



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

**NORMAS DE FUNCIONAMENTO DO  
LABORATÓRIO COZINHA QUENTE II**

**CAPÍTULO I: DOS LABORATÓRIOS E SUA APLICAÇÃO**

**Art. 1º** O Laboratório Cozinha Quente II está vinculado ao Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB, localizado na sala nº 24 do Laboratório Interdisciplinar de Ensino, Pesquisa e Extensão – LIEPE.

**Art. 2º** Estas normas gerais se aplicam ao Laboratório Cozinha Quente II, independentemente da sua natureza, sem exceção.

**Art. 3º** O Laboratório Cozinha Quente II atenderá as atividades ligadas a Ciência Gastronômica e Ciência e Tecnologia de Alimentos pautada nos pilares que regem a UFPB a saber:

**I - Ensino:** Fornecendo estrutura para realização das aulas práticas;

**II - Pesquisa:** Permitindo o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso e demais projetos de pesquisa vinculados ao CTDR;

**III - Extensão:** Possibilitando a execução de atividades de extensão com público interno e/ou externo, desde que atendam às normas de conduta, higiene e segurança descritas neste e no Manual de Boas Práticas que acompanha cada laboratório;

**Art. 4º** Estas normas se aplicam exclusivamente ao uso do Cozinha Quente II pela comunidade do CTDR (servidores, alunos de graduação, alunos de pós-graduação, monitores, alunos de iniciação científica, extensionistas, estagiários e pesquisadores) e também por outros sujeitos, mas que tenham acesso ou permanência autorizada pelo coordenador da unidade.

**Art. 5º** O laboratório deverá contar com um coordenador de laboratório designado pela chefia do Departamento de Gastronomia via portaria específica, respeitando as normas gerais de normas de funcionamento dos laboratórios didáticos do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR), conforme seu art. 3º e, o Diretor de Centro ou Chefe de Departamento podem, a qualquer instante, efetuar a troca do coordenador do laboratório vinculado ao seu setor..

**Parágrafo Único:** As informações dos usuários, datas de início e término das atividades e trabalhos a serem desenvolvidos por membros internos ou externos ao CTDR devem ser fornecidas no agendamento e mantido atualizado conforme modelo disposto nas Normas de Funcionamento de Laboratórios Didáticos do CTDR.



UFPB

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

**CAPÍTULO II: UTILIZAÇÃO, ACESSO E PERMANÊNCIA**

**Art. 6º** A **prioridade** de utilização do Cozinha Quente II, segue a seguinte ordem: Atividades de Ensino (Aulas práticas, Trabalhos de Conclusão de Curso - TCC, Estágios curriculares), Pesquisa (Desenvolvimento de produtos para TCC's, projetos de Iniciação Científica, Pós-Graduação) e extensão (projetos e cursos).

**Art. 7º** A solicitação de uso do Cozinha Quente II 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 solicitado via e-mail do laboratório (labgastronomiaufpb@gmail.com), sendo necessário preenchimento de formulário no APÊNDICE I.

**Art. 8º** A utilização da Cozinha Quente II 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 à estrutura do mesmo. (Apêndice I)

**Art. 9º** Atividades extras que não foram previstas no Artigo 6 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 os trâmites constantes no Artigo 7.

**Art. 10** As solicitações de uso do laboratório para fins de atividades que envolvam interessados externos à Universidade, tais como: programas televisivos, reportagens, treinamentos, oficinas e outras ações que necessitem do uso do laboratório, devem ser realizadas previamente por e-mail, dirigido ao coordenador do laboratório. Os interessados externos ou o professor responsável por aceitar a essas demandas devem providenciar os ingredientes, materiais de higiene (detergentes, esponjas, desinfetantes, hipoclorito de sódio, etc.), equipamentos de proteção individual (toucas, aventais descartáveis, luvas, etc), papel toalha, panos descartáveis e sacos de lixo necessários a atividade.

**Art. 11** Havendo necessidade extraordinária de deslocar equipamentos/materiais de consumo/utensílios de um laboratório para outro durante a realização da atividade, o técnico do referido laboratório poderá, caso possível, autorizar imediatamente o uso deste(s). Na ausência do técnico, o interessado autorizado pelo técnico ou coordenador do



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

laboratório, 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.

**Art. 12** O uso do Cozinha Quente II 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). Para os alunos, na primeira aula prática da disciplina usuária do laboratório, o professor da turma deverá orientá-los em relação ao conteúdo das normas de utilização do laboratório e esclarecer dúvidas dos alunos em relação aos procedimentos de segurança que deverão ser adotados.

**Art. 13** É responsabilidade de todo e qualquer usuário, comunicar ao responsável pelo laboratório (técnico/coordenador) no caso de danos ou avarias a qualquer material, equipamento ou mesmo em caso de qualquer acidente (Apêndice 2). No caso de quebra de equipamentos/utensílios por uso inadequado, o docente que fez a reserva será responsável e ou, o discente (no caso de uso para pesquisa, ensino ou extensão) e o (s) mesmo (s) terão que arcar com o ressarcimento pelo dano causado ao equipamento e/ou utensílio danificado.

**Art. 14** O Cozinha Quente II comporta no máximo 35 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. Em casos extremos, como a pandemia SARS-CoV-2, consultar também outras normas vigentes como Planejamento do Retorno das atividades presenciais na UFPB. ([https://www.ufpb.br/biosseguranca/contents/documentos/plano-retorno-ufpb\\_v2\\_boletim\\_54.pdf](https://www.ufpb.br/biosseguranca/contents/documentos/plano-retorno-ufpb_v2_boletim_54.pdf)) Criado pela Comissão de Biossegurança Institucional.

**Art. 15** No Cozinha Quente II deve conter uma cópia desta norma em local de fácil acesso para consulta quando necessário.

**Art. 16** É de responsabilidade de todo o pessoal, seja servidor, alunos ou visitantes, alocado no Cozinha Quente II cumprir e fazer cumprir os itens previstos nestas normas.

### **CAPÍTULO III: DAS RESPONSABILIDADES DO COORDENADOR DE LABORATÓRIO**

**Art. 17** O Cozinha Quente II deverá contar com equipe técnica de pelo menos um técnico e um coordenador, cuja atribuição é zelar pelo bom funcionamento dele, pela segurança dos seus usuários, pela preservação do seu patrimônio e pelo atendimento das necessidades das disciplinas usuárias.

**Art. 18** 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



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

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.

**Art. 19** A Coordenação de Laboratório é encarregada pela manutenção, alteração e revisão periódica destas normas, encaminhando-as para a aprovação dos conselhos e áreas adequadas.

#### **CAPÍTULO IV: DAS RESPONSABILIDADES DO TÉCNICO DE LABORATÓRIO**

**Art. 20** 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 20 a 26 tratam das principais atribuições do técnico de laboratório:

**Art. 21** Gerenciar e zelar pela manutenção da infraestrutura básica, utensílios e equipamentos necessários à realização das atividades laboratoriais e organização do ambiente.

**Art. 22** Apoiar na prática das atividades de ensino, pesquisa e extensão que venham a ser desenvolvidas nos laboratórios.

**Art. 23** 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. 24** Elaborar e manter atualizados os Procedimentos Operacionais Padrão dos equipamentos e análises a serem conduzidas nos laboratórios.

**Art. 25** Controlar o livro de registro de empréstimos de equipamentos, utensílios e outros materiais.

**Art. 26** Registrar no livro de ocorrências, e abertura do termo apêndice 2, 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.

**Art. 27** Realizar treinamentos para operação dos equipamentos do laboratório, desde que esteja devidamente qualificado e com o consentimento do coordenador.

#### **CAPÍTULO V: DAS RESPONSABILIDADES DO PROFESSOR**



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

**Art. 28** Agendar suas aulas práticas junto ao Técnico de Laboratório, de acordo com o cronograma do semestre letivo e em consonância com o que dispõe o Artigo 7.

**Art. 29** Responsabilizar-se e acompanhar as atividades desenvolvidas por seus alunos.

**Art. 30** Solicitar equipamentos e materiais permanentes para as aulas práticas.

**Art. 31** Encaminhar com antecedência mínima de dois dias úteis os roteiros de execução com material necessário (insumos, utensílios e/ou equipamentos) das atividades para análise dos técnicos responsáveis. Sendo que o laboratório se responsabiliza pela guarda e reserva dos insumos, por docentes, desde que os mesmos sejam fornecidos pela Instituição.

**Art. 32** Restringir a entrada de pastas, bolsas e similares no ambiente dos laboratórios ou indicar local adequado para guardá-los.

**Art. 33** Supervisionar diretamente o uso de equipamentos mais complexos tais como: fornos, multi-processadores, batedeiras planetárias.

**Art. 34** Respeitar o horário de início e término das aulas, garantindo o cumprimento do cronograma estabelecido.

**Art. 35** Zelar pela limpeza, organização, manutenção e bom funcionamento dos laboratórios, ao final de cada aula prática, envolvendo alunos e monitores.

**CAPÍTULO VI: DAS RESPONSABILIDADES DOS ALUNOS**

**Art. 36** Utilizar o laboratório desde que acompanhados por um professor responsável e/ou técnico de laboratório.

**Art. 37** 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.

**Art. 38** Realizar toda a *mise em place* das aulas e/ou atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas no laboratório.

**Art. 39** Realizar limpeza, desinfecção, bem como a organização de todo o material e equipamentos utilizados no ambiente laboratorial, proceder a devida separação dos resíduos orgânicos para compostagem (Art. 60), dos resíduos sólidos recicláveis de acordo com suas indicações de destino, resíduos oleosos (como gorduras de frituras) sendo estas separadas em vasilhames apropriados e os resíduos de destinação final (lixo) para os compartimentos identificados no ambiente laboratorial.



UFPB

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

**Art. 40** Entrar e sair do laboratório segundo horários estabelecidos no agendamento prévio pelo professor;

**CAPÍTULO V: DA CONDUTA DOS USUÁRIOS DO Cozinha Quente II**

**Art. 41** Por se tratar de Laboratório onde será utilizado alimentos como matérias-primas todas as atividades realizadas nos Laboratórios 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. Além desta, deve obedecer o Manual de Boas Práticas elaborado para o Laboratório.

**Art. 42** O consumo de alimentos no ambiente dos laboratórios só é permitido durante atividade de degustação dos produtos preparados, após a manipulação e sob supervisão de professores e/ou técnico de laboratório.

**Art. 43** É proibido o uso de qualquer aparelho de som e imagem, tais como rádios, televisores, aparelhos de MP3, reprodutores de CDs e DVDs, celulares, entre outros, exceto em atividades autorizadas pelo professor que se façam necessárias.

**Art. 44** Trabalhos e ou experimentos não encerrados e não identificados serão descartados. I – Todo material a ser armazenado nos refrigeradores deve ser identificado com letra legível, e deve conter nome do aluno, professor responsável, tipo de material, data da produção e validade.

**Art. 45** Os usuários do Cozinha Quente II devem prezar pelo asseio pessoal conforme norma descrita no manual de Boas Práticas de Fabricação. , e fica proibida a manipulação de alimentos por usuários acometidos por doenças infecto-contagiosas ou com ferimentos nas mãos e/ou ferimentos abertos.

**Art. 46** As vestimentas a serem utilizadas no Cozinha Quente II são, obrigatoriamente, calças compridas, blusas leves, a dólmã adotada como fardamento do Curso de Gastronomia ou 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, unhas esmaltadas, bem como o uso de barba é proibido.

**Art. 47** O uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) na cabeça (touca, rede de cabelo) e nos pés (sapato fechado ou sapato tipo crocks fechado é obrigatório por ocasião do uso do Cozinha Quente II. Máscaras e luvas devem ser utilizadas caso a atividade represente risco ao (s) usuário (s) e justifique o uso. Em casos extremos, como a pandemia SARS-CoV-2, consultar também outras normas vigentes como Planejamento do Retorno das atividades presenciais na UFPB



UFPB

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

([https://www.ufpb.br/biosseguranca/contents/documentos/plano-retorno-ufpb\\_v2\\_boletim\\_54.pdf](https://www.ufpb.br/biosseguranca/contents/documentos/plano-retorno-ufpb_v2_boletim_54.pdf)) criado pela Comissão de Biossegurança Institucional.

**Art. 48** Antes de iniciar a prática, caso necessite de equipamento, verificar se o mesmo está em perfeito funcionamento.

**Art. 49** É proibido falar alto e usar linguagem inadequada ou desrespeitosa com colegas, professores e técnicos.

**Art. 50** É proibido fumar nos laboratórios e almoxarifados.

**Art. 51** Casos omissos deverão ser decididos pelo docente da disciplina e/ou técnico e/ou coordenador do Laboratório.

#### **CAPÍTULO VI: DOS PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA**

**Art. 52** Os usuários do Cozinha Quente II estão sujeitos a Riscos Físicos, Químicos, Ergonômicos e de Acidentes conforme NR-09, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), bem como o Mapa de Risco afixado no ambiente do Laboratório.

**Art. 53** O funcionamento de todos os equipamentos deve ser feito respeitando as normas de segurança e seguindo os Procedimentos Operacionais Padrão elaborados pelo técnico e aprovados pelo coordenador.

**Art. 54** O extintor (pó químico) se encontra no corredor (fora do laboratório) e há caixa de primeiros socorros em caso de acidentes.

**Art. 55** Os treinamentos de segurança serão realizados uma vez a cada ano.

**Art. 56** Todos os usuários deverão ter conhecimento prévio acerca das regras de segurança, normas e procedimentos corretos para utilização de equipamentos, utensílios e substâncias, como prevê o Artigo 11.

**Art. 57** 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. 58** Qualquer acidente deve ser comunicado imediatamente ao (s) responsável (is) para que sejam adotadas as medidas cabíveis.

**Art. 59** 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



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

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 DESTINAÇÕES DOS RESÍDUOS SÓLIDOS**

**Art. 60** Todo e quaisquer resíduos sólidos gerados no laboratório deverão ser devidamente destinados nos contentores devidamente identificados e ou orientados pelos responsáveis do laboratório para a correta deposição, seguindo as orientações dos manuais constantes no site da Comissão de Gestão Ambiental da Universidade Federal da Paraíba (CGA – UFPB) conforme link [https://www.ufpb.br/cga/contents/menu/manuais\\_dos\\_projetos](https://www.ufpb.br/cga/contents/menu/manuais_dos_projetos), onde contempla os Manuais contendo informações, instruções e como são realizadas as ações ambientais na UFPB através dos projetos parceiros da CGA, dentre eles o de coleta seletiva, de compostagem e o de gestão de resíduos químicos (óleos de cozinha).

**Art. 61** Cabe ao docente da aula do dia da utilização do laboratório, orientar aos discentes da correta disposição dos resíduos recicláveis, compostáveis e químicos.

**Art. 62** A destinação dos resíduos para compostagem deverá seguir para a área na Horta Gastronômica, por orientação de discente extensionista participante do projeto, ou do técnico laboratorial, do docente da disciplina da aula do dia e ou do coordenador do laboratório.

### **CAPÍTULO VII: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 63** Os casos não previstos nos artigos anteriores, na sua competência, serão discutidos e definidos pela Coordenação do Laboratório e, quando necessário, pelo Departamento de Gastronomia e Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional/UFPB.

**Art. 64** Estas normas devem ser aprovadas pelo Colegiado do Departamento de Gastronomia.





UFPB

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

APÊNDICE I - SOLICITAÇÃO E TERMO DE RESPONSABILIDADE DE UTILIZAÇÃO DO  
LABORATÓRIO COZINHA QUENTE II

PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA ATIVIDADE

Nome: \_\_\_\_\_

Lotação: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Data de início: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Horário de Início: \_\_\_ h. \_\_\_ min.

Data de término: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Horário de término: \_\_\_ h. \_\_\_ min.

Natureza da Atividade:      Ensino ( )    Pesquisa ( )    Extensão ( )

Equipamentos utilizados:

\_\_\_\_\_

Se atividade de ensino, qual disciplina?

\_\_\_\_\_

Se atividade de pesquisa e/ou extensão qual o título do projeto?

\_\_\_\_\_

USUÁRIO (S)

Nome: \_\_\_\_\_

RG/Matrícula: \_\_\_\_\_

Curso: \_\_\_\_\_

Instituição/Centro: \_\_\_\_\_



UFPB

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

Atividade que será realizada:

\_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

RG/Matrícula: \_\_\_\_\_

Curso: \_\_\_\_\_

Instituição/Centro: \_\_\_\_\_

Atividade que será realizada:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Observação: As atividades de aulas práticas de graduação têm prioridade no uso de equipamentos e espaços físicos. Portanto, todas as atividades não vinculadas às aulas práticas somente poderão ser agendadas em horários não reservados para aulas práticas.

Declaro que li e estou de acordo com o conteúdo disposto nas Normas de Funcionamento do Laboratório Cozinha Quente I – Rosane Liege.

Em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Professor Responsável

Autorizado,

Coordenador do Laboratório:



UFPB

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

APÊNDICE II - RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA  
LABORATÓRIO COZINHA QUENTE II

PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA ATIVIDADE

Nome: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Data da Ocorrência: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Horário: \_\_\_ h. \_\_\_ min.

Natureza da Atividade: Ensino ( ) Pesquisa ( ) Extensão ( )

Tipo de ocorrência identificada:

( ) Acidente de lesão corporal ( ) Quebra ( ) Avaria ( ) Perda Total

( ) Outros: \_\_\_\_\_

Responsável / Envolvido no Ocorrido:

Nome: \_\_\_\_\_

RG/Matrícula: \_\_\_\_\_ Curso: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ E

Mail: \_\_\_\_\_

Relato da Ocorrência:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Solução que será adotada:- \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Vistos:

Prof. Responsável: \_\_\_\_\_ Técnica (o) Laboratório: \_\_\_\_\_

Coordenador Laboratório: \_\_\_\_\_



UFPB

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

**REFERÊNCIAS**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Resolução – RDC Nº216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.

Plano UFPB para retorno gradual das atividades presenciais. Comissão de Biossegurança Institucional. Universidade Federal da Paraíba, versão 2.0, João Pessoa, 2021. Disponível em: [https://www.ufpb.br/biosseguranca/contents/documentos/plano-retorno-ufpb\\_v2\\_boletim\\_54.pdf](https://www.ufpb.br/biosseguranca/contents/documentos/plano-retorno-ufpb_v2_boletim_54.pdf)