



**ROTEIRO: AULA PRÁTICA RECONHECIMENTO DA PLANTA**  
**Disciplina Tecnologia dos Alimentos**  
**Local: Laboratório de Nutrição**  
**Profa. Taciana Davanço**  
**AULA PRÁTICA Nº 1:**

Reconhecimento da planta piloto geral e laboratório para avaliação dos produtos processados.

**Objetivos:**

Observação e reconhecimento das instalações e equipamentos da planta piloto geral

**Procedimentos:**

a) Equipamentos:

1. Identificar os principais equipamentos (\*) da planta, descrevendo:

- Nome;
- função;
- marca e especificações, quando houver;
- dimensões: comprimento, largura e altura;
- capacidade;
- potência e rpm do motor;
- esboço na forma de desenho do equipamento;
- procedimentos para colocar o equipamento em funcionamento.

(\*) Verificar com o professor os equipamentos a serem descritos.

2. Reconhecimento do lay-out geral da planta, descrevendo:

- distribuição dos equipamentos de forma esquemática, na forma de fluxogramas, criando legendas específicas para isso;

- indicação das linhas de água, vapor, eletricidade e esgoto;
  - localização dos laboratórios em anexo.
3. Reconhecimento dos laboratórios de apoio e avaliação dos produtos processados:
- observação e registros dos principais equipamentos e instrumentos para análise de alimentos.
  - conhecimento das normas de utilização e cuidados específicos no local.
4. Apresentação das normas gerais para apresentação dos relatórios e atitudes que visam boas práticas e segurança na planta e laboratório.

### **Referências Bibliográficas:**

Santos KMO. **Normas para apresentação de trabalhos acadêmicos.** São Paulo: Universidade São Judas Tadeu, 2000.

Fellows P. **Tecnología del processado de los alimentos: Principios y prácticas.** Zaragoza: Acribia, S.A., 1994.