

Laboratório de Laticínios (LL)

No Laboratório de Laticínios são realizadas aulas práticas demandadas pelos Cursos Superior de Tecnologia (CST) de Alimentos e Técnico em Agroindústria, além de projetos de disciplinas. Atende também às atividades de estágio curricular obrigatório (IFCE e outras IEs conveniadas), pesquisa e extensão.

Para atendimento do conteúdo programático das disciplinas de Tecnologia de leite e derivados (5º semestre do CST em Alimentos), além da disciplina de Processamento de Leite (3º semestre do CT em Agroindústria) são realizadas aulas de caráter prático para o estudo do processamento de queijos, bebidas fermentadas e não fermentadas do leite, doces de leite e sorvetes de massa.

Para avaliação do leite no recebimento é realizado teste de acidez, pelo método alizarol. As outras análises do leite, tais como composição físico-química e microbiológica, são realizadas nos laboratórios habilitados que estão contidos no Eixo de Produção Alimentícia.

As aulas práticas realizadas no laboratório de laticínios são orientadas pela professora responsável pelas disciplinas acima citada, e auxiliado por um responsável técnico que acompanha às demais atividades executadas nas dependências do laboratório. O laboratório é constituído de equipamentos e acessórios necessários para o bom desempenho dos trabalhos e possui formulários para agendamento de atividades e empréstimo de material.

Para utilizar as Plantas Piloto de Panificação (PPP), Planta Piloto de Frutas e Hortaliças (PPFH), Planta Piloto de Carnes e Pescado (PPCP), Laboratório de Análise Sensorial (LAS) e o Laboratório de laticínios, os estudantes devem cumprir as seguintes normas de condutas e procedimentos de rotinas, que garante a segurança dos usuários e a manutenção dos equipamentos e utensílios.

Normas de Biossegurança

As plantas pilotos e os laboratórios de análise sensorial e de laticínios 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 nas plantas e nos laboratórios (professores, alunos e funcionários) têm acesso à utilização de toucas e luvas de procedimento, sempre que necessário para uso.

Conduta

As plantas pilotos e os laboratórios de análise sensorial e de laticínios devem ser vistos 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 joias 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.

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 nas plantas e nos laboratórios SEMPRE uniformizado e com os cabelos presos;
- As unhas das mãos deverão estar cortadas e sem esmalte ou base;
- Ao entrar nas plantas e laboratórios, 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 plantas e nos laboratórios;
- 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.

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 (balanças, moinho, cutter e máquina de gelo), retirar os cabos das tomadas;

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

- Higienização das mãos;
- Higienização das bancadas (água, sabão, enxágue 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 das matérias primas;
- 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.

Recomendações gerais nas plantas pilotos e nos laboratórios de análise sensorial e de laticínios

- 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 POP fixado na parede;
- 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 (principalmente da máquina de gelo) estão fechados antes de sair do espaço.