

**Normas e Procedimentos para Utilização dos Laboratórios do Curso de Engenharia
de Alimentos – ENALI/UFGD**

Capítulo I

Da definição

Artigo 1º. Esta norma complementa e especifica procedimentos estabelecidos pelo Regulamento Geral dos Laboratórios da Faculdade de Engenharia aprovado pela Resolução do Conselho da Faculdade nº 313 de 08 de Novembro de 2016, e demais disposições da UFGD e regulamentação acadêmica.

Parágrafo único As normas e procedimentos dispostos neste documento complementam àquelas já estabelecidas no Estatuto da UFGD, no Regimento Geral, no Regulamento Geral dos Cursos de Graduação, nas normas de controle patrimonial e normas de gestão, segurança e saúde dos servidores.

Artigo 2º. Este documento estabelece normas gerais e específicas para o funcionamento dos laboratórios do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados e define procedimentos para o desenvolvimento de atividades laboratoriais do curso, estipulando direitos e deveres de seus usuários.

Parágrafo único: Os infratores destas regras estarão sujeitos às sanções previstas no código disciplinar desta Instituição Pública Federal.

Capítulo II

Da organização

Artigo 3º. A administração geral dos laboratórios será de responsabilidade da Seção de Laboratório da Faculdade de Engenharia em consonância com a Coordenação de cada Laboratório.

Parágrafo único: A Coordenadoria do Curso dividirá a responsabilidade dos laboratórios entre os técnicos disponíveis, considerando, quando possível, suas habilidades e aptidões.

Artigo 4º. Os Coordenadores de cada laboratório serão eleitos para um mandato de 02 (dois) anos entre os membros da Coordenadoria do Curso.

§ 1º O Coordenador e o suplente de cada laboratório(s) serão eleitos entre os docentes, preferencialmente usuários dos laboratórios.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

§ 2º O Coordenador de laboratório poderá responder por mais de um laboratório, no caso de não haver docentes disponíveis com o número de laboratório ou caso haja o manifesto do docente por não assumir a nenhum laboratório.

Artigo 5º. Os Coordenadores de laboratório juntamente com o técnico responsável pelo laboratório se responsabilizarão pelo desenvolvimento, atualização e divulgação da documentação de cada laboratório de acordo com suas especificidades.

Parágrafo único: Os responsáveis pelo laboratório devem apresentar as ocorrências, problemas e solicitação de materiais ao Chefe de Seção de Laboratório.

Capítulo III

Da caracterização e objetivos

Artigo 6º. São laboratórios do curso Engenharia de Alimentos da Faculdade de Engenharia:

I- Laboratório de Preparo de Amostras (LABPAM) com 18m²: destinado ao Ensino, Pesquisa e Extensão na secagem e incineração das amostras e autoclavagem de materiais.

II- Laboratório de Bioprocessos (LABIO) com 36 m²: destinado ao Ensino, Pesquisa e Extensão na área da Engenharia, Tecnologia e Ciência de Alimentos e em análises, com risco tóxico, que necessitem do uso da capela.

III- Laboratório de Análise Sensorial (LANASE) com 36 m²: destinado ao Ensino, Pesquisa e Extensão na área da análise sensorial e Tecnologia e Ciência de alimentos.

IV- Laboratório de Análise Química de Alimentos (LANAQ) com 36 m²: destinado ao Ensino, Pesquisa e Extensão na área da Engenharia, Tecnologia e Ciência de Alimentos e em análises, com risco tóxico, que necessitem do uso da capela.

V- Laboratório de Tecnologia de Alimentos (LATEC) com 36 m²: destinado ao Ensino, Pesquisa e Extensão na área de Engenharia e Tecnologia de Alimentos.

VI- Laboratório de Microbiologia de Alimentos (LAMICRO) com 36 m²: destinado ao Ensino, Pesquisa e Extensão na área de microbiologia e análises que requerem câmara de fluxo laminar.

VII- Sala de Apoio Técnico (SAT) com 12 m²: destinada exclusivamente a permanência dos técnicos de laboratório.

