ATA DA QUARTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE CÂMPUS (CONCAM) DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO - IFSP CÂMPUS AVARÉ - DO ANO DE DOIS MIL E DEZENOVE. Aos quatro dias do mês de setembro de dois mil e dezenove, às quatorze horas e vinte minutos, no Auditório do IFSP – Câmpus Avaré, situado na Avenida Professor Celso Ferreira da Silva, 1333, Bairro Jardim Europa, sob a presidência do Diretor-Geral, Sebastião Francelino da Cruz, reuniram-se os conselheiros do Conselho de Câmpus (CONCAM) do IFSP Câmpus Avaré. **ABERTURA DA REUNIÃO:** Havendo quórum, o presidente dá início à reunião agradecendo a presença dos conselheiros e colocando em votação a ata da reunião anterior, que é aprovada por unanimidade dos conselheiros que estiveram presentes. Em seguida, agradece a presença dos técnicos de laboratórios presentes na reunião. **I) EXPEDIENTE:** Dando prosseguimento, passa a palavra ao conselheiro Rafael Aparecido Ferreira, responsável pela relatoria sobre o **Manual de segurança e boas práticas dos laboratórios vinculados à área de agroindústria do IFSP – Câmpus Avaré**. O relator inicia explicando aos presentes que a referida pauta é uma demanda solicitada pelo coordenador do curso de Agroindústria Hugo de Souza. Em seguida, explica aos presentes que os laboratórios vinculados à Agroindústria e que terão seu uso regulamentado são: análise de alimentos e química, química instrumental, laboratório de alimentos I, laboratório de alimentos II e laboratório de microbiologia. Explica ainda que o objetivo do regulamento é nortear o trabalho de servidores e discentes e outras pessoas que possam vir a utilizar o espaço. O relator diz que solicitou contribuições dos servidores através de e-mail e que recebeu várias sugestões de alterações que serão apresentadas durante a relatoria. Em seguida, passa à leitura do seu Parecer e explica que não fará a leitura do documento completo, visto que o mesmo já foi encaminhado aos conselheiros anteriormente à reunião. Fará a leitura apenas dos tópicos que tiveram apontamentos. O relator passa à leitura de uma planilha com os apontamentos feitos por e-mail, bem como os apontamentos do coordenador Hugo em relação aos mesmos. O relator lê o documento aos presentes, que passa a ter as seguintes alterações na minuta de seu texto: **Alteração do Tópico 1 b)** ~~Disponibilizar informações para~~ Favorecer a segurança dos usuários contra acidentes no interior dos laboratórios vinculados ao Coordenador do curso de Agroindústria; **c)** Estabelecer normas e um padrão de segurança para as práticas profissionais realizadas no laboratório. **Excluir a letra c do tópico 2. Alteração do Tópico 3.1 b)** Convocar reuniões e encontros com professores e técnicos e **CEICs e NDEs dos cursos** para promover alinhamentos nas atividades, quando necessário. d) Tirar dúvidas e buscar soluções para problemas que venham a ocorrer, juntamente ~~com a CEIC do curso de Agroindústria~~ com o Diretor-Adjunto Educacional (DAE) e o Diretor-Geral do Câmpus (DRG). **Alteração da nomenclatura em 3.2** ~~Professor~~ Supervisor de Laboratório. **Acréscimo do tópico 3.2: a)** A função de Supervisor de Laboratório pode ser atribuída a um ou mais servidores, podendo, o mesmo, supervisionar um ou mais laboratórios. A indicação será realizada pelo coordenador do curso de Agroindústria e a nomeação será realizada por meio de portaria da DRG. **Alteração do tópico 3.2 d)** Orientar, **de maneira adequada e** conforme este regulamento, que os usuários do laboratório utilizem os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e **Equipamentos de Proteção Coletiva – EPCs**. **Alteração do tópico 3.2 e)** Comunicar irregularidades, ~~a Coordenação do Curso de Agroindústria, dependendo das circunstâncias, em segunda instância, à Direção geral do~~ à DAE e DRG. **Acréscimo do tópico 3.2 g)** Indicar, juntamente com o Coordenador do Curso, um servidor para realizar os atestes de novos equipamentos com a seguinte ordem de prioridade: a. Servidor solicitante do bem; b. Técnicos de laboratório; c. Outro servidor capacitado para realizar o ateste. **Acréscimo do tópico 3.3 b)** Seguir todas as normas e práticas de segurança e **3.3 c)** Utilizar EPIs e EPCs de acordo com as instruções do laboratório e orientar para que os professores e alunos também o façam. **Excluir o tópico 3.3 h. Alteração do Tópico 3.4 c)** Utilizar os EPI's e **EPCs** de acordo com as instruções do laboratório **e 3.4 c)** As chaves

dos laboratórios ficam sob a guarda da CAE, onde os ~~docentes~~ servidores podem requisitá-las quando necessário, preenchendo o caderno de controle de empréstimos nos atos de retirada e devolução da(s) chave(s). Cada técnico responsável também possui uma cópia disponível no horário de atendimento do setor. **Acréscimo do tópico 4.1 c)** Servidores que utilizam os laboratórios com alta frequência, podem requerer, junto à coordenação do curso de Agroindústria, uma cópia da chave do laboratório. Sendo vedado o repasse destas chaves a terceiros, incluindo discentes, mesmo que vinculados a projetos de pesquisa, ensino ou extensão. **Alteração do tópico 4.1 d)** As chaves só poderão ser requisitadas por discentes que estiverem vinculados a projetos pesquisa, ensino e extensão devidamente formalizados no câmpus, e que tenham sido autorizados pelo ~~professor~~ servidor orientador através do preenchimento do ANEXO III. **Alteração do tópico 4.1 g)** Em caso de aulas que necessitem preparo, o docente deve encaminhar o roteiro e/ou lista de itens (materiais, equipamentos e soluções) necessários à aula prática para os técnicos de laboratório (~~anexo~~ **ltecnicoslab.avr@ifsp.edu.br**) com pelo menos 48 h de antecedência. **Alteração do tópico 4.1 l)** Para realização de atividades de pesquisa ou extensão, os ~~docentes~~ servidores devem verificar a disponibilidade dos laboratórios pelo sistema SUAP. Atividades de pesquisa ou extensão podem ocorrer simultaneamente com atividade de ensino, desde que previamente acordado com o professor responsável pela aula. **Alteração do tópico 4.1 q)** Os ~~alunos~~ usuários são responsáveis pela limpeza das vidrarias, materiais e equipamentos utilizados durante as atividades de ensino, pesquisa ou extensão **e o responsável pela atividade deve orientar os alunos sobre os riscos envolvidos na limpeza destes materiais. Alteração do tópico 4.1 s)** Em caso de uso dos laboratórios por pessoas externas ao campus (eventos, atividades de ensino, pesquisa ou extensão), é necessário o agendamento via SUAP por um ~~docente~~ servidor do câmpus. Ficando sob a responsabilidade deste ~~docente~~ servidor, garantir que as pessoas externas atendam às normas descritas no presente regulamento. **Alteração do tópico 6.1 c)** Todo resíduo ~~químico~~ gerado deve ser devidamente acondicionado (solicitar ao técnico o frasco de descarte) e identificado através de rótulo (ANEXO V - disponível no laboratório). **Alteração do tópico 6.2 d)** Todos os líquidos e sólidos contaminados, utilizados para fins de ensino, pesquisa ou extensão, devem ser esterilizados em autoclave antes de seu descarte. Os materiais resultantes de aulas devem ser acondicionados abaixo da pia da sala da autoclave, na bandeja identificada como "materiais para autoclavar", para que o técnico proceda a esterilização do material. Após a esterilização, o técnico deixará o material autoclavado abaixo da pia da sala da autoclave, na bandeja identificada como "materiais autoclavados", para que seja realizado o descarte dos resíduos e a lavagem dos materiais **pelo usuário que o gerou. Excluir tópico 6.2 e. 6.3 c)** Além das vestimentas de segurança descrita no item 4.2, professores, ~~técnicos e alunos~~ todos os usuários devem utilizar touca descartável **ou EPI similar. Alteração do tópico 7.b** Os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do Curso de Agroindústria, **DAE e DGR** do IFSP - Câmpus Avaré. Após terminar a leitura dos tópicos com sugestões para alterações, **o relator vota favoravelmente à aprovação do documento e tem seu voto acompanhado pelos demais conselheiros**. Finalizando a reunião, o diretor-geral convida a todos para a inauguração da Biblioteca Linda Bimbi, bem como para a abertura dos jogos do IFSP que ocorrerão no dia vinte de setembro. **III) ENCERRAMENTO:** Tendo terminado os trabalhos, encerra-se a reunião, às quinze horas, da qual eu, Talita Dina Rossi, lavro a presente ata. Após ser lido e aprovado, o documento será assinado por mim, pelo presidente e demais conselheiros presentes. Seguirão anexos os documentos citados nesta Ata. ----------

