

Universidade Federal de Viçosa

Campus de Rio Paranaíba - MG

*Normas do Laboratório de Técnica
Dietética
(UFV/CRP)*



Rio Paranaíba

Janeiro / 2015

Sumário

1. INTRODUÇÃO	3
2. CARACTERIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA (LTD)	4
3. OBJETIVOS DO LTD	7
4. NORMAS E ROTINAS DO LTD	8
4.1. Objetivos das aulas no LTD	12
4.2. Conduta pessoal	13
4.3. Higiene Pessoal	14
4.4. Higiene e cuidados com materiais e utensílios	14
4.5. Planejamento e organização do trabalho - procedimentos para atividade prática e pós atividade prática	15
4.6. Recomendações gerais no LTD	15
4.7. Termo de responsabilidades do aluno	16
4.8. Eventos e demais atividades acadêmicas	16
5. DAS ATRIBUIÇÕES	17
5.1 Compete à Coordenação dos Laboratórios	17
5.2. Compete ao Professor	17
5.3. Compete ao Aluno	18
5.4. Compete ao Monitor	18
6. BIOSSEGURANÇA	19
7. DISPOSIÇÕES GERAIS	19
8. ANEXOS	20

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 industriais 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 Técnica 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 TÉCNICA DIETÉTICA(LTD)

O Laboratório de Técnica 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 de seleção e 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 LTD também é espaço para atividades de extensão e pesquisa dentro da UFV – CRP.

O Laboratório de Técnica 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 LTD, 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:

Equipamento	Nº de patrimônio
Armário Itatiaia	222578
Armário Itatiaia	222579
Armário Itatiaia	222580
Armário Itatiaia	222581
Armário Itatiaia	222582
Armário Itatiaia	222583
Armário Itatiaia	222584
Armário Itatiaia	222585
Armário de aço multiuso	151930
Armário de aço Escaninho – 15 portas	287552
Armário de aço Escaninho – 15 portas	287553
Batedeira Arno	222675
Batedeira Mondial Dinâmica 4L	227036
Batedeira Mondial Dinâmica 4 L	227037
Bebedouro Libell	287564
Balança Welmy	175891
Balança Elgin	227429
Balança Elgin	227429
Balança Mimo Style	
Balança Termkal	222994
Balança Termkal	222996
Balança Termkal	222997
Balança Termkal	222998

Balança Termkal	222995
Balança Termkal	222992
Balança Termkal	222994
Balança Termkal	222996
Balança Termkal	222997
Cadeira plástica branca	
Cadeira plástica branca	
Cadeira plástica branca	
Cadeira Professor	192910
Coifa de parede Tramontina	287554
Coifa de parede Tramontina	287555
Coifa de parede Tramontina	287556
Coifa de parede Tramontina	287557
Coifa de parede Tramontina	287558
Coifa de parede Tramontina	287559
Coifa de parede Tramontina	287560
Coifa de parede Tramontina	287561
Coifa de parede Tramontina	287562
Fogão Atlas (4 bocas)	176683
Fogão Atlas (4 bocas)	287419
Fogão Atlas (4 bocas)	227420
Fogão Atlas (4 bocas)	227421
Fogão Atlas (4 bocas)	227422
Fogão Atlas (4 bocas)	227423
Fogão Atlas (4 bocas)	227424
Fogão Atlas (4 bocas)	

Fogão Atlas (4 bocas)	
Fogão Industrial FC 2 (2 bocas)	222903
Forno elétrico Suggar	287165
Freezer Vertical - Consul	222877
Freezer Vertical – Electrolux	287528
Geladeira Consul- Frostfree	192980
Geladeira duas portas- Dako	222673
Geladeira duas portas -Dako	222674
Grill Suggar	287430
Grill Suggar	287430
Liquidificador Industrial	222676
Liquidificador Faet	177544
Liquidificador – Arno (Clic e Mix)	
Liquidificador Mondial Dinâmico com filtro	222484
Liquidificador Mondial	222449
Liquidificador Mondial (motor)	222448
Liquidificador Mondial Premium	222482
Liquidificador Mondial Premium	222483
Lixeira plástica branca JSN	
Mesa professor grande	
Mesa professor pequena	177895
Mesa plástica branca	5
Micro-ondas Midea	178544
Micro-ondas LG – 30 L	287413
Micro-ondas LG -30 L	287414

