



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
CEARÁ CAMPUS CANINDÉ**

**NORMAS DE UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE  
ALIMENTOS E BEBIDAS CANINDÉ (REGULAMENTO)**

**Art.01º** – A missão do Laboratório de Alimentos e Bebidas é oferecer aos servidores e estudantes em geral e também do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo uma infraestrutura de suporte à execução das tarefas teóricas e práticas exigidas nas suas formações. O Laboratório de Alimentos e Bebidas deverá ser um espaço de aprendizagem multifuncional que visa além de propiciar práticas pedagógicas de ensino, a pesquisa e a extensão em quatro grandes eixos, interdependentes entre si: Hotelaria ( Setor de Alimentos e Bebidas), Restaurantes, Pesquisa em Turismo e Eventos.

**Art.02º** – O presente regulamento tem por finalidade normatizar as atividades do Laboratório de Alimentos e Bebidas no que tange a sua organização, funcionamento, procedimentos higiênico-sanitários, a adoção de protocolos de boas práticas para serviços de alimentação para a comunidade interna e externa do IFCE *campus* Canindé. A coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo é responsável direta pela manutenção e atualização dos recursos utilizados no laboratório. A coordenação junto com o colegiado deverá indicar um professor do curso para coordenar este ambiente.

**Art.03º** – Fica na responsabilidade do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, avaliar, uma vez a cada ano, a necessidade de troca ou aquisição de novos equipamentos para este Laboratório.

**I - DISPOSIÇÕES GERAIS DA UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.**

**Art.04º** – O Laboratório de Alimentos e Bebidas e os recursos são de uso de servidores e estudantes regularmente matriculados nos cursos do IFCE e ligados aos cursos de extensão oferecidos pela referida instituição.

**Art.05º** – Todas as instalações do Laboratório são de uso coletivo.

**Art.06º** – O usuário poderá utilizar o Laboratório de Alimentos e Bebidas mediante identificação e posterior autorização do monitor responsável pelo espaço.

**Art.07º** – Em caso de perda ou dano de bem patrimonial fornecido ao usuário, este será responsável por repor o material, conforme suas especificações técnicas. A reposição deverá ser feita em espécie ou com item de mesmas características, seguindo as orientações do Manual de Gestão de Materiais.

**Art.08º** – Com vistas ao ressarcimento das despesas incorridas para reposição ou reparo de danos causados aos bens do IFCE alocados no Laboratório, fica estabelecido o sistema de rateio de custos entre os usuários presentes no local e no período em que houve os danos, no caso da impossibilidade de identificação clara dos responsáveis por tais danos.

**Art.09º** – Zelar pelo patrimônio do IFCE, utilizando com responsabilidade os equipamentos, recursos e materiais disponibilizados no ambiente formativo.

**Art.10º** – Seguir as orientações constantes nos cartazes e quadros de avisos do Laboratório de Alimentos e Bebidas.

**Art.11º** – Os usuários do Laboratório são corresponsáveis pela conservação da limpeza do ambiente. Aquele que descartar papéis ou quaisquer objetos fora das lixeiras estará sujeito a advertência formal, podendo ser aplicada suspensão conforme a gravidade da infração.

**Art.12º** – Não é permitido o acesso a pessoas não autorizadas no Laboratório.

**Art.13º** – É vedada a realização de atividades que não estejam vinculadas ao ensino, à pesquisa ou à extensão desenvolvidos no âmbito do IFCE.

**Art.14º** – Responsabilizar-se pela conservação dos recursos e materiais do Laboratório de Alimentos e Bebidas.

**Art.15º** – Não acessar as dependências do Laboratório, portando alimentos não autorizados pelo responsável.

**Art.16º** – Não retirar recursos do Laboratório sem autorização prévia.

**Art.17º** – É proibido adotar comportamentos inadequados, como falar em voz alta, promover desordem, sentar-se sobre as mesas, apoiar os pés em mesas ou cadeiras, bem como tratar professores, monitores e funcionários com desrespeito.

**Art.18º** – Não fixar cartazes no quadro de avisos interno e nas paredes do Laboratório de Alimentos e bebidas.

**Art.19º** – As atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no Laboratório de Alimentos e Bebidas pelos os cursos de Eventos e Turismo, devem constar no plano de ensino do professor(a), em projetos cadastrados no Sistema e/ou no Projeto Político Pedagógico dos Cursos.

