



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
CENTRO DE ENGENHARIAS

PORTRARIA UFERSA/CE N° 022/2017, de 26 de dezembro de 2017

O Diretor do **Centro de Engenharias**, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria UFERSA/GAB N° 0150/2017,

CONSIDERANDO a Portaria UFERSA/GAB N° 0657/2017, de 01 de novembro de 2017, que regulamenta a concessão de adicional ocupacional de insalubridade, nos termos constantes da Lei n° 8.112/1990;

CONSIDERANDO a ficha de investigação de insalubridade e periculosidade preenchida pelo técnico de laboratório José Gustavo Lima de Almeida e assinada pela chefia imediata Edna Maria Mendes Aroucha;

RESOLVE

Art. 1º Declarar a localização do servidor **José Gustavo Lima de Almeida** matrícula SIAPE n° 1959758, ocupante do cargo de Técnico de Laboratório, exercendo suas atividades no **Laboratório de Tecnologia de Alimentos**, desde agosto de 2012, com carga horária semanal de 40 horas.

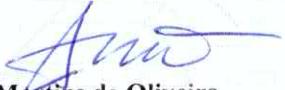
DESCRÍÇÃO DAS ATIVIDADES	LOCAL DE EXECUÇÃO	TEMPO DE EXECUÇÃO (horas)	FREQUÊNCIA (preencher com D, S, M, Sm, A)
Manipular reagentes e preparar soluções químicas de: ácido oxálico, ácido clorídrico, ácido acético, ácido ascórbico, hidróxido de sódio, solução 2,6 dicloro-fenol, bicarbonato de sódio, Iodo 10%, folin-ciocalteau, ferrocianato de potássio, acetato de zinco, sulfato de cobre e tartarato de sódio e potássio para análises físico-químicas de frutas e hortaliças nos experimentos de pesquisa dos alunos de iniciação científica, de mestrado e doutorado.	Laboratório de Tecnologia de Alimentos	2	D

Manipular reagentes e preparar químicas de: reativo antrona/ ácido sulfúrico, molibdato de amônia, solução arseno-molibdica, glicose, ácido gálico e amido.	Laboratório de Tecnologia de Alimentos	1	D
Extração com metanol para análise de compostos fenólicos em frutas e hortaliças, extração com acetona e éter de petróleo para análise de carotenóides, prepara solução de DPPH em metanol e cloreto de alumínio para análise de flavonóides.	Laboratório de Tecnologia de Alimentos	4	D
Construir curva de calibração de Fenol P.A., glicose e ácidos orgânicos utilizando acetonitrila, metanol e água como fase móvel em HPLC.	Laboratório de Tecnologia de Alimentos	1	D
Organizar produtos químicos na sala de reagentes do laboratório.	Laboratório de Tecnologia de Alimentos	2	M
Planejar e executar o descarte de resíduos químicos de laboratório.	Laboratório de Tecnologia de Alimentos	2	M

(Preencher com todas as atividades desempenhadas pelo servidor, incluindo as administrativas, de docência, de chefia, aquelas referentes à possível exposição a agentes nocivos, dentre outras)

Legenda: Frequência – D: diária; S: semanal; M: mensal; Sm: semestral; A: anual. O Tempo deve ser exposto em horas (h).

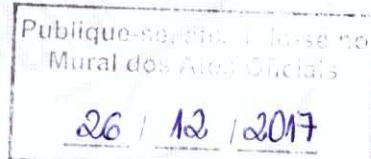
Art. 3º Este ato entra em vigor nesta data.



Alan Martins de Oliveira

Diretor

Alan Martins de Oliveira
Diretor do Centro de Engenharias
Portaria UFERSA/GAB N° 0150/17




Karla Jane Eyre da C. B. Souza
Secretaria Executiva
Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Mat. SIAPE 1958743