



POLÍTICAS PARA USO DE COCINAS, TALLERES Y LABORATORIOS

SEPTIEMBRE, 2018.

TÍTULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Estos lineamientos regulan el uso de los talleres, cocinas y laboratorios de la Universidad Interserrana del Estado de Puebla Ahuacatlán, a los alumnos, personal académico, administrativo y de servicios deben sujetarse al presente.

Artículo 2.- Se entiende por cocinas, talleres y laboratorios (área de prácticas) el lugar en donde los alumnos realizan prácticas para reforzar el proceso de enseñanza-aprendizaje asociado a las materias teórico-prácticas.

Artículo 3.- Los presentes lineamientos para el área prácticas son la base para la prestación de las instalaciones, material y equipo.

TÍTULO SEGUNDO

DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES

CAPÍTULO I

OBLIGACIONES DE ALUMNOS

Artículo 4.- Los alumnos estarán sujetos a portar la siguiente indumentaria:

I.- En caso de cocinas portar el uniforme institucional limpio que consiste en: filipina manga larga. pantalón negro, mandil, pico, toque o gorro y caballos.

II.- En caso talleres y laboratorios usar bata blanca limpia de algodón, manga larga, puño ajustado, con botones al frente.

II.- En el área de prácticas usar botas blancas de hule, en caso de que lo requiera, de lo contrario usar zapato cerrado con suela antiderrapante.

Políticas para uso de cocinas, talleres y laboratorios

III.- Para el área de prácticas debe portarse pantalón, queda estrictamente prohibido el uso de shorts, bermuda y/o falda, el alumno (a) que no respete este punto, se le negará el acceso al taller, cocina y laboratorio por su propia seguridad e integridad.

IV.- Para el acceso al área de prácticas los alumnos deben tener el cabello recogido hacia atrás.

y a registrar su estancia dentro de cocinas, talleres y laboratorios de la Institución:

V.- Registrar el uso de cocinas, talleres y/o laboratorios, colocando todos los datos solicitados en el formato de Registro de uso de cocinas, talleres y/o laboratorios alumnos con clave AC-FT-007

HORARIOS

VI.- Las prácticas se iniciarán a la hora exacta y se entregará el material para la realización de la misma en los siguientes 10 minutos, de no ser así queda suspendida dicha práctica.

VII.- Sólo podrán ingresar después de la hora estipulada los estudiantes que a criterio del docente presenten causa justificada.

OBLICACIONES

VIII.- Al finalizar la práctica cada estudiante debe limpiar su área de trabajo, entregar limpio el material y equipo utilizado.

IX.- Al detectar un desperfecto en el material y/o equipo prestado, el estudiante debe informar al docente responsable de la práctica y este, al responsable del taller, cocinas y/o laboratorio.

X.- El material y/o equipo que pase más de dos días en el taller, cocina y/o laboratorio sin avisar al responsable del área, será retirado del área de prácticas, quedando su credencial retenida, hasta que el alumno justifique el motivo por el cual el material y/o equipo no fue entregado.

XI.- El nombre del alumno que aparece en la solicitud de material, reactivo y equipos para cocinas, talleres y/o laboratorios, es el único responsable para solicitar material para la

Políticas para uso de cocinas, talleres y laboratorios

práctica, con sólo una oportunidad de volver a solicitar material adicional no anotado en el mismo.

XII.- El material y equipo a utilizar en la realización de una práctica, deberá ser solicitado por el alumno veinticuatro horas antes, dentro del horario establecido para la recepción de solicitudes, en caso contrario este se rechazará.

XIII.- Etiquetar las muestras con las que se encuentre trabajando y colocarlas en los espacios designados para el resguardo adecuado de las mismas.

XIV.- Todos los materiales y equipos dañados y/o extraviados, tendrán que ser repuestos por el alumno responsable de la solicitud con un máximo de dos semanas.

OBLIGACIONES DEL DOCENTE

Artículo 5.- Los docentes se obligan a verificar los siguientes aspectos:

I.- El llenado de los formatos de “solicitud de material, reactivo y equipos para cocinas, talleres y/o laboratorios” y “reporte mensual de práctica”, las cuales se atenderán en función de la disponibilidad de material y/o equipo.

II.- Portar el uniforme adecuado en el área de prácticas con las características mencionadas en el capítulo I, artículo 4, fracción I y II.

III.- Supervisar que el estado de las instalaciones, material y equipo sean revisados antes y después de la práctica por el estudiante. El docente deberá reportar de manera inmediata los desperfectos al responsable del taller, cocinas y/o laboratorio, así como a su jefe inmediato.

IV.- El docente será responsable de verificar el uso correcto de instalaciones, equipo y material durante la realización de la práctica.

V.- Supervisar que el área de prácticas quedé limpia y organizada después de cada acceso.

VI.- Es obligación del docente estar presente en el taller, cocina y/o laboratorio durante todo el tiempo que implicó la realización de la práctica.

TÍTULO TERCERO

CAPÍTULO II

PROHIBICIONES

Artículo 6.- Las prohibiciones enlistadas se aplican tanto a alumnos como a docentes que realicen prácticas dentro de la universidad

I.- Queda prohibido el uso de sombreros, cachuchas o cualquier otra prenda que obstaculice la visibilidad del alumno durante la realización de la práctica.

II.- Está prohibido el uso de instrumentos que interrumpan el desarrollo de una práctica.

III.- Queda prohibido el ingreso o consumo de alimentos líquidos o sólidos ajenos a la práctica.