Prateleira de aço	222310
Prateleira de aço	222311
Prateleira de aço	222312
Prateleira de aço	222313
Processador Mallory	178545
Sanduicheira Fama	222916
Sanduicheira Fama	222917
Sanduicheira fama	222919
Sanduicheira Amvox	222918
Termômetro Inconterm	
Termômetro Inconterm	
Termômetro Inconterm	
Termômetro Inconterm	
Termômetro Inconterm	
Termômetro Inconterm	
Termômetro Inconterm	
Termômetro Inconterm	
Impressora Samsung	291184

Utensílios	Quantidade
Abridor de garrafa	1
Abridor de latas	8
Amassador de alho	8
Assadeira redonda de alumínio	4
Assadeira retangular de alumínio	1
Bacia de plástico branca	4

Balde transparente	4
Balde verde	3
Batedor de ovos fouet	2
Boleira de plástico	1
Bomboniere em acrílico 3 andares	2
Caneca de plástico verde	1
Canecão de alumínio	9
Canecas vermelhas	6
Colheres de arroz	13
Colheres de silicone	2
Colheres de sobremesa	2
Colheres de sopa	29
Conchas	3
Copo americano	84
Copo americano duplo	5
Copo de plástico	1
Copo medidor	6
Copos diversos	12
Descascador de legumes	3
Escorredor de arroz grande	9
Escorredor de arroz pequeno	5
Escumadeira	10
Espátula	1
Faca de corte	8
Faca de mesa serrinha	27
Faca de preparação Tramontina branca	1

Forma de alumínio para bolo	1
Forminhas para empada	10
Frigideira	4
Garfos bidente	4
Garfos de mesa	22
Garrafa térmica 1 litro	2
Garrafa térmica 5 litros	3
Jarras de plástico	3
Jarras de vidro	5
Lixeira grande branca	1
Lixeira média branca	1
Lixeira plástica branca JSN	4
Lixeira verde grande com tampa	2
Marinex grande	2
Marinex média	2
Marinex pequena	2
Marinex quadrada	1
Panela de pressão	3
Panelas diversas de alumínio	14
Pegadores de alumínio	8
Peneira de alumínio	1
Peneira grande	3
Peneira média	2
Peneira mini	1
Peneira pequena	2
Porta talheres	4

Potes plásticos com tampa	37
Prato de plástico	8
Prato de porcelana para sobremesa	35
Prato de vidro	34
Ralador	5
Rolo para abertura de massas	1
Suporte para tempero	4
Taças de acrílico grandes	66
Taças de acrílico pequenas	21
Taças de acrílico pequena e colorida	5
Taças diversas	28
Vasilhas plásticas	20

3.OBJETIVOS DO LTD

- 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 LTD

4.1. Objetivos das aulas no LTD

- 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 LTD;
- Observar as técnicas adequadas e procedimentos sistemáticos para 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 LTD;
- 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 LTD 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 LTD uniformizado e com os cabelos presos;

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

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

- Não fumar no LTD;

- 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 LTD

- 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 LTD (Anexo 2).

4.8. Eventos e demais atividades acadêmicas

O LTD 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.