## **II - DA UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS**

**Art.20º** – Não é permitido fumar dentro do Laboratório de Alimentos e Bebidas;

**Art.21º** – Cada discente ficará responsável pela conservação dos recursos presentes dentro do Laboratório (mesas, porcelanas, panelas, talheres, instrumentos, materiais de consumo etc.);

**Art.22º** – Quaisquer problemas com recursos deverão ser comunicados ao docente que estiver ministrando aula ou atividades, sendo também avisado ao coordenador de curso;

**Art.23º** – Quaisquer defeitos encontrados devem ser comunicados ao docente responsável imediatamente;

**Art.24º** – Na conclusão da aula realizada no Laboratório, o discente deverá organizar os recursos, mesa e cadeiras conforme encontrados no início da aula;

**Art.25º** – Os materiais e equipamentos existentes no Laboratório devem ser manuseados com muito cuidado, obedecendo rigorosamente às técnicas de utilização e orientação fornecidas pelo professor ou monitor. Não se deve manusear qualquer equipamento sem que se tenha a habilitação para tal, pois o dano do mesmo incorre em prejuízo que será ressarcido pelo usuário.

**Art.26º** – É vedado aos usuários retirar ou mexer de forma indevida em quaisquer equipamentos, materiais, recursos e dispositivos componentes do Laboratório de Alimentos e bebidas.

### **III - DOS OBJETIVOS**

**Art.27º** –São objetivos do Laboratório de Alimentos e Bebidas:

I – Estudar as teorias e técnicas relacionadas à preparação, conservação e oferta de serviços de alimentação e bebidas;

II – Compreender o uso profissional dos equipamentos e utensílios, incluindo sua aplicabilidade, funcionamento, manuseio e formas adequadas de higienização;

III – Desenvolver e executar projetos de ensino, pesquisa e extensão voltados ao suporte gerencial na área de alimentos e bebidas, especialmente em eventos;

IV – Conhecer e aplicar as normas estabelecidas pela ANVISA no que se refere à higiene pessoal, manipulação de alimentos e sanitização dos ambientes;

V – Disseminar o conhecimento adquirido por meio de estudos e práticas, por intermédio da produção científica e tecnológica, como artigos, capítulos de livros, relatos técnicos experimentais, produções multimídia e conteúdos digitais.

### **IV- DA RESERVA DE HORÁRIO**

**Art.28º** – A reserva de horário para aulas práticas deste Laboratório deverá ser feita pelos professores via SUAP (Sistema Unificado de Administração Pública), pessoalmente ou por telefone, junto à coordenação do Curso Superior em Tecnologia em Gestão de Turismo e/ou ao professor responsável pela coordenação do laboratório em questão. Será aceita a reserva, por e-mail, apenas se houver uma confirmação verbal da reserva, seja pessoalmente seja via telefone. Caso contrário, não terá efeito nem direito ao uso do Laboratório.

**§ Único** – As disciplinas que, no início do semestre, informarem a necessidade de uso regular do Laboratório de Alimentos e Bebidas terão suas reservas garantidas para todo o período letivo. O docente responsável deverá comunicar com antecedência os dias em que, por qualquer motivo, não fará uso do laboratório.

**Art.29º** – Na reserva de aulas práticas será obrigatória a permanência do professor no Laboratório de, pois ele é o responsável pela sala.

**Art. 30º** – Caso haja, por algum motivo, necessidade de rejeição da reserva da aula prática, esta deverá ser comunicada imediatamente ao professor.

### **V - DOS PROFESSORES**

**Art.31º** – Tempo de permanência do estudante com o recurso durante a aula fica a critério do professor.

**Art.32º** – Os professores de disciplinas distintas, porém com a mesma data e horário de aula, deverão organizar-se em revezamento de aulas práticas.

**Art.33º** – O corpo docente deve observar as mesmas "normas para utilização" impostas aos discentes.

**Art.34º** – É responsabilidade dos professores do IFCE, conforme as demandas de suas disciplinas, conhecer os recursos disponíveis no Laboratório e especificar previamente as necessidades pedagógicas. Devem ainda verificar a compatibilidade do ambiente com as exigências das atividades propostas, com a devida antecedência, a fim de não comprometer a realização dos trabalhos pelos estudantes.