Capítulo IV

Das responsabilidades

Artigo 7º. Cabe aos usuários de laboratório:

I - Auxiliar no desenvolvimento e primar pela atualização, divulgação e observância da documentação de Laboratório;

II - Manter o laboratório limpo, organizado e em funcionamento;

III - Conhecer as práticas de laboratório desenvolvidas, seus equipamentos e materiais, solicitando treinamento quando necessário;

IV - Primar pela observância das Normas de Higiene e Segurança do Trabalho no laboratório, conhecendo os agentes de risco, os equipamentos de proteção ou controle e as ações necessárias em caso de acidente;

V - Primar pela observância das Normas de Gestão de Resíduos conhecendo os resíduos, as formas de controle, armazenamento, disposição e as ações necessárias em caso de acidente;

VI - Primar pela eficiência no uso dos materiais de consumo, energia e equipamentos;

VII - Primar pela segurança patrimonial do laboratório;

VIII - Portar-se adequadamente conforme as normas preestabelecidas de cada laboratório;

IX - Comunicar imediatamente o Coordenador do Laboratório e o técnico responsável pelo laboratório e, na ausência deste, ao Chefe de Seção de Laboratório, qualquer anormalidade que possa comprometer a segurança do laboratório e seus usuários.

Capítulo V

Da Utilização dos laboratórios

Artigo 8º. Entende-se por Laboratório de Engenharia de Alimentos toda e qualquer sala, na FACET, equipada com material permanente, equipamentos e vidrarias para fins prioritariamente acadêmicos e que estejam, formalmente, sob a responsabilidade do curso de Engenharia de Alimentos (ENALI).

Artigo 9º. Os equipamentos da Engenharia de Alimentos que estão alocados nos laboratórios da Engenharia de Energia segue as “Normas e Procedimentos para a Utilização dos Laboratórios da Engenharia de Energia” sendo prioridade de uso as disciplinas do curso da Engenharia de Alimentos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

Artigo 10º. Entende-se por usuário Regular dos Laboratórios do ENALI, docentes, técnicos e discentes de Graduação, Pós-Graduação da Faculdade, Pesquisa e Extensão sob supervisão de docentes do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Grande Dourados.

Artigo 11º Entende-se por usuário Especial docentes, técnicos e discentes de outros cursos da Faculdade de Engenharia e de outras Faculdades que venham se utilizar dos laboratórios do ENALI, eventual e temporariamente, mediante autorização (ANEXO III-Regulamento Geral dos Laboratórios da Faculdade de Engenharia, com todas as assinaturas), devendo ser respeitado as reservas e os horário de aula práticas do curso de Engenharia de Alimentos ou da Pós-Graduação da Faculdade.

Capítulo VI

Do acesso e uso

Artigo 12º. O acesso aos laboratório do curso de Engenharia de Alimentos dar-se-á aos docentes, técnicos e discentes regularmente matriculados no Curso de Engenharia de Alimentos, na Pesquisa, Extensão e na Pós Graduação da Faculdade.

Artigo 13º. Os laboratórios deverão ser utilizados prioritariamente nas atividades práticas das disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos seguido da Pós Graduação da Faculdade.

Artigo 14 º. Nos horários em que os Laboratórios estiverem alocados para aulas práticas, apenas o docente, o técnico de laboratório, os discentes matriculados na disciplina, monitores, estagiários e estágio em docência poderão estarem presentes.

Parágrafo único: Quando as aulas forem ministradas no LABIO e LANAQ, por serem os únicos laboratórios com capela, poderão permanecer outras pessoas desde que tenha o consentimento do docente responsável pela disciplina.

Artigo 15º. O período normal de funcionamento dos laboratórios é, de segunda à sexta-feira respeitando os dias úteis, das 07h00min às 17h00min, sendo que a partir desta hora os técnicos de laboratório e/ou vigilantes têm instruções para trancar todos os Laboratórios da Engenharia de Alimentos.

§ 1º Fora deste período, o vigilante assegurará a entrada ao local pretendido mediante a folha de autorização de acessos assinada pelo Orientador(a), Coordenador(a) do

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

Laboratório ou por um técnico de laboratório do setor (ANEXO III do Regulamento Geral dos Laboratórios da FAEN).

§ 2º No momento da saída, o usuário tem a responsabilidade de informar ao vigilante sobre sua saída para que este tranque a porta e registre a hora de saída do usuário.

Artigo 16º. Os discentes que utilizarem os laboratórios fora do horário normal de funcionamento serão de responsabilidade do professor que o autorizou, frente a qualquer dano ou acidente.

Artigo 17º. Os docentes, discentes e usuários externos a esta Faculdade que necessitarem utilizar os laboratórios fora do período normal de funcionamento deverão preencher o Anexo III do Regulamento Geral dos Laboratórios da FAEN, impresso em 2 (duas) vias para serem assinadas pela Coordenador do Laboratório e/ou Coordenação do Curso e, na ausência destes, pelo Chefe de Seção de Laboratório.

