

# MANUAL DE FUNCIONAMIENTO DEL LABORATORIO DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Revisión: 1.0

## Titulo primero

### Responsable del taller

El responsable del taller deberá:

1. Administrar y coordinar el funcionamiento del taller de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
2. Llevar a cabo la verificación constante de las instalaciones del taller incluyendo equipos, materiales y utensilios.
3. Verificar que la hoja de préstamo sea correctamente requisitada por el docente y/o los alumnos.
4. Integrar expedientes de alumnos que adeuden material y actuar en base a la sanción.
5. Garantizar que el taller presente las condiciones de seguridad adecuadas y el material, equipo y utensilios para cada sesión.
6. Restringir el acceso al taller o suspender la realización de la práctica si no se tienen las condiciones de seguridad o higiene o cualquier falta al reglamento por el alumno y/o docente.
7. Entregar la solicitud de acceso al taller al docente que necesite usar las instalaciones y verificar su correcto llenado.
8. Llevar el control de acceso (bitácora).
9. Realizar y mantener el inventario actualizado de equipos, materiales, y utensilios.
10. Dar mantenimiento a los materiales y equipos del taller.
11. Reportar cualquier falta al reglamento en el que pudieran incurrir los usuarios del taller.

## Titulo segundo

### Los usuarios

Se consideran usuarios los alumnos inscritos en el periodo escolar vigente que tengan la necesidad de realizar una práctica o actividad académica en el taller. Los docentes que estén trabajando en proyectos, y los que impartan asignaturas que requieran prácticas en el taller. El personal administrativo y de servicios que requiera la utilización de equipo y/o herramienta necesarios para la realización de alguna actividad dentro de la institución. Por lo que deberán cumplir con lo siguiente:

## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE MULEGÉ

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. En la realización de la práctica deberá participar el titular de la asignatura auxiliándose del responsable de laboratorio cuando sea necesario.
4. Llenar la correspondiente hoja de préstamo y dejar identificación. (Credencial de estudiante y/o docente vigente)
5. El docente debe verificar que el instrumental y/o equipo funcione adecuadamente y en su defecto reportarlo.
6. Prohibido: introducir alimentos, bebidas, fumar, gritar, correr, jugar en los talleres y sentarse en las mesas de trabajo.
7. Prohibido: usar aretes, pulseras, anillos, relojes o cualquier tipo de joyería.
8. 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).
9. No se permite sacar ningún tipo de alimento y equipo del taller sin previa autorización.
10. Para ingresar al taller el alumno debe contar con bata de laboratorio manga larga, abotonada, pantalón al tobillo y zapato cerrado.
11. Reportar incidentes o accidentes por leve que sean con o sin lesión, condiciones inseguras y equipo dañado al personal de laboratorio o al responsable del laboratorio.
12. No trate de atender un accidente o contingencia para lo cual no ha sido capacitado.
13. Es obligatorio el uso de ropa de protección como lentes de seguridad, calzado cerrado, guantes, cabello recogido, cofia, mascarilla y cubre bocas cuando sea necesario.
14. Mantener limpias y ordenadas las áreas de trabajo.
15. Antes de iniciar cualquier trabajo, leer cuidadosamente los manuales de los aparatos de los talleres (en caso de no conocer el aparato).
16. La limpieza de las áreas de cocina, utensilios de cocina, 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.
17. Al final de cada sesión en el taller, el lugar deberá quedar ordenado y limpio. Las superficies de las mesas de trabajo deberán ser limpiadas y desinfectadas con una solución germicida, los equipos se deberán mantener secos, en buen estado técnico y deberán ser entregados al responsable del taller.
18. Ningún estudiante puede permanecer en el laboratorio sin la presencia de un instructor o maestro.

## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE MULEGÉ

19. El usuario es responsable del 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. Cualquier uso indebido o desperfectos por mal uso del material, equipo o contaminación de reactivos, queda bajo responsabilidad de los usuarios, el cuál estará obligado a reponer una unidad de las mismas características al que se ha dañado o desperdiciado dentro de los límites de tiempo que sean fijados para los mismos, suspendiendo el servicio y retención de la identificación.
20. En los casos que así se considere necesario el encargado del taller podrá suspender el servicio ordinario del mismo sin previo aviso.
21. Disponer los residuos generados en la práctica en su contenedor correspondiente bajo supervisión del técnico académico, responsable del taller o por personal capacitado para ello.
22. Prohibido verter sólidos o sustancias peligrosas en los lavabos.
23. El equipo podrá ser requerido para realizar trabajos fuera del disponiendo de un máximo de tiempo de 72 horas para devolverlo o renovarlo.
24. Los docentes encargados de la práctica serán responsables de los alumnos que se encuentren en los talleres.

### CUIDADO DE UTENSILIOS

1. Lavar o poner a remojar los utensilios inmediatamente después de usar.
2. Quitar de los utensilios todo lo que pueda de los alimentos y enjuagarlos antes de lavarlos con agua caliente y detergente. Tener mucho cuidado con los cuchillos para evitar cortaduras.
3. Lavar todo lo que se ha utilizado en la práctica, secar el material con los trapos y entregar.

### SEGURIDAD

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 que queden perfectamente cerrar las llaves del gas y de paso.

### 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

## INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE MULEGÉ

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 dependiendo los daños.

## HORARIO DE ACTIVIDADES

1. El horario de servicios del taller es de lunes a viernes de 8:00 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.