**Art.35º** – Cabe aos professores do IFCE comunicar à coordenação do curso de Gestão de Turismo ou ao docente coordenador do Laboratório, o cancelamento da reserva de sala para aula prática, por telefone, ou pessoalmente na Coordenação.

## **VI - DOS PROFESSORES E MONITORES**

**Art.36º** – Os Professores são responsáveis:

§1º - Pela guarda e uso dos recursos;

§2º - Pelo gerenciamento do patrimônio do Laboratório de Alimentos e Bebidas;

§3º - Pelo gerenciamento de recursos e materiais de consumo do Laboratório de Alimentos e Bebidas;

§4º - Pelo treinamento dos monitores do Laboratório de Alimentos e Bebidas;

§5º - Pela aplicação das penalidades, de acordo com as Normas de Utilização do Laboratório de Alimentos e Bebidas do IFCE Campus Canindé.

**Art.37º** – Verificar o cumprimento das normas de funcionamento do Laboratório, registrando os infratores no Livro de Ocorrências a informando à coordenação para aplicação das devidas penalidades.

**Art.38º** – Zelar pela conservação e preservação dos bens patrimoniais e instalações do Laboratório.

**Art.39º** – Informar ao coordenador do Laboratório de Alimentos e Bebidas, na primeira oportunidade, irregularidades ou depredações dos recursos e materiais.

**Art.40º** – Registrar qualquer irregularidade, enviando e-mail para [labalimentosbebidascan@caninde.ifce.edu.br](mailto:labalimentosbebidascan@caninde.ifce.edu.br) ou notificação, para o coordenador do Laboratório por escrito e devidamente protocolada na coordenação do curso de Gestão de Turismo.

**Art.41º** – Encaminhar ao professor coordenador do curso qualquer movimentação de bens patrimoniais.

## **VII - QUANTO ÀS PENALIDADES**

**Art.42º** – A não observância das regras acima implicará em penalidades impostas pela Coordenação do Curso de Gestão de Turismo e pelo coordenador do Laboratório de Alimentos e Bebidas em questão:

- Incidência: advertência verbal;
- Reincidência: advertência formal;
- Reincidência: suspensão por 30 (trinta) dias na utilização do laboratório;
- Reincidência: suspensão por 01 (um) semestre;
- Reincidência: Encaminhamento do caso à Direção Geral do IFCE campus Canindé e à Direção de Ensino do mesmo.

Observar, ainda, as medidas aplicáveis, tanto ao grupo docente como as medidas disciplinares e socioeducativas aplicáveis ao grupo discente, todas constantes no Regulamento Organização Didática.

## **VIII- DAS ATRIBUIÇÕES**

**Art. 43º** – Compete ao Laboratório de Alimentos e Bebidas, por meio de sua coordenação e equipe:

I – Regular o uso do Laboratório de Alimentos e Bebidas;

II – Estabelecer normas de organização, definir competências e criar protocolos para a prestação de serviços à comunidade interna e externa;

III – Incentivar a participação dos discentes em eventos relacionados à área de alimentos e bebidas, como seminários, congressos, encontros, palestras e outras atividades, tanto internas quanto externas;

IV – Manter articulação com os demais laboratórios dos cursos de Gestão em Turismo, bem como com instituições públicas e privadas do setor de Alimentos e Bebidas em Eventos, visando à proposição de atividades conjuntas.

## **IX- DOS ALUNOS, ESTAGIÁRIOS, BOLSISTAS E MONITORES**

**Art. 44º** – Os alunos, estagiários, bolsistas e monitores que utilizam o Laboratório de Alimentos e Bebidas devem estar devidamente matriculados no Curso Superior de Tecnologia Gestão em Turismo ou Eventos e/ou nas disciplinas relacionadas ao setor de Alimentos e Bebidas.

**Art. 45º** – São responsabilidades dos alunos, estagiários, bolsistas e monitores usuários do Laboratório de Alimentos e Bebidas:

I – Acessar o laboratório apenas no horário previsto para as aulas agendadas e/ou durante a realização de atividades vinculadas a projetos de ensino, pesquisa e extensão na área;

II – Utilizar vestimenta adequada, conforme as normas estabelecidas neste regimento;

III – Desenvolver as atividades sob orientação do docente, conforme as instruções recebidas;

IV – Poder degustar os pratos preparados durante as atividades;

V – Realizar a desinfecção, limpeza e organização dos equipamentos e utensílios utilizados no laboratório;

VI – Só deixar o laboratório ao término da aula ou atividade, após supervisão geral do professor e/ou coordenador técnico.

