



# INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL SUR DEL ESTADO DE YUCATÁN

*Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de Yucatán*

**"Compromiso y Firmeza Hacia la Calidad Educativa"**

## **Reglamento General del Taller de Alimentos.**

Oxkutzcab, Yucatán, México

Enero de 2014

## Reglamento General del Laboratorio de Alimentos.

### CAPITULO I “Criterios Generales”

**Artículo 1º.-** El taller de alimentos es el espacio físico acondicionado con equipos, mobiliario y materiales para el desarrollo de las prácticas que sean necesarias para realizarse en la comprensión del contenido programático de una asignatura.

**Artículo 2º.-** Usuario: Son los beneficiarios de los servicios proporcionados por el taller de alimentos y pueden ser internos y externos:

**I.-** Usuario Internos comprende a todo el personal del instituto en sus diferentes categorías: alumnos, personal docente, personal administrativo.

**II.-** Usuario Externos son todos aquellos usuarios que por sus necesidades hagan uso de los servicios del taller de alimentos y que no formen parte del instituto.

### CAPITULO II “Reglas de Acceso al Taller”

**Artículo 3º.-** Al ingresar, asegurarse del cerrado de la puerta de acceso al taller de alimentos.

**Artículo 4º.-** El docente o responsable de la práctica deberá registrarse en la bitácora.

**Artículo 5º.-** Ninguna persona podrá hacer uso de materiales, aditivos o equipos de laboratorio para fines personales.

**Artículo 6º.-** Solicitar el uso del taller de alimentos, materiales, equipos y aditivos con 24 h de anticipación, de lo contrario se le negará la realización de la práctica.

**Artículo 7º.-** No se realizarán experimentos que no hayan sido autorizados por el asesor de la práctica y responsable del laboratorio, por lo que es necesario entregar a este último el protocolo de la práctica.

**Artículo 8º.-** Para la realización de prácticas es obligatorio el uso de una bata blanca y de mangas largas, la cual se debe mantener debidamente cerrada. La bata será preferentemente gruesa de algodón y que cubra hasta las rodillas.

**Artículo 9º.-** No usar el taller portando accesorios o joyas (cadenas, pulseras, aretes largos, etc.) que puedan quedarse enganchadas y causar un accidente.

**Artículo 10º.-** Usar zapatos cerrados.

**Artículo 11º.-** Esta estrictamente prohibido comer y beber dentro del Taller.

### CAPITULO III “Reglas de Operación en el Laboratorio”

**Artículo 12º.-** Depositar sus mochilas en los anaqueles.

**Artículo 13º.-** Mantener el cabello recogido.

**Artículo 14.-** Todo usuario deberá registrarse en la bitácora de prácticas (docente) y en la bitácora correspondiente al equipo solicitado según las instrucciones establecidas en el manual.

**Artículo 15º.-** Es obligatorio el uso de cofia y cubre boca.

**Artículo 16º.-** Las conversaciones dentro del Taller de Alimentos deben mantenerse en un tono de voz adecuado. No distraiga la atención de los demás.

**Artículo 17º.-** No están permitidas visitas personales dentro del Taller de Alimentos.

**Artículo 18º.-** El comportamiento del alumno dentro del Taller debe ajustarse a su condición como futuro profesionista, el trato y las relaciones entre profesores, responsable del taller de alimentos y el estudiante debe mantenerse en el más alto grado de respeto y comprensión a fin de garantizar un clima de armonía y colaboración necesario para lograr los objetivos del curso.

**Artículo 19º.-** Todo estudiante que requiera ausentarse del área debe notificarlo al profesor responsable de la práctica o al responsable del Taller (en ausencia del profesor).

**Artículo 20º.-** No solicite material que no vaya a utilizar en la práctica. Mantenga su sitio de trabajo lo más despejado posible. El cuaderno de laboratorio, el protocolo de práctica y los equipos (únicamente los autorizados) o materiales estrictamente en uso es lo único que debe permanecer en la mesa.

**Artículo 21º.-** A cada usuario o grupo se le asignará material de trabajo sobre el cual es el único responsable. Éste deberá ser devuelto al finalizar la práctica en perfecto estado, limpio y seco, para liberación del laboratorio.

**Artículo 22º.-** La retención del material de Taller por parte del usuario tendrá una duración máxima de 3 días hábiles, usuario que exceda este tiempo se le sancionará negándosele el préstamo de materiales, en su siguiente práctica programada.

**Artículo 23º.-** Cuando el usuario o grupo esté realizando una práctica que exceda el horario de Taller asignado se le proporcionará un lugar en donde podrán almacenar sus muestras.

**Artículo 24º.-** En caso de que algún alumno o grupo necesite dejar alguna muestra en algún equipo o sitio de almacenamiento, deberá ser etiquetada con los siguientes datos:

nombre de la muestra, alumno, asesor, grupo y fecha. En caso de hacer caso omiso la muestra será desechada.

**Artículo 25°.-** La retención de las muestras etiquetadas en sitios de almacenamiento. o equipos tendrá una duración máxima de 4 días hábiles, una vez excedido el lapso actualizar el etiquetado, de lo contrario la muestra será desechada.

**Artículo 26°.-** No se debe introducir instrumental contaminado en los recipientes de los aditivos, en el caso de los aditivos líquidos verter en un recipiente adecuado la cantidad aproximada a utilizar con el propósito de no introducir pipetas en los frascos originales.

**Artículo 27°.-** Cuando el usuario desconozca las instrucciones de uso de algún equipo solicitado deberá pedir asesoría al profesor de la práctica o en su defecto al responsable del Taller (si el docente está ausente).

**Artículo 28°.-** Al finalizar la práctica el usuario deberá entregar limpia su área de trabajo (levantar lo que se les pudiera haber caído, evitando verter fluidos directamente en el lavabo.). La supervisión de este procedimiento, la realizará exclusivamente el docente.

**Artículo 29°.-** Por ningún motivo el usuario podrá sacar del Taller algún equipo, material o aditivos sin la autorización del responsable del mismo.

**Artículo 30°.-** Cualquier infracción al reglamento por parte del alumno será reportado al profesor de la práctica, si la infracción es alta el responsable de laboratorios levantará un reporte, el cual se anexará al expediente del alumno.

**Artículo 31°.-** Lo no dispuesto en este reglamento, será materia de inmediata discusión y enmienda del mismo.

RESPONSABLE	REVISÓ	AUTORIZÓ
Ing. Manuel de Jesús Collí Us Taller de alimentos	Ing. Freddy Alberto Martín Moguel Coordinación de Bioquímica	M.C. Cristina Carías Román Subdirección Académica
07 de Julio de 2014	08 de Julio de 2014	09 de Julio de 2014

