

DESCRITIVO DE AMBIENTES E CENÁRIOS DE PRÁTICAS DIDÁTICAS

Aprovado pelo CONSEPE – Conselho de
Ensino, Pesquisa e Extensão em 25 de
agosto de 2025.

Resolução nº 14



Prof. Me. Walter Francisco Sampaio Filho
Presidente do Consepe

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA E PRÁTICAS GASTRONÔMICAS

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

VERSÃO 2 - 2025

unifev

TERMO DE CIÊNCIA E AUTENTICIDADE

Eu abaixo identificado (a), declaro para todos os fins de direito:

- Ter plena ciência e reconhecer a autenticidade do desse documento emitido em **agosto de 2025** por **LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA E PRÁTICAS GASTRONÔMICAS e LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**.
- Confirmar que me foi apresentada uma cópia fiel do referido documento, e que tive a oportunidade de analisar e compreender integralmente o seu conteúdo e finalidade antes da submissão ao **CONSEPE (Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão)**.
- Estar ciente que, após aprovação pelo CONSEPE, a versão oficial estará disponível para consultas na seção de **ATOS LEGAIS** no site da UNIFEV: <https://unifev.edu.br/site/atos-legais/laboratorios-nucleos-clinicas>.
- Reconhecer que o presente Termo de Ciência e Autenticidade tem como objetivo comprovar meu conhecimento e a validade e veracidade das informações contidas neste descritivo.

Relação de signatários:

	Nome	Ciência
Coordenadora do curso de Nutrição	Profª Dra. Letícia Ap. Barufi Fernandes	

	DESCRIPTIVO DOS AMBIENTES E CENÁRIOS DE PRÁTICAS DIDÁTICAS	VERSÃO v.2
Código	LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA E PRÁTICAS GASTRONÔMICAS e LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Revisão Nº 01 AGO/2025

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	05
2. FINALIDADE	05
2.1. Objetivos	05
2.2. Atividades desenvolvidas	05
2.3. Cursos atendidos	06
2.4. Unidades curriculares atendidas	06
3. INFRAESTRUTURA	06
3.1. Descrição	06
3.1.1. Sala de bebidas	07
3.1.2. Despensa da sala de bebidas	08
3.1.3. Copa	09
3.1.4. Sala de restaurante e Práticas gastronômicas / Refeitório para alunos	09
3.1.5. Cozinha industrial	10
3.1.6. Despensa da cozinha industrial	11
3.2. Layout	12
3.2.1. Sala de bebidas	12

3.2.2. Despensa da sala de bebidas	13
3.2.3. Sala de restaurante e Práticas gastronômicas / Refeitório para alunos	13
3.2.4. Cozinha industrial	14
3.2.5. Despensa da cozinha industrial	14
4. RECURSOS	15
4.1. Recursos humanos	15
4.2. Recursos didáticos	15
4.2.1. Amassadores, boleadores, conchas, descascadores, escumadeiras, espátulas, espremedores, fouets, pegadores, raladores, talheres e outros utensílios de cozinha em geral	15
4.2.2. Assadeiras, formas, bandejas, travessas, utensílios de cozinha em inox e alumínio em geral	16
4.2.3. Caldeiras, caçarolas, frigideiras, leiteiras, panelas e outros itens relacionados	17
4.2.4. Copos e taças para bebidas, recipientes para sobremesa, travessas e utensílios de vidros em geral	18
4.2.5. Pratos, xícaras, pirex, formas, e outros utensílios de porcelana ou cerâmica em geral	19
4.2.6. Utensílios, recipientes, objetos em plásticos em geral	19
4.2.7. Equipamentos	20
4.2.8. Outros materiais didáticos	21
5. NORMAS E REGULAMENTOS	21
6. MATRIZ DE RESPONSABILIDADES	22
7. HISTÓRICO DE REVISÕES	22
8. ANEXO (S)	22

1. APRESENTAÇÃO

LOCALIZAÇÃO: UNIFEV – Câmpus Centro – Bloco 8 – Piso 1.

ÁREA TOTAL: 242,14 m².

CAPACIDADE: 40 alunos.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: Segunda a Sexta-feira das 8h00 às 11h30 e das 13h00 às 17h00.

2. FINALIDADE

O Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos possui estrutura para atender as demandas das aulas práticas dos discentes de Nutrição, permite a capacitação, aprendizagem e vivência de como é uma cozinha industrial. Além disso, possui uma adega e sala de restaurante e práticas demonstrativas.

2.1. OBJETIVOS

Entre os objetivos estão:

- Desenvolver habilidades práticas através de atividades;
- Correlacionar teoria e prática;
- Motivar o aprendizado através da experiência imersiva.

2.2.ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Nesse ambiente são realizadas:

- Oficinas práticas relacionadas a dietoterapia para as principais doenças crônicas degenerativas, com participação ativa dos discentes e seus supervisores;
- Emprego de métodos para seleção, conservação e preparo de alimentos; manipulação de equipamentos e utensílios;
- Identificação e transformação, peso dos alimentos e valor nutritivo;
- Reconhecimento dos princípios fisiológicos e químicos envolvidos na análise sensorial;
- Integração de conhecimentos tecnológicos com a prática de serviços de cozinha; processamento de frutas e verduras;
- E produção de alimentos em conserva.

