



REGIMENTO DO LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS – A&B

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art.1º - O Laboratório de Alimentos e Bebidas é um laboratório que integra atividades de ensino, pesquisa e extensão, vinculado ao curso de Tecnologia em Eventos e ao Instituto de Ciências Humanas e da Informação da Universidade Federal do Rio Grande - Campus Santa Vitória do Palmar.

Art.2º - O presente regulamento tem por finalidade normatizar as atividades do Laboratório de Alimentos e Bebidas no que tange a sua organização, funcionamento, procedimentos higiênico-sanitários, a adoção de protocolos de boas práticas para serviços de alimentação para a comunidade interna da FURG - Campus Santa Vitória do Palmar. Para isso, este regulamento tem como base a Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

CAPÍTULO II – DA LOCALIZAÇÃO E DO PATRIMÔNIO

Art.3º - O Laboratório de Alimentos e Bebidas (LAB) está localizado no Campus Santa Vitória do Palmar. Sua área interna é de aproximadamente 40m², sendo que o Laboratório dispõe de diversos equipamentos e materiais.

CAPÍTULO III – DAS FINALIDADES

Art. 4º - O Laboratório de Alimentos e Bebidas tem por finalidade disponibilizar a infraestrutura e o suporte necessário a realização das atividades



relacionadas com as disciplinas vinculadas a área de Alimentos e Bebidas do Curso Superior de Tecnologia em Eventos, e demais cursos da área de Hospitalidade da Universidade Federal do Rio Grande do Campus Santa Vitória do Palmar. Além disso, é possível o desenvolvimento de pesquisas e práticas relacionadas aos exercícios da sala, bar e outros, que respondam a componentes curriculares e projetos mantidos pelos docentes dos cursos de Hospitalidade.

PARAGRÁFO ÚNICO: O Laboratório de Alimentos e Bebidas poderá oferecer vagas de monitorias, estágios, bem como realização de atividades de pesquisa e extensão.

Art. 5º - O Laboratório de Alimentos e Bebidas deverá ser utilizado exclusivamente para atividades de ensino, pesquisa e extensão sob a orientação dos docentes responsáveis, do coordenador e coordenador técnico de laboratório. Além disso, o laboratório poderá ser utilizado para coleta de dados, informações e ações inerentes ao curso Superior de Tecnologia em Eventos e os demais cursos da área de Hospitalidade da Universidade Federal do Rio Grande – Campus Santa Vitória do Palmar.

PARAGRAFO ÚNICO: As atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no Laboratório de Alimentos e Bebidas pelos os cursos de Eventos, Hotelaria e Turismo, devem constar no plano de ensino do professor(a), em projetos cadastrados no Sistema FURG e/ou no Projeto Político Pedagógico dos Cursos.

CAPÍTULO IV – DOS OBJETIVOS

Art. 6º - São objetivos do Laboratório de Alimentos e Bebidas:

I – Estudar teorias e técnicas voltadas para preparação, manutenção e oferta de serviços de alimentação e bebidas;



II – Identificar os equipamentos e utensílios utilizados na cozinha profissional, sua aplicabilidade, funcionamento, manuseio e formas de higienização;

III – Elaborar e realizar projetos de ensino, pesquisa e extensão cuja proposta seja oferecer suporte gerencial para área de alimentos e bebidas em eventos;

III – Conhecer a importância das regras indicadas pela ANVISA com relação a higiene pessoal, manipulação de alimentos e a higiene dos ambientes;

IV – Difundir o conhecimento adquirido pelos estudos e as práticas na área de alimentos e bebidas em eventos por meio da produção científica e tecnológica, tais como: publicações de artigos, capítulos de livros, relatos técnicos experimentais e demais produções multimídias e digitais.

CAPÍTULO V – DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 7º - São atribuições do Laboratório de Alimentos e Bebidas, através de sua coordenação e da equipe que o compõe:

I – Regulamentar a utilização do Laboratório de Alimentos e Bebidas;

II – Estabelecer normas de organização, competências e protocolos de prestação de serviço para a comunidade interna da FURG - Campus Santa Vitória do Palmar;

III – Incentivar a participação dos discentes em eventos voltados para a temática de alimentos e bebidas através de seminários, congressos, encontros, palestras e outros, internos e externos;

IV – Manter articulação com os demais Laboratórios dos cursos de Bacharelado em Turismo, Bacharelado em Hotelaria e demais instâncias da FURG, bem como com as instituições públicas e privadas do setor de Alimentos e Bebidas em Eventos, a fim da proposição de atividades conjuntas;



V - Elaborar Relatório Anual das ações desenvolvidas.

CAPÍTULO VI – DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E COMPETÊNCIAS

Art. 8º - O Laboratório de Alimentos e Bebidas ligado ao Curso de Tecnologia em Eventos, possui a seguinte estrutura organizacional: Coordenação, Coordenador Técnico, Docentes, Estagiários, Bolsistas, Monitores Voluntários e demais usuários.

Seção I – Do Coordenador

Art.9º - O cargo de Coordenador do Laboratório é ocupado por um(a) professor(a) efetivo(a) do quadro docente do Curso de Tecnologia em Eventos, eleito ou designado pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).

Parágrafo Único: O mandato da Coordenação do Laboratório terá duração de 2 anos.

Art.10º - Compete ao Coordenador:

- I. Assegurar o cumprimento do Regimento Interno do Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- II. Responder pelas funções administrativas de coordenação do laboratório, delegando tarefas, e mediando propostas de comprometimento de trabalho multidisciplinar;
- III. Representar o Laboratório de Alimentos e Bebidas em reuniões, encontros, eventos, convocar reuniões, dentre outros;
- IV. Conservar e zelar pelo bom uso do patrimônio do Laboratório de Alimentos e Bebidas;



- V. Planejar, elaborar e implementar políticas, programas e estratégias de ensino, pesquisa, extensão e de prestação de serviço para a comunidade interna da FURG;
- VI. Orientar os bolsistas, estagiários e monitores, juntamente com o Coordenador Técnico de laboratório, de acordo com as demandas e funções;
- VII. Autorizar por escrito a permanência de usuários fora do horário determinado;
- VIII. Suspender o direito de um usuário em caso de infração a qualquer regra deste regimento, mesmo se estiver autorizada sua permanência no laboratório;
- IX. Resolver casos não previstos no regimento, juntamente com a Coordenação e o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Eventos;
- X. Quando necessário vetar a utilização do laboratório aos usuários;
- XI. Coordenar e organizar o calendário anual/semestral de uso do laboratório, assegurando que haja um atendimento eficiente aos docentes, discentes e a comunidade interna com atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- XII. Atualizar periodicamente, a cada semestre letivo ou conforme demanda, a lista de usuários e monitores que utilizam o laboratório;
- XIV. Gerenciar o laboratório de maneira conjunta como Coordenador Técnico com a finalidade de zelar pela estrutural geral: materiais permanentes e de consumo, instalações, assegurando o bom funcionamento dos itens mencionados;
- XV. Encaminhar para a Coordenação e NDE do Curso as situações de perdas ou danos materiais, para averiguar a existência de atitudes de displicência, negligência, irresponsabilidade ou falta de cumprimento deste regimento por parte do usuário.



Seção II - Do Coordenador Técnico

Art.11º - O cargo de Coordenador Técnico é ocupado por Técnico Administrativo em Educação eleito ou designado pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).

Art.12º - Compete ao Coordenador Técnico:

I. Manter a disciplina dos usuários dentro do laboratório ou durante uma atividade de campo, no cumprimento dos horários pré-estabelecidos o desenvolvimento das atividades;

II. Nunca deixar um usuário sozinho no laboratório, salvo em casos que envolvam tarefas de baixo risco como o simples uso de um equipamento de pouca complexidade, nas demais deverá haver a autorização do coordenador(a) do laboratório;

III. Supervisionar e orientar o uso correto dos equipamentos;

IV. Registrar a entrada e saída de materiais (com especificações de data, horário, assinatura do usuário na entrega e na retirada, e qualidade do material entregue, bem como deverá haver conferência dessas mesmas características na devolução, etc.), quando em atividade envolvendo o Curso de Eventos, Hotelaria e Turismo;

V. Registrar, catalogar, conferir e controlar os materiais permanentes, de consumo e de uso comum;

VI. Comunicar o(a) coordenador(a) do laboratório qualquer problema ocorrido, bem como novas demandas para o funcionamento do laboratório, e mesmo a necessidade de reposição ou acréscimo alimentos, bebidas e demais materiais do acervo/coleção;



VII. Participar da elaboração/desenvolvimento de projetos e oficinas requeridas a coordenação do laboratório pelos docentes do Curso de Tecnologia em Eventos ou pelos Cursos da área de Hospitalidade presentes no Campus Santa Vitória do Palmar, considerando que a preferência será das atividades concernentes ao Curso de Tecnologia em Eventos;

VIII. Em caso de aula prática, permanecer no laboratório para auxiliar o docente, quando solicitado;

IX. Auxiliar os alunos no momento de guardar o material utilizado nas aulas práticas no laboratório, logo após a sua utilização e higienização;

X. Encaminhar para manutenção os equipamentos e eletrodomésticos do laboratório quando houver necessidade;

XI. Avaliar, em conjunto com o(a) coordenador(a) do laboratório, as situações de perdas ou danos materiais, para averiguar a existência de atitude irresponsável, falta de aptidão ou o não cumprimento deste regimento por parte do usuário e após reportar a Coordenação e Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Eventos;

XII. Participar de programas de capacitação que auxilie nas atividades exercidas no laboratório, desde que recomendado pelo coordenador(a) de laboratório, autorizado pela Coordenação e NDE do Curso;

XIII. Na ausência do(a) Coordenador(a) do laboratório, o Coordenador Técnico assumirá a função interinamente;

XIV. Cumprir e fazer cumprir as normas deste regimento.

Seção III – Dos Docentes

Art. 13º - Os Docentes usuários do Laboratório são aqueles que ministram disciplinas ligadas a área de Alimentos e Bebidas no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo,

e que possuem projetos de ensino, pesquisa e extensão ligados ao setor de alimentos e bebidas.

Art. 14º - Compete aos Docentes usuários do Laboratório de Alimentos e Bebidas:

- I. Solicitar ao Coordenador técnico a lista de materiais e equipamentos disponíveis, antes de cada período letivo, e adequar suas aulas práticas aos mesmos;
- II. Entregar ao Coordenador técnicos do Laboratório, com antecedência mínima de 20 dias, as listas de equipamentos necessários à realização das suas atividades. Caso utilize algum material e/ou insumo que o laboratório não possua, o mesmo deverá buscar recursos para a aquisição;
- III. A compra dos materiais de higiene e dos produtos alimentícios devem ser de responsabilidade do docente em conjunto com os alunos, para uso durante a duração das suas atividades no laboratório;
- IV. Acompanhar e orientar os discentes durante o desenvolvimento das atividades e práticas realizadas no laboratório de alimentos e bebidas;
- V. Obedecer ao horário designado para a realização de suas atividades;
- VI. Orientar antecipadamente aos alunos sobre as medidas e as precauções de segurança pertinentes ao laboratório de alimentos e bebidas;
- VII. Seguir o manual de boas práticas e a armazenagem apropriada do material e dos insumos em armários, prateleiras, refrigerados, dentre outros do Laboratório;



- VIII. Acompanhar a limpeza e organização do laboratório após o término da sua aula ou atividades relacionadas a projetos de ensino, pesquisa e extensão;
- IX. Cumprir e fazer cumprir este regulamento.

Seção IV – Dos alunos, estagiários, bolsistas e monitores

Art 15º - Os alunos, estagiários, bolsistas e monitores usuários do Laboratório de Alimentos e Bebidas devem estar devidamente matriculados no Curso Superior de Tecnologia em Eventos, Bacharelado em Hotelaria e Bacharelado em Turismo, e/ou nas disciplinas ligadas ao setor de Alimentos e Bebidas ministradas nos três cursos da área de Hospitalidade;

Art 16º - Compete aos alunos, estagiários, bolsistas e monitores usuários do Laboratório de Alimentos e Bebidas:

- I. Ingressar no laboratório de Alimentos e Bebidas apenas no horário de início das aulas previamente agendadas, e/ou durante a realização das atividades compreendidas em projetos de ensino, pesquisa e extensão relacionados a área;
- II. Usar roupas adequadas, conforme sinalizado neste regimento;
- III. Sob orientação do docente, os alunos/estagiários/bolsistas/monitores devem desenvolver as atividades de acordo com o que lhe for solicitado;
- IV. Os alunos/estagiários/bolsistas/monitores poderão degustar os pratos produzidos;
- V. Os alunos/estagiários/bolsistas/monitores deverão fazer toda a desinfecção, limpeza e arrumação dos equipamentos e utensílios utilizados no laboratório;
- VI. Os alunos/estagiários/bolsistas/monitores só poderão deixar o laboratório ao final da aula ou de uma atividade após a supervisão geral do professor e/ou do coordenador técnico;

CAPÍTULO VII - DA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS

Seção I – Higiene Pessoal

Art 17º - Dispõe sobre a higiene pessoal para permanência no laboratório:

- I. A permanência dos alunos no Laboratório de Alimentos e Bebidas nas aulas e atividades práticas será permitida apenas mediante o uso de touca, avental ou avental meia saia branco liso e sapato fechado;
- II. O cabelo deve ser usado preso em redinhas ou toucas apropriadas;
- III. Nunca pentear os cabelos no laboratório;
- IV. As unhas devem ser rentes, limpas e sem esmalte ou base;
- V. Alunos/estagiários/bolsistas/monitores do sexo masculino devem estar sempre com a barba aparada;
- VI. Não usar adereços como brincos, cordões, fitas, elásticos no pulso, broches, correntes, pulseiras, anéis, relógios, dentre outros;
- VII. Usar luvas descartáveis quando possuir algum ferimento nas mãos durante descasques ou procedimentos que exijam uma manipulação acentuada dos alimentos;
- VIII. As luvas devem ser trocadas entre a manipulação de alimentos e atividades diferentes;
- IX. As mãos devem ser lavadas com frequência até a altura dos cotovelos;
- X. Não é permitido fumar no laboratório;
- XI. Não é permitido assoar o nariz, espirrar, tossir ou falar sobre os alimentos;
- XII. Não é permitido enxugar as mãos no uniforme e nem mesmo nos aventais;
- XIII. Não é permitido mexer no sapato, na boca ou nas roupas enquanto estiver manipulando os alimentos;
- XIV. Não é permitido degustar a comida nas mãos, conchas ou colheres e devolvê-la à panela;
- XV. Não é permitido mascar chiclete e outros enquanto permanecer no laboratório;
- XVI. Antes de utilizar os sanitários deve-se retirar o avental de frente e pendurar em suporte adequado;
- XVII. Todos os aventais devem estar limpos, em perfeito estado de conservação, devendo ser trocado diariamente, pois podem servir de transporte de micróbios para as áreas de preparo de alimentos, causando uma possível contaminação;
- XVIII. Lavar as mãos antes e depois de manipular alimentos, tocar em utensílios higienizados e tocar em alimentos já preparados quantas vezes for necessário;
- XIX. A pia para lavagem de mãos deverá conter papel toalha, sabonete líquido e antisséptico para as mãos;
- XX. Não é permitido deixar materiais estranhos ao trabalho sobre as bancadas. Bolsas, tablet, celulares, agasalhos, devem ficar em local adequado na entrada do Laboratório.

Seção II – Armazenamento e Manipulação

Art. 18º - Dispõe das regras para armazenamento e manipulação de utensílios e equipamentos no Laboratório de Alimentos e Bebidas:

- I. As bancadas, as pias, os fogões têm de ser limpos ao final da aula. Os utensílios (panela, pratos, copos, talheres, etc.) devem ser lavados, devidamente secos e guardados nos devidos locais indicados nas prateleiras específicas;
- II. Os resíduos (lixo comum ou reciclável) devem ser colocados em reservatórios específicos;
- III. Todos os equipamentos, como liquidificadores, batedeiras, processadores, balanças e outros, precisam ser cuidadosamente manuseados. Após o uso, deverão ser limpos e entregue em perfeito estado de conservação para o próximo usuário;
- IV. Os produtos de limpeza deverão estar guardados em armário fechado;
- V. Nenhum alimento ou produto deve ser armazenado em caixas de papelão;
- VI. Não é permitido colocar os produtos alimentares em contato direto com o chão;
- VII. Acondicionar os produtos alimentares na temperatura recomendada para determinado alimento;
- VIII. Não é permitido guardar sobras, a não ser que haja programação de uso em curto espaço de tempo (aulas ou atividades próximas);
- IX. Todos os alimentos na geladeira devem ser etiquetados;
- X. É proibido guardar materiais que não sejam destinados as atividades de ensino, pesquisa e extensão nas geladeiras ou freezers do Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- XI. Não é permitido aquecer alimentos em recipientes de metal e de alumínio;
- XII. Não é permitido utilizar o micro-ondas se a porta não estiver lacrada adequadamente;
- XIII. O fluxo de preparação de alimentos e de recolhimento de louças sujas/lixo não devem se cruzar.

Seção III – Proibições

Art. 19º - É vetado aos usuários do Laboratório de Alimentos e Bebidas:

- I. Utilizar qualquer aparelho sem a devida autorização e sem observar as instruções de uso;

- II. Realizar qualquer prática no interior do laboratório que não possua a devida autorização ou orientação do docente ou coordenador técnico do Laboratório de Alimentos e Bebidas;
- III. Utilizar os equipamentos e materiais dos laboratórios para fins pessoais ou para realizar qualquer atividade incompatível com as atividades das disciplinas ou projetos mantidos pelo Curso e seus respectivos docentes;
- IV. Danificar materiais ou equipamentos.

CAPÍTULO VIII – Orientação Gerais

Art. 20º - Todos os docentes, alunos, estagiários, bolsistas e monitores em atividades no Laboratório de Alimentos e Bebidas que necessitarem utilizar utensílios de uso pessoal/individual específicos para as atividades práticas em disciplinas ou projetos são os únicos responsáveis pelos mesmos.

Art. 21º - Os equipamentos e utensílios de uso comum disponíveis no Laboratório de Alimentos e Bebidas também são de responsabilidade dos alunos durante o uso, sendo esperado zelo e correta manipulação de cada equipamento e utensílio.

PARÁGRAFO ÚNICO - Em caso de negligência ou imprudência operacional pelo(s) aluno(s), docentes e pesquisadores é possível cobrança pelos materiais danificados.

Art. 22º - O Laboratório de Alimentos e Bebidas é um ambiente submetido a riscos de acidentes, em sua maioria, causados por atos inseguros. Neste sentido, as atividades desenvolvidas no laboratório exigem concentração, bom senso e desempenho. O estagiário, bolsista, aluno ou monitor deve seguir as recomendações e instruções fornecidas neste regimento, pelos professores, a coordenação e coordenação técnica do Laboratório.

Art. 23º - Não é permitida a retirada de equipamentos do Laboratório por seus usuários para fins pessoais ou atividades que não relacionadas com os Cursos da área de Hospitalidade.

CAPÍTULO IX – DAS SANÇÕES DISCIPLINARES

Art. 24º – Dispõe das sanções disciplinares:



- I. Qualquer dano físico, mecânico, predial ou nos equipamentos causados por uso inadequado dos usuários, será cobrado do responsável;
- II. Estarão sujeitos às sanções previstas pela Instituição e sofrerá as penalidades o usuário que cometer faltas consideradas graves e devidamente apuradas;
- III. As sanções previstas no presente artigo não isentam o infrator de reposição do material;
- IV. Nos casos de reincidência, o usuário do Laboratório de Alimentos e Bebidas terá suspenso o direito de utilização do mesmo por tempo indeterminado.

CAPÍTULO X – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 25º – Os casos omissos no presente regimento serão analisados pelo(a) Coordenador(a) e Coordenador(a) Técnico(a) do Laboratório de Alimentos e Bebidas e reportados para a Coordenação e Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia para que seja definida e tomadas as providências cabíveis.

Art. 26º - Esta regulamentação passa a vigorar para todos os alunos regularmente matriculados no Curso Superior de Tecnologia em Eventos e demais Cursos da área de Hospitalidade da Universidade Federal do Rio Grande a partir da data de sua aprovação.

Santa Vitória do Palmar, 03 de fevereiro de 2021.

Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Eventos - FURG