

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações para funcionamento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos são compartilhadas com os demais cursos do Ifal, dispondo de espaço físico suficiente para atender ao corpo docente e pessoal de apoio técnico-administrativo do Curso de Tecnologia em Alimentos. As instalações e os equipamentos estão listados na tabela 5.

Tabela 5: Instalações e equipamentos do Curso Superior Tecnologia em Alimentos.

Instalações	Equipamentos
Sala do Coordenador/a	Sala climatizada contendo: mesa, cadeira, armários, 1 CPU, monitor, teclado, mouse.
Sala de reuniões dos docentes	Sala climatizado contendo: computador com impressora, mesa, dezoito cadeiras, quadro de avisos e antessala com armário metálico com compartimentos para guarda de material de cada professor/a, banheiros privativos feminino e masculino.
04 Salas de aula	Quadro branco, projetor, tela de projeção retrátil, climatizadas, mesa e cadeira para o/a professor/a e trinta e cinco carteiras para os alunos, Wi-Fi;
Auditório Oscar Sático	Climatizado, com capacidade para 400 pessoas, contendo palco, projetor, tela de projeção retrátil.
Laboratório de Informática	Contendo: 15 computadores (CPU, Monitor, Teclado, Mouse), 05 estabilizadores, 01 unidade roteadora, 11 mesas para computador, 11 cadeiras e 01 quadro branco.
Laboratório de Bromatologia nº1	Contendo: 2 balanças semi-analíticas, 02 capelas, 02 placas de aquecimento, 02 muflas, 02 estufas de esterilização, 02 balanças analíticas, 01 centrífuga

	Gerber, 01 centrífuga automatizada, 01 extrator de Soxhlet – gordura e 1 destilador de Nitrogênio Amoniacal
Laboratório de Análises Instrumentais n° 2	Contendo: 04 espectrofotômetros (Visível), 03 espectrofotômetros UV-Visível, 04 pH-metros, 01 fotômetro de chama, 02 cromatógrafos a gás (GC/FID ou CG/DIC), 01 cromatógrafo líquido (HPLC ou CLAE), 01 Calorímetro por Diferencial de Varredura (DSC), Análise Termo gravimetria (TGA), Cromatógrafo Gasoso acoplado a Espectrofotômetro de Massa (CG-MS), Espectrofotômetro de Absorção Atômica, 02 balanças analíticas, 01 Refratômetro ABBE, 01 Refratômetro de bolso, 02 capelas e 01 medidor de OD.
Laboratórios de análises físico-químicas n° 3, 5 e 6	Contendo: 02 balanças semi-analíticas, 02 capelas, 02 placas de aquecimento, 02 muflas, 02 estufas de esterilização, 02 balanças analíticas e vidrarias, 01 fermentador, 01 banho-maria para ligado ao fermentador, 01 equipamento de destilação, 01 geladeira com freezer e 01 notebook
Laboratório de Microbiologia n° 4	Contendo: 02 estufas de esterilização, 02 estufas de cultura, 01 estufa de cultura a vácuo, 04 contadores de colônias, 02 geladeiras, 01 centrífuga, 03 cabines de segurança biológicas, 06 microscópios ópticos, 02 autoclaves, 01 balança semi-analítica, 01 phmetro e 01 Placa de aquecimento.
Laboratório de Processamento de	Contendo: 01 Freezer 04 portas, 01 forno combinado de 10 gastronorms, 01 fogão industrial com 4 bocas com forno a gás, 01 Refrigerador 4 portas, 01 moedor e embutidor de carne, 02 coifas industriais, 01 ralador e

<p>Alimentos nº 7 (em reforma e adaptação)</p>	<p>desfiador, 01 balança digital cap 30 kg, 01 balança etiquetadora nutricional, 01 forno micro-ondas, 01 seladora pedal inox com temporizador, 01 forno micro-ondas, 01 evaporador desidratador, 01 batedeira amassadora 20 L, 01 cilindro laminador de massas, 01 cortador e fatiador de frios, 01 esterilizados e facas, 01 amaciador de carnes e bifos, 01 fritadeira industrial de mesa a gás 3 Litros e duas cubas, 01 liquidificador industrial 6 Litros, 01 multiprocessador de alimentos com 6 discos, 02 coifas industriais em inox, 01 ralador e desfiador de alimentos.</p>
<p>Laboratório de Análises Sensoriais nº8 (em reforma e adaptação)</p>	<p>06 Cabines individuais para análise sensorial, bancada com pia para preparo das amostras.</p>