2.3. CURSOS ATENDIDOS

Nutrição.

2.4. UNIDADES CURRICULARES DESENVOLVIDAS

- Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica I e II;
- Marketing Nutricional;
- Tecnologia de Alimentos.

3. INFRAESTRUTURA

3.1. Descrição

Observação: Para o Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos, toma-se como frente do local a entrada pelas escadas ou elevador, no primeiro andar após

a Clínica-Escola de Nutrição, e nos outros ambientes, toma-se como frente a porta de entrada.

O Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos possui área total de 242,14 m², distribuídos em 01 Sala de bebidas medindo 22,36m² anexa a 01 Despensa com 5,15 m²; 01 Copa com 3,77m²; 01 Sala de restaurante e práticas demonstrativas / Refeitório para alunos com 47,39m²; 02 sanitários com acessibilidade: feminino e masculino medindo 2,55m² cada; 01 Cozinha industrial com 102,71m² com Despensa anexa medindo 3,92m².

Possui elevador e escadas que permitem o acesso, a iluminação do ambiente é composta por 02 slots de 02 lâmpadas tubulares cada, e luzes de emergência.

À esquerda do laboratório encontra-se o acesso a sala de bebidas (adeaga), a copa e a sala de restaurante e práticas demonstrativas. À frente encontra-se 01 banheiro feminino acessível e 01 banheiro masculino acessível, outro acesso a sala de restaurante e práticas demonstrativas (à esquerda) e ao fundo, um acesso a despensa da cozinha, e a cozinha industrial.

3.1.1. SALA DE BEBIDAS

Possui acesso pela lateral direita do laboratório através de elevador ou escada, a iluminação do ambiente é composta por 04 slots com 04 lâmpadas tubulares cada. À frente do laboratório encontram-se 01 balcão térmico com cuba inox e 06 grelhas tipo grade de inox, 09 cadeiras escolar adulto brancas, 01 quadro branco móvel com cavalete de alumínio, à esquerda há prateleiras fixas com vasilhames de bebidas alcoólicas, 06 painéis médios de ferro fundido com tampa e alça de madeira e 01 chapa bifeteira de ferro fundido com alça.

Ao fundo do laboratório, temos 01 pia grande de granito com cuba branca, e por cima dela temos: 01 pH de bancada (03 peças), 01 liquidificador industrial, 02 balanças eletrônicas para alimentos, 01 fogão 2 bocas, 01 panela

de pressão, 02 liquidificadores, 02 facas, 02 raladores, 01 faca de serra, 01 faca para peixe, 01 colher de sopa, 01 garfo de mesa, 01 ralador e boleador, 01 liquidificador industrial.

A iluminação do ambiente é composta por 04 slots com 02 lâmpadas tubulares cada.

3.1.2. DESPENSA DA SALA DE BEBIDAS

Ao fundo e à esquerda, temos a despensa da adega, que possui porta de abrir com chave, 02 prateleiras de aço com 05 divisões, 01 cabideiro e 01 armário grande de aço inox. Inicialmente, à esquerda, temos 01 prateleira de aço com 05 divisões, onde estão condicionados produtos descartáveis de uso em aulas práticas e, na última prateleira, temos 01 batedeira planetária. Seguindo, temos 01 cabideiro comportando 09 jalecos para as aulas práticas.

Já à direita, temos 01 prateleira de aço com 05 divisões, na qual, de cima para baixo temos: 02 peneiras redondas com aro de madeira, 06 peneiras para frituras tipo cesto, grande e de inox, 01 baldinho de gelo com pegador e 01 balde de champanhe de inox. Descendo uma divisão, temos 01 caixa de plástico com tampa com 31 xícaras e 22 pires de xícaras, 05 silpats vermelhos de silicone, 01 caixa de plástico com tampa com 03 provetas graduadas 25 ml de vidro com base de plástico, 05 termômetros culinários, 04 termômetros digitais culinários e 02 refratômetros de mão.

Uma divisão abaixo temos, 06 espátulas grandes de silicone, 02 espátulas média de silicone, 06 espátulas pequenas de silicone, 09 pegadores grandes de salada, 06 pegadores pequenos de salada, 10 pincéis de silicone e 01 amassador grande triangular para legumes. Na outra prateleira temos 03 conchas médias, 02 conchas grandes, 10 rolos médios de abrir massa e 01 rolo grande de abrir massa.

Em outra prateleira temos também 01 seladora, 03 rolos manuais, 01 pipoqueira, 01 caixa com tampa com: 04 medidores graduados de 1 colher de chá, 05 medidores graduados de 1 colher de sopa, 04 medidores graduados de 1 de xícara de chá, 04 medidores graduados de ½ colher de

chá, 05 medidores graduados de $\frac{1}{2}$ colher de sopa, 06 medidores graduados de $\frac{1}{2}$ de xícara de chá e 07 medidores graduados de $\frac{1}{4}$ de xícara de chá.