TALITA DINA ROSSI	SECRETÁRIA	
SEBASTIÃO FRANCELINO DA CRUZ	PRESIDENTE	
DISCENTES		
MARCÍLIO DE SOUZA BARROS	TITULAR	

MAYSA CAROLINA CASSU DA SILVA	TITULAR	
DAVI GOMES ANGSTMAM	TITULAR	
DOCENTES		
RAFAEL APARECIDO FERREIRA	TITULAR	
RAFAEL CEDRIC MÖLLER MENEGHINI	TITULAR	
EMERSON AP. FERREIRA FLORIANO	TITULAR	
EDUARDO ANTONIO BOLLA JÚNIOR	1º Suplente	Suplente
ANDRÉ GIOVANINI DE OLIVEIRA SARTORI	2º Suplente	Suplente
TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS		
MÁRIO SANCHES DELMANTO	TITULAR	
RENATO SILVANO PIRES BAPTISTA	TITULAR	
FELIPE REIS RODRIGUES	TITULAR	Férias
COMUNIDADE EXTERNA		
MARIA BENEDITA DA SILVA ALMEIDA	PODER PÚBLICO	Ausência Injustificada
CARLOS DOS SANTOS SILVA	SOCIEDADE CIVIL	
CONVIDADOS		
HUGO DE SOUZA	COORD. AGROIND.	

91

PARECER DA RELATORIA

Processo Nº: -

Origem: Coordenação da área de agroindústria.

Interessado: Responsáveis e usuários dos laboratórios vinculados à área de agroindústria do IFSP – Campus Avaré.

Assunto: Manual de segurança e boas práticas dos laboratórios vinculados à área de agroindústria do IFSP – Campus Avaré: análise de alimentos e química, química instrumental, laboratório de alimentos I, laboratório de alimentos II e laboratório de microbiologia.

Conselheiro Relator: Rafael Aparecido Ferreira

I – METODOLOGIA E ANÁLISE

Na metodologia serão destacados como foi dividido e organizado o texto, bem como, os pontos a serem destacados para apreciação deste conselho, sugerindo e/ou apontado modificações no documento. O documento conta com 17 páginas divididas em sete tópicos e cinco anexos que estão resumidos na Tabela 1 abaixo. Na Tabela 1 também é possível verificar os nomes dos tópicos, sua descrição e os apontamentos feitos para análise, discussão e deliberação do CONCAM.

Tabela 1. Resumo das partes dos textos e apontamentos a serem analisados.

