

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA		
Fecha de Efectividad: Agosto 2014		Versión: 00
Requerimiento: 7.2.1	Código: D-AA-15	Hoja No. 1 de 5
REGLAMENTO DEL TALLER DE ALIMENTOS		

REGLAMENTO DEL TALLER DE ALIMENTOS

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA		
Fecha de Efectividad: Agosto 2014		Versión: 00
Requerimiento: 7.2.1	Código: D-AA-15	Hoja No. 2 de 5
REGLAMENTO DEL TALLER DE ALIMENTOS		

ASPECTOS OPERACIONALES

1. De los Docentes.

- 1.1 Anotarse en la bitácora de uso del taller de alimentos, cuando tenga clases en el mismo.
- 1.2 Solicitar al encargado en turno que le abra el taller y entregue el material requerido, y al finalizar la práctica pedirle al encargado que cierre el laboratorio.
- 1.3 Para realizar prácticas en el laboratorio es necesario la entrega de la misma en el formato vigente por escrito o electrónico.
- 1.4 La notificación y entrega anticipada de la práctica debe ser mínimo de 1 día antes, esto con la finalidad de tener una mejor organización en el laboratorio.
- 1.5 Deberá conocer el uso de los aparatos y equipo que se requiera en la práctica para poder verificar su uso adecuado.
- 1.6 Deberá asegurarse que sus alumnos conozcan las medidas de seguridad y precauciones que deben tener durante el desarrollo de sus actividades.
- 1.7 Son responsables de mantener el orden y disciplina, por lo que deben dar a conocer el reglamento de uso interno del laboratorio a los alumnos, antes de realizar la primera práctica para evitar accidentes y llevar a cabo con éxito las mismas.
- 1.8 Por razones de seguridad y de buen ejemplo, es indispensable que trabajen con la bata, el equipo de seguridad necesario (guantes, cubre boca, cofia, etc.) y zapato cerrado y de piso.
- 1.9 Después de cada sesión el docente deberá asegurarse que los alumnos antes de salir dejen limpia la mesa de trabajo, sin basura y con los bancos sobre la mesa. Aún si la clase fue de teoría.
- 1.10 En caso de que el docente no pueda asistir al taller se suspenderá la práctica. El profesor no podrá abandonar el laboratorio durante el desarrollo de la práctica por más de 15 minutos ó antes de que los alumnos entreguen el material limpio al encargado del taller.
- 1.11 El docente podrá solicitar apoyo del encargado de laboratorio durante la realización de la práctica.
- 1.12 Cuando no exista suministro de agua serán suspendidas las actividades, ya que al ser un taller de preparación de alimentos es indispensable contar con agua para la higiene en la preparación de dichos productos.
- 1.13 El profesor es responsable del control de los equipos, materiales e insumos proporcionados a los alumnos.

2. Del alumno.

- 2.1 Si posee alguna condición de salud o impedimento, favor notificarlo al profesor desde el primer día.
- 2.2 Podrá ingresar al taller hasta que el profesor se encuentre presente y cuando su horario corresponda a su sesión de prácticas.
- 2.3 Se comportará con disciplina y respeto, sin gritar, jugar, hacer bromas o correr dentro del mismo.

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA		
Fecha de Efectividad: Agosto 2014		Versión: 00
Requerimiento: 7.2.1	Código: D-AA-15	Hoja No. 3 de 5
REGLAMENTO DEL TALLER DE ALIMENTOS		

- 2.4 Durante la estancia en el taller debe ir provisto de bata, guantes de látex, cofia, y zapatos cerrados y de piso, no serán permitidas las chanclas o sandalias.
- 2.5 La bata deberá emplearse durante toda la estancia en el taller para prevenir contaminación y protegerlo de algún tipo de accidente. Mantener abotonada.
- 2.6 Las uñas deben estar cortas, sin esmalte, no se permiten anillos, pulseras de ningún tipo, joyería y reloj.
- 2.7 Los hombres no deberán traer barba (de lo contrario usar un protector), traer el cabello corto y bien peinado.
- 2.8 No se permite fumar, comer, mascar chicle, beber ni maquillarse en el taller durante su estancia.
- 2.9 Las mochilas, portafolios y/o chamarras, etc., no deberán colocarse sobre las mesas de trabajo, éstos se dejan en el anaquel de la entrada y solo entraran con su hoja de práctica y un lápiz para hacer anotaciones.
- 2.10 Las llaves de agua y gas no deberán abrirse si no se requiere este servicio para realizar alguna práctica.
- 2.11 Se prohíbe utilizar los extintores en caso de que no sean de emergencia o simulacros oficiales.
- 2.12 Todo el material que requiera para la realización de prácticas debe solicitarse con la credencial vigente del instituto o en su defecto con credencial de elector al encargado, quien les proporcionara un formato para su llenado.
- 2.13 El material que se rompa o deteriore durante la práctica deberá ser repuesto por otro de las mismas condiciones en las siguientes sesiones posteriores al incidente. Si al final del semestre no se ha cubierto el adeudo no podrá inscribirse al siguiente periodo hasta reponer el material que se adeuda.
- 2.14 El alumno deberá pesar o medir la materia prima según los requiera, vigilando las normas de seguridad y trabajo dados a conocer por el docente o al inicio de la práctica.
- 2.15 Al utilizar cualquier equipo que se encuentre dentro del taller debe seguir las instrucciones de operación indicadas y bajo la supervisión del docente responsable.
- 2.16 El alumno deberá reportar cualquier anomalía de las instalaciones en caso de detectarla durante su estancia en el taller, al docente o al encargado para que se tomen las medidas adecuadas.
- 2.17 Los alumnos que dañen las instalaciones del taller quedarán sujetos a las disposiciones especificadas en el reglamento vigente de los alumnos del Instituto Tecnológico Superior de Xalapa.
- 2.18 En caso de que se presente un accidente de trabajo es obligación del afectado reportarlo al docente o encargado para que se tomen las medidas necesarias
- 2.19 La falta de cumplimiento de los avisos y señalamientos de seguridad del taller causará que las personas que no las obedezcan abandonen el área.
- 2.20 Al concluir la práctica los estudiantes deben depositar en el contenedor correspondiente los residuos generados en la práctica para ser desechados, previa indicación del docente.