A iluminação do ambiente é composta por 01 slot de 02 lâmpadas tubulares.

3.1.3. COPA

Possui uma pia de granito com cuba de inox, materiais para limpeza, e a iluminação do ambiente é composta por 01 slots de 02 lâmpadas tubulares cada.

3.1.4. SALA DE RESTAURANTE E PRÁTICAS DEMONSTRATIVAS / REFEITÓRIO PARA ALUNOS

Possui dois acessos, um à frente do elevador e à esquerda das escadas, e outra à direita do elevador e das escadas.

Na primeira entrada de acesso, encontra-se à direita, 01 armário verde grande em aço com duas portas e prateleiras, para armazenamento de itens e materiais dos discentes. Na lateral direita da primeira entrada, após o armário, encontra-se 01 geladeira Consul 371 litros, 01 purificador de água, 01 pia de granito com cuba branca, 01 micro-ondas, 01 porta de sabonete líquido, 01 porta papel, 01 escorredor de pratos, 01 suporte para bucha e detergente.

Seguindo agora à esquerda, encontra-se enfileiradas em linha reta, 03 mesas redondas formicas verdes, com 04 cadeiras escolar verde cada.

Aos fundos da sala, encontra-se à frente, 02 mesas formicas pequenas redondas, 01 TV, à esquerda, 02 poltronas, de frente a TV, mais 02 poltronas, à direita, 01 estofado de 02 lugares e 02 cadeiras verdes almofadadas.

Possui 02 aparelhos de ar condicionado 18.000 Btus, sendo que a iluminação do ambiente é composta por 08 slots de 02 lâmpadas tubulares cada; e luzes de emergência.

3.1.5. COZINHA INDUSTRIAL

No corredor de acesso à cozinha temos 07 quadros decorativos de vidro, e 02 quadros tipo pintura. Aos fundos do laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos, há a cozinha industrial, e antes da entrada, localiza-se 01 bancada de mármore com rodízio.

Adentrando o ambiente, encontra-se à direita, 01 pia com cuba para higienização prévia das mãos, com 01 porta sabonete líquido e 01 porta papel, além de 01 lixeira pequena com tampa. A pia conta com uma bancada, e, na sequência, temos 01 forno elétrico, 01 freezer vertical, 01 geladeira e 01 freezer e refrigerador.

Na sequência inicia-se a bancada de granito, que se estende ao fundo e lateral esquerda da cozinha, em formato de U. Abaixo desta bancada temos uma prateleira em ardósia. A base abaixo das bancadas e paredes são revestidas com azuleijo.

Na lateral direita a bancada de granito possui 03 pias com cuba de inox, cada com 01 rodo de pia e 01 suporte para bucha e detergente, abaixo temos prateleiras fixas. Nas prateleiras são acoplados a maioria dos utensílios e materiais didáticos utilizados nas aulas práticas de desenvolvidas neste ambiente.

Temos 08 barras magnéticas fixadas ao longo da parede para facas e utensílios culinários, em 02 pares cada, com uma variedade de facas e tesouras de uso culinário.

Nas primeiras prateleiras abaixo das pias, seguindo à direita da entrada do laboratório, temos 18 luvas térmicas de silicone, 07 caçarolas, 04 caldeiras com tampa, 03 chaleiras, 43 frigideiras, 08 leiteiras, 34 panelas, 20 panelas de pressão e 01 pipoqueira.

Na sequência temos raladores, tábuas de corte para cozinha, itens de porcelana (xícaras, pratos, recipientes).

Ao fundo da Cozinha Industrial, sobre as bancadas, temos 01 batedeira industrial, 01 fritadeira, 01 cortador de batata, 02 liquidificadores,

01 espremedor elétrico de suco, 02 processadores, 01 balança mecânica, 03 batedeiras, 02 balanças eletrônicas de alimentos, 01 cilindro industrial.

Abaixo, nas prateleiras temos itens de porcelana, vidro (taças e copos), mais abaixo, itens de inox e alumínio (como assadeiras e outros recipientes).

Na lateral esquerda da cozinha, da frente para o fundo, temos 02 fornos industriais e na sequência a bancada que possui 03 pias com cuba de inox, cada com 01 rodo de pia e 01 suporte para bucha e detergente, abaixo temos prateleiras fixas. Nas prateleiras abaixo da bancada, estão dispostos itens de vidro (como copos, taças e recipientes), itens de inox como taças de sobremesa, chinóis, forminhas de gelo, porta talheres com facas, garfos e colheres de tamanhos variados. Ainda temos utensílios como colheres de servir, fouets, espátulas, cortadores e outros utensílios utilizados no preparo de alimentos. Também estão dispostas as tampas das panelas, assadeiras de vidro, vasilhas de inox e alumínio, como bowls e saladeiras.

Ao centro do laboratório, mais a rente encontra-se uma bancada de inox e acima desta bancada, fixado ao teto, encontra-se um espelho retangular para visualização completa dos itens dispostos na bancada. Mais ao centro, encontram-se 03 fogões industriais com forno, ao lado, 03 lixeiras grandes com tampa e pedais, e acima de cada fogão, encontram-se 03 exaustores (coifas).

A iluminação do ambiente é composta por 7 slots de 02 lâmpadas tubulares cada; e luzes de emergência.

3.1.6. DESPENSA DA COZINHA INDUSTRIAL

Local de armazenamento de alimentos não perecíveis e utensílios de utilização nas aulas práticas. Está anexo à cozinha industrial, possuindo 06 prateleiras de ardósia fixas na lateral direita.

Possui 03 jalecos disponíveis para uso em aulas e demonstrações, na segunda prateleira (de cima para baixo), temos alguns utensílios de uso culinário, como mixers, batedeira e outros guardados em caixas de plástico tampadas.

Abaixo temos embalagens descartáveis, vidrarias, martelos de amaciar carne, sifão para chantilly, e outra batedeira. Na próxima prateleira, da direita para esquerda, encontra-se alguns documentos importantes para se obter informações como pops, seguidamente encontra-se os alimentos não perecíveis que serão utilizados nas aulas, além de EPIs, como luvas, jalecos descartáveis, toucas entre outros.

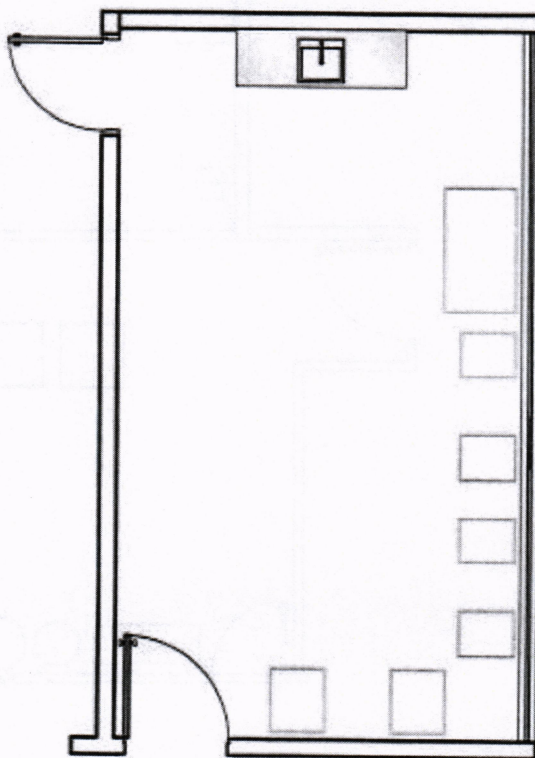
Na prateleira abaixo, há o mesmo padrão da anterior, alimentos não perecíveis, e alguns itens para lacrar, guardar ou cozinhar, necessários nas aulas.

Na última prateleira encontra-se produtos de limpeza (detergentes e esponjas), itens para primeiros socorros, fósforos, toalhas de mesa, guardanapos, panos de prato e sacos para descarte de resíduos.

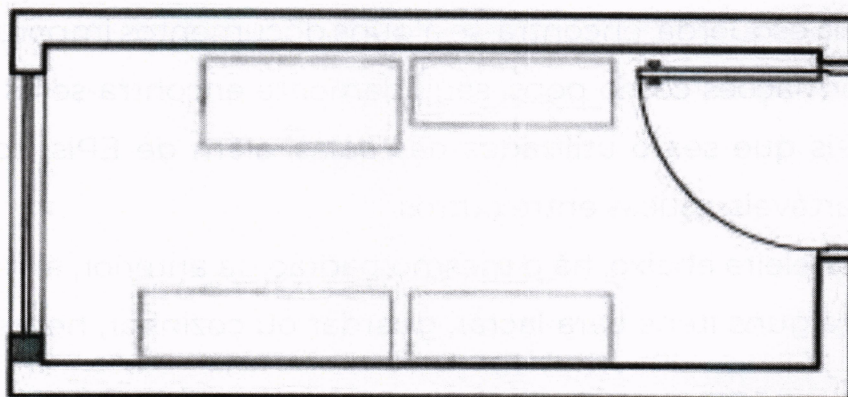
A iluminação do ambiente é composta por 01 slot de 02 lâmpadas tubulares.