Nome do Tópico	Descrição do Tópico	Sugestões e/ou modificações a serem analisadas.
Tópico 1 – Objetivos do Manual	Descreve todos objetivos de se possuir um manual de segurança e boas práticas laboratoriais.	Sugere-se as seguintes correções e modificações: - Nos tópicos 1a e 1b, onde se lê, "vinculados ao curso de agroindústria"; leia-se "vinculados à coordenação do curso de agroindústria". - No tópico 1b, sugiro modificar para: "Disponibilizar informação para favorecer a segurança dos usuários contra acidentes no interior dos laboratórios à coordenação do curso de agroindústria". - No tópico 1c, sugiro modificar para:

		"Estabelecer padrões de segurança para as práticas profissionais realizadas nos laboratórios".
Tópico 2 – Disposições Gerais.	Descreve quais são os laboratórios vinculados a área de agroindústria, bem como, quais as suas finalidades e quem são os responsáveis e os usuários do laboratório.	Sugere-se retirar o tópico c, nem sempre os conceitos teóricos são vivenciados na prática, podem ser construídos a partir da prática, e já estão inclusos dentro dos itens 2a e 2b.
Tópico 3 – Atribuições.	Define as responsabilidades para os seguintes recursos humanos: ✓ Coordenador de curso; ✓ Professor supervisor; ✓ Técnico de laboratório; ✓ Monitor ou Estagiário; ✓ Usuários.	De acordo com as descrições para a função de coordenador de curso, porém no item 3.1 deve ser acrescido de outras CEICs e/ou colegiados de outros cursos que utilizem os espaços. De acordo com as descrições para a função de professor supervisor pelo laboratório, exceto para as: ✓ 3.2 d, pois a função é orientar o usuário por possível má utilização, além de comunicar o fato ao coordenador, diretor adjunto educacional e diretor geral, seguindo a hierarquia da instituição. ✓ Consultar o manual de utilização do laboratório de física e engenharia de biossistemas e inserir os itens, 3.2 b, 3.2 c, 3.2 f, 3.2 g, 3.2 h, 3.2 i e 3.2 j do mesmo, neste manual. Indicar também se o professor supervisor será um único para todos os laboratórios, ou se será um para cada um deles, e ainda o(s) nomear como feito para os técnicos responsáveis. ✓ De acordo com as descrições feitas para o técnico de laboratório, porém deve consultar também o manual de utilização do laboratório de física e engenharia de biossistemas e inserir os itens, 3.3 b, 3.3 c, 3.3 d do mesmo, neste manual. De acordo com as descrições feitas para as funções de monitor e/ou estagiário. De acordo com as descrições feitas para usuários, acrescentando;

		✓ uma descrição de quem é esse usuário, no item 3.5 k substituir o termo docente, por servidores, pois os TAEs também realizam atividades de pesquisa e extensão. ✓ Colocar o apêndice A, pois mesmo não está no texto.
Tópico 4 – Utilização e funcionamento	Descreve como será feita a utilização e funcionamento do laboratório, e as normas de segurança.	✓ Substituir o termo "docente" por "servidor", nos itens 4.1 b, 4.1 k, 4.1 r. ✓ No item 4.1 b, indicar que todos os servidores sem exceção devem requisitar as chaves dos laboratórios na CAE, exceto os técnicos responsáveis. ✓ No item 4.1 p, modificar para exceto o laboratório de microbiologia, pois os materiais contaminantes devem ser esterilizados e limpos de maneira adequada.
Tópico 5 – Uso indevido do laboratório	Descreve quais ações são consideradas indevidas e devem ser evitados em ambiente de laboratório.	De acordo, sem orientações para acréscimos e/ou modificações.
Tópico 6 - Regras Específicas	Descreve as regras específicas para a utilização de cada um dos laboratórios vinculados à área de agroindústria.	✓ 6.1c - Alterar para "Todo resíduo deve ser devidamente acondicionado (solicitar ao técnico o frasco de descarte) e identificado através do rótulo (ANEXO V- disponível no laboratório) pelo usuário responsável pela geração do resíduo. ✓ 6.2 Quanto a utilização do laboratório de microbiologia, nos itens (d) e (e) devem ser modificados, e a critério do servidor responsável pela atividade, a limpeza e lavagem dos materiais será feita pelos técnicos e\ou pelos alunos. ✓ 6.3 Indicar que todos os usuários devem utilizar touca descartável, e no caso da Gastronomia, algo similar.
Tópico 7 –	Descreve as disposições finais	Modificar o item 7 b, para: