

# REGLAMENTO DE LABORATORIOS Y TALLERES

## **CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1º.-** El presente reglamento tiene como objetivo, determinar las bases respecto de las normas que deberán acatar los alumnos en el uso del equipo de los laboratorios y talleres dentro de las instalaciones de los mismos, en virtud de la importancia que reviste en su formación académica, y deberán tomarse las medidas necesarias para el cuidado, conservación y buen uso de los equipos.

**Artículo 2º.-** Los laboratorios y talleres se utilizarán para cursos y prácticas autorizadas por la dirección de la carrera que corresponda.

**Artículo 3º.-** El acceso a los laboratorios y talleres, será exclusivamente para el personal y alumnos de la Universidad así como para personal de empresas que realicen proyectos productivos en la Universidad, quienes deberán respetar el horario asignado, mismo que dará a conocer la dirección de la carrera a la que corresponda.

## **CAPÍTULO II DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS**

**Artículo 4º.-** Los alumnos tendrán acceso a los laboratorios y talleres para realizar prácticas en las asignaturas que así lo requieran y en los horarios establecidos para tal efecto.

**Artículo 5º.-** Los alumnos serán admitidos y permanecerán en el interior, sólo bajo supervisión del profesor responsable del grupo.

**Artículo 6º.-** El usuario anotará en el libro de registro los datos correspondientes al equipo que utilizará, los cuales serán supervisados por el auxiliar en turno; si el usuario omitiera el registro, se le solicitará se retire del laboratorio o taller.

En caso de que el usuario (alumnos y profesores) requieran para su práctica herramientas, éstos, al inicio deberán firmar un vale de almacén y entregarlo al responsable del laboratorio.

**Artículo 7º.-** La tolerancia máxima reservada para utilizar el equipo es de 10 minutos; en el interior, los usuarios deberán portar su credencial vigente, cumplir con sus prácticas respectivas, hacer uso adecuado del equipo del laboratorio o taller, observar buena conducta, vigilar su seguridad personal, la seguridad del

equipo y el uso adecuado del mismo; así como mantener limpia su área de trabajo.

**Artículo 8º.-** El uso del equipo será exclusivamente para trabajos relacionados con las asignaturas que se cursan, en caso que el usuario esté haciendo trabajos distintos a alguna de sus asignaturas, se le solicitará se retire del laboratorio o taller.

**Artículo 9º.-** Los usuarios deberán acatar las disposiciones de los encargados de los laboratorios o talleres.

**Artículo 10.-** El control de los laboratorios, talleres y equipos está asignado a los responsables; sin embargo, el usuario es el único responsable de cualquier desperfecto que sufran las instalaciones y el equipo que le haya sido proporcionado y deberá, consecuentemente, cubrir el importe resultante del daño causado por dolo o negligencia, mismo que será determinado por la dirección de administración y finanzas.

**Artículo 11.-** Se prohíbe la introducción de mochilas y bolsas a los laboratorios y talleres, por lo que éstas deberán permanecer en el área de recepción.

**Artículo 12.-** Cuando el profesor o el alumno ingresen con alguna herramienta, equipo o accesorio, deberán previamente avisar al encargado, para su registro.

**Artículo 13.-** Queda estrictamente prohibido a los usuarios de los laboratorios o talleres de la Universidad:

- I. Introducir alimentos o bebidas, tirar basura, sentarse sobre las mesas y en general hacer desorden;
- II. Introducir juegos o cualquier otro equipo didáctico ajeno al laboratorio o taller, y
- III. Faltar al respeto al personal o a los demás usuarios, y no acatar las disposiciones de los encargados de laboratorios o de los Profesores.

**Artículo 14.-** La salida de cualquier bien propiedad de la institución será sólo con autorización por escrito del jefe del departamento de recursos materiales, del administrador de laboratorios y talleres, y del encargado de inventarios, mediante un vale debidamente firmado por quien recibe el bien y la autoridad correspondiente de la Universidad.

### CAPÍTULO III USO DE LOS LABORATORIOS Y TALLERES

**Artículo 15.-** Es responsabilidad del profesor titular de la práctica que los alumnos observen durante ésta un uso adecuado de los equipos desde el punto de vista de operación, seguridad personal de los alumnos, de los equipos, herramientas, accesorios e instalaciones.

**Artículo 16.-** La operación de equipos por los alumnos deberá ser con el conocimiento de su funcionamiento y bajo las directrices del profesor; bajo ninguna circunstancia deberá el alumno por mucho que conozca la maquinaria, trabajar solo y sin vigilancia del profesor.

**Artículo 17.-** Todo equipo, antes durante y después de su uso, deberá ser revisado por el profesor titular de la práctica, para que cumpla con las condiciones mínimas de seguridad para las que fue diseñado; si éstas no se cumplen o hay una desviación de las condiciones, deberá de corregirse a la brevedad posible por el mismo usuario, siempre y cuando esté capacitado para tal fin; si así no fuere, deberá reportarlo inmediatamente.