3.2. Layout

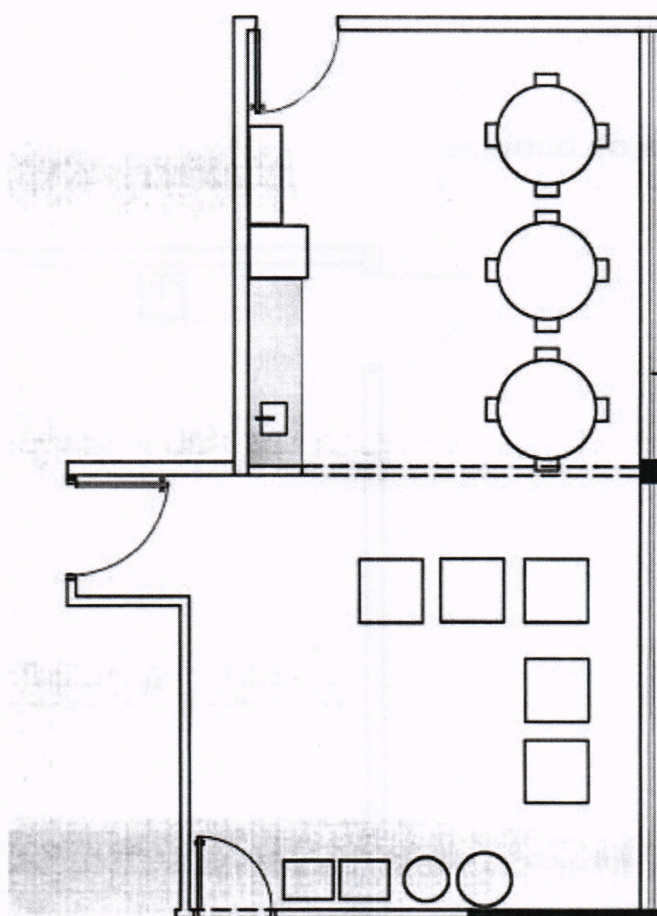
3.2.1. Sala de bebidas



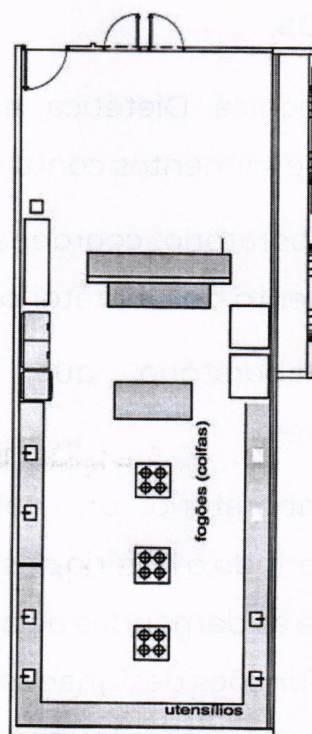
3.2.2. Despensa da sala de bebidas



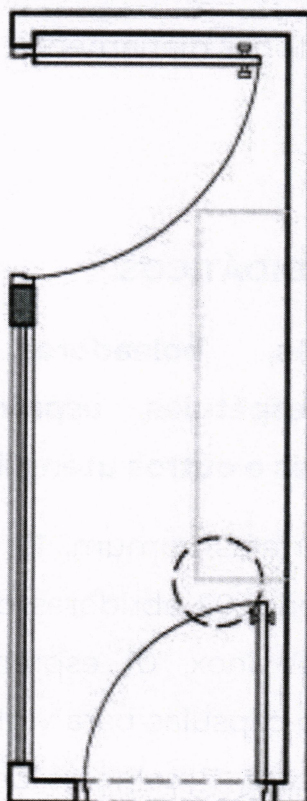
3.2.3. Sala de restaurante e práticas demonstrativas



3.2.4. Cozinha industrial



3.2.5. Despensa da cozinha industrial



4. RECURSOS

4.1. RECURSOS HUMANOS:

O Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos conta com:

- Coordenador de Laboratório: coordenadora do curso de Nutrição, que responde pelo regulamento do laboratório;
- Supervisor de Laboratório, que responde pelos recursos, infraestrutura e colaboradores;
- Colaborador de Laboratório: um colaborador com jornada de trabalho de 8h48 / dia, cumprindo o horário das 7h30 às 17h48. Este zela pelo espaço e patrimônio, atende as demandas de atividades, organiza a agenda de atividades, entre outras funções designadas;
- Higiene e conservação: O laboratório ainda conta com 04 colaboradoras da limpeza que atendem a necessidades do setor mantendo os ambientes higienizados continuamente, comprovados pela ficha de registro de limpeza assinadas diariamente.

4.2. RECURSOS DIDÁTICOS:

4.2.1. Amassadores, boleadores, conchas, descascadores, escumadeiras, espátulas, espremedores, fouets, pegadores, raladores, talheres e outros utensílios de cozinha em geral

01 abridor de garrafas comum, 10 abridores de garrafa e lata, 03 abridores de lata giratório, 02 abridores de garrafa, lata e saca-rolhas, 01 amassador de legumes inox, 01 espremedor grande triangular para legumes, 01 cortador de cápsulas para vinho, 05 carretilhas redondas para massa, 11 colheres de café, 11 colheres de chá, 05 colheres de doce, 04 colheres de servir antiaderente, 01 colher de servir de acrílico, 12 colheres de servir, 01 colher de servir grande, 02 colheres de servir pequena, 21 colheres