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA		
Fecha de Efectividad: Agosto 2014		Versión: 00
Requerimiento: 7.2.1	Código: D-AA-15	Hoja No. 4 de 5
REGLAMENTO DEL TALLER DE ALIMENTOS		

- 2.21 Las mesas de trabajo deben quedar limpias y secas al finalizar la sesión de la práctica, sin basura y con los bancos sobre la mesa. Deberá lavarse las manos al término de la práctica.
- 2.22 Al final de la práctica se debe entregar el material al encargado. Este debe estar limpio, seco y libre de etiquetas o marcas para recuperar la credencial. Debe reportarse si se presentó alguna anomalía con el material.

3. Del encargado del laboratorio.

- 3.1 Preparar los materiales y equipo necesarios para cada equipo de trabajo, con base en lo asentado en el programa de prácticas.
- 3.2 Controlar, ordenar, clasificar y hacer el inventario del material, equipo y materias primas que hay en el taller.
- 3.3 Llevar el control del material roto o dañado por los estudiantes y vigilar su reposición.
- 3.4 Llevar en orden las bitácoras de calidad que corresponden al taller y tenerlas en el taller a disposición de los auditores.
- 3.5 Verificar que se cumplan las medidas de seguridad por parte de los estudiantes y del docente.
- 3.6 Apoyar en todo lo posible al titular de la materia durante el desarrollo de la práctica y hasta que concluya, permaneciendo obligatoriamente dentro del taller.
- 3.7 Ayudar a mantener el orden mientras los diferentes grupos asisten al taller.
- 3.8 Supervisar que la limpieza se haga correctamente y de ser necesario reportarlo si así no fuere.
- 3.9 Verificar que no se acaben las materias primas requeridas; antes de que esto suceda avisar a Recursos Materiales.
- 3.10 Reportar fallas de las instalaciones y equipos, así como verificar el buen uso de éstos.
- 3.11 Verificar que los estudiantes entreguen en buenas condiciones todo el material y equipo que usaron en la práctica.
- 3.12 Verificar que se mantengan limpias y ordenadas las mesas de trabajo y los materiales entre una y otra práctica.
- 3.13 Responsabilizarse junto con el docente, de todo lo que suceda dentro del taller.
- 3.14 Por razones de seguridad y de buen ejemplo, es indispensable que el encargado de laboratorio trabajen con bata y equipo necesario (lentes, guantes, cubre boca, etc.) en todo momento, así como no introducir alimentos ni ingerirlos.
- 3.15 Realizar un reporte semanal por escrito o de manera electrónica o verbal a la jefatura de departamento de los percances ocurrido durante el desarrollo de las prácticas así como de las actividades varias realizadas en el área.

4. Del manejo y control de material, equipo y reactivos.

- 4.1 Al iniciar la práctica cerciorarse de que las llaves de gas de las estufas u hornos estén cerradas, si se van a utilizar revisar que no haya ninguna fuga y se procede a usar la estufa o el horno.
- 4.2 Preguntar el manejo adecuado de cualquier equipo, que no se conozca, para evitar accidentes.

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA		
Fecha de Efectividad: Agosto 2014		Versión: 00
Requerimiento: 7.2.1	Código: D-AA-15	Hoja No. 5 de 5
REGLAMENTO DEL TALLER DE ALIMENTOS		

- 4.3 En caso de cualquier accidente personal, de equipo o material de trabajo debe notificarse inmediatamente al docente o al encargado del laboratorio.
- 4.4 No almacenar material sin ser etiquetado correctamente con nombre del alumno o profesor y fecha. Cualquier material no etiquetado será desechado al finalizar el semestre.
- 4.5 Para tomar recipientes calientes utilizar las correspondientes pinzas. También se podrán ayudar de un paño, trapo o franela.
- 4.6 Cuando se calienten líquidos, evitar que la posible proyección pueda alcanzar a cualquier persona.
- 4.7 Al calentar vidrio, dejar enfriar antes de tocarlo. Colocarlo sobre un material térmicamente aislante, el vidrio caliente tiene el mismo aspecto que el vidrio frío.
- 4.8 Para la eliminación de residuos utilizar los recipientes destinados a tal fin, está prohibido verter por los fregaderos líquidos tóxicos, corrosivos, y/o peligrosos para el medio ambiente, tales como material biológico.
- 4.9 Dejar las instalaciones limpias, como son, fregadero, básculas, tazones y demás recipientes que se utilizaron durante la práctica.
- 4.10 La persona a quien se sorprenda haciendo mal uso de equipos, materiales o instalaciones de los laboratorios, será sancionada según la gravedad de la falta cometida y conforme al reglamento vigente.