



**UNIVERSIDAD
LATINA
DE AMÉRICA**

DATOS GENERALES

Nombre del documento:		Reglamento del Laboratorio de Tecnología de los Alimentos			
Fecha de elaboración:	08/11/2021	Área responsable:	Dirección de la Licenciatura en Nutrición		
N° de revisión:	01	Fecha de revisión:	17/11/2021		
N° de versión:	01	Fecha de entrada en vigor:	18/11/2021		
Código del documento:	Perfil de acceso:	No. hojas:	Duplicación libre:		
R-NUT-03	Libre	10	SI	X	NO -

Elaboró	Revisó	Autorizó	Folio de control
QFB. Patricia González Hernández Laboratorista de la Licenciatura en Nutrición	Comité de Normatividad	Mtro. Jesús Vivanco Rodríguez Rector	R-21-01-NUT -018 Control PAE

Índice

Capítulo	3
Disposiciones Generales.....	3
Capítulo II	6
Del Alumno.....	6
Capítulo III	7
Del Docente.....	7
Sanciones.....	9
Transitorios	10

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Del objeto

El presente reglamento del Laboratorio de Tecnología de Alimentos tiene como objeto establecer los lineamientos para el buen funcionamiento del mismo, así como prevenir accidentes y situaciones de riesgo, siempre anteponiendo la filosofía institucional y en apego a la integridad de los valores que caracterizan a la UNLA. Su observancia es obligatoria para el personal académico, alumnos y administrativos.

Artículo 2. Definiciones

Para efectos del presente documento se entiende por:

- a. **Almacén:** Espacio donde se realiza la recepción y entrega de insumos.
- b. **Encargado:** Chef adscrito a la Licenciatura de Gastronomía.
- c. **Equipo:** Todo material utilizado para el proceso de preparación de alimentos.
- d. **Formato:** Solicitud impresa que se realiza para el préstamo de equipo.
- e. **Integridad:** Apego a las normas de la UNLA, basándose siempre en el respeto de los demás, sustentada en el marco de actuación individual.
- f. **Laboratorista:** Personal adscrito a la Licenciatura en Nutrición, encargado de los laboratorios pertenecientes a la misma.
- g. **UNLA:** Universidad Latina de América.

Artículo 3.

Se deberá de conocer el sistema de emergencias, las zonas de seguridad, las rutas de evacuación, el equipo para combatir siniestros y las medidas de seguridad e higiene.

Artículo 4.

Queda prohibido realizar prácticas en el Laboratorio sin supervisión del docente, el encargado o el laboratorista.

Artículo 5.

Se deberá respetar el horario asignado para la práctica, teniendo una tolerancia para ingresar y salir del Laboratorio en un tiempo máximo de 10 minutos.

Artículo 6.

Queda prohibido ingresar al laboratorio con alimentos y bebidas que no sean necesarios para la práctica.

Artículo 7.

Todo personal académico, alumnos y administrativos deberán, sin excepción alguna, ingresar a los laboratorios con el uniforme completo, limpio y planchado, el cual consta de:

- Filipina con logotipo de la UNLA;
 - ✓ En color blanco para los alumnos.
 - ✓ En color negro para los docentes.
- Pantalón largo de mezclilla;
- Zapato cerrado con suela antiderrapante;
- Red para el cabello;

- Cofia azul o blanca de tipo hospitalario;
- Tres limpienes blancos de 60 x 60 cm, 1 para limpiar, 1 para secar y 1 para tomar utensilios calientes.

Artículo 8.

Se deberán observar, sin excepción, las siguientes normas de higiene:

- Uñas cortas al ras sin esmalte o gelish. También quedan restringidas las uñas acrílicas;
- No utilizar joyería (piercing, anillos, reloj, pulseras, etc.);
- Uso de loción y desodorante discretos;
- Damas sin maquillaje;
- Caballeros afeitados, sin barba o bigote, en caso de portarlo se deberá utilizar cubrebocas durante todo el tiempo de estancia dentro del laboratorio, salvo para probar alimentos;
- En caso de enfermedad respiratoria, el uso de cubrebocas es obligatorio en hombres y mujeres en todo momento de permanencia dentro del laboratorio;
- Cubrir las lesiones y cortadas activas en cara o manos con una banda adhesiva o guantes.