de sobremesa, 22 colheres de sopa de inox, 01 colher para açucareiro, 12 colheres tipo oriental gourmet, 04 conchas antiaderentes, 15 conchas grandes, 04 conchas médias, 08 conchas pequenas, 02 cortadores de pizza, 06 descaroçadores de azeitona, 01 extrator de sementes, 06 raladores de legumes multifuncional tipo ampulheta, 07 descascadores de frutas e legumes, 05 descascador e boleador de frutas e legumes, 07 faca de mesa com serra, 42 facas de mesa, 10 facas grandes de serra para pão, 04 facas de peixe, 26 facas de sobremesa, 03 facas para cozinha 8 polegadas, 07 facas para cozinha 7 polegadas, 10 facas para cozinha 8 polegadas, 08 facas para cozinha 9 polegadas, 06 faca para cozinha 10 polegadas, 03 facas para cozinha 11 polegadas, 05 facas tipo cutelo, 06 facas para desossa, 04 facas para fatiar e picar tipo Santoku, 14 facas pequenas para legumes, 53 garfos de mesa, 11 garfos de sobremesa, 07 garfos grandes para churrasco, 01 escumadeira média redonda antiaderente, 03 escumadeiras redondas grandes, 06 escumadeiras médias redondas, 01 espátula grande antiaderente, 06 espátulas grandes de silicone, 06 espátulas grandes para virar e servir alimentos, 22 espátulas médias de silicone, 02 espátulas para bolo, 06 espátulas pequenas de silicone, 01 espremedor de alho, 05 espremedores de alho e descaroçadores de azeitona, 02 espremedores de frutas manual, 09 fouets antiaderentes, 09 fouets, 03 fouets pequenos, 01 pegador de escargot, 04 pegadores de gelo, 07 pegadores de macarrão, 02 pegadores de macarrão tipo concha, 02 pegadores de massas, 09 pegadores grandes de salada, 06 pegadores pequenos de salada, 10 pincéis culinários de silicone, 03 raladores grandes, 06 raladores médio, 01 ralador mini, 02 raladores pequenos, 08 saca-rolhas, 07 tesouras multiuso para cozinha.

4.2.2. Assadeiras, formas, bandejas, travessas, utensílios de cozinha em inox e alumínio em geral

02 açucareiros de inox, 08 assadeiras para pão de forma, 06 assadeiras redondas grandes tipo para pizza, 06 assadeiras redondas de fundo removível de 26 cm, 06 assadeiras redondas de fundo removível de 20 cm,

01 assadeira redonda de fundo removível de 27 cm, 05 assadeiras redondas pequenas de fundo removível de 11 cm, 09 assadeiras retangulares de 33 cm, 07 assadeiras retangulares de 37 cm, 02 assadeiras retangulares de 40 cm, 07 assadeiras retangulares de 27 cm, 24 aros tipo cortadores/modeladores quadrados, 21 aros tipo cortadores/modeladores redondos, 09 bacias médias, 01 bacia pequena, 01 balde de champanhe, 02 baldinhos de gelo com pegador, 01 bandeja redonda grande e funda, 02 bandejas retangulares com repartições de inox, 08 bandejas retangulares grandes de inox, 01 bandeja retangular grande com alça, 03 bandejas retangulares grandes e fundas, 02 bandejas retangulares grandes e rasas, 69 bicos para confeitaria, 03 bowls graduado 800 mL, 05 bowls graduado 1,6 L, 13 bowls médios, 04 bowls grandes, 01 coqueteleira alumínio, 07 chinóis, 06 escorredores de louça, 01 escorredor de macarrão, 02 formas antiaderentes para cupcake, 36 formas de empadinha, 01 forma para pudim, 01 forma para pudim conjugada, 06 formas para bolo/pudim grande, 05 formas para bolo/pudim pequena, 02 galheteiros quadrados (5 peças), 06 galheteiros redondos (5 peças), 01 jarra de inox, 02 jogos para vinho (cada um inclui: 01 termômetro para vinho, 01 canivete saca-rolhas, 01 anel salva-gotas, 01 tampa para vinho, 01 dosador e 01 maleta em madeira com berço em espuma), 06 grelhas tipo grade para assar alimentos, 01 molheira de inox, 01 moringa média com tampa, 01 moringa pequena com tampa, 02 peneiras grandes, 03 peneiras médias, 02 peneiras médias redondas com aro de madeira, 06 peneiras grandes para frituras tipo cesto, 02 peneiras pequenas, 02 porta guardanapo, 01 rolo para abrir massa, 04 saladeiras grandes com 33 cm, 03 saladeira média, 02 sousplat, 11 tacinhas de sobremesa com pé, 11 tacinhas de sobremesa sem pé, 01 tigelinha, 03 travessas ovais pequenas, 01 travessa redonda grande, 01 travessa tipo peixeira com tampa, 01 vasilha pequena, 01 boleira com tampa.

