



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

MANUAL DO LABORATÓRIO DE CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E  
BEBIDAS (LCPB)

JOÃO PESSOA, 2020

## SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO	03
2 DESCRIÇÃO DO LABORATÓRIO	04
2.1 Objetivos do laboratório	04
3 RESPONSABILIDADES	05
3.1 Do Coordenador do Laboratório	05
3.2 Do Professor	05
3.3 Do Técnico de laboratório	06
3.4 Do Aluno	07
4 CONDUTA E NORMAS DE HIGIENE	07
4.1 Higiene dos alimentos	07
4.2 Higiene e conduta pessoal	08
4.3 Higiene do ambiente, equipamentos e utensílios	09
5 NORMAS E ROTINAS	09
5.1 Normas gerais do LCPB	10
5.2 Planejamento e organização do trabalho em atividade prática	10
6 SEGURANÇA	11
APÊNDICE	13
A – Termos de responsabilidade do usuário	13
REFERÊNCIAS	14

## 1 APRESENTAÇÃO

O Laboratório de Confeitaria, Panificação e Bebidas (LCPB) é primordialmente, um espaço destinado ao processo de ensino-aprendizagem dos alunos regularmente matriculados no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba. Sendo um espaço destinado a atividades acadêmicas. Este manual traz informações a respeito das normas gerais para utilização do ambiente, bem como de seus equipamentos e utensílios, condutas de higiene, segurança e demais atribuições necessárias para desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão nas instalações do LCPB.

## 2 DESCRIÇÃO DO LABORATÓRIO

O LCPB está localizado na sala nº 26 do Laboratório Interdisciplinar de Ensino, Pesquisa e Extensão – LIEPE com seção de uso ao Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB.

Este laboratório é destinado primariamente ao desenvolvimento das aulas práticas das disciplinas de Panificação, Confeitaria e Doçaria, além de Bebidas e Enogastronomia, podendo também ser utilizado para atividades práticas de outras disciplinas do curso de Gastronomia, sendo previamente agendadas no início de cada semestre letivo. Nos horários em que não estiverem acontecendo aulas práticas o laboratório também poderá ser utilizado para realização de atividades de pesquisa e extensão, sendo de inteira responsabilidade do solicitante (APÊNDICE A) a aquisição de insumos para tais atividades e o seguimento das diretrizes determinadas por este manual para uso do referido espaço.

O LCPB é estruturado para realização das referidas aulas práticas, no entanto a disposição dos elementos móveis poderá ser modificada mediante autorização da coordenação para realização de outras atividades de ensino, pesquisa e extensão.

### 2.1 OBJETIVOS DO LABORATÓRIO

São objetivos do Laboratório de Confeitaria, Panificação e Bebidas:

- ✓ Fornecer estrutura para realização das aulas práticas e desenvolver os fundamentos teórico-práticos das disciplinas de Confeitaria e Doçaria, Panificação e Bebidas e Enogastronomia;
- ✓ Permitir o desenvolvimento e aprimoramento de formulações de alimentos e bebidas de interesse ao curso de gastronomia, estritamente ligados a atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão;
- ✓ Possibilitar o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso, previamente agendados e autorizados pela coordenação do LCPB;
- ✓ Possibilitar a execução de atividades de extensão com público interno e/ou externo, atendendo às normas de conduta, higiene e segurança descritas neste manual e com prévia autorização da coordenação do laboratório;

- ✓ Desenvolver nos alunos capacidades de: trabalhar em equipe, seguir regras, desenvolver atividades previamente estruturadas em determinado período de tempo, analisar e criticar informações, extrair conclusões por indução e/ou dedução, estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações, fazer escolhas valorativas avaliando consequências, argumentar coerentemente, propor ações de intervenção, propor soluções para situações-problema, elaborar perspectivas integradoras, administrar conflitos.

### 3 RESPONSABILIDADES

#### 3.1 Do Coordenador do Laboratório:

- ✓ Coordenar e desenvolver os programas de utilização do laboratório, em parceria com os professores das disciplinas às quais o laboratório se destina;
- ✓ Incentivar e colaborar em atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas neste espaço;
- ✓ Buscar a aquisição, quando possível, de equipamentos e utensílios necessários ao desenvolvimento das atividades do laboratório, de acordo com requisitos dos professores das referidas disciplinas às quais o LCPB se destina;
- ✓ Zelar pela manutenção do ambiente, equipamentos e utensílios;
- ✓ Coordenar o calendário de atividades no laboratório, respeitando as condições de uso de ambiente e equipamentos;
- ✓ Coordenar a atuação de professores, técnicos, monitores e alunos no LCPB;
- ✓ Elaborar propostas que envolvam alterações para melhoria do regulamento;
- ✓ Divulgar para a comunidade acadêmica o regulamento de utilização deste laboratório, bem como garantir o preenchimento do termo de solicitação;
- ✓ Solicitar reuniões com a Direção e Coordenação dos Cursos sempre que necessária;
- ✓ Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

#### 3.2 Do Professor:

- ✓ Agendar suas aulas práticas junto ao Coordenador de Laboratório, de acordo com o cronograma do semestre letivo, antes do início do semestre;
- ✓ Caso o professor não efetue a reserva ou não haja outro horário disponível, as aulas poderão ser prejudicadas;
- ✓ Responsabilizar-se e acompanhar atividades desenvolvidas por seus alunos;
- ✓ Usar o jaleco branco ou dólmã, calçados fechados, cabelos presos, não utilizar adornos nas aulas práticas;
- ✓ Solicitar equipamentos e materiais permanentes para as aulas práticas;
- ✓ Providenciar insumos necessários às aulas práticas;
- ✓ Garantir que, ao final de cada aula prática, o material e o ambiente estejam limpos e organizados. Sugere-se o envolvimento de alunos e monitores neste aspecto;
- ✓ Restringir a entrada de pastas, bolsas e similares no ambiente dos laboratórios;
- ✓ Supervisionar diretamente o uso de equipamentos mais complexos como fornos e amassadeiras;
- ✓ Respeitar o horário de início e término das aulas;
- ✓ Zelar pela limpeza, organização, manutenção e bom funcionamento dos laboratórios;
- ✓ Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

### 3.3 Do Técnico de Laboratório:

- ✓ Estar presente nas aulas práticas fornecendo auxílio técnico ao desenvolvimento da atividade;
- ✓ Orientar e fiscalizar a limpeza das dependências do laboratório, auxiliando na construção e implantação de procedimentos operacionais padrão para higienização e manutenção do ambiente e equipamentos;
- ✓ Fazer o controle de estoque do material utilizado no laboratório;
- ✓ Fazer relatórios sobre as atividades desenvolvidas e material utilizado;
- ✓ Monitorar os alunos na utilização de materiais e equipamentos, especialmente no que se refere aos cuidados e precauções na sua utilização;

- ✓ É de responsabilidade do técnico de laboratório o gerenciamento interno dos equipamentos de proteção individual – EPIs;
- ✓ Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

#### 3.4 Do Aluno:

- ✓ Utilizar os laboratórios desde que acompanhados por um professor responsável e/ou técnico de laboratório;
- ✓ 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;
- ✓ Usar fardamento completo e seguir demais regras segundo Conduta e Higiene Pessoal descritos neste manual;
- ✓ Realizar toda a *mise en place* das aulas e/ou atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas no laboratório;
- ✓ Realizar limpeza, desinfecção e organização de todo o material e equipamentos utilizados no ambiente do LCPB;
- ✓ Entrar e sair do laboratório segundo horários estabelecidos no agendamento prévio pelo professor;
- ✓ O consumo de alimentos no ambiente do laboratório só é permitido durante atividade de degustação dos produtos preparados no LCPB e sob supervisão de professores e/ou técnico de laboratório
- ✓ Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

## 4 CONDUTA E NORMAS DE HIGIENE

### 4.1 Higiene dos Alimentos

Os insumos não perecíveis adquiridos para as atividades no LCPB devem ter suas embalagens higienizadas e em sequência utilizados e/ou armazenados adequadamente.

Os vegetais devem ser higienizados de acordos com os seguintes procedimentos: lavar com água potável e sabão, seguidos de enxágue e posteriormente realizar desinfecção por imersão em solução de hipoclorito de sódio

100-250 ppm (quando utilizar a água sanitária para uso geral, 2,0 -2,5%, diluir 10 ml – 1 colher de sopa rasa de água sanitária em 1 litro de água potável) por 15 minutos e em seguida enxaguar com água potável.

No caso de sobras de insumos, devem ser devidamente embaladas, etiquetadas com identificação do responsável e prazo de validade e armazenadas sob temperatura adequada segundo legislação vigente. Só serão armazenados no LCPB, sobras que serão utilizadas em aulas já previamente agendadas. Ao final da programação de aulas e/ou atividades de pesquisa e extensão todas as sobras deverão ser imediatamente recolhidas, sob pena de serem descartadas pelos responsáveis pelo laboratório.

#### 4.2 Higiene e conduta pessoal

- ✓ Tomar banho diariamente e lavar os cabelos frequentemente;
- ✓ Não utilizar nenhum tipo de adorno (anéis, brincos, colares, pulseiras, piercing, presilhas, etc.) no corpo;
- ✓ Conservar as unhas curtas, limpas, sem uso de nenhum produto como esmaltes e filmes plásticos;
- ✓ Não usar produtos de perfumaria com fragrância e cor ou que possam contaminar com resíduos os alimentos;
- ✓ Usar cabelos presos e totalmente protegidos por toucas ou rede;
- ✓ Não usar barba e bigode;
- ✓ Usar fardamento completo e limpo: Dólmã branco; Avental de CINTURA BRANCO; Calça BRANCA ou PIED-POULE; Sapato ANTIDERRAPANTE (FECHADO, PLÁSTICO) DE USO EXCLUSIVO EM COZINHA, BRANCO OU PRETO; Touca ou rede; Opcional uso do TOQUE BLANCHE OU FAIXAS E LENÇOS DE CABEÇA DE QUALQUER COR, devidamente presos e que não contenham adornos que possam soltar-se;
- ✓ É vedado fumar, comer gomas de mascar ou balas e falar desnecessariamente durante a manipulação de alimentos;
- ✓ Indivíduos que apresentarem sintomas de doenças infecciosas, como gripes e diarreias, devem ser afastados das atividades de manipulação de alimentos;

- ✓ Aqueles que apresentarem cortes ou lesões não devem manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como luvas protetoras impermeáveis;
- ✓ Não consumir alimentos na área de produção, principalmente aqueles que estão sendo preparados;
- ✓ Lavar as mãos de maneira adequada sempre que chegar à área de preparo de alimentos, após trocar de atividade, ir ao banheiro, abrir a porta, usar esfregões, panos ou materiais de limpeza, recolher lixo ou outros resíduos, tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos não higienizados ou crus, tossir e espirrar;
- ✓ Ao final das aulas práticas, após a autorização do professor responsável pela disciplina, os usuários poderão utilizar máquinas fotográficas ou aparelhos celulares para fotografar os pratos desenvolvidos para fins didáticos;

#### 4.3 Higiene do ambiente, equipamentos e utensílios

O ambiente do laboratório deverá ser higienizado sempre antes e após atividades práticas. É de responsabilidade do técnico e do coordenador do laboratório gerenciar e agendar previamente com os funcionários responsáveis pela limpeza do piso, tais procedimentos.

A higienização dos equipamentos, utensílios e bancadas deverá ser realizada pelos alunos envolvidos na atividade prática, sendo de responsabilidade do professor responsável gerir tal atividade e do técnico de laboratório fiscalizar se todo o processo está sendo executado de forma satisfatória e se o laboratório foi entregue em boas condições de higiene após o uso.

Todo procedimento de higiene de equipamentos, utensílios e bancadas envolve dois processos simples: limpeza e sanitização. A limpeza deverá ser feita com água, sabão e algum utensílio auxiliar de ação mecânica (buchas, escovas, esfregões) ou por imersão. A sanitização deverá ser realizada com produtos bactericidas de amplo espectro (álcool 70% ou soluções de hipoclorito).

## 5 NORMAS E ROTINAS

## 5.1 Normas gerais do LCPB

- ✓ O acesso e circulação no ambiente do LCPB deverá ser previamente autorizado pela coordenação do laboratório. Alunos em desenvolvimento de atividades extraclasse só poderão fazê-las no laboratório mediante autorização prévia da coordenação, acompanhados por um servidor responsável. Os visitantes devem estar acompanhados de responsáveis pelo laboratório, devendo cumprir os requisitos de higiene e normas gerais contidas neste manual;
- ✓ Antes de dar início às atividades no LCPB é importante obedecer às normas de higiene pessoal e vestimenta descritas neste manual;
- ✓ Ao manusear equipamentos e utensílios, estar atento ao contato entre as superfícies, evitando abrasões desnecessárias que possam danificá-los;
- ✓ O uso do ar-condicionado deverá ser restrito nos momentos em que o forno turbo estiver ligado;
- ✓ Evitar portas e janelas abertas enquanto massas moldadas ou pães recém forneados estiverem sobre as bancadas;
- ✓ Limpar cuidadosamente a amassadeira, batedeiras e demais equipamentos após cada uso;
- ✓ Limpar fundo do forno após utilização e resfriamento, para evitar queima de material orgânico nas aulas seguintes com produção de fumaça;

