

14 – INFRAESTRUTURA

14.1 – Instalações e Equipamentos oferecidos aos Professores e Estudantes

Identificação	Área - m ²
Indústria de Frutas e Hortaliças	
Recepção – Indústria	75
Área de Processamento Sujo – Indústria	115
Área de Processamento Limpo – Indústria	346
Depósitos – Indústria	483
Refeitórios, Vestiários, Banheiros – Indústria	224
Sala da Caldeira	103
Depósito para Produtos Químicos	14
Gerador	67
Laboratório de Análise Sensorial	48
Laboratório de Físico-Química e Biotecnologia	40
Laboratório de Microbiologia	40
Laboratório de Análise Instrumental	47
Câmaras Frias de Congelamento	47 m ³
Câmara Fria de Resfriamento	46 m ³
Padaria	101
Laboratório de Processamento de Carnes	45
Salas de Aula (4 salas com 48 m ² cada, 3 salas com 34 m ² cada, 1 sala com 70 m ²)	364
Laboratórios de Informática (Lab 01- 48 m ² e Lab 03-48 m ²)	96
Biblioteca Central	200
Mini-Auditório	97
Refeitório	1.399
Sala de Coordenadores do Ensino Superior	51
Secretaria dos Cursos Superior	20
Sala de Professores	52
TOTAL	4027 m²

Laboratório de Análise Instrumental

Colorímetro portátil, espectrofotômetro, potenciômetro de mesa digital, penetrômetro digital, penetrômetro manual, refratômetro de Abbé, refratômetro portátil, estufa para secagem de materiais; centrífuga, forno Mufla, liofilizador, capela de exaustão, cromatógrafo gasoso, viscosímetro, destilador de água, liquidificador, multiprocessador, paquímetro digital, aparelho de banho-maria, aparelho de banho-maria dubnoof, refrigerador doméstico, freezer vertical doméstico, balança analítica digital, balança semi-analítica, agitador magnético e manta de aquecimento, computador para processamento de dados com impressora, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades.

Laboratório de Físico-Química e Biotecnologia

Balança analítica eletrônica, potenciômetro de mesa, forno Mufla, estufa de esterilização e secagem, espectrofotômetro, titulador Quick, medidor de umidade por infravermelho manta de aquecimento, rota-evaporador, digestor de proteínas, destilador de proteínas, digestor de gorduras, capela de exaustão, agitador magnético com aquecimento, aparelho de banho-maria, centrífuga refrigerada, forno micro-ondas, vidrarias em geral, tais como, erlenmeyer, béquer, proveta, bureta, pipeta graduada, pipeta volumétrica, bastão de vidro, balão volumétrico de diferentes capacidades.

Laboratório de Microbiologia

Balança analítica eletrônica, balança semi-analítica, estufa para crescimento microbiológico EL 1.6, autoclave, bico de Bunsen, microscópio, refrigerador doméstico, estufa de circulação de ar, estufa de secagem, vidrarias em geral, tais como, placas de petri, pipetas graduadas, pipetas volumétricas, erlenmeyer, balão volumétrico de diferentes capacidades, béquer.

Laboratório de Análise Sensorial

Seis cabines dotadas com pias; balcões para preparo de amostra, refrigerador doméstico, freezer horizontal doméstico, forno microondas, liquidificador, fogão doméstico, materiais para apresentação de amostras aos julgadores.

Indústria de Frutas e Hortaliças

Descaroçadeira de pêssegos; virador de metades de pêssegos; pelador de cascata para pêssegos; lavador de metades com fundo rotativo (por batelada); lavador de metades de tambor rotativo (contínuo); neutralizador para pêssegos; esteira sanitária para seleção; mesa sanitária em aço inox; lavador esterilizador de latas a vapor;

homogeneizador para sucos; centrífuga para sucos; classificador de metade de pêssegos; descascador de abacaxis; fatiadora de abacaxis; túnel de exaustão; autoclave vertical com contrapressão de ar comprimido; recravadeiras semiautomáticas; concentrador de sucos, com recuperação de aromas; tanques para banho-maria; tanques para armazenamento de líquidos de cobertura; tacho para preparo de líquidos de cobertura; tacho a vácuo; termo Skrill para polpas; despulpadeira de 01 estágio; despulpadeira para refino de sucos; tachos com camisa de vapor (150L); tacho com camisa de vapor para experimentos (20L); debulhadora de milho; prensa helicoidal para extração de sucos; caixas plásticas para transporte de frutas; caixas monobloco para polpas; mesas com tampo de aço inoxidável; seladora de potes; enchedeira dosadora para garrafas; moto bomba para polpas; finischer (tritador); caldeiras para produção de vapor (1000Kg por hora); câmara fria de congelamento; câmara fria de resfriamento; estufas para secagem/desidratação; aquecedor de placas para caldas, sucos e salmouras; balança mecânica (capacidade 300Kg), refratômetro de Abbé, refratômetro digital.

Laboratório de Processamento de Carnes

Embutidora de linguiça (capacidade de 15Kg); moedor elétrico de carnes; moedor manual de carnes; serra fita para carnes e ossos, câmara fria de congelamento; balança eletrônica com etiquetadora (capacidade de 40Kg); caixas plásticas monobloco para carnes; luvas com malha de aço para proteção das mãos; placas de propilene para corte de carnes; facas, chairas e outros utensílios.

Padaria

Masseira para pão (capacidade 60Kg); batedeira planetária para bolos em massas (capacidade 40Kg); batedeira planetária para bolos e massas (capacidade 10Kg); cilindro modelador para massa; forno elétrico industrial; freezer horizontal (capacidade 560L); divisora modeladora para massa; enroladora de pãezinhos; batedeira planetária doméstica; armários para fermentação de pães; balança eletrônica (capacidade 6Kg); balança mecânica (capacidade 15Kg); formas, facas, espátulas e outros utensílios.

Laboratório de Informática

Equipamentos: 30 microcomputadores com monitores LCD; 01 data-show; 01 quadro branco; 01 ar condicionado split – 18000 BTUs; 30 cadeiras; 08 mesas grandes centrais para 20 computadores; 10 mesas para PC, com suporte para teclado retrátil; 01 armário de duas portas 1,70m x 1,00m.

Biblioteca Central

Biblioteca central com número de títulos por unidade curricular de 03 para bibliografia básica e de 02 para bibliografia complementar, em quantidade mínima de exemplares por título disponível, ou seja, 07 exemplares do título para a bibliografia básica e 02 para a bibliografia complementar ou acesso virtual. A Biblioteca Central conta também com um banco bibliográfico em áreas de domínio conexo. Todos os livros são tombados no acervo institucional e disponibilizados para consulta na biblioteca central onde o acadêmico pode solicitar e renovar empréstimos.

Mini Auditório

Uma sala multimeios, com capacidade para 50 pessoas, climatizada e equipada com recursos audiovisuais modernos de comunicação (multimídia, webcam, internet) destinada a palestras, mini-cursos, seminários, avaliações de estágios, projetos e outros.

Secretaria dos Cursos Superiores

Recepção (01 escrivaninha, 02 armários, 03 arquivos e um microcomputador, telefone, fax e Internet); área da coordenação e atendimento aos alunos (1 escrivaninha e um microcomputador, telefone e Internet).

Sala de Docentes

Sala com estações de trabalho, cada uma com microcomputador e Internet.

Salas de aula

Salas equipadas com quadro branco e multimídia.

Ônibus e Microônibus

Para deslocamento de docentes, técnicos e estudantes em visitas e atividades técnicas fora da área física do *Campus*.