4.2.3. Caldeiras, caçarolas, frigideiras, leiteiras, panelas e outros itens relacionados

05 caçarolas grandes, 02 caçarolas médias, 03 caldeiras grandes com tampa, 01 caldeira média com tampa, 01 chaleira grande, 02 chaleiras

médias, 01 chapa bifeteira com alça, 03 garrafas sifão para chantilly, 01 frigideira alta, 03 frigideiras de 20 cm, 09 frigideiras de 22cm, 03 frigideiras de 24 cm, 05 frigideiras grandes antiaderentes de 27 cm, 06 frigideiras grandes antiaderentes altas de 30 cm, 06 frigideiras grandes altas de 30 cm, 05 frigideiras grandes antiaderentes, 02 frigideiras pequenas antiaderentes para panqueca, 03 frigideiras pequenas antiaderentes de 18 cm, 04 leiteiras médias, 05 leiteiras pequenas, 01 panela pequena alta, 05 panelas grandes, 04 panelas médias, 06 panelas pequenas, 06 panelas de 18 cm, 06 panelas de 22 cm, 06 panelas de 26 cm, 01 panela de pressão de 4 litros, 04 panelas de pressão de 4,5 litros, 06 panelas de pressão de 6 litros, 01 panela de pressão de 3 litros, 01 panela de pressão de 4,5 litros, 01 panela de pressão de 7 litros, 06 panelas médias com tampa e alça, 02 pipoqueiras.

4.2.4. Copos e taças para bebidas, recipientes para sobremesa, travessas e utensílios de vidros em geral

01 copo americano duplo, 83 copos americanos pequenos, 09 copos baixos para água, 02 copos baixos com pé para Whisky, 04 copos altos com pé para água, 16 copos de licor, 12 copos de licor (mini), 01 copo de requeijão, 01 galheteiro (garrafa para azeite), 05 manteigueiras com tampa, 08 tampas para manteigueira, 01 pires de xícara de café, 03 provetas graduadas de 25 ml, 02 provetas graduadas de 500 ml, 06 saleiros com tampa, 01 saladeira, 04 sousplats, 40 taças para degustação, 10 taças altas para vinho tinto, 04 taças tipo Glass para água, 07 taças para vinho tinto comum, 06 taças altas para Gin, 25 taças para vinho branco comum, 06 taças funil para vinho branco, 02 taças funil para vinho tinto, 08 taças tipo funil para água, 06 taças redondas para água com pé alto, 07 taças altas para champanhe, 31 taças para água, 40 taças para vinho tinto, 30 taças para champanhe, 25 taças tipo cristal para vinho tinto, 05 tacinhas de sobremesa com pé, 02 tacinhas de sobremesa sem pé, 02 travessas ovais grandes, 03 travessas ovais pequenas, 05 travessas médias ovais com detalhe, 07 travessas retangulares grandes, 04 travessas retangulares sextavada, 01 travessa redonda grande com alça e 02 travessas redondas grandes com tampa e alça.

4.2.5. Pratos, xícaras, pires, formas, e outros utensílios de porcelana ou cerâmica em geral

01 açucareiro, 01 bule com tampa, 01 leiteira, 01 manteigueira, 12 pratos de sobremesa, 03 pratos de sobremesa com filete prata, 01 prato de sobremesa sextavado, 25 pratos fundos, 08 pratos fundos com filete prata, 16 pratos fundos sextavados, 11 pratos para massa, 26 pratos rasos, 09 pratos rasos com filete prata, 11 pratos rasos quadrados médios, 11 pratos rasos quadrado grandes, 10 pratos rasos retangulares grandes, 08 pratos rasos retangulares pequenos, 22 pires de xícaras, 21 pires de xícara de café, 08 pires de xícara de café com filete prata, 07 pires de xícara de café sextavado, 15 pires de xícara de chá de porcelana sextavado, 04 pires de xícara de chá de porcelana com filete prata, 21 ramequins grandes, 16 ramequins médios, 11 ramequins pequenos, 01 sopeira, 01 socador, 01 travessa oval média, 31 xícaras, 07 xícaras de café com filete prata, 05 xícaras de café sextavada, 04 xícaras de café, 04 xícaras de chá com filete prata, 16 xícaras de chá sextavada, 03 xícaras de chá de porcelana.

4.2.6. Utensílios, recipientes, objetos em plásticos em geral

04 bacias grandes, 01 bandeja grande creme, 02 bandejas grandes com alças, 04 bases de porta condimento com 6 espaços, 5 bicos para confeitaria, 09 bases para bico de confeitaria, 10 bisnagas porta molhos e condimentos com tampa, 04 caixas grandes de armazenamento, 02 caixas médias de armazenamento, 03 copos medidores graduados de 400 ml, 01 copo medidor graduado de 500 ml, 06 escorredores de arroz pequeno, 04 escorredores de macarrão, 01 forma para pudim, 01 forma para bolo/pudim, 18 forminhas de gelo, 03 funis para garrafa de vinho, 02 funis grandes, 06 funis médios, 05 funis pp, 05 funis pequenos, 01 garrafa térmica grande, 05 jarras graduadas de 1 litro, 03 lixeiras grandes com pedal e tampa, 01 lixeira pequena com pedal e tampa, 03 martelos grandes amaciadores de carne, 04 medidores graduados de 1 colher de chá, 05 medidores graduados de 1 colher de sopa, 04 medidores graduados de 1 de xícara de chá, 04 medidores graduados de ½ colher de chá, 05 medidores graduados de ½ colher de sopa, 06 medidores graduados de ½ de xícara de chá, 07 medidores

