e pesquisadores) bem como ao uso por outros sujeitos desde que autorizados pelo coordenador da unidade.

Art. 4º O coordenador do Laboratório será 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. 5º A prioridade de utilização do Laboratório de Cozinha Experimental 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. 6 A solicitação de uso do Laboratório de Cozinha Experimental 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 solicitada via e-mail do laboratório, sendo necessário preenchimento de formulário dispostas nas Normas de Funcionamento de Laboratórios do CTDR/UFPB.

Art. 7 A utilização do Laboratório de Cozinha experimental 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 Laboratório.

Art. 8 Atividades extras que não foram previstas no Artigo 5 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 aos trâmites constantes no Artigo 6.

Art. 9 Em havendo necessidade extraordinária de uso de equipamentos e materiais de consumo de outros laboratórios 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. O mesmo deverá ser feito em relação a equipamentos do Laboratório de Cozinha Experimental.

Art. 10º O uso do Laboratório de Cozinha Experimental, tanto pela comunidade do CTDR 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).

Art. 11º O Laboratório de Cozinha Experimental comporta 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.

CAPÍTULO III: DAS RESPONSABILIDADES DO COORDENADOR

Art. 12 O laboratório de Cozinha Experimental deverá ter pelo menos um técnico e ter um coordenador.

Art. 13 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.

CAPÍTULO IV: DAS RESPONSABILIDADES DO TÉCNICO DE LABORATÓRIO

Art. 14 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 19 a 25 tratam das principais atribuições do técnico de laboratório.

Art. 15 Gerenciar e zelar pela manutenção da infraestrutura básica, utensílios e equipamentos necessários à realização das atividades laboratoriais.

Art. 16 Apoiar na prática das atividades de ensino, pesquisa e extensão que venham a ser desenvolvidas no laboratório.

Art. 17 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. 18 Elaborar e manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padrão dos equipamentos e análises a serem conduzidas no laboratório

Art. 19 Controlar o livro de registro de empréstimos de equipamentos, utensílios e outros materiais.

Art. 20 Realizar treinamentos para operação dos equipamentos do laboratório, desde que esteja devidamente qualificado e com o consentimento do coordenador.

Art. 21 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.

CAPÍTULO V: DA CONDUTA DOS USUÁRIOS DO LABORATÓRIO DE COZINHA EXPERIMENTAL.

Art. 22 Por se tratar de um Laboratório onde serão utilizados alimentos como matérias-primas todas as atividades realizadas no Laboratório 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.

Art. 23 Os usuários do Laboratório 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. 24 As vestimentas a serem utilizadas no Laboratório 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. 25 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 do Laboratório de Cozinha Experimental. Máscaras e luvas devem ser utilizados caso a atividade represente risco ao (s) usuário (s) e justifique o uso.

Art. 26 Deve-se evitar colocar os objetos pessoais nas bancadas, exceto aqueles utilizados em experimento da prática, alocando-os em local disponibilizados para esta ocupação.

Art. 27 Toda atividade e experimento devem ser efetuados com o máximo de cuidado e atenção.

Art. 28 Manter a bancada organizada e colocar os resíduos em locais designados para este fim.

Art. 29 Antes de iniciar a prática, verificar se o equipamento está em perfeito funcionamento.

Art. 30 É proibido falar alto e usar linguagem inadequada ou desrespeitosa com colegas, professores e técnicos.

Art. 31 É proibido fumar nos laboratórios e almoxarifados.

Art. 32 Casos omissos deverão ser decididos pelo docente da disciplina e/ou técnico e/ou coordenador do Laboratório.

CAPÍTULO VI: DOS PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA

Art. 33 Os usuários do Laboratório de Cozinha Experimental estão sujeitos a Riscos Físicos, Químicos, Ergonômicos e de Acidentes conforme NR-09, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE).

Art. 34 O funcionamento de todos os equipamentos deve ser feito respeitando as normas de segurança e seguindo os Procedimentos Operacionais Padronizados elaborados pelo técnico e aprovados pelo coordenador.

Art. 35 O laboratório é dotado de chuveiro lava-olhos, extintores e caixa de primeiros socorros em caso de acidentes.

Art. 36 Os treinamentos de segurança serão realizados uma vez a cada ano.

Art. 37 Todos os usuários deverão ter conhecimento prévio acerca das regras de segurança, normas e procedimentos corretos para utilização de equipamentos, utensílios e substâncias.

Art. 38 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. 39 Qualquer acidente deve ser comunicado imediatamente ao (s) responsáveis para que sejam adotadas as medidas cabíveis.

Art. 40 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. 41 Os casos não previstos nos artigos anteriores serão resolvidos pelo coordenador do laboratório.

Art. 42 Estas normas foram aprovadas pelo Colegiado do Departamento de Gastronomia na Reunião Ordinária 02/2020 de 10 de Março de 2020.