



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ**  
**INSTITUTO DE BIODIVERSIDADE E FLORESTAS**  
**CURSO SUPERIOR DE ZOOTECNIA**

REGIMENTO INTERNO DO LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE PRODUTOS  
DE ORIGEM ANIMAL – LTPOA (IBEF/UFOPA).

**CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES INICIAIS**

**Art.1º** - O Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal - LTPOA é um laboratório que integra atividades de ensino, pesquisa e extensão, vinculado aos cursos do Instituto de Biodiversidade e Florestas da Universidade Federal do Oeste do Pará – Campus Santarém.

**Art.2º** - O presente regulamento tem por finalidade normatizar as atividades do Laboratório LTPOA 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 UFOPA. 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 LTPOA se localiza no Bloco Núcleo Tecnológico de Laboratórios (NTL), laboratório de número 103, situado em frente ao Restaurante Universitário, na rua Vera Paz, s/n, Bairro Salé, anexo a unidade Tapajós.

**Art. 4º** - O Laboratório LTPOA é composto por:

- I. Materiais de consumo: vidrarias, reagentes químicos, ingredientes, matérias primas e aditivos para alimentos;
- II. Materiais permanentes relacionados no controle patrimonial da UFOPA:
  - a) Mobiliário; b) Equipamentos; c) Instrumentos.

### **CAPÍTULO III – DOS OBJETIVOS**

**Art. 6º** - São objetivos do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal:

- I. Estudar teorias e técnicas voltadas para: preparação, manutenção, oferta, criação de novos produtos e serviços no ramo da ciência e tecnologia de produtos de origem animal;
- II. Fortalecer a articulação da teoria com a prática;
- III. Permitir a integração de atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- IV. Permitir a execução de atividades obrigatórias e complementares;
- V. Identificar os equipamentos e utensílios utilizados na cozinha profissional, sua aplicabilidade, funcionamento, manuseio e formas de higienização;
- VI. Elaborar e realizar projetos de ensino, pesquisa e extensão cuja proposta seja oferecer suporte gerencial para área da ciência e tecnologia de produtos de origem animal;
- VII. Conhecer a importância das regras indicadas pela ANVISA com relação a higiene pessoal, manipulação de alimentos e a higiene dos ambientes;
- VIII. Difundir o conhecimento adquirido pelos estudos e as práticas na área da ciência e tecnologia de produtos de origem animal por meio da produção científica e tecnológica, tais como: publicações de artigos, capítulos de livros, relatos técnicos experimentais e demais produções multimídias e digitais.

**Art. 7º** - O presente regimento estabelece as normas de organização e funcionamento do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal/LTPOA, do Instituto de Biodiversidade e Floresta (IBEF), da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA).

**Art. 8º** - Este laboratório visa apoiar o desenvolvimento de atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão na área da Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal, atendendo aos cursos de graduação da universidade, bem como, discentes vinculados a programas de Pós-graduação. As atividades consistem no preparo das

matérias primas, aplicação de técnicas de armazenamento, processamento de produtos e análises físico-químicas de alimentos.

#### **CAPÍTULO IV – DA FINALIDADE**

**Art. 9º** - O LTPOA tem por finalidade, disponibilizar infraestrutura e suporte, para realização das atividades relacionadas com as disciplinas vinculadas a ciência e tecnologia de alimentos dos cursos pertencentes ao IBEF, e demais cursos da UFOPA. Tornando possível integrar o conhecimento teórico ministrado em sala de aula, ao desenvolvimento de pesquisas e práticas relacionadas a este ramo científico, que respondam a componentes curriculares e projetos mantidos pelos docentes dos cursos ofertados pela instituição.

**Art. 10º** - O LTPOA é responsável pelas atividades relacionadas à elaboração de preparações alimentícias e estudo das alterações físico-químicas que ocorrem no pré-preparo e preparo de alimentos.

**Parágrafo Único:** O LTPOA poderá oferecer vagas de monitorias, estágios, bem como realização de atividades de pesquisa e extensão.

**Art. 11º** - O Laboratório de Tecnologia e Produtos de Origem Animal 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 aos cursos do IBEF e demais cursos da UFOPA.

#### **CAPÍTULO V – DAS ATRIBUIÇÕES**

**Art. 12º** - São atribuições do LTPOA, através de sua coordenação e da equipe que o compõe:

**I** - Regulamentar a utilização do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal;

**II** - Estabelecer normas de organização, competências e protocolos de prestação de serviço para a comunidade interna da UFOPA – campus Santarém;

**III** - Incentivar a participação dos discentes em eventos voltados para a temática da ciência e tecnologia de alimentos através de seminários, congressos, encontros, palestras e outros, internos e externos;

**IV** - Manter articulação com os demais Laboratórios dos cursos ofertados pela universidade, bem como com as instituições públicas e privadas do setor da Ciência e tecnologia de alimentos, a fim da proposição de atividades conjuntas.

## **CAPÍTULO V – DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E COMPETÊNCIAS**

**Art. 13º** - São potenciais usuários do Laboratório todos os docentes, discentes e estagiários do IBEF e demais institutos da UFOPA, desde que previamente autorizados.

**Art. 14º** - São deveres dos usuários nas instalações do Laboratório:

- I.** Seguir todas as normas do presente regimento;
- II.** Usar o laboratório sempre com a autorização do coordenador;
- III.** Agendar previamente o equipamento a ser utilizado;
- IV.** Ser responsável pelo equipamento que lhe foi concebido, zelando pela boa utilização e funcionamento do mesmo;
- V.** Ser responsável pelo material de consumo fornecido;
- VI.** Ser responsável pela identificação e organização do material utilizado no laboratório;
- VII.** Não movimentar equipamentos de precisão, sem autorização;

**Parágrafo único:** Os usuários deverão preencher ficha cadastral contida no laboratório, no qual deverá constar o horário de entrada e saída, bem como quais equipamentos serão utilizados.

**Art. 15º** - O Laboratório terá a seguinte estrutura organizacional: Coordenação e Usuários. Da Coordenação:

## **Seção I - Do Coordenador**

**Art. 16º** - A Coordenação pelo Laboratório ficará a cargo do coordenador, servidor tecnicamente habilitado, podendo ser docente ou técnico administrativo do quadro permanente da UFOPA.

**Parágrafo 1º:** O Coordenador e Vice-Coordenador de subunidades acadêmicas serão professores efetivos eleitos em conformidade com a legislação vigente e o Regimento Geral.

**Parágrafo 2º:** O Coordenador deverá indicar um Coordenador Adjunto, que ficará responsável pelo laboratório na ausência do Coordenador.

**Parágrafo 3º:** A indicação do Coordenador Adjunto deverá ser informada ao Departamento DCA, que será responsável pela comunicação à Direção da Universidade.

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

**Art. 17º** - O Coordenador do Laboratório não será responsabilizado por práticas e condutas dos usuários nos ambientes que formam o laboratório.

**Parágrafo Único:** O Coordenador não será responsável pela busca de recursos para a manutenção dos equipamentos integrantes das estruturas físicas, devendo assegurar a conservação do patrimônio público.

**Art. 18º** - Compete ao Coordenador:

- I. Presidir o Colegiado;
- II. Assegurar o cumprimento do Regimento Interno do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal;
- III. Responder pelas funções administrativas de coordenação do laboratório, delegando tarefas, e mediando propostas de comprometimento de trabalho multidisciplinar;
- IV. Representar o Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal em reuniões, encontros, eventos, convocar reuniões, dentre outros;

- V. Conservar e zelar pelo bom uso do patrimônio do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal;
- VI. Planejar, elaborar e implementar políticas, programas e estratégias de ensino, pesquisa, extensão e de prestação de serviço para a comunidade interna da UFOPA;
- VII. Orientar os bolsistas, estagiários e monitores, juntamente com o Coordenador Técnico de laboratório, de acordo com as demandas e funções;
- VIII. Autorizar por escrito a permanência de usuários fora do horário determinado;
- IX. Suspender o direito de um usuário em caso de infração a qualquer regra deste regimento, mesmo se estiver autorizada sua permanência no laboratório;
- X. Resolver casos não previstos no regimento, juntamente com a Coordenação e o Núcleo Docente Estruturante da universidade;
- XI. Quando necessário vetar a utilização do laboratório aos usuários;
- XII. 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;
- XIII. 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 da universidade 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.19º** - O cargo de Coordenador Técnico é ocupado por Técnico Administrativo em Educação eleito ou designado pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE).

**Art.20º** - 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 do 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;
- 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 de matéria prima e demais materiais do acervo/coleção;
- VII.** Participar da elaboração/desenvolvimento de projetos e oficinas requeridas a coordenação do laboratório pelos docentes da universidade presentes no Campus de Santarém, considerando que a preferência será das atividades concernentes aos Cursos do IBEF;
- 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 da universidade;

**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 da instituição;

**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. 21º** - Os Docentes usuários do Laboratório são aqueles que ministram disciplinas ligadas a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos do IBEF e demais institutos, e que possuem projetos de ensino, pesquisa e extensão ligados ao ramo da ciência e tecnologia de alimentos.

**Art. 22º** - Compete aos Docentes usuários do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal:

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 técnico 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 sua 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 execução das suas atividades no laboratório;

IV. Acompanhar e orientar os discentes durante o desenvolvimento das atividades e práticas realizadas no LTPOA;

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 LTPOA;

VII. Seguir o manual de boas práticas e a armazenagem apropriada do material e dos insumos em armários, prateleiras, refrigerados, dentre outros do LTPOA;

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. 23º** - Os alunos, estagiários, bolsistas e monitores usuários do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, devem estar devidamente matriculados em seus respectivos cursos, e/ou nas disciplinas ligadas ao setor da ciência e tecnologia de alimentos;

**Art. 24º** - Compete aos alunos, estagiários, bolsistas e monitores, usuários do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal:

I. Ingressar no LTPOA 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;

**Parágrafo único:** Os usuários deverão preencher ficha cadastral contida no laboratório, no qual deverá constar o horário de entrada e saída, bem como quais equipamentos serão utilizados.

**Art. 25º** - É de competência da UFOPA:

- I. Prover as condições básicas de infraestrutura e segurança patrimonial das instalações que compõem o Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal;
- II. Garantir o fornecimento adequado contínuo de energia elétrica e água em qualidade de potabilidade conforme a legislação vigente;
- III. Fornecer ambiente adequado para descarte dos resíduos líquidos, sólidos e eletrônicos, bem como funcionário capacitado para recolher os resíduos gerados nos ambientes;
- IV. A implementação do Plano de Gerenciamento de Resíduos;
- V. O cumprimento do Decreto Federal que Regulamenta a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, referente à separação e destinação de tais materiais.

## **CAPÍTULO VI – DO FUNCIONAMENTO E ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

**Art. 26º** - Os horários de funcionamento do laboratório serão definidos pelo Coordenador.

**Art. 27º** - Para fins acadêmicos poderão ser desenvolvidas as seguintes atividades:

- I. Projetos de pesquisa de alunos de graduação e pós-graduação;
- II. Experimentos com empresas parceiras;

**Art. 28º** - Somente terá acesso ao Laboratório, o pessoal devidamente autorizado pela Coordenação;

**Art. 29º** - Apenas usuários autorizados terão acesso ao laboratório fora do horário de expediente;

**Art. 30º** - Não poderão ser desenvolvidas no laboratório as seguintes atividades:

- I. Utilização dos recursos disponíveis para fins recreativos ou para desenvolver conteúdos que desonrem a imagem de qualquer pessoa ou instituição;
- II. Execução de atividades e serviços que não façam parte dos projetos de pesquisa dos usuários;
- III. Qualquer atividade em desacordo com os objetivos do laboratório, descrito no Capítulo III.

**Art. 31º** - Não será permitida a permanência de usuários no laboratório, quando esses não estiverem trabalhando diretamente nas atividades das quais foram autorizados.

**Art. 32º** - A chave do laboratório deve ser retirada com o Coordenador, e o usuário que retirou deve ter a responsabilidade de entregar.

**Art. 33º** - Durante as atividades no laboratório, os usuários devem:

- I. Estar equipados com os equipamentos de segurança apropriados (jalecos, sapatos fechados, toucas, máscaras, luvas, dentre outros) durante toda atividade desenvolvida no Laboratório, em caso de manuseio de materiais, biológicos ou químicos, nocivos à saúde;
- II. Realizar procedimentos de boas práticas de fabricação (BPF), durante o manuseio, processamento e armazenamento de alimentos;
- III. Ao final dos procedimentos de laboratório, lavar as mãos e remover todo equipamento de proteção incluindo luvas e jalecos;
- IV. Após findar o experimento ou análise, guardar os equipamentos no seu devido lugar;
- V. Limpar a bancada e equipamentos após utilização.
- VI. Comunicar ao coordenador qualquer problema com equipamentos e infraestrutura dos ambientes que constituem o Laboratório;
- VII. Comunicar ao Coordenador qualquer demanda para o perfeito funcionamento do laboratório, e mesmo a necessidade de reposição ou acréscimo de materiais de consumo;
- VIII. Descartar devidamente os resíduos gerados nos ambientes em recipientes específicos para cada resíduo;
- IX. Registrar o uso de qualquer equipamento do Laboratório;

**X.** Registrar o uso de qualquer insumo (reagentes) do laboratório;

**Art. 34º** - Ao utilizar um equipamento, o usuário deve estar familiarizado com a sua operação, procurando orientação sobre o mesmo nos Procedimentos de Operação Padrão (POP's) ou manuais dos respectivos equipamentos.

**Art. 35º** - É terminantemente proibido:

- I. Permanecer sem a vestimenta apropriada dentro do Laboratório;
- II. Transitar fora do laboratório vestido com jaleco;
- III. Comer, beber e fumar dentro do Laboratório;
- IV. Fazer uso de materiais ou equipamentos que não fazem parte da aula prática;
- V. Utilizar os equipamentos e materiais do laboratório para fins pessoais;
- VI. Alterar configuração e/ou calibração de equipamentos sem a prévia autorização do Coordenador do Laboratório;
- VII. Permitir a utilização dos equipamentos por estagiários sem o acompanhamento por responsável.
- VIII. A permanência de qualquer aluno sem a presença de um professor, monitor ou técnico.

## **CAPÍTULO VII - DA MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E EQUIPAMENTOS**

**Art. 36º** - O uso dos equipamentos do Laboratório será apenas para seu propósito designado. O usuário será responsabilizado por danos causados aos equipamentos/instrumentos, por utilização ou manuseio inadequado.

**Parágrafo único:** O usuário que gerar dano ao patrimônio público deverá ressarcir o valor do dano causado.

**Art. 37º** - Todos os equipamentos deverão ser mantidos em seus respectivos locais de permanência, sendo proibido sua movimentação para outro lugar, bancada ou laboratório. Ressalvo em casos especiais com autorização do Coordenador do Laboratório.

**Art. 38º** - O uso de qualquer equipamento utilizado pelos usuários, deve ser registrado na folha de “Controle de Uso do Equipamento” presente no laboratório.

**Parágrafo único.** Após o uso dos equipamentos, os mesmos devem ser limpos pelos usuários.

### **Seção I – Higiene Pessoal**

**Art. 39º** - Dispõe sobre a higiene pessoal para permanência no laboratório:

- I. A permanência dos alunos no LTPOA, nas aulas e atividades práticas será permitida apenas mediante o uso de jaleco, touca, luvas, máscara, avental 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 serem trocados 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. 40º** - Dispõe das regras para armazenamento e manipulação de utensílios e equipamentos no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal:

- I. As bancadas, pias e fogões devem ser higienizados ao final da aula. Os utensílios (panela, pratos, copos, talheres, etc.) devem ser lavados, devidamente secos e guardados em seus locais de origem;
- II. Os resíduos (lixo comum ou reciclável) devem ser descartados em reservatórios específicos;
- III. Todos os equipamentos, como liquidificadores, batedeiras, processadores, balanças e outros, devem ser cuidadosamente manuseados. Após o uso, deverão ser limpos e guardados 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 em temperatura recomendada para cada tipo de alimento, a fim de preservar sua integridade e qualidade;
- 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;
- 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 deve se cruzar.

### **Seção III – Proibições**

**Art. 41º** - É vetado aos usuários do Laboratório de Tecnologia e Produtos de Origem Animal:

- 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 LTPOA;
- 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;
- IX. Danificar materiais ou equipamentos.

### **CAPÍTULO VIII – DA SEGURANÇA**

**Art. 42º** - Todos os usuários do laboratório devem seguir as normas e procedimentos de segurança adotados pela UFOPA e, quando necessário, as orientações de utilização de materiais e equipamentos, acatando as determinações específicas contidas no POP (Procedimento Operacional Padrão).

## **CAPÍTULO IX – DAS ORIENTAÇÕES GERAIS**

**Art. 43º** - Todos os docentes, alunos, estagiários, bolsistas e monitores em atividades no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal que necessitarem utilizar utensílios de uso pessoal/individual, específicos para as atividades práticas em disciplinas ou projetos são os únicos responsáveis pelos mesmos.

**Art. 44º** - Os equipamentos e utensílios de uso comum disponíveis no LTPOA 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. 45º** - O LTPOA 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. 46º** - Não é permitida a retirada de equipamentos do Laboratório por seus usuários para fins pessoais ou atividades que não sejam relacionadas com o ramo da ciência e tecnologia de alimentos.

## **CAPÍTULO X – DAS SANÇÕES DISCIPLINARES**

**Art. 47º** - 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 terá suspenso o direito de utilização do mesmo por tempo indeterminado.

## **CAPÍTULO XI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 48º** - Os casos omissos no presente regimento serão analisados pelo (a) Coordenador (a) e Coordenador (a) Técnico (a) do Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal e reportados para a Coordenação e Núcleo Docente Estruturante do IBEF para que seja definida e tomadas as providências cabíveis.

**Art. 49º** - Esta regulamentação passa a vigorar para todos os alunos regularmente matriculados nos cursos vinculados ao IBEF e demais Cursos da UFOPA a partir da data de sua aprovação.

Santarém - PA, 15 de março de 2023.