Artículo 9.

Queda prohibida la entrada a toda persona ajena al laboratorio.

Artículo 10.

Está prohibida la ingesta de bebidas alcohólicas en la UNLA, únicamente estando permitidas por la Dirección cuando la práctica o evento lo requiera.

Artículo 11.

Se debe evitar, en todo momento el desperdicio de los alimentos por mal manejo.

Artículo 12.

Se deberán entregar los utensilios y equipos limpios, secos, completos y acomodados en su lugar.

Artículo 13.

Etiquetar todo alimento o bebida que se deje en refrigeración o alacena del Laboratorio indicando:

- Licenciatura o programa académico;
- Asignatura y grupo;
- Equipo;
- Fecha de refrigeración/congelación;
- Tiempo que permanecerá el alimento o bebida en refrigeración (días o semanas), dependiendo del alimento y el fin que éste tenga.

Artículo 14.

Queda prohibido dejar alimentos o bebidas sin etiquetas por más de 1 semana en refrigeración, de lo contrario se desechará el producto, el viernes de cada semana se llevará a cabo limpieza de los equipos de refrigeración correspondientes al Laboratorio de Tecnología de Alimentos.

Artículo 15.

Al finalizar la práctica se deberá realizar la limpieza del Laboratorio, cada equipo se hará responsable del área designada para su equipo, lo que incluye lo siguiente:

- Limpieza y secado de la mesa de trabajo designada al equipo;

- Barrer y trapear el área designada;
- Recoger y guardar insumos utilizados por el equipo;
- Limpiar y acomodar equipo y material utilizado por el equipo;
- Colocar la basura en el bote correspondiente;
- Limpieza y secado de la tarja utilizada por el equipo.

Artículo 16.

Al finalizar la práctica se deberá realizar la limpieza general del Laboratorio, el profesor a cargo deberá establecer un rol de limpieza, rotando por práctica al equipo responsable de la limpieza de áreas generales, la limpieza general consiste en:

- Limpieza y secado de mesas de trabajo comunes;
- Barrer y trapear las áreas generales;
- Recoger y guardar insumos de uso común;
- Limpiar y acomodar equipo y material de uso común;
- Sacar la basura una vez que todos los equipos la hayan depositado en el contenedor correspondiente.

Capítulo II Del Alumno

Artículo 17.

El alumno deberá de llegar a la hora indicada de la práctica y con todo el uniforme completo, acorde a lo establecido en los artículos 7 y 8.

Artículo 18.

El alumno deberá dejar sus pertenencias en los casilleros que se ubican a la entrada del laboratorio, cerrando éstos con candado, mismo que deberá ser retirado al terminar la práctica y el alumno se retire. No se permite dejar el candado después de la misma, en caso de así hacerlo la Dirección está facultada a retirarlo.

Artículo 19.

Antes de cada práctica, los alumnos junto con el docente, deberán revisar las instalaciones del Laboratorio observando que esté en perfectas condiciones. En caso de anomalías, deberán ser reportadas al encargado, al laboratorista o a la Dirección de la Licenciatura.

Artículo 20.

El alumno deberá revisar la recepción y repartición de la materia prima en el grupo. En caso de tener alguna inconformidad en cuanto a la calidad de la misma, la deberá notificar al docente a cargo de la práctica de forma inmediata.

Artículo 21.

En caso de algún desperfecto, descompostura o daño en algún material o equipo del Laboratorio, el alumno lo deberá reportar directamente al docente a cargo.

Artículo 22.