IV.- Se prohíbe fumar o ingerir bebidas embriagantes dentro del taller, cocina y/o laboratorio.

V.- No está permitido sentarse en áreas de trabajo (mesas) ni en el piso.

VI.- Se prohíbe correr o jugar dentro del área de prácticas.

VII.- No está permitido el ingreso de estudiantes a los talleres, cocinas y/o laboratorios en horarios diferentes a las prácticas en las que están inscritos sin la autorización previa de un docente o el responsable del área.

Políticas para uso de cocinas, talleres y laboratorios

VIII.- Se prohíbe el ingreso de personas ajenas a los talleres, cocinas y/o laboratorios sin previa autorización del docente que imparte la práctica.

IX.- Ningún estudiante está autorizado para utilizar instalaciones, material y/o equipo en horarios diferentes a las prácticas de las asignaturas en las que está inscrito, sin la autorización previa del responsable del área de prácticas y/o bajo la supervisión de un docente.

X.- No está permitido el traslado de equipos de un lugar a otro (dentro y fuera de la universidad) sin el consentimiento previo del responsable del área de prácticas y la dirección académica.

XI.- Para el consumo de reactivos en otras actividades se debe contar con la autorización directa del responsable de talleres, cocinas y/o laboratorios y la dirección académica.

TÍTULO CUARTO

CAPÍTULO III

DERECHOS

Artículo 8.- Es derecho de alumnos y docentes para hacer uso de los talleres, cocinas y/o laboratorios, su infraestructura, equipo y material, respetando la presente normatividad vigente.

TÍTULO QUINTO

CAPÍTULO IV

DE LAS SANCIONES

Artículo 9.- Son causa de sanción los casos siguientes:

I.- El alumno o docente que ocasione daños en equipo o material por manejo inadecuado deberá asumir el costo, la reparación o reposición del mismo en un plazo no mayor al periodo que esté cursando. Si no se detecta al estudiante que causo el desperfecto, será el grupo en su totalidad el que asuma el costo por partes iguales.

II.- El alumno o docente que contamine un reactivo químico o insumo puro en el frasco original deberá reponerlo y presentar el correspondiente comprobante de compra. Si no se detecta al estudiante que contaminó el reactivo o insumo, será el grupo en su totalidad el que asuma la reposición de éste por partes iguales.

III.- El incumplimiento de los lineamientos contenidos en el presente reglamento será motivo de suspensión del derecho al uso de talleres, cocinas y/o laboratorios durante un mes.

IV.- El responsable del área de prácticas emitirá un reporte por periodo, de deudores. El reporte será entregado a la Dirección Académica.

V.- De no etiquetar adecuadamente la muestra generada durante la práctica, se desechará.

VII.- La práctica no registrada en el formato "Reporte mensual", no será reconocida.

TÍTULO SEXTO

CAPÍTULO V DE LAS PRECAUCIONES

Artículo 10.- De las precauciones que deberán considerar los alumnos:

I.-El uso de la bata está restringido a los talleres y/o laboratorios, por lo tanto, fuera de estos sitios no se debe llevar puesta, ni colgada del brazo. Se debe manejar como material contaminado y guardarse dentro de una bolsa.

II.- No está permitido colocar maletas, morrales, chaquetas o material diferente al estrictamente necesario para el desarrollo de la práctica encima de las mesas de trabajo.

III.- Lavarse las manos antes y después de iniciar la práctica.

IV.- Usar mascarillas o tapabocas y gafas protectoras y/o cámaras de seguridad cuando se trabaje con materiales que afecten mucosas (boca, nariz y ojos).

V.- No deambular por el taller y/o laboratorios con material contaminado o que implique cualquier tipo de riesgo.

VI.- En caso de accidente con material de riesgo biológico o químico se debe avisar inmediatamente al docente y este al responsable de talleres y/o laboratorios.

VII.- Si se ensucia una superficie con fluidos biológicos, cultivos o cualquier material biológico contaminado se debe adicionar hipoclorito (cloro comercial) cubrir con papel absorbente y dejar actuar el hipoclorito por 10 - 17 minutos antes de limpiar.

VIII.-Hacer uso adecuado de los recipientes destinados para descartar el material de desecho que se produjo en la práctica.

TRANSITORIOS

PRIMERO. - Los presentes lineamientos entrarán en vigor en el momento de la firma de los mismos.

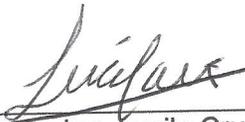
SEGUNDO. - Lo no previsto en los presente lineamientos será resultado por el Dirección Académica.

Elaboró



Biol. Alejandra Macip
Castañeda

Responsable de Talleres



Ing. Lucila Cruz
Fernández

Responsable de
laboratorios



Mtra. Mayra Damaris
Barragán Zaragoza

Responsable de Cocinas

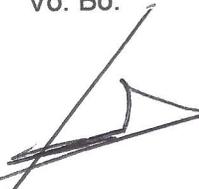
Revisó



Dr. Luis Ignacio Olivos
Pérez

Director Académico

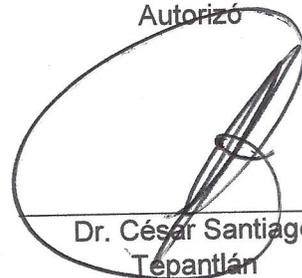
Vo. Bo.



Lic. Jesús Antonio Galindo
López

Abogado General

Autorizó



Dr. César Santiago
Tepantlán

Rector