**Artículo 18-** Todo usuario será responsable del equipo que requiera lubricación; antes y después de su uso deberá ser lubricado con las especificaciones del fabricante y no deberá operarse nunca si no se cumplen estas condiciones.

**Artículo 19.-** Todos los equipos, al término de las prácticas, deberán cubrirse con las fundas para evitar la falla que produce la acumulación de polvo en componentes eléctricos y electrónicos, así como para la conservación de la limpieza de los mismos.

**Artículo 20.-** La desconexión de cables eléctricos y “puentes” deberá de realizarse de acuerdo a las especificaciones del manual de operación y diseño.

**Artículo 21.-** Los alumnos usuarios de los equipos, una vez finalizada la práctica, serán responsables de entregar al profesor y/o al responsable del laboratorio o taller, los accesorios, herramientas y equipos en perfecto estado de limpieza y orden; además vigilarán que las puertas y ventanas queden debidamente cerradas.

**Artículo 22.-** Cualquier falla o deterioro en equipos, herramientas, accesorios o a las instalaciones del edificio deberán ser reportadas al responsable del laboratorio o taller, y éste a su vez a la autoridad que le compete dentro de la Universidad.

**Artículo 23.-** Cuando la falla, descompostura o daño sea provocado por negligencia, impericia, imprudencia o premeditación, la persona será sancionada, debiendo cubrir el daño.

Esta situación será evaluada por las autoridades de la Universidad; previamente, la persona deberá exponer su punto de vista y rendir un informe detallado.

#### **CAPÍTULO IV USO DE LOS LABORATORIOS DE ALIMENTOS**

**Artículo 24.-** Se entiende por laboratorios de alimentos, todos los espacios destinados a la elaboración, conservación, servicio y actividades que se relacionen con alimentos y bebidas, cuyo uso es exclusivamente para la impartición de asignaturas o para la realización de proyectos académicos de la carrera de Gastronomía.

**Artículo 25.-** La Dirección de Gastronomía será la única encargada de autorizar el uso del espacio, equipo y materiales solicitados, de acuerdo al programa establecido para las clases y otros compromisos ya asignados. En caso de otorgarse la autorización, el usuario deberá firmar un vale de control, donde se comprometa a entregar todo el equipo y materiales funcionando, tal y como los recibió.

**Artículo 26.-** Para tener derecho de acceso a los laboratorios de alimentos, el alumno deberá contar con certificado médico expedido por la Secretaría de Salud del Estado, con antelación máxima de seis meses, en el documento debe manifestarse que no tiene ninguna enfermedad contagiosa que ponga en riesgo su salud, la de sus compañeros y profesores.

**Artículo 27.-** El alumno que desee utilizar el laboratorio para realizar alguna práctica o proyecto académico, deberá solicitarlo por escrito directamente a la Dirección de Gastronomía, indicando los siguientes puntos:

- I. Fecha y horario en que se utilizará;
- II. Nombre y matrícula del responsable que lo solicita, así como de todos aquellos que vayan a participar; y
- III. El equipo y utensilios que serán usados.

**Artículo 28.-** La persona que solicita el espacio deberá entregar personalmente el laboratorio al responsable del Laboratorio de Gastronomía, a fin de verificar que todo se reintegra en orden y perfectamente limpio y seco.

**Artículo 29.-** La Dirección de Gastronomía no proporcionará ningún tipo de materia prima, la cual deberá ser proporcionada por quien utilice el laboratorio.

**Artículo 30.-** El alumno deberá presentarse a clases en el laboratorio de alimentos con el uniforme completo y perfectamente limpio, que consta de los elementos siguientes:

- I. Pantalón y filipina del uniforme oficial;
- II. Gorro;
- III. Cofia;
- IV. Cubreboca;
- V. Mandil y pico; y
- VI. Zapatos de suela antiderrapante (no tenis).

**Artículo 31.-** Los alumnos varones deberán trabajar en el laboratorio:

- I. Con manos limpias y uñas recortadas;
- II. Con cabello corto y peinado;
- III. Perfectamente rasurado (en caso de usar barba o bigote, éstos deberán estar debidamente recortados); y
- IV. Con desodorante o loción discreto.

**Artículo 32.-** Las alumnas deberán trabajar en el laboratorio:

- I. Con manos perfectamente limpias y uñas recortadas y sin esmalte;
- II. Con el cabello perfectamente recogido y con el uso de red; y
- III. Con maquillaje, desodorante y perfumen discreto.

