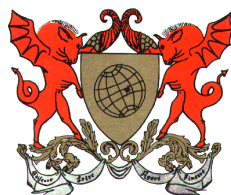
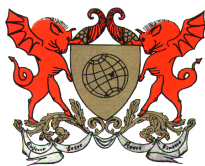


Universidade Federal de Viçosa
Campus de Rio Paranaíba - MG



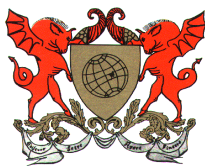
Normas Laboratório de Nutrição
Dietética
Curso de Nutrição
(UFV/CRP)

Rio Paranaíba
Novembro 2012



Sumário

1 - INTRODUÇÃO	3
2 - CARACTERIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA(LND)	4
3 - OBJETIVOS DO LND	7
4 - NORMAS E ROTINAS DO LND	8
4.1 - Objetivos das aulas no LND	8
4.2 - Conduta pessoal.....	8
4.3 - Higiene Pessoal	9
4.4 - Higiene e cuidados com materiais e utensílios.....	9
4.5 - Planejamento e organização do trabalho - procedimentos para atividade prática e pós atividade prática	10
4.6 - Recomendações gerais no LND.....	11
4.7 - Termo de responsabilidades do aluno	11
4.8 - Eventos e demais atividades acadêmicas	12
5 - DAS ATRIBUIÇÕES	12
5.1 - Compete à Coordenação dos Laboratórios:	12
5.2 - Compete ao Professor	13
5.3 - Compete ao Aluno.....	13
5.4 - Compete ao Monitor	14
6 - BIOSSEGURANÇA	14
7 - DISPOSIÇÕES GERAIS.....	15
ANEXOS	16
ANEXO 1 - PLANTA DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.....	16
ANEXO 2 - TERMO DE RESPONSABILIDADE PARA USO DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	17
ANEXO 3 - SOLICITAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.....	18
ANEXO 4 - EMPRÉSTIMO DE EQUIPAMENTOS DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	19



1 - INTRODUÇÃO

Os laboratórios são suportes no processo de ensino-aprendizagem e são utilizados pelos docentes e discentes do Curso de Nutrição da UFV - CRP, demais Unidades Acadêmicas afins e atividades de extensão da área.

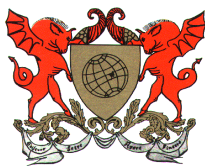
Este laboratório tem como objetivo desenvolver os fundamentos teórico-práticos dos principais métodos indústrias de conservação e preparação dos alimentos, bem como reconhecer as principais alterações sensoriais que acontecem durante o processamento dos alimentos.

Todas as atividades a serem desenvolvidas dentro de um laboratório, sejam elas quais forem, apresentam perigos químicos, físicos e biológicos, e desta forma, a inadequada utilização pelo usuário, pode resultar em acidentes pessoais e danos materiais em diferentes níveis de gravidade.

Diante destas observações, considerando o compromisso da UFV - CRP na manutenção da integridade física de seus acadêmicos e de seu quadro administrativo, foi elaborado este Manual, contendo as normas e medidas de segurança que se fazem necessárias para adequada utilização deste espaço acadêmico.

O Laboratório de Nutrição e Dietética é uma unidade de docência e pesquisa, a fim de apoiar o ensino de Técnica Dietética em seus aspectos práticos.

Dentro do laboratório deve ocorrer o monitoramento constante de todas as modificações ocorridas com os alimentos durante o preparo e registro rigoroso de tais informações



2 - CARACTERIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (LND)

O Laboratório de Nutrição e Dietética atende às aulas práticas das disciplinas Técnica Dietética I e II, Nutrição e Dietética I e II, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, Higiene dos Alimentos, Gastronomia e Nutrição, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II, Nutrição em Geriatria.

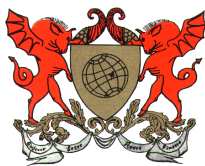
Este laboratório proporciona aulas em que o aluno visualize as transformações físicas e químicas dos alimentos mediante processos de pré-preparo e preparo, reflexão sobre as alterações nutricionais e sensoriais nos alimentos, execução de análise sensorial de alimentos e preparações, execução das boas práticas de fabricação de alimentos, cálculo de valor nutricional, rendimento e custo de preparações controle de qualidade, elaboração de cardápios e preparações, gestão de dietas modificadas e especiais e, por fim, possibilita a escolha das técnicas adequadas da seleção a distribuição do alimento.

Outras disciplinas também poderão utilizar este laboratório em aulas práticas com objetivo de complementar e inter-relacionar conteúdos, com aulas previamente agendadas no início de cada semestre.

O LND também é espaço para atividades de extensão e pesquisa dentro da UFV – CRP.

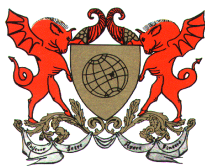
O Laboratório de Nutrição e Dietética, localizado no *Campus* CRP, na sala 111, possui área física total distribuída conforme planta do Anexo 1, divididos em:

- Área de produção, com 2 fogões, armários, prateleiras, geladeiras;
- Área para exposições teóricas, demonstrações e análise sensorial, que comporta quadro branco, mesa de degustação, 30 carteiras;
- Despensa/ depósito de gêneros e material descartável com prateleiras para armazenamento de equipamentos e utensílios;
- Lavatório para mãos na área de entrada do LND, dotado de saboneteira, suporte para papel toalha, pia.
- Área de estudos e discussão de artigos, com 10 mesas e 30 bancadas.

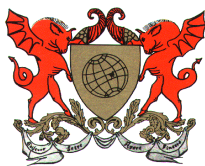


Equipamentos, Mobiliário e Utensílios:

Panela grande cabo de madeira	01
Panela média cabo de madeira	01
Panela de pressão	03
Panela de alumínio de cabo plástico comprido	02
Pote plástico roxo	02
Panela de alumínio de cabo plástico curto	02
Pote plástico PLASUTIL tampa marrom	02
Frigideira	02
Jarra plástica para suco	02
Caneca	02
Peneira plástica pequena	02
Forma para bolo redonda de alumínio	02
Peneira plástica média/pequena	02
Escondor de macarrão de alumínio	02
Peneira plástica média	02
Escondor de macarrão plástico	02
Peneira plástica grande	02
Escondor de arroz redondo plástico	02
Ralador 4 faces de metal	02
Escondor de arroz quadrado plástico	02
Assadeira redonda de alumínio	02
Forma para bolo redonda plástica	02
Panela de alumínio de cabo plástico grande	02
Jarra para suco - vidro	02
Travessa marinex oval média	02
Travessa marinex de vidro quadrada	02
Travessa marinex oval pequena	02
Travessa marinex de vidro oval grande	02
Porta talheres com 4 divisões	02
Tabuleiro de alumínio grande	02
Borrifador de água/alcool	02
Tabuleiro de alumínio pequeno	02
Peneira de metal	02
Tabuas plásticas para corte	02
Bolo de pia	02
Raladores de cabo branco	02
Prato para sobremesa branco	02
Faca com cabo preto	02
Concha de feijão grande	02
Faca com cabo branco	02
Amassador de alho	02
Escumadeira	02
Faca pequena	02
Colher de arroz grande	02
Faca para vinho	02
Colher de arroz média	02
Faca para champagne	02
Concha de feijão média	02
Bacia média branca	02
Descascador plástico branco	02
Abridor de latas e garrafa grande	02
Abridor de lata alumínio	02
Jogo de copos com G U	02
Garfo de mesa	02
Pote porta sabão	02
Colher de sopa	02
Porta tempero alho e sal	02
Colher de chá	02
Misturador/batedor de massa manual	02
Faca de mesa	02
Garrafa para chá/café ALLADIN	02
Copo plástico medidor	02
Balde plástico para limpeza	02
Pratos	02
Processador/misturador/picador MALLORY	02
Copo americano duplo	02
Balança WELMY	02
Copo americano	02
Copo ALVORADA / ATLAS	02
Pote plástico com tampa branca	02
Geladeira CONSUL	02
Pote plástico com tampa verde JAGUAR	02
Botijão de gás	02
Pote plástico SANTANA	02
Prateleiras	02
Pote plástico azul RAINHA	02
Liquidificador	06
Micro-ondas MIDEA	01
Lixeira grande	02



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Campus Rio Paranaíba
INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
38810-000 Rio Paranaíba, MG, Brasil.
Phone: +55 34 3855-9300 – Fax: +55 34 3855-1169



3 - OBJETIVOS DO LND

- Atender às aulas práticas das disciplinas Técnica Dietética I e II, Nutrição e Dietética I e II, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I e II, Higiene dos Alimentos, Gastronomia e Nutrição, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II, Nutrição em Geriatria, dentre outras;

- Permitir do desenvolvimento de atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso e Projetos de Iniciação Científica;

- Proporcionar suporte às ações de extensão junto à comunidade, assim como desenvolver pesquisas de Nutrição;

- Desenvolver receitas culinárias, conhecer as modificações ocorridas nos alimentos durante a manipulação, preparar o alimento, estudar indicadores e dimensionar pesos, medidas e porções de alimentos;

- Conhecimento dos alimentos *in natura* e industrializados a serem utilizados em cada preparação;

- Utilização correta dos materiais, utensílios e equipamentos do laboratório;

- Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para aquisição, seleção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento e apresentação dos alimentos;

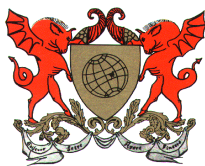
- Conhecimento dos pesos dos diversos tipos de alimentos e suas respectivas proporções entre medidas caseiras e padronizadas;

- Avaliação e degustação das preparações culinárias;

- Prática das normas de higiene e manipulação dos diferentes alimentos;

- Cálculo de valor nutritivo, indicador de parte comestível, indicador de conversão, indicador de reidratação e custo das preparações (total por porção);

- Desenvolvimento de trabalho de equipe na execução de tarefas, para maior eficiência do trabalho com relação ao tempo dispendido, qualidade do produto final, limpeza do local utilizado, manutenção da adequação de materiais, equipamentos e objetivos de equipe.



4 - NORMAS E ROTINAS DO LND

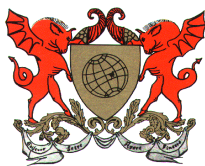
4.1 - *Objetivos das aulas no LND*

- Conhecer os alimentos *in natura* e industrializados (aspecto, cor, forma, tipo) a serem utilizados em diferentes preparações;
- Aprender a utilizar de forma correta os utensílios, materiais e equipamentos do LND;
- Observar as técnicas adequadas e procedimentos sistemáticos para a aquisição, seleção, pré-preparo, conservação, armazenamento e apresentação dos alimentos.
- Conhecer o peso dos diversos tipos de alimentos e suas respectivas proporções entre medidas caseiras e padronizadas;
- Avaliar e degustar as preparações culinárias preparadas no LND;
- Práticas as normas de higiene e manipulação dos diferentes alimentos;
- Calcular o valor nutritivo, indicadores, índice de rendimento e custo das preparações, por porção e total;
- Desenvolver espírito de equipe na execução de tarefas para maior eficiência do trabalho com relação ao tempo utilizado, qualidade no produto final, limpeza do local utilizado, manutenção adequada dos materiais e equipamentos, e objetivos da equipe.

4.2 - *Conduta pessoal*

O LND deve ser visto como um ambiente de ensino e pesquisa, portanto cada aluno será responsável por si próprio e pelos resultados do trabalho em grupo. A fim de facilitar o convívio e a integração, o aluno deverá estar atento a sua conduta pessoal e obedecer às seguintes regras:

- Ser pontual;
- Não consumir alimentos na área de produção, principalmente aqueles que estão sendo preparados;
- Não usar jóias ou acessórios que possam prejudicar a manipulação dos alimentos;



- Manter um bom relacionamento pessoal com os colegas, professores e funcionários;

-Colaborar com as tarefas durante a preparação e degustação dos alimentos.
LEMBRE-SE: Degustar é experimentar o alimento apenas para poder avaliá-lo, portanto não é necessário comer exageradamente;

-Empenhar-se em aprender a organizar e distribuir as porções de alimentos para degustação e avaliação.

4.3 - Higiene Pessoal

- Usar, obrigatoriamente o uniforme para as aulas práticas que será composto de calça comprida e camisa, jaleco branco (limpos, com mangas, abotoado e conservado), proteção (touca descartável) para os cabelos e sapatos fechados;

- Não será permitida durante as aulas a presença de pessoas com calças/saias curtas, sem jaleco, sem proteção para o cabelo, sandálias ou sapatos abertos.

- Entrar no LND uniformizado e com os cabelos presos;

- As unhas das mãos deverão estar cortadas e sem esmalte ou base;

- Ao entrar no LND, lavar as mãos com água e sabão e fazer desinfecção com álcool 70%. Ao iniciar o trabalho e sempre que se fizer necessário, repetir o procedimento;

- Não fumar no LND;

- Não tossir, escarrar ou coçar partes do corpo quando estiver manipulando alimentos;

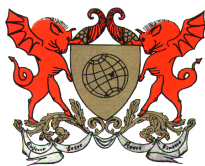
- Não levar à boca talheres, espátulas ou as mãos utilizados para manipular os alimentos;

-Caso necessário, provar o tempero ou verificar “o ponto” dos alimentos.

- Lavar o talher reservado para esse uso sempre após sua utilização.

4.4 - Higiene e cuidados com materiais e utensílios

-Retirar os restos de alimentos e o excesso de gordura dos utensílios,

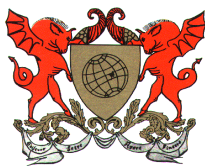


antes do início da lavagem;

- Lavar todos os materiais, utensílios e equipamentos, sempre após o uso;
- Secar todos os materiais, utensílios e equipamentos, antes de guardá-los;
- Ser responsável pela limpeza total de sua área de trabalho, área de pesagem e área de degustação;
- Remover manchas de panelas de alumínio, fervendo-se com uma solução de vinagre ou limão (2 colheres de sopa para 1 litro de água), durante 15 minutos;
- Lavar depois sem remover completamente a gordura que, obstruindo os poros, impede a ferrugem;
- Após o uso dos equipamentos (microondas, balanças e fornos), retirar os cabos das tomadas;

4.5 - Planejamento e organização do trabalho - procedimentos para atividade prática e pós atividade prática

- Higienização das mãos;
- Higienização das bancadas (água, sabão, enxágüe e álcool 70%);
- Aguardar a divisão de trabalhos;
- Ler atentamente e em grupo as instruções contidas em cada receita ou protocolo;
- Planejar o trabalho em grupo antes de iniciá-lo;
- Reunir todo material necessário para o desenvolvimento do trabalho (equipamentos, utensílios e ingredientes) antes de iniciar a execução;
- Higienização de hortifrutigranjeiros;
- Transportar os alimentos em utensílios apropriados, sempre aparados em pratos ou bandejas;
- Colocar cada material em seu próprio lugar, depois de utilizado e limpo;
- Separar resíduos orgânicos e inorgânicos nos coletores de resíduos identificados;
- Desprezar os restos de alimentos após a degustação, pois devido à excessiva manipulação, eles podem causar danos à saúde.



-Ao finalizar a aula: As cubas das pias devem estar devidamente higienizadas (sem resíduos de alimentos e água); as bancadas devem estar limpas e secas; verificar se todos os equipamentos utilizados estão desligados e nos lugares certos.

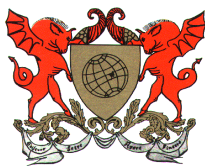
4.6 - Recomendações gerais no LND

- a) Evitar atritos e fricção desnecessária da superfície de materiais que riscam e desgastam;
- b) Secar superfície de materiais que enferrujam, evitando ambiente úmido;
- c) Controlar o fechamento das portas dos refrigeradores, para não comprometer sua eficiência (portas que não fecham hermeticamente ou que são mantidas abertas por tempo muito prolongado, prejudicam a temperatura interna);
- d) Limpar cuidadosamente o equipamento elétrico após o uso, seguindo as instruções do fabricante;
- e) Balanças: desligar após o uso final dos experimentos, não deixar pesos nos pratos e limpar com pano úmido o prato superior e a superfície que comporta a mesma;
- f) Não deixar as panelas secarem, nem queimar, no fogo, pois mancham e se deformam;
- g) Nunca adicionar água fria em panela muito quente, pois pode deformar-se e até rachar;
- h) Certificar que os todos os registros de gás e torneiras estão fechados antes de sair do espaço;

4.7 - Termo de responsabilidades do aluno

Exige-se conduta pautada pela seriedade e responsabilidade no uso do laboratório.

Os alunos deverão assinar, no primeiro dia de aula, o termo de compromisso no qual se responsabilizam pelas condutas dentro do LND (Anexo 2).



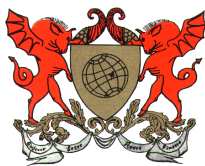
4.8 - Eventos e demais atividades acadêmicas

O LND poderá ser utilizado mediante solicitação de reserva, autorização da coordenação de laboratórios e cumprimento das normas descritas neste manual, conforme assinatura do Anexo 2 e entrega da solicitação demonstrada no Anexo 3.

5 - DAS ATRIBUIÇÕES

5.1 - Compete à Coordenação dos Laboratórios:

- a) Coordenar e desenvolver os programas de utilização dos laboratórios, juntamente com professores das disciplinas;
- b) Incentivar e colaborar em atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- c) Pesquisar novos equipamentos, materiais e programas a serem implantados nos laboratórios;
- d) Fazer levantamento estatístico da utilização do laboratório;
- e) Coordenar a atuação dos monitores, juntamente com os professores das disciplinas;
- f) Promover constante avaliação dos laboratórios no processo de ensino-aprendizagem;
- g) Elaborar propostas que envolvam alterações para melhoria do regulamento;
- h) Divulgar para professores, funcionários e alunos o regulamento de utilização dos laboratórios, bem como garantir o preenchimento do termo de responsabilidade;
- i) Incentivar o desenvolvimento de projetos de pesquisa pertinentes ao uso do laboratório;
- j) Solicitar reuniões com a Direção e Coordenação dos Cursos sempre que necessária;
- k) Autorizar a compra de materiais utilizados ao longo do semestre;



- l) Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

5.2 - Compete ao Professor

a) Agendar suas aulas práticas junto ao Auxiliar de Laboratório, de acordo com o cronograma do Plano de Ensino, com antecedência, antes do início do semestre. Caso o professor não efetue a reserva ou não haja outro horário disponível, o mesmo ficará sujeito a não utilização do mesmo;

b) Usar o avental branco nas aulas teóricas e práticas;

c) Solicitar equipamentos, materiais permanentes e de consumo para as aulas práticas, nos Laboratórios, em sala de aula, campo de estágio ou ações comunitárias através de ofícios;

d) Garantir que ao final de cada aula prática, as roupas sujas sejam colocadas no hamper, que o material e o ambiente estejam organizados. Sugere-se o envolvimento de alunos e monitores neste aspecto;

e) Restringir a entrada de pastas, bolsas, pochetes, alimentos e similares no ambiente dos laboratórios;

f) Restringir o acesso aos equipamentos e materiais não solicitados para a aula;

g) Respeitar o horário de início e término das aulas;

h) Zelar pela limpeza, organização, manutenção e bom funcionamento dos laboratórios;

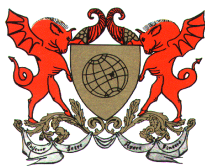
i) Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

5.3 - Compete ao Aluno

a) Utilizar os laboratórios desde que acompanhados e/ou orientados pelo professor do curso e/ou monitores;

b) Usar o avental branco nas aulas teóricas e práticas;

c) Retirar ornamentos pessoais (anéis, brincos, relógios, pulseiras) antes de iniciar a aula prática, quando necessário;



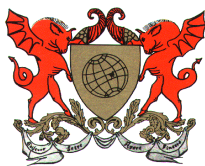
- d) Zelar pela limpeza, organização, conservação e uso correto dos equipamentos e materiais;
- e) Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

5.4 - Compete ao Monitor

- a) Manter atualizado o controle de utilização dos laboratórios;
- b) Prever o material necessário para a realização de monitoria;
- c) Realizar, quando autorizado pelo professor da disciplina, a solicitação de equipamentos, materiais permanentes e de consumo para as aulas práticas, nos Laboratórios, em sala de aula, campo de estágio ou ações comunitárias, somente através de ofício;
- d) Responsabilizar-se pelo uso adequado dos equipamentos e materiais;
- e) Assessorar o professor nas aulas práticas em laboratório;
- f) Realizar atividades de apoio aos professores das disciplinas;
- g) Manter contato com o professor da disciplina;
- h) Dirigir-se ao professor da disciplina em caso de dúvidas relacionadas à mesma;
- i) Organizar pacotes e kits utilizados em aulas práticas;
- j) Restringir a entrada de pastas, bolsas, pochetes, alimentos e similares no ambiente dos laboratórios;
- k) Orientar os alunos para o uso correto de equipamentos;
- l) Zelar pela limpeza, organização, conservação e uso correto dos equipamentos e materiais;
- m) Cumprir e zelar pelo cumprimento deste regulamento.

6 - BIOSSEGURANÇA

- a) Os laboratórios se enquadram em ambientes de baixo risco individual e coletivo;
- b) As normas seguem o estipulado pela legislação do uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI);



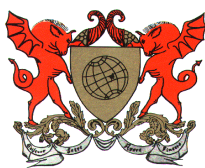
c) Os utensílios de corte, equipamentos elétricos e fogões devem ser utilizados de forma adequada a fim de evitar acidentes;

d) As pessoas envolvidas nos laboratórios (professores, alunos e funcionários) têm acesso à utilização de toucas e luvas de procedimento, sempre que necessário para uso no Laboratório;

7 - DISPOSIÇÕES GERAIS

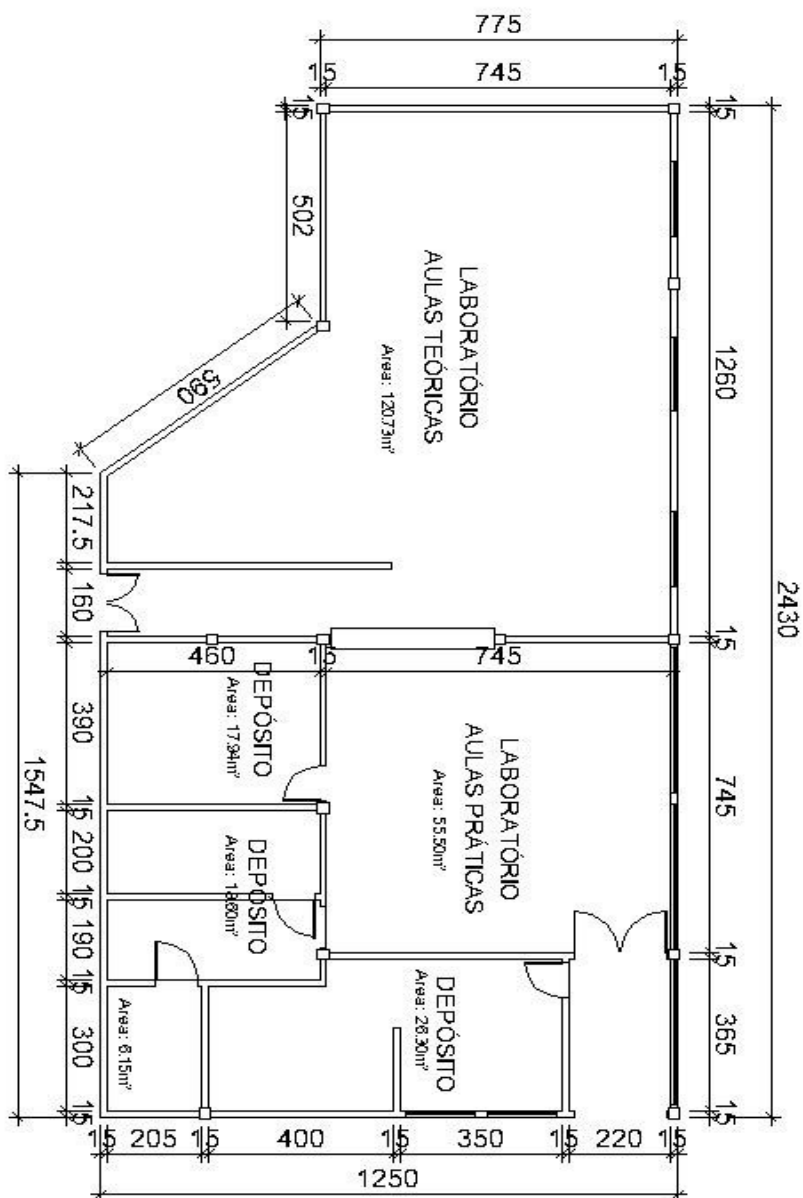
a) Pessoas estranhas ao curso somente poderão frequentar os laboratórios com autorização da Coordenação dos Laboratórios;

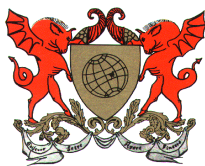
b) Aspectos não previstos nesta rotina serão discutidos e definidos pela Coordenação dos Laboratórios e, quando necessário, pela Coordenação do curso.



ANEXOS

ANEXO 1 - PLANTA DO LABORATÓRIO DE NURIÇÃO E DIETÉTICA





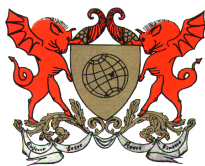
**ANEXO 2 - TERMO DE RESPONSABILIDADE PARA USO DO LABORATÓRIO
DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

Eu, _____, matrícula
_____, aluno(a)/ professor (a) do curso de Nutrição, em ____/____/____,
declaro ter conhecimento do Regulamento do Laboratório de Nutrição e Dietética,
responsabilizo-me assim, a cumprir tais regras e normas em prol do bom uso e
aproveitamento das atividades.

Comprometo-me a zelar pelos equipamentos e materiais disponíveis no
Laboratório do Curso de Nutrição, durante minha permanência neste recinto. Estou
ciente de que a má utilização dos mesmos acarretará em custos de reparo e/ou
reposição, cuja responsabilidade de custeio será atribuída a mim, como responsável pelo
equipamento ou material. O atraso da entrega acarretará em advertência por escrito e
impossibilitará novos empréstimos.

Em caso do uso do LND deverei ter o cuidado de fechar todas as portas e janelas e
apagar todas as luzes e conferir se tudo está em seu devido lugar e em devidas
condições de organização e limpeza.

Assinatura do aluno



**ANEXO 3 - SOLICITAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

Eu, _____,
professor(a) ou aluno(a) do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa,
campus Rio Paranaíba, venho por meio deste solicitar o uso do Laboratório de Nutrição
e Dietética, para o(s) dia(s) e horários descritos abaixo:

Justifico a necessidade de utilização do Laboratório supracitado mediante ao exposto
abaixo:

Termo de responsabilidade lido e assinado? () Sim () Não

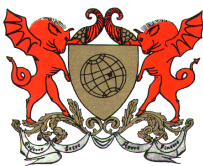
Rio Paranaíba, ____ de _____ de _____.

Assinatura do(a) solicitante. Data: ____/____/____

Assinatura do(a) Responsável pelo LND .Data: ____/____/____

Assinatura do(a) Responsável pelo LND .Data: ____/____/____

() Deferido. () Indeferido.



ANEXO 4 - EMPRÉSTIMO DE EQUIPAMENTOS DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Eu, _____, () professor(a) ou () aluno(a) do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa, Campus Rio Paranaíba, venho por meio deste solicitar o uso do(s) equipamento(s) ou utensílio(s) descritos abaixo:

Equipamento 1: _____ N° do patrimônio: _____

Equipamento 2: _____ N° do patrimônio: _____

Equipamento 3: _____ N° do patrimônio: _____

O equipamento será retirado do laboratório por: _____
Tel: _____

Justifico a necessidade de utilização do equipamento/utensílio supracitado mediante ao exposto abaixo:

Data da retirada do equipamento ____/____/____ Data para devolução: ____/____/____

Termo de responsabilidade lido e assinado? () Sim () Não

() Deferido () Indeferido

Rio Paranaíba, ____ de _____ de ____.

_____ Data: ____/____/____

Assinatura do(a) Responsável pelo LND

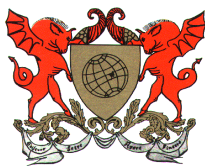
_____ Matrícula: _____ Data: ____/____/____

Assinatura do(a) solicitante

Condições de entrega:

Data da entrega: ____/____/____ Recebido por: _____

Condições dos equipamentos no momento da entrega: Higiene () Funciona ()
Peças ()



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Campus Rio Paranaíba
INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
38810-000 Rio Paranaíba, MG, Brasil.
Phone: +55 34 3855-9300 – Fax: +55 34 3855-1169

OBS:
