

**Ministério da Educação
Universidade Federal de Pelotas
Campus Anglo
Faculdade de Nutrição
Departamento de Nutrição**



**REGIMENTO DO LABORATÓRIO DE ALIMENTAÇÃO
COLETIVA
LabAC**

Pelotas, 2026

**Ministério da Educação
Universidade Federal de Pelotas
Campus Anglo
Faculdade de Nutrição
Departamento de Nutrição**

**REGIMENTO DO LABORATÓRIO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC**

Reitora

Profª. Úrsula Rosa da Silva

Vice-Reitor

Prof. Eraldo dos Santos Pinheiro

Diretora Faculdade de Nutrição

Profª. Ludmila Correa Muniz

Vice-Diretora

Profª. Tatiane Kuka Valente Gandra

Chefe do Departamento

Profª. Cristina Correa Kaufmann

Coordenadora do Curso de Nutrição

Profª. Kelly Lameiro

Coordenadora do Laboratório de Alimentação Coletiva

Profª. Chirle de Oliveira Raphaelli



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA LabAC



REGIMENTO DO LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA (LabAC)

SEÇÃO I– DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente regimento contém disposições básicas que visam normatizar as atividades realizadas no Laboratório de Alimentação Coletiva, alocado à sala 231, da Faculdade de Nutrição, Campus Anglo, UFPel (**ANEXO 1**). Fundamenta-se nos princípios éticos para o uso de laboratório, visando sempre boas práticas de trabalho e bom senso para o desenvolvimento de atividades em locais de uso comum, buscando desenvolver a boa ciência sem prejuízos desnecessários às dependências, utensílios, móveis, equipamentos e materiais utilizados.

Parágrafo único: Todas as atividades a serem desenvolvidas dentro do Laboratório de Alimentação Coletiva (LabAC), apresentam algum nível de risco químico, físico ou biológico, e desta forma, a inadequada utilização pelo usuário, pode resultar em acidentes pessoais e danos materiais em diferentes níveis de gravidade, aos quais, esse regulamento visa liquidar ou minimizar.

SEÇÃO II– OBJETIVO

Art. 2º. Este Laboratório de Alimentação Coletiva (LabAC), tem como finalidade principal contribuir para as atividades relacionadas ao ensino, pesquisa, inovação e extensão em diferentes áreas da alimentação coletiva, atendendo ao Curso de graduação em Nutrição e ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, bem como aos Programas de Pós-Graduação da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), e instituições conveniadas na forma da lei.

SEÇÃO III – DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E ATRIBUIÇÕES

Art. 3º. O ambiente que constitui o Laboratório de Alimentação Coletiva é um espaço físico, constituído de equipamentos permanentes, materiais e insumos que proporcionam um ambiente de aprendizagem para o desenvolvimento de competências e habilidades relacionadas às atividades acadêmicas de multiusuários, da Faculdade de Nutrição, sala 231, no Campus Anglo.

Art. 4º. É considerada equipe do Laboratório de Alimentação Coletiva o Coordenador, o Coordenador adjunto, o Técnico de Laboratório e o Auxiliar de Laboratório.

Art 5º. A responsabilidade pelo Laboratório ficará a cargo do Coordenador, servidor tecnicamente habilitado, podendo ser docente ou técnico administrativo do quadro permanente da Faculdade de Nutrição/UFPel.



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA LabAC



§1 A indicação do Coordenador será realizada e homologada por portaria pela direção da Faculdade de Nutrição;

§2 O Coordenador deverá indicar um Coordenador adjunto, que ficará responsável pelo Laboratório na ausência do Coordenador;

§3 A indicação do Coordenador Adjunto deverá ser informada à Direção da Faculdade de Nutrição;

Art. 6º. As atribuições do Coordenador do Laboratório são as estabelecidas no Art. 8º. na Resolução nº 37 de 20 de fevereiro de 2016, do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (COCEPE).

§1 O Coordenador do Laboratório de Alimentação Coletiva não será responsabilizado por práticas e condutas dos usuários no ambiente que constituem o laboratório, conforme Art. 3º deste regimento;

§2 Não é responsabilidade do Coordenador do Laboratório de Alimentação Coletiva assumir a execução e a supervisão de usuários vinculados às disciplinas, ou projetos de pesquisa, ensino e extensão;

§3 Os professores orientadores ou ministrantes das disciplinas são responsáveis pelas atividades e conduta dos acadêmicos sob sua orientação no laboratório, bem como pelo adequado treinamento e supervisão necessários para realização das atividades;

§4 O Coordenador não será responsável pela busca de recursos para a manutenção dos equipamentos integrantes do espaço físico, no entanto, deverá assegurar a conservação do patrimônio público, por meio de informações aos usuários sobre o uso correto de cada equipamento;

§5 O Coordenador deverá manter atualizado o “Cadastro de Usuários do Laboratório” (APÊNDICE 1).

Art. 7º - É de competência do Técnico de Laboratório:

- I. Auxiliar os professores e acadêmicos nas atividades de ensino, pesquisa, inovação e extensão;
- II. Orientar e informar os usuários sobre as rotinas de uso do laboratório para preservação dele;
- III. Separar insumos, equipamentos e materiais que serão utilizados nas aulas práticas;
- IV. Preparar insumos, materiais e realizar a montagem de equipamentos quando necessário, para aulas práticas dos Cursos de Graduação, como prioridade. Mediante



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA

LabAC



- agendamento prévio com os usuários, o técnico poderá preparar materiais necessários a projetos de pesquisa, ensino e extensão;
- V. Responsabilizar-se por pequenos depósitos e/ou almoxarifados do laboratório;
 - VI. Zelar por um ambiente adequado quanto à segurança e à preservação do patrimônio dos Laboratórios da Faculdade de Nutrição;
 - VII. Controlar o fluxo e o bom uso de equipamentos, utensílios e instalações por parte dos usuários;
 - VIII. Averiguar o adequado estado de funcionamento de equipamentos;
 - IX. Repor o Laboratório de Alimentação Coletiva com papel toalha, sabonete líquido, detergente líquido, esponja e álcool 70%;
 - X. Proceder à limpeza e conservação de utensílios, equipamentos e materiais do laboratório;
 - XI. Manter os equipamentos, utensílios e insumos organizados e identificados;
 - XII. Controlar o estoque de insumos das aulas práticas;
 - XIII. Orientar os usuários do laboratório quanto aos procedimentos de descarte de materiais e resíduos, bem como organizar e providenciar seu destino final, respeitando os princípios de biossegurança;
 - XIV. Notificar o Coordenador e/ou Coordenador adjunto sobre qualquer intercorrência na rotina do Laboratório de Alimentação Coletiva;
 - XV. Manter atualizado o cadastro de Usuários que acessam o Laboratório e repassar ao Coordenador;
 - XVI. Gerenciar o Laboratório de Alimentação Coletiva conjuntamente com o Coordenador dele;
 - XVII. Executar outras atividades correlatas e de similar complexidade, compatíveis com as atribuições previstas neste regimento e inerentes à função.

Parágrafo único. O Técnico de Laboratório do Laboratório de Alimentação Coletiva não será responsabilizado por práticas e condutas dos usuários nos ambientes que constituem o laboratório, conforme Art. 3º deste regimento;

SEÇÃO IV – DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E DO FUNCIONAMENTO

Art. 8º. Para fins acadêmicos poderão ser desenvolvidas as seguintes atividades no Laboratório de Alimentação Coletiva:

- I. Atividades Didáticas, restritas as aulas práticas;
- II. Projetos de ensino;
- III. Projetos de pesquisa e inovação;
- IV. Projetos de extensão.

Parágrafo único. Todos os projetos a serem desenvolvidos no Laboratório de Alimentação Coletiva devem ser devidamente cadastrados na UFPel e/ou instituições



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA

LabAC



conveniadas na forma da lei e ainda, quando for o caso, devem ser aprovados pelo Comitê de Ética da UFPel.

Art. 9º. Para uso do Laboratório de Alimentação Coletiva, os Coordenadores de projeto, ou professores de disciplinas sem uso recorrente, deverão encaminhar, via SEI, ao Coordenador do Laboratório uma “Carta de Apresentação para Utilização dos Laboratórios” (**APÊNDICE 2**). O documento possui o objetivo de informar e programar o uso do laboratório em dias e horários, constando inclusive o uso em fins de semana, feriados, dias/turnos facultativos ou fora do horário de funcionamento do laboratório, se for o caso, desde que obedecido o Art. 11º deste regimento. Este pedido deve ser enviado no mínimo com 15 dias de antecedência ao início da atividade.

§1 - Esta carta de apresentação será subsídio para composição do Cadastro, previsto no Art. 11º deste regimento, específico para alunos e docentes vinculados a projetos de ensino, pesquisa ou extensão que utilizarão as dependências do Laboratório de Alimentação Coletiva;

§2 O Laboratório de Alimentação Coletiva é considerado um laboratório de ensino. O Artigo 4º da Resolução nº 37 de 20 de fevereiro de 2016, do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (COCEPE) define que os laboratórios de ensino são destinados, prioritariamente, para atender aulas regulares de curso de graduação. Assim, fica estabelecido como prioridade de uso do Laboratório de Alimentação Coletiva:

- I. Aulas práticas dos cursos de Graduação em Nutrição e do Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade de Nutrição;
- II. Aulas práticas da Pós-graduação da Faculdade de Nutrição;
- III. Realização de projetos de ensino, pesquisa, inovação e extensão da Faculdade de Nutrição;
- IV. Atividades de outras Unidades da UFPel;

§3 Ao início do semestre letivo, o Coordenador deverá dispor no mural do laboratório os dias e horários reservados às aulas práticas da Graduação (**APÊNDICE 3**);

§4 A utilização do LabAC para qualquer tipo de atividade será mediante solicitação de reserva com antecedência mínima de 1 semana e previsão de cumprimento deste Regimento.

Art. 10º. Somente será considerado usuário do Laboratório de Alimentação Coletiva a pessoa devidamente autorizada pela Coordenação do Laboratório, após o cumprimento do Art. 9º deste Regimento. O Coordenador e Técnico do Laboratório manterão o “Cadastro de Usuário” periodicamente atualizado.



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA

LabAC



Art. 11º. Para utilização do Laboratório de Alimentação Coletiva em fins de semana, feriados e dias/turnos facultativos e fora do horário de funcionamento do laboratório, o usuário deverá realizar procedimento estabelecido nesse regimento, além de fazer a solicitação à Direção da Faculdade de Nutrição em tempo hábil (até o 4º dia útil da semana) para providenciar tal liberação (**APÊNDICE 4**). O Coordenador do Laboratório não se responsabiliza pelo acesso à Universidade e tampouco pelas atividades realizadas pelo usuário neste período.

Art. 12º. Encerradas todas as atividades do projeto, o aluno e professor/orientador devem comunicar ao Coordenador e/ou Técnico de Laboratório, o encerramento de suas atividades, com consequente retirada de seu nome da lista de cadastro no cobalto e autorização de sua permanência no laboratório.

Art. 13º. Não será permitida a permanência de usuários no laboratório, quando esses não estiverem trabalhando diretamente nas atividades para as quais estão cadastrados.

Art. 14º. O horário de funcionamento do Laboratório de Alimentação Coletiva segue o funcionamento da Faculdade de Nutrição.

Art. 15º - As janelas e a porta do Laboratório de Alimentação Coletiva devem ser mantidas preferencialmente fechadas. No caso de extrema necessidade de abri-las, deve-se consultar o Coordenador ou Técnico do Laboratório.

Art. 16º. Todos os insumos e materiais preparados em projetos, ou aulas, que necessitem permanecer no laboratório além do horário previsto da atividade, de acordo com o “Cadastro de Usuários do Laboratório”, devem ser identificados com etiquetas específicas constando o nome do usuário, data de preparo e previsão de tempo de armazenamento (**APÊNDICE 5**).