En caso de requerir algún equipo o material perteneciente a la Licenciatura de Gastronomía, el alumno interesado deberá solicitarlo al profesor o al encargado con 15 días de anticipación a la práctica.

Capítulo III Del Docente

Artículo 23.

El docente deberá ingresar al Laboratorio portando la vestimenta y equipo de protección acorde a lo establecido en los artículos 7 y 8 del presente reglamento.

Artículo 24.

El docente deberá llegar 10 minutos antes de cada práctica para revisar las instalaciones del Laboratorio, en caso de haber algún desperfecto deberá informar al Encargado y a la Dirección de la Licenciatura.

Artículo 25.

El docente deberá de subir la lista de insumos que va a requerir para su práctica a la plataforma con 15 días de anticipación. La solicitud deberá incluir información sobre el horario, número de alumnos y nombre de la materia.

Artículo 26.

El docente deberá solicitar el Laboratorio con 15 días de anticipación a la práctica, esto con la finalidad de coordinar y programar las sesiones de prácticas sin contratiempos.

Artículo 27.

Si por alguna razón los ingredientes para la práctica del laboratorio no se encuentran, deberán de proponer dos opciones de insumos y deberá hacer el cambio con el almacenista con al menos 5 días de anticipación.

Artículo 28.

Cualquier cancelación de prácticas se deberá realizar desde la plataforma, además de informar al Encargado del Laboratorio y a la Dirección de la Licenciatura por medio del correo institucional con una semana de anticipación.

Artículo 29.

El docente será responsable de capacitar debidamente a los alumnos antes de usar el equipo de los Laboratorios.

Artículo 30.

En caso de algún accidente o desperfecto, el docente deberá de informar al Encargado del Laboratorio para realizar el llenado correspondiente del formato.

Artículo 31.

Queda prohibido retirarse del Laboratorio antes de que termine la práctica con los alumnos.

Artículo 32.

El docente prohibirá la entrada de todo alumno que llegue al Laboratorio después del límite de tolerancia, que es de 10 minutos, así como a todo aquel que no porte el uniforme completo o que incumpla con las normas.

Artículo 33.

Para préstamos externos de algún equipo de laboratorio de Tecnología de los alimentos, el docente deberá realizar la solicitud correspondiente en la Dirección de la Licenciatura, llenando el formato correspondiente con 5 días de anticipación, los préstamos externos de equipo están autorizados siempre y cuando persigan fines relacionados con los alumnos y la Licenciatura.

Artículo 34.

El docente será el responsable de recoger y de entregar el equipo en la fecha y hora que se determine.

Capítulo IV Sanciones

Artículo 35.

Cualquier alumno que sea sorprendido desperdiciando insumos, tendrá que cubrir su importe original.

Artículo 36.

En caso de daño en equipo o utensilios, el alumno tendrá dos semanas para reponerlo. En caso de no hacerlo, se le permitirá el acceso a Laboratorio pero con falta sin justificación. Al final de la licenciatura, el alumno deberá tener cubierto cualquier adeudo para proceder a su proceso de titulación.

Artículo 37.

Todo alumno que incurra en comportamiento y acciones que puedan conducir y provocar accidentes y desperfectos en las instalaciones, será reportado por el docente de la práctica a su director /coordinador de programa académico, para que sea éste quien sancione de acuerdo con lo señalado en el Reglamento de Alumnos de Licenciatura.

Capítulo VI Transitorios

Artículo Primero

El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su aprobación por todos los integrantes del Comité de Normativa.

Artículo Segundo

Las situaciones no contempladas por este Reglamento, así como las controversias derivadas de su interpretación, serán resueltas por la autoridad universitaria.

Artículo Tercero

El Director de Planeación Estratégica divulgará entre los miembros de la UNLA la correcta aplicación del presente.

Artículo Cuarto

Túrnese a la Dirección de Planeación Estratégica para su registro y actualización en la normativa correspondiente de la UNLA.