**Artículo 33.-** Durante las sesiones de preparación de alimentos, al alumno le está estrictamente prohibido:

- I. Usar joyas (collares, pulseras, anillos, aretes, extensores, pearingos, relojes, etc.), u otro objeto ornamental semejante, en cara, cuello, manos, boca y brazos;
- II. Consumir alimentos y bebidas;
- III. Fumar, masticar chicle o cualquier otra cosa;
- IV. Usar celulares, grabadoras o cualquier aparato de sonido;
- V. Correr, jugar o gritar dentro de las áreas de cocinas; y
- VI. Extraer utensilios del laboratorio fuera del edificio de la carrera.

**Artículo 34.-** La limpieza de las áreas de cocina, equipos y utensilios de cocina, será responsabilidad de cada uno de los grupos de la carrera de gastronomía, por lo que deberán organizarse para tener roles permanentes de limpieza, y ningún alumno podrá retirarse antes de entregarse el lugar, equipos y utensilios totalmente aseados.

**Artículo 35.-** Al final de cada sesión de laboratorio, el lugar deberá quedar ordenado y limpio. Las superficies de la mesas de trabajo deberán ser limpiadas y desinfectadas con una solución germicida, y los equipos se deberán mantener secos y en buen estado técnico.

**Artículo 36.-** El alumno si así lo desea y existe espacio disponible podrá solicitar se le asigne un locker para depositar sus pertenencias y alimentos no perecederos.

## **CAPÍTULO V REGLAS DE SEGURIDAD**

**Artículo 37.-** El alumno, desde el momento mismo que ingrese a las instalaciones de los laboratorios y talleres, deberá observar la disciplina que exige la seguridad en las instalaciones, debiendo prever lo previsible y actuar con cautela y prudencia en el manejo de los aparatos e instrumentos que utilice para sus prácticas, tomando en consideración que por su propia naturaleza resulta de peligro el utilizarlos en forma indebida.

**Artículo 38.-** Los equipos de naturaleza eléctrica deberán ser desconectados, por lo que debe verificarse tal situación tanto antes del uso como después de terminar sus prácticas; vigilando el profesor responsable del grupo de alumnos que éstos realicen dicha labor.

**Artículo 39.-** Los usuarios de los equipos observarán las medidas de seguridad necesarias para su protección; ejemplo: caretas de soldar, guantes, petos, lentes, mascarillas, etc.

**Artículo 40.-** En las prácticas que se utilicen sustancias químicas, deberán tomarse las medidas de seguridad pertinentes, estas deberán ser evaluadas por el profesor responsable.

## **CAPÍTULO VI SANCIONES**

**Artículo 41.-** Los alumnos que utilicen el equipo y material de los laboratorios y talleres para fines distintos a los previstos, sin autorización escrita de la dirección de carrera que corresponda, serán inicialmente amonestados; en caso de reincidencia, serán suspendidos del laboratorio o taller por el resto del curso.

**Artículo 42.-** En caso de reincidencia en las conductas antes mencionadas, les serán aplicables las sanciones establecidas en el Reglamento Académico para Alumnos, con las consecuencias que ello representa en cuanto a faltas de asistencia y en su caso, pérdida de la evaluación de ese día, pérdida del derecho de uso de los laboratorios para proyectos académicos y/o anulación de horas de servicio, siendo responsabilidad del catedrático en turno la aplicación estricta de este reglamento.

## TRANSITORIOS

**PRIMERO.-** El presente reglamento entrará en vigor al día siguiente en que sea aprobado por el Consejo Directivo de la Universidad, para tal efecto el Rector procederá a hacerlo del conocimiento inmediato de las unidades responsables.

**SEGUNDO.-** Se derogan las disposiciones administrativas que, en el fuero interno de la Universidad, se hayan emitido y que se opongan al presente reglamento.

Hermosillo, Sonora, a 26 de febrero del 2009.

### EL CONSEJO DIRECTIVO



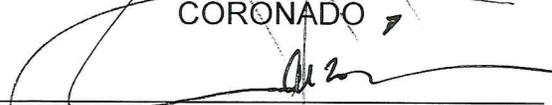
---

MTRO. MAURICIO GRACIA  
CORONADO



---

ING. MIGUEL ANGEL SALAZAR  
CANDIA



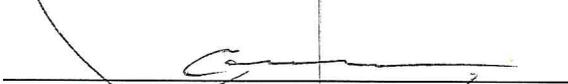
---

M.C. JORGE M. ACOLTZI ALCÁZAR



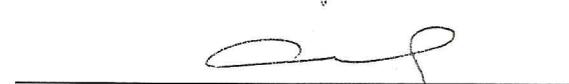
---

PROF. OSCAR OCHOA PATRÓN



---

C.P. JORGE CAMOU LANDEROS



---

ING. ADRIANA GAXIOLA GONZALEZ



---

PROF. FRANCISCO JAVIER FRANCO  
CORONADO



---

C.P. JOSÉ JESÚS LÓPEZ  
VALENZUELA



---

C.P. DORA ALICIA RUIZ WILLIAMS