graduados de $\frac{1}{4}$ de xícara de chá, 02 peneiras médias, 02 peneiras pequenas, 22 frascos porta condimentos, 01 pote quadrado de 8 litros, 01 pote de 500 ml com tampa, 04 potes grandes retangulares com tampa, 01 pote grande retangular sem tampa, 01 pote extra grande retangular com tampa, 02 potes grandes retangulares com tampa, 01 pote médio retangular, 05 rodos para pia, 06 rolos médios para abrir massa, 06 saleiros, 05 silpats, 05 separadores de talheres, 05 suportes para coador de café, 10 suportes para bucha e sabão, 03 tábuas extra grandes de corte para cozinha, 07 tábuas grandes de corte para cozinha, 13 tábuas médias de corte para cozinha, 11 tábuas pequenas de corte para cozinha, 05 tampas pequenas para micro-ondas, 05 tampas para jarra, 01 tampa média para micro-ondas, 01 tigelinha.

4.2.7. Equipamentos

04 balanças eletrônicas para alimentos, 01 balança mecânica para alimentos, 22 barras magnéticas para talheres e utensílios de cozinha, 01 batedeira industrial, 06 batedeiras planetárias, 01 cilindro industrial, 03 cilindros manuais para massa, 01 cortador de batata palito, 01 depurador de ar, 01 espremedor de frutas elétrico, 03 exaustores, 03 fogões industriais 4 bocas com forno, 01 forno elétrico, 01 fogão elétrico de 2 bocas, 02 fornos industriais elétricos, 01 freezer vertical, 01 freezer refrigerador, 01 fritadeira elétrica, 01 geladeira de 360 litros, 01 geladeira de 371 litros, 05 liquidificadores, 01 liquidificador industrial, 04 micro-ondas, 05 bicos para maçarico, 05 mixers com batedor e mini processador, 01 pHmetro de bancada, 06 pedras de amolar tipo canoa, 02 pedras de amolar dupla face retangular, 06 pias de granito com cuba de inox, 01 pia grande de granito com cuba branca, 02 processadores de alimentos com liquidificador, 01 quadro branco móvel com cavalete de alumínio, 02 refratômetros de mão, 01 seladora, 05 termômetros culinários, 04 termômetros digitais culinários.

4.2.8. Outros materiais didáticos

06 amoladores de facas (tipo fuzil), 01 bancada de mármore com rodízio, 03 bombas de tirar ar para congelamento, 01 caixa de isopor pequena com tampa, 30 cápsulas de gás para chantilly, 01 carrinho buffet térmico com 6 cubas, 01 coador de pano, 41 guardanapos de tecido, 09 jalecos brancos, 18 luvas térmicas de silicone, 01 mesa de inox com rodízio, 02 moedores de pimenta de madeira, 106 panos de prato, 01 rolha para garrafa de vinho, 01 rolo para abrir massa de madeira, 23 toalhas de mesa brancas quadradas, 07 toalhas de mesa brancas redondas, 02 toalhas de mesa verdes, 02 toalhas de mesa retangulares.

5. NORMAS e REGULAMENTOS

O Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos está em conformidade com:

- Regulamento de Funcionamento do Laboratório de Técnica Dietética e Práticas Gastronômicas e Laboratório de Tecnologia de Alimentos;
- Manual de Biossegurança – Clínicas e Laboratórios da Saúde;
- Avaliação Periódica dos Ambientes e Cenários de Práticas Didáticas;
- Plano de Gerenciamento de Manutenção Patrimonial de Equipamentos;
- Plano de Gerenciamento de Resíduos dos Serviços de Saúde.

Os documentos citados acima encontram-se disponíveis em: <https://unifev.edu.br/site/atos-legais/laboratorios-nucleos-clinicas>.

6. MATRIZ DE RESPONSABILIDADES

ATIVIDADE	RESPONSÁVEL
Elaboração e Revisão	Letícia da Silva Pedro
Supervisão de Elaboração e Revisão	Otaíde Flaviano de Sousa
Aprovação	CONSEPE
Apropriação	Profª Dra. Letícia Ap. Barufi Fernandes

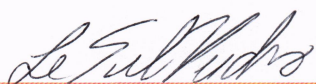
7. HISTÓRICO DE REVISÕES

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO	AUTOR
v.1	04/03/2024	Aprovado pelo CONSEPE em 18/11/2024, conforme Resolução nº 17.	Vânia Cristina Fassina
v.2	04/08/2025	Alteração do layout; Adição do " <i>Termo de Ciência e Autenticidade</i> "; Adição da Matriz de Responsabilidades e Anexo (s) Ajuste e complementação das informações.	Letícia da Silva Pedro

8. ANEXO (S)

Não se aplica.

Votuporanga, 04 de agosto de 2025.



Letícia da Silva Pedro
Auxiliar de Laboratório



Otaíde Flaviano de Sousa
Supervisor de Laboratórios