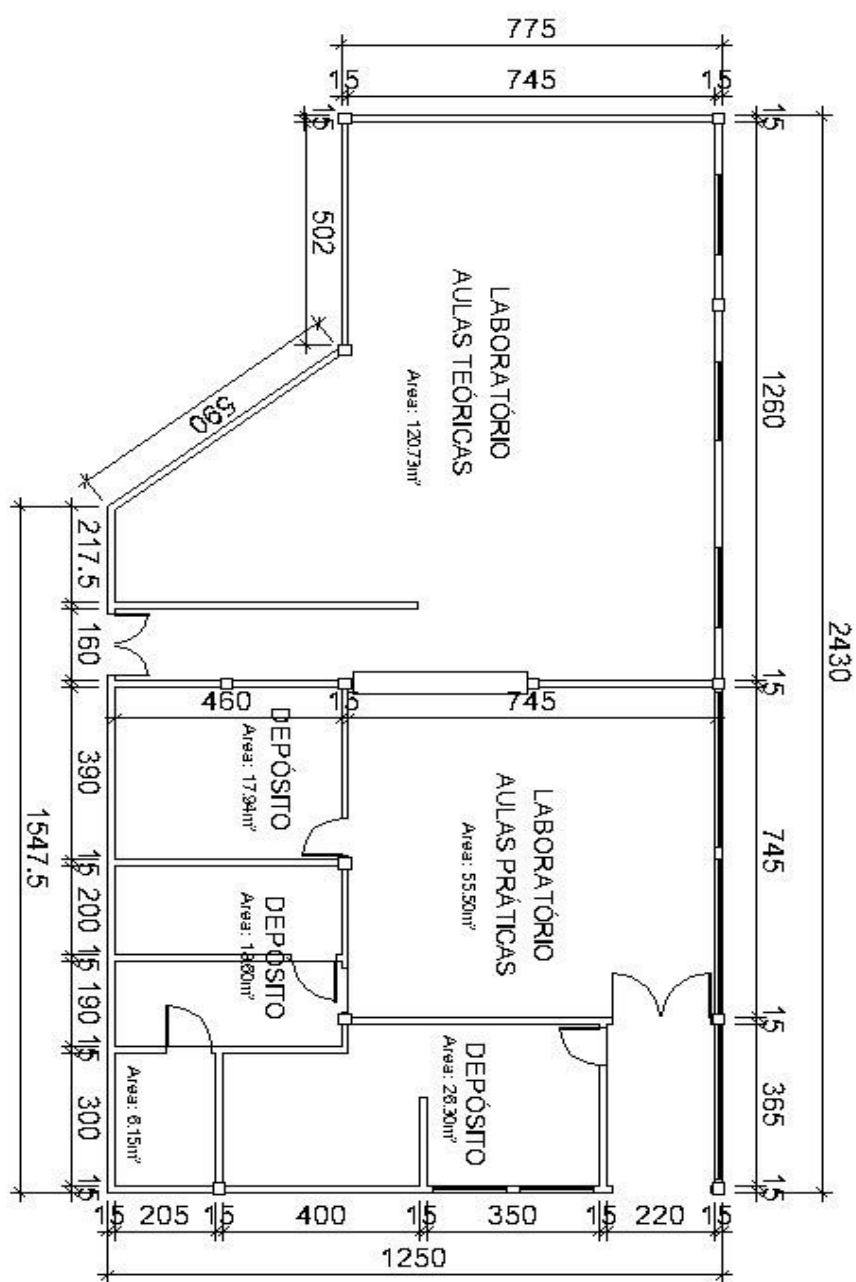


Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba

Curso de Nutrição



ANEXO 1. PLANTA DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA





Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba

Curso de Nutrição



**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 Técnica 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 LTD 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



Universidade Federal de Viçosa – *Campus Rio Paranaíba*

Curso de Nutrição



**ANEXO 3. SOLICITAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO
DE TÉCNICA 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 Técnica
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 LTD. Data: ____/____/____

() Deferido. () Indeferido.



Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba
Curso de Nutrição



**ANEXO 3. EMPRÉSTIMO DE EQUIPAMENTOS DO
LABORATÓRIO DE TÉCNICA 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 LTD

Matricula: _____ Data: ____/____/____

Assinatura do(a) solicitante

Condições de entrega:

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

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

OBS:

