

REGLAS DE SEGURIDAD Y USO DE TALLERES

1. A partir de la hora en la que empieza la práctica en el taller se dará 5 minutos de tolerancia. Una vez pasado este tiempo, no podrá ingresar a su práctica.
2. Queda estrictamente prohibido comer, mascar chicle o consumir cualquier clase de bebida o alimento en el área del taller.
3. El taller debe limpiarse, lavarse y desinfectarse de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura antes de iniciar el proceso.
4. Es estrictamente indispensable el uso de bata de manga larga o filipina blanca de algodón manga corta personalizada y con logo institucional, de acuerdo a las indicaciones del docente encargado de la práctica, debe ser de talla apropiada, limpia, planchada y correctamente cerrada para tener acceso al