

## **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE MULEGÉ**

# **REGLAMENTO INTERNO DEL LABORATORIO DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

Revisión: 2.0

## **USUARIOS**

- 1. El titular de la asignatura deberá entregar por escrito al encargado y/o auxiliar del taller al inicio de semestre, la programación de prácticas con fecha y tiempo de duración.**
- 2. Cualquier cambio de fecha para la realización de la práctica, el docente tiene la obligación de avisar al encargado y/o auxiliar del taller, tres días antes.**
- 3. Los docentes encargados de la práctica serán responsables de los alumnos que se encuentren en los talleres.**
- 4. Para ingresar al taller el alumno debe contar con bata de laboratorio manga larga, abotonada, pantalón al tobillo y zapato cerrado y cuando sea necesario utilizara lentes de seguridad, guantes, cabello recogido, cofia, mascarilla y cubre bocas.**
- 5. El usuario deberá tener las uñas cortas al ras, no usar esmalte, maquillaje discreto y desodorante o loción discreta, perfectamente rasurado (en caso de barba o bigote estos, deberán estar debidamente recortados).**
- 6. El usuario es responsable del material o equipo que se le haya asignado, por lo que se recomienda verificar las condiciones en que lo recibe, con el propósito de reportar cualquier anomalía.**
- 7. Llenar la correspondiente hoja de préstamo y dejar identificación. (Credencial de estudiante y/o docente vigente)**
- 8. Prohibido: introducir alimentos, bebidas ajenos a la práctica.**
- 9. Prohibido: fumar, gritar, correr, jugar en los talleres y sentarse en las mesas de trabajo.**
- 10. Prohibido: usar aretes, pulseras, anillos, relojes o cualquier tipo de joyería.**
- 11. No se permite sacar ningún tipo de alimento y equipo del taller sin previa autorización.**
- 12. Reportar incidentes o accidentes por leve que sean con o sin lesión, condiciones inseguras y equipo dañado al responsable del laboratorio.**
- 13. No trate de atender un accidente o contingencia para lo cual no ha sido capacitado.**
- 14. Antes de iniciar cualquier trabajo, leer cuidadosamente los manuales de los aparatos de los talleres (en caso de no conocer el aparato).**

## **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE MULEGÉ**

- 15. La limpieza de las áreas de cocina, utensilios, equipos, mesas y cualquier material que haya sido utilizado en la práctica será responsabilidad de cada uno de los grupos que hayan trabajado en la práctica.**
- 16. Al final de cada sesión toda el área de trabajo, material y equipos deberá quedar limpio y seco para posteriormente entregarlo al responsable del taller.**
- 17. Ningún estudiante puede permanecer en el taller sin la presencia del maestro o el encargado.**
- 18. Cualquier uso indebido o desperfectos por mal uso del material, equipo o contaminación de reactivos, queda bajo responsabilidad de los usuarios.**
- 19. Disponer los residuos generados en la práctica en su contenedor correspondiente bajo supervisión del responsable del taller o por personal capacitado para ello.**
- 20. Prohibido verter sólidos o sustancias peligrosas en los lavabos.**
- 21. El equipo que se requiera para realizar trabajos fuera del taller, se dispondrá de un máximo de tiempo de 72 horas para devolverlo o renovarlo.**
- 22. Cualquier actividad o servicio que se requiera en el área se deberá solicitar mediante oficio al encargado y/o auxiliar del taller tres días antes; el solicitante se hará responsable de cuidar materiales y equipos, en caso de descomposturas o extravíos deberá reponerlo con otro de las mismas especificaciones.**

## **CUIDADO DE UTENSILIOS**

- 1. Poner a remojar los utensilios inmediatamente después de usar y posteriormente lavarlos con detergente.**
- 2. Tener mucho cuidado con los cuchillos para evitar cortaduras.**
- 3. Lavar todo lo que se ha utilizado en la práctica, secar el material con toallas de tela y entregar al encargado del taller.**

## **SEGURIDAD**

## **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE MULEGE**

- 1. Al iniciar la práctica cerciorarse que las llaves de gas en las estufas u hornos estén cerradas, se abren las llaves de paso generales, y se procede a abrir las llaves de paso intermedias, se revisa que no haya fuga de gas, y se procede a prender las hornillas.**
- 2. Preguntar el manejo adecuado de cualquier equipo, que no se conozca, para evitar accidentes (aún después de leer el manual).**
- 3. Al terminar la práctica deberá asegurarse que queden cerradas las llaves del gas.**

## **SANCIONES**

- **Al no devolver el material en la fecha estipulada, el usuario pagará una multa de \$10.00 diarios por material y por cada día de retraso incluyendo sábados, domingos y días festivos**
- **En caso de extravío, el usuario deberá comunicar de inmediato por escrito la pérdida de dicho material para evitar el aumento de la multa por día de retraso. Además de reponer el material con otro igual al extraviado en un plazo no mayor a 30 contados a partir del día en que se llena el vale de adeudo.**
- **En caso de no devolver el material en las mismas condiciones en que le fue entregado, el usuario tendrá que reponer dicho material en el tiempo establecido en la clausula anterior o se le suspenderá el servicio en forma temporal o definitiva.**

## **HORARIO DE ACTIVIDADES**

- 1. El horario de servicios del taller es de lunes a viernes de 9:00 am a 10:00 pm.**
- 2. Cuando existan necesidades de mantenimiento o causas de fuerza mayor, el encargado podrá suspender los servicios sin previo aviso a los usuarios.**

## **ATENTAMENTE**

**Biól. Pablo F. Zambrano Salazar**  
Jefe de Depto. Talleres y Laboratorios  
ITESME