Art. 17º. Não poderão ser desenvolvidas no laboratório as seguintes práticas:

- I. Atividades que desenvolvam conteúdos difamatórios a imagem de qualquer pessoa ou instituição, bem como atividades políticos e partidários;
- II. Execução de atividades e serviços que não façam parte do conteúdo de disciplinas ministradas e dos projetos de ensino, pesquisa e extensão da equipe de usuários;
- III. Está vetado o uso do laboratório como ambiente de estudo em grupo e/ou para reuniões sem a devida autorização do Coordenador;
- IV. Qualquer atividade que seja conflitante com os objetivos do laboratório, definidos neste regimento.

Art. 18º. É terminantemente proibido:

- V. Utilizar os equipamentos e materiais do laboratório para fins pessoais ou para realizar qualquer atividade incompatível com rotinas de disciplinas ou projetos;



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA

LabAC



- VI. Alterar configuração e/ou calibração de equipamentos sem a prévia autorização do Coordenador do Laboratório;
- VII. Alterar a disposição dos equipamentos/layout, mesmo que temporariamente sem a prévia autorização do Coordenador do Laboratório;
- VIII. Retirar do laboratório, mesmo que temporariamente, equipamentos e utensílios, sem a prévia autorização do Coordenador do Laboratório.

SEÇÃO V – DOS USUÁRIOS E SUAS OBRIGAÇÕES

Art. 19º. São considerados usuários do Laboratório de Alimentação Coletiva os discentes, docentes, técnicos-administrativo, técnicos de laboratório, auxiliares de laboratório, colaboradores de outras instituições e comunidade em geral, desde que tenham vínculo via projeto, previamente aprovado na UFPEL, e que cumpram o Art. 10º deste regimento.

Art. 20º - Os usuários do Laboratório de Alimentação Coletiva, que irão manipular alimentos e bebidas durante a aula prática, deverão obrigatoriamente utilizar uniforme completo durante a atividade de manipulação de alimentos, bebidas e execução de atividades técnicas de preparo. O uniforme a ser utilizado no Laboratório pelos acadêmicos e professores do curso de Nutrição compreende: touca, jaleco branco, calça comprida e sapato antiderrapante. Já pelos acadêmicos e professores do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia compreende: dolmã branca, chapéu e touca, calça preta ou xadrez, avental preto ou branco e sapato antiderrapante. Todo uniforme utilizado nas atividades deve estar limpo, e em bom estado de conservação. Como o Laboratório de Alimentação Coletiva é espaço de manipulação de alimentos, mesmo em aulas demonstrativas ou aulas, é obrigatório o uso do uniforme completo para acesso ao local.

Art. 21º - Todos os usuários que manipularão alimentos, insumos e bebidas devem obedecer às boas práticas de manipulação de alimentos durante todas as atividades desenvolvidas no Laboratório, a fim de evitar contaminação cruzada e possíveis acidentes. Fica proibido aos usuários do Laboratório de Alimentação Coletiva durante as atividades de manipulação de alimentos, insumos e bebidas:

- I. Uso de barba/bigode sem proteção;
- II. Uso de unhas compridas/pintadas;
- III. Cabelo não coberto pela touca;
- IV. Uso de adornos visíveis;
- V. Tossir, escarrar ou coçar partes do corpo, quando estiver manipulando alimentos;
- VI. Fumar dentro do Laboratório de Alimentação Coletiva;
- VII. Deixar materiais pessoais, que não serão utilizados nas práticas, sobre as bancadas dos laboratórios como bolsas, mochilas e sacolas. Esses devem ser deixados nos armários do vestiário específicos para esse fim.



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA

LabAC



Art. 22º - Os usuários manipuladores de alimentos, insumos e bebidas devem obrigatoriamente lavar as mãos com água e sabão e fazer desinfecção com álcool 70%, ao entrar no laboratório. Repetir o procedimento ao iniciar as atividades e sempre que se fizer necessário.

Art. 23º - Comunicar ao Coordenador e registrar por escrito no “Caderno de Ocorrências do Laboratório” (**APÊNDICE 6**) qualquer problema com equipamentos e infraestrutura do ambiente que constitui o Laboratório de Alimentação Coletiva.

Art. 24º - Comunicar ao Coordenador ou Técnico do Laboratório qualquer demanda para o perfeito funcionamento do laboratório, bem como a necessidade de reposição ou acréscimo de materiais de consumo.

Art. 25º - Fazer o uso racional dos bens de consumo fornecidos ou não pela UFPEL.

Art. 26º - No caso de usuários e projetos ou disciplinas não recorrentes, os usuários devem registrar na “Agenda de uso do Laboratório” o horário de início e término de permanência no Laboratório.

Art. 27º - Prover todos os insumos necessários à realização de suas atividades de pesquisa, ensino ou extensão, bem como se responsabilizar pela produção, armazenamento e o adequado descarte de insumo e material.

Art. 28º - Considerando que o laboratório é multiuso, todos os insumos, alimentos, bebidas ou materiais que precisarão permanecer no Laboratório de Alimentação Coletiva deverão ser identificados com o nome do usuário, data de preparo e possível tempo de armazenamento. O prazo de armazenamento deve ser condizente com a natureza do alimento, bebida, ou insumo e com o espaço físico dos equipamentos. Materiais sem identificação serão descartados adequadamente pelo Coordenador e Técnico do Laboratório.

Art. 29º - Zelar e realizar bom uso dos equipamentos, insumos e da estrutura física do Laboratório, considerando a sustentabilidade ambiental, bem como o uso racional de espaços físicos de armazenamento (em geladeiras, freezers e prateleiras), ponderando que o uso é compartilhado com os demais usuários.

Art. 30º - Os utensílios de corte, equipamentos elétricos e fogões devem ser utilizados de forma adequada, conforme a orientação do professor/orientador responsável a fim de evitar acidentes.

Parágrafo único: Em caso de acidentes de natureza química, física, biológica ou ergonômica, deverá ser adotado as medidas de protocolo presentes na legislação vigente.



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



SEÇÃO VI – DA POLÍTICA DE UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

Art. 31º - Antes de ligar qualquer equipamento na rede elétrica, verificar se a tensão disponibilizada (220 V) é compatível com aquela requerida por ele.

Art. 32º- O uso dos equipamentos do laboratório será apenas para seu propósito designado, sendo que o usuário será responsabilizado pelo uso inadequado que possa causar dano, na forma da lei vigente.

Art. 33º - Todos os equipamentos deverão ser mantidos no local de permanência, não sendo permitida sua movimentação para outro lugar, bancada ou laboratório, conforme descrito no Art. 18º. Ressalva em casos especiais com autorização do Coordenador do Laboratório.

Art. 34º - Todos os equipamentos, bancadas e materiais utilizados devem ser limpos e guardados pelos usuários após o uso. A fim de preservar a boa higienização e conservação dos materiais e utensílios presentes no local, os usuários do Laboratório deverão obedecer às seguintes regras:

- I. Retirar os restos de alimentos e o excesso de gordura dos utensílios, antes do início da lavagem;
- II. Lavar todos os materiais, utensílios e equipamentos, sempre após o uso;
- III. Secar todos os materiais, utensílios e equipamentos, antes de guardá-los;
- IV. Ser responsável pela limpeza total de sua área de trabalho, área de pesagem e área de degustação;
- V. Remover manchas de panelas e formas;
- VI. Após o uso dos equipamentos (cafeteira, jarra, fornos, etc), retirar os cabos das tomadas.

§1 Ao final das atividades é essencial para boa manutenção do ambiente que os professor/orientador responsável pela aula prática ou atividade desenvolvida no Laboratório Alimentação Coletiva preencha o check list de limpeza (**APÊNDICE 7**).

Art. 35º - Todo material quebrado, equipamentos danificados no momento do uso e intercorrências de quaisquer ordens devem ser registrados no “Caderno de Ocorrências do Laboratório”.

Art. 36º- O descarte de resíduos produzidos pelos usuários deve estar em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Faculdade de Nutrição (**ANEXO 2**).



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



APÊNDICE 1- Cadastro de Usuários do Laboratório de Alimentação Coletiva

**CADASTRO DE USUÁRIOS DO LABORATÓRIO DE ALIMENTAÇÃO
COLETIVA**

Siape ou matrícula	Nome completo	Tipo	Data de Início das atividades	Previsão data final das atividades	Nome da Disciplina ou projeto
		() Bolsista () Docente () Pesquisador			
		() Bolsista () Docente () Pesquisador			
		() Bolsista () Docente () Pesquisador			



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



APÊNDICE 2 - Carta de Apresentação para Utilização dos Laboratórios



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



APÊNDICE 3 – Agenda de dias e horários reservados às aulas práticas

AGENDA DE USO DO LABORATÓRIO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA
(LabAC)

Turno	Dias da semana						
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Manhã							
Tarde							
Noite							



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



APÊNDICE 4- Liberação de Uso do Laboratório de Alimentação Coletiva aos finais de semana



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA LabAC



APÊNDICE 5 – Etiquetas de alimentos

	ETIQUETA DE ALIMENTOS ABERTOS Laboratório de Alimentação Coletiva	
Produto: _____		
Data de Preparo/Aberto: ____/____/____		
Validade após aberto: ____/____/____		
Assinatura: _____		

	ETIQUETA DE ALIMENTOS ABERTOS Laboratório de Alimentação Coletiva	
Produto: _____		
Data de Preparo/Aberto: ____/____/____		
Validade após aberto: ____/____/____		
Assinatura: _____		

	ETIQUETA DE ALIMENTOS ABERTOS Laboratório de Alimentação Coletiva	
Produto: _____		
Data de Preparo/Aberto: ____/____/____		
Validade após aberto: ____/____/____		
Assinatura: _____		

	ETIQUETA DE ALIMENTOS ABERTOS Laboratório de Alimentação Coletiva	
Produto: _____		
Data de Preparo/Aberto: ____/____/____		
Validade após aberto: ____/____/____		
Assinatura: _____		

	ETIQUETA DE ALIMENTOS ABERTOS Laboratório de Alimentação Coletiva	
Produto: _____		
Data de Preparo/Aberto: ____/____/____		
Validade após aberto: ____/____/____		
Assinatura: _____		

	ETIQUETA DE ALIMENTOS ABERTOS Laboratório de Alimentação Coletiva	
Produto: _____		
Data de Preparo/Aberto: ____/____/____		
Validade após aberto: ____/____/____		
Assinatura: _____		



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



APÊNDICE 6 - Caderno de Ocorrências do Laboratório (físico)

Ocorrências do Laboratório

- Data: __/__/____ Hora: __:__
- Responsável pelo Registro: _____

Envolvidos

- Nome Completo: _____
- Cargo/Vínculo: _____

Descrição da ocorrência/acidente/quebra de utensílio, equipamento ou material:

- Descrição Detalhada: **(Descreva o que aconteceu, equipamentos ou substâncias envolvidas, procedimentos que estavam sendo realizados antes do acidente)**

Assinaturas

- Assinatura do Envolvido: _____
- Assinatura do Responsável (Lab): _____



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



APÊNDICE 7 - Checklist de Limpeza LabAC

	Checklist de Limpeza Laboratório de Alimentação Coletiva- sala 231	
Tarefas a serem realizadas ao final da aula!		
Limpeza da bancada principal		
Limpeza da cuba da pia (dentro e em cima)		
Limpeza da bancada de serviço/tábuas de corte		
Limpeza das bancadas auxiliares e seus equipamentos (batedeira, air fryer, liquidificador, etc.)		
Limpeza do fogão		
Limpeza da balança e dos utensílios das caixas		
Desligar e tirar da tomada os equipamentos elétricos		
Desligar o registro do gás		
Recolher ou identificar itens deixados na geladeira/freezer		
Recolher e guardar todos os objetos e/ou utensílios utilizados durante a aula		
Limpeza das mesas do salão		