## 5.2 Planejamento e organização do trabalho em atividade prática

- ✓ Higienizar corretamente as mãos;
- ✓ Higienizar as bancadas (água, sabão, enxágue e álcool 70%);
- ✓ Aguardar instruções do professor para a atividade;
- ✓ Ler atentamente e em grupo as instruções contidas em cada receita ou formulação;
- ✓ Planejar o trabalho em grupo antes de iniciá-lo;
- ✓ Realizar a *mise em place*;
- ✓ Após utilização e adequada higienização, guardar os materiais em seus respectivos lugares;

- ✓ Separar resíduos orgânicos e inorgânicos nos coletores de resíduos identificados;
- ✓ Realizar organização e higienização das bancadas de trabalho;
- ✓ Ao final das atividades certificar-se de desligar os equipamentos, aparelhos de ar-condicionado e luzes.

## 6 SEGURANÇA

Apesar de se enquadrar em ambiente de baixo risco individual e coletivo, cuidados com a segurança devem ser tomados durante as atividades no LCPB:

- ✓ Antes de iniciar qualquer atividade, os indivíduos deverão estar portando os equipamentos de proteção individual indispensáveis para esse ambiente (jaleco ou dólma, avental, calça comprida, sapatos antiderrapante, touca ou rede de cabelo);
- ✓ Para o manuseio de superfícies em alta temperatura é obrigatório o uso de luvas antitérmicas;
- ✓ Os utensílios de corte, equipamentos elétricos e fogões devem ser utilizados de forma adequada a fim de evitar acidentes;
- ✓ Em casos de acidentes com corte, queimaduras ou queda deve-se prestar os primeiros socorros e para casos mais graves acionar serviço de pronto atendimento emergencial;
- ✓ Antes de utilizar qualquer equipamento, ler as instruções de uso e/ou pedir auxílio ao professor ou técnico de laboratório;
- ✓ Ao utilizar equipamentos elétricos verificar se fios e tomadas estão em perfeito estado de funcionamento e longe de superfícies úmidas. Em casos de qualquer desconformidade desligar o equipamento e comunicar aos responsáveis pelo laboratório;
- ✓ Antes, durante e após cada atividade avaliar a real necessidade do uso de água, energia elétrica e insumos, com vistas ao consumo consciente.

Aspectos não previstos no MANUAL DO LABORATÓRIO DE CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E BEBIDAS (LCPB) serão discutidos e definidos pela Coordenação do Laboratório e, quando necessário, pelo Departamento de Gastronomia e Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional/UFPB.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
LABORATÓRIO DE CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E BEBIDAS

APÊNDICE A - SOLICITAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO  
DE CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E BEBIDAS

Eu, \_\_\_\_\_, matrícula \_\_\_\_\_,  
Servidor vinculado ao Departamento de  
\_\_\_\_\_/CTDR/UFPB, venho por meio deste  
solicitar o uso do LABORATÓRIO DE CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E BEBIDAS nas  
seguintes condições:

Dia: ___/___/___	Horário início: ___: ___	Horário término: ___: ___
Natureza da Atividade: Ensino ( <input type="checkbox"/> ) Pesquisa ( <input type="checkbox"/> ) Extensão ( <input type="checkbox"/> )		
Equipamentos utilizados:		
Se atividade de ensino, qual disciplina?		
Se atividade de pesquisa e/ou extensão qual o título do projeto?		
Declaro que li e estou de acordo com o conteúdo disposto no Manual do Laboratório de Confeitaria, Panificação e Bebidas.		

Em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_,

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável

## REFERÊNCIAS

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO – RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004. Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 3ª edição, Brasília, 2004.

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

---

*Emitido em 01/05/2020*

**DOCUMENTO COMPROBATÓRIO (ANEXO) Nº 6/2020 - CTDR - DGA (11.01.32.07)**  
**(Nº do Documento: 28)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 01/05/2020 10:35 )*  
ESTEFANIA FERNANDES GARCIA  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR  
2777487

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número:  
**28**, ano: **2020**, documento (espécie): **DOCUMENTO COMPROBATÓRIO (ANEXO)**, data de emissão:  
**01/05/2020** e o código de verificação: **375e6c4d82**