§ 1º A autorização deverá ser individual e intransferível, ficando vetada a presença de quaisquer acompanhante, caso a atividade laboratorial seja realizada por um grupo de pessoas poderá ser utilizada a mesma autorização desde que todos estejam listados.

§ 2º O período de vigência de uma autorização não poderá ultrapassar 30 dias, podendo ser renovado sempre que necessário.

§ 3º Uma via será arquivada pela Seção de Laboratórios e a segunda de porte do usuário, para ser apresentada ao vigilante no ato da utilização do laboratório.

Artigo 18º. Cada Laboratório poderá ter no máximo 10 acadêmicos trabalhando em horário externo às aulas práticas, sendo que o LABIO e o LANAQ só poderão ter 2 alunos de cada professor do curso por dia, caso utilizem a capela para a realização das atividades acadêmicas de alta periculosidade.

Capítulo VII

Dos Agendamentos

Artigo 19º. Os agendamentos de laboratórios para outros eventos acadêmicos da Faculdade, que necessitem da infraestrutura dos laboratórios, deverão ser feitos via e-mail para o Coordenador do Laboratório e os técnicos de laboratório do Curso de Engenharia de Alimentos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

Artigo 20°. Os agendamentos de laboratórios para outros eventos acadêmicos, externos a Faculdade, que necessitem da infraestrutura dos laboratórios deverão ser preenchidos o Anexo III do Regulamento Geral dos Laboratórios da FAEN, impresso em 2 (duas) vias para serem assinados pelo Coordenador do Laboratório e pela Coordenação de Curso e, na ausência destes, pelo Chefe de Seção de Laboratório.

Artigo 21°. Apenas serão aceitos os agendamentos recebidos com, no mínimo de, 48 horas de antecedência.

Artigo 22°. Poderão agendar os laboratórios, docentes, técnicos e discentes de Graduação, Pós-Graduação e participantes que estiverem desenvolvendo projetos de Ensino, Pesquisa e/ou Extensão da Universidade Federal da Grande Dourados.

Artigo 23°. O atendimento às solicitações de agendamento ficam condicionado à disponibilidade do laboratório e/ou equipamento solicitado, ficando o Coordenador do Laboratório ou o técnico responsável isentos de qualquer prejuízo decorrente da não solicitação da reserva em tempo hábil ou da indisponibilidade de laboratórios nos dias e horários solicitados.

Capítulo VIII

Da Utilização de Equipamentos

Artigo 24°. O usuário deve utilizar os equipamentos da forma adequada, recomendada e qualquer dano ou prejuízo causado por mau uso dos equipamentos é de total responsabilidade do mesmo.

Artigo 25°. Os equipamentos do Curso de Engenharia de Alimentos e acessórios, não podem ser removidos sem o consentimento do Coordenador do Laboratório e/ou técnico responsável.

Artigo 26°. A utilização dos laboratórios e seus equipamentos é prioritariamente acadêmica, não devendo os mesmos ser utilizados para fins particulares dos usuários ou outras atividades.

Parágrafo único: Caso seja necessário a retirada de algum equipamento seguir o Regulamento Geral dos Laboratórios da Faculdade de Engenharia.

Artigo 27°. Todo equipamento adquirido por intermédio de projetos de pesquisa submetidos pelos docentes e outros pesquisadores do Curso de Engenharia de Alimentos

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

ficará a cargo dos responsáveis pelos projetos enquanto de sua duração (devem apresentar etiquetas identificadoras do projeto com data de início e término do projeto), passando a constituir patrimônio da FAEN/UFGD após a conclusão do respectivo projeto.

Parágrafo único: A partir desse período, a FAEN/UFGD passará a ser a responsável pelos custos de manutenção e a gestão desse equipamento deverá ser feita de acordo com o Coordenador Responsável do Laboratório no qual o equipamento estará alocado atendendo prioritariamente às necessidades do responsável pela aquisição do equipamento e depois aos demais professores que precisarem utilizar sendo sempre acompanhado de um responsável pelo laboratório.

Artigo 28°. Os equipamentos de uso comum do Curso de Engenharia de Alimentos deverão permanecer nos laboratórios didáticos sem identificação pessoal exceto os adquiridos com recurso próprio ou os que estejam em espaços para a guarda de objetos pessoais ou de amostras.

Artigo 29°. É da responsabilidade dos usuários manterem informado o Chefe da Seção de Laboratórios e/ou do responsável pelos equipamentos, materiais e amostras nos laboratórios, o seu contato pessoal (endereço, telefone, celular, e-mail, etc.).

Art. 30°. A solicitação de alocação de materiais (ANEXO I Regulamento Geral dos Laboratórios da FAEN), reagentes e/ou equipamentos de Pesquisa devem ser feitas para o Coordenador do Laboratório juntamente com o Chefe de Seção de Laboratório.

Art. 31°. Em caso de equipamentos emprestados ou doados o mesmo ficará sob responsabilidade do docente que solicitou o empréstimo ou que recebeu a doação.

Capítulo IX

Das Responsabilidades dos Docentes

Artigo 32°. São deveres do docente:

- a) Preencher e entregar o formulário de solicitação de materiais e equipamentos com no mínimo 2 dias úteis de antecedência para execução da aula prática de graduação e pós-graduação (ANEXO V do Regulamento Geral dos Laboratórios FAEN);
- b) informar o técnico dos riscos de cada material a ser utilizado e os procedimentos de descarte;

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

- c) garantir o cumprimento das Normas de Biossegurança descrita no Anexo IV do Regulamento Geral dos Laboratórios FAEN;
- d) informar prontamente ao técnico responsável e/ou coordenador do laboratório danos e incidentes ocorridos durante a aula prática;
- e) orientar o discente quanto à conduta e ao cumprimento das Normas de Biossegurança;
- f) orientar o discente quanto ao descarte de resíduos ou reagentes químicos gerados durante a execução das aulas práticas.
- g) orientar o discente quanto à limpeza e organização das bancadas e vidrarias utilizados na realização das aulas práticas.
- h) tratar de forma cordial os técnicos, monitores, discentes e estagiários dos laboratórios, em quaisquer circunstâncias.
- i) informar aos técnicos ou chefe de seção de laboratório quando não houver aula prática e assim como ao término da programação das mesmas.
- j) informar, via e-mail, aos técnicos ou Chefe de Seção de Laboratório os nomes dos orientados seja, TCC, Pesquisa, Extensão e Pós-Graduados a cada entrada e saída dos mesmos.
- k) verificar o descarte dos materiais utilizados em TCCs, Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação no prazo de até 20 dias após finalização do semestre.

Capítulo X

Da Competência do Coordenador(a) de Laboratório

Artigo 33°. As tarefas ordinariamente incumbidas aos Coordenadores de Laboratório da UFGD são:

- a) responsabilizar-se-á pelas atividades de abrangência coletiva, em consonância com o técnico responsável pelo laboratório e pelo Chefe de Seção de Laboratório da Faculdade de Engenharia.
- b) responsabilizar-se-á pelo desenvolvimento, atualização e divulgação da Documentação pertinente a cada laboratório.
- c) realizar juntamente com o técnico responsável a solicitação de manutenção dos equipamentos que estiverem sob responsabilidade.

d) É responsabilidade do professor zelar pelo bom uso dos recursos dos laboratórios em seus horários de aula, orientando os alunos para que procedam a correta utilização dos equipamentos.

Capítulo XI

Das Responsabilidades dos Técnicos

Artigo 34°. As tarefas ordinariamente incumbidas aos Técnicos de laboratório do Curso de Engenharia de Alimentos são:

- a) preparar o laboratório desde vidrarias, reagentes e equipamentos para a realização das aulas práticas graduação e pós-graduação de acordo com o Anexo V do Regulamento Geral de Laboratórios da Faculdade de Engenharia.
- b) zelar pelos patrimônios dos laboratórios.
- c) controlar o uso dos laboratórios nos horários de funcionamento e em outros previamente combinados.
- d) manter a organização dos laboratórios desde vidrarias, reagentes e equipamentos.
- e) auxiliar o técnico responsável pela solicitação dos pedidos de materiais de consumo junto ao SGM e equipamentos quando solicitado pelo docente.
- f) controlar e fornecer materiais de consumo e permanente para os usuários dos laboratórios.
- g) manter o controle sobre a manutenção de equipamentos e instalações físicas dos laboratórios.
- h) estar atento às dependências dos laboratórios e verificar necessidades de reparos e/ou manutenção e comunicar o Chefe de Seção de Laboratórios, e na ausência, o Coordenador do Laboratório.
- i) verificar as condições dos materiais que estão sob a guarda do laboratório e se os mesmo estão devidamente locados.
- j) elaborar metodologias e normas de utilização de equipamentos e reagentes junto ao Coordenador de Laboratório.
- k) participar das comissões, quando houver, sobre assuntos relativos à laboratórios;
- l) tratar de forma cordial os docentes, monitores, discentes e estagiários dos laboratórios, em quaisquer circunstâncias.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

- m) estar sempre atento as necessidades dos laboratórios para o melhor desempenho das aulas práticas de Graduação e Pós-Graduação.
- n) manter equipamentos, fogões, freezers e geladeiras dentro do padrão de uso para as aulas práticas da Graduação ou da Pós-Graduação.
- o) verificar a limpeza dos equipamentos, fogões, freezers, geladeiras e vidrarias utilizados na Pesquisa e Extensão no momento da devolução e se observado alguma irregularidade comunicar imediatamente ao Chefe de Seção de Laboratórios.
- p) monitorar e manter sempre cheio os barrilhetes de água destilada.

CAPÍTULO XII

Da Competência dos Estagiários

Artigo 35°. As tarefas ordinariamente incumbidas aos estagiários são:

- a) auxiliar os técnicos de laboratório nos trabalhos relacionados à área de atuação.
- b) auxiliar ou orientar coleta, análise e registros de material e substâncias, através de métodos específicos sempre acompanhado de um técnico de laboratório.
- c) auxiliar nas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, sob orientação de técnicos ou docentes das áreas específicas.
- d) auxiliar na limpeza e organização de equipamentos e bancadas sempre acompanhado de um técnico de laboratório.

Capítulo XIII

Das Responsabilidades dos Discentes

Artigo 36°. É responsabilidade do discente:

- a) zelar pelo bom uso dos recursos dos laboratórios, respeitando as orientações do professor e/ou do técnico, para que possam proceder a correta utilização dos equipamentos.
- b) comunicar, por escrito, aos técnicos e/ou docentes responsáveis dos laboratórios qualquer evento anormal envolvendo os equipamentos e infraestrutura disponível.
- c) acatar a solicitação do Coordenador ou técnico responsável pelo laboratório no momento para sua permanência ou saída do laboratório.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

- d) na ausência de um docente, o discente deve seguir toda e qualquer orientação passada pelo responsável técnico dos laboratórios.
- e) tratar de forma cordial os docentes, técnicos, monitores e estagiários dos laboratórios, em quaisquer circunstância.
- f) cumprir das Normas de Biossegurança descrita no Anexo IV do Regulamento Geral dos Laboratórios FAEN.
- g) verificar o descarte dos materiais utilizados em TCCs, Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação no prazo de até 20 dias após finalização do semestre.
- h) informar quando forem utilizar acima de 20 litros de água destilada, assim como, vidrarias mais específicas (cadinhos, placas de petri, tubos de ensaio, dessecador).
- i) agendar, com os técnicos de laboratório, os equipamentos e laboratórios para TCC, Pesquisa, Extensão e Pós-Graduação.

Capítulo XIV

Da previsão de material de consumo e materiais perecíveis para aulas práticas

Artigo 37°. As previsões de materiais de consumo e matérias perecíveis para as aulas práticas do semestre deverão ser encaminhados pelos docentes aos técnicos de laboratório com no mínimo de um mês de antecedência do início do semestre.

Capítulo XV

Das Disposições Gerais

Artigo 38°. Em caso de quebra de materiais ou dano de equipamentos utilizados em Pesquisa e Extensão da Graduação e Pós-Graduação a reposição do material deverá ser feita pelo discente ou orientador responsável no prazo máximo de 30 dias.

Artigo 39°. É prevista a paralisação das atividades dos laboratórios a cada final de semestre para realização de manutenção de equipamentos e limpeza de sistemas de refrigeração e congelamento.

Artigo 40°. É prevista a paralisação das atividades dos laboratórios, em até dez dias, quando solicitado pela Pró-Reitoria a realização do inventário.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS - UFGD
Coordenadoria de Engenharia de Alimentos - FAEN

Artigo 41°. É proibida a instalação por usuários de qualquer equipamento e/ou de qualquer software nos equipamentos, sem prévia autorização da Coordenadoria do curso, e nos conformes do Regulamento Geral dos Laboratórios da FAEN.

Artigo 42°. É proibida a entrada ou permanência nos laboratórios portando alimentos ou bebidas de quaisquer espécie para consumo próprio.

Artigo 43°. Os objetos pessoais devem ficar nos armários disponíveis do curso e as chaves devem ser retiradas na sala de apoio técnico (SAT), senão houver mais espaços os mesmos podem ficar dentro da SAT.

Artigo 44°. É proibido a entrada ou permanência nos laboratórios de pessoas que não estejam trabalhando e/ou devidamente trajadas.

Artigo 45°. Os casos omissos a este Regulamento serão decididos em conjunto pelo Chefe de Seção de Laboratório com a Coordenação de Curso, seguido pela Direção e Vice Direção da FAEN e última instância o Conselho Diretor da FAEN.