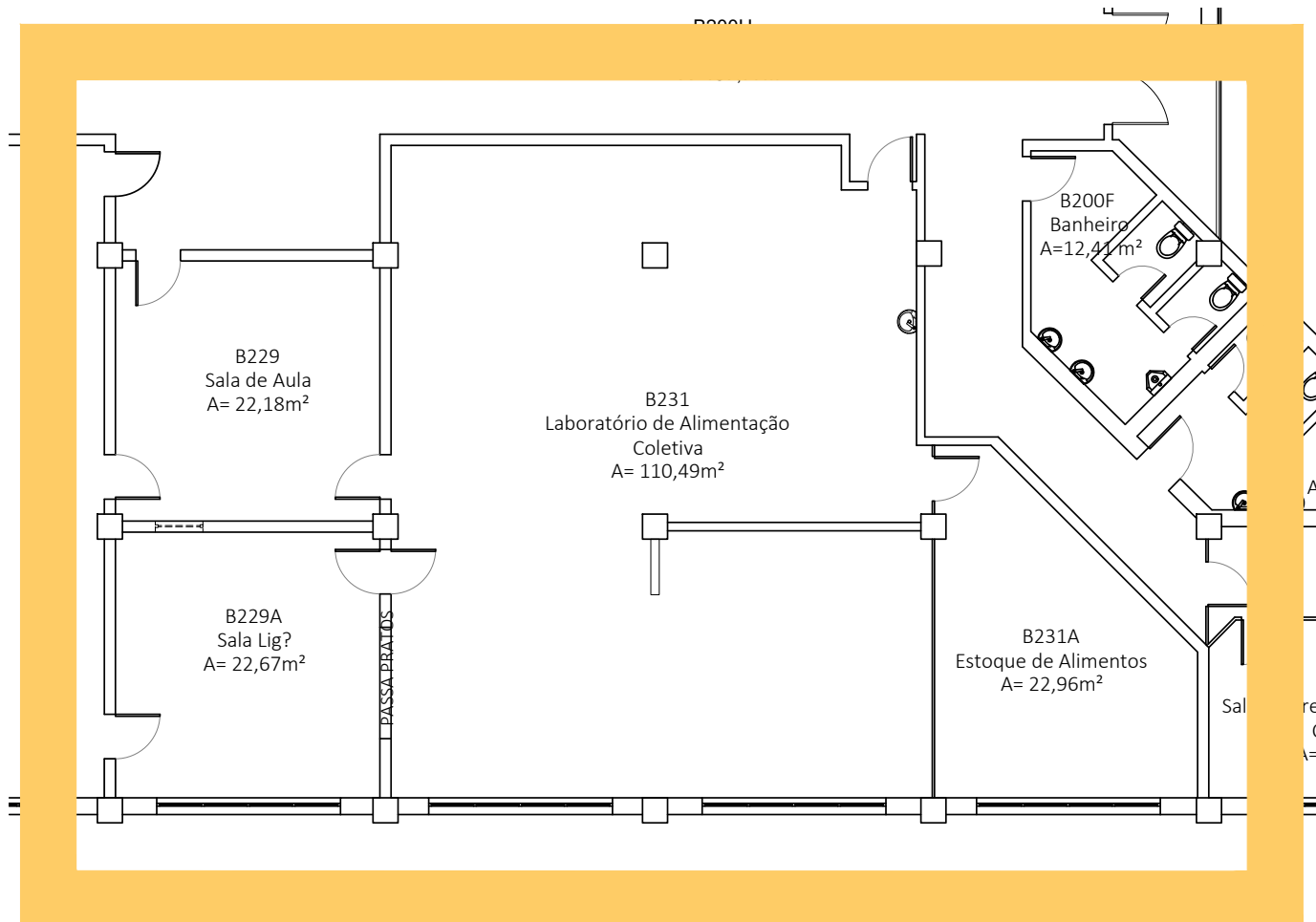
Assinatura do docente responsável pelo uso



LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA LabAC



ANEXO 1 – Planta baixa do LabAC





LABORATÓRIO ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LabAC



ANEXO 2 - Plano de Gerenciamento de Resíduos da Faculdade de Nutrição