## **X- DA HIGIENE PESSOAL PARA PERMANÊNCIA NO LABORATÓRIO:**

**Art. 46º** – Sobre a Higiene Pessoal

I – A permanência dos alunos no Laboratório de Alimentos e Bebidas durante aulas e atividades práticas somente será permitida com o uso de touca, avental (ou avental meia-saia) branco liso e sapato fechado;

II – O cabelo deve estar preso, utilizando redinhas ou toucas apropriadas;

- III – É proibido pentear os cabelos dentro do laboratório;
- IV – As unhas devem estar curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- V – Alunos, estagiários, bolsistas e monitores do sexo masculino devem manter a barba aparada;
- VI – É proibido o uso de adereços como brincos, cordões, fitas, elásticos no pulso, broches, correntes, pulseiras, anéis, relógios, entre outros;
- VII – Deve-se utilizar luvas descartáveis em caso de ferimentos nas mãos durante o descasque ou em procedimentos que exijam manipulação intensa dos alimentos;
- VIII – As luvas devem ser trocadas ao passar de um alimento ou atividade para outra;
- IX – As mãos devem ser lavadas com frequência, até a altura dos cotovelos;
- X – É proibido fumar no laboratório;
- XI – Não é permitido assoar o nariz, espirrar, tossir ou falar diretamente sobre os alimentos;
- XII – É proibido enxugar as mãos no uniforme ou no avental;
- XIII – Não se deve mexer no sapato, na boca ou nas roupas enquanto estiver manipulando alimentos;
- XIV – É proibido degustar alimentos diretamente com as mãos, conchas ou colheres e devolver o alimento à panela;
- XV – Não é permitido mascar chiclete ou outros alimentos durante a permanência no laboratório;
- XVI – Ao utilizar os sanitários, o avental deve ser retirado pela frente e pendurado em suporte adequado.

## **XI- REGRAS PARA ARMAZENAMENTO E MANIPULAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NO LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS:**

**Art. 47º** – Sobre o Armazenamento e Manipulação de Alimentos.

- I – As bancadas, pias e fogões devem ser limpos ao final de cada aula. Os utensílios (panelas, pratos, copos, talheres, etc.) devem ser lavados, devidamente secos e armazenados nos locais indicados nas prateleiras específicas;
- II – Os resíduos (lixo comum e reciclável) devem ser descartados em recipientes apropriados;

III – Todos os equipamentos, como liquidificadores, batedeiras, processadores, balanças, entre outros, devem ser manuseados com cuidado. Após o uso, devem ser limpos e entregues em perfeito estado para o próximo usuário;

IV – Os produtos de limpeza devem ser guardados em armários fechados;

V – Nenhum alimento ou produto deve ser armazenado em caixas de papelão;

VI – Produtos alimentares não podem ser colocados em contato direto com o chão;

VII – Os alimentos devem ser acondicionados na temperatura recomendada para cada tipo de produto;

VIII – Sobras de alimentos não devem ser armazenadas, exceto quando houver programação para uso em curto prazo (aulas ou atividades próximas);

IX – Todos os alimentos armazenados na geladeira devem estar devidamente etiquetados;

X – É proibido guardar materiais que não estejam relacionados às atividades de ensino, pesquisa e extensão nas geladeiras ou freezers do Laboratório de Alimentos e Bebidas;

XI – Não é permitido aquecer alimentos em recipientes de metal ou alumínio;

XII – O micro-ondas só deve ser utilizado se a porta estiver devidamente lacrada;

XIII – O fluxo de preparo de alimentos deve ser organizado de modo que não se cruze com o fluxo de recolhimento de louças sujas e lixo.

## **XII- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 48º** – Os casos omissos neste regimento serão avaliados pelo(a) Coordenador(a) e pelo(a) Coordenador(a) Técnico(a) do Laboratório de Alimentos e Bebidas, que os submeterão à Coordenação e ao Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia para definição e adoção das providências cabíveis.

**Art. 49º** – Esta regulamentação entra em vigor a partir da data de sua aprovação, aplicando-se a todos os alunos regularmente matriculados.

Canindé, 10 de junho de 2025.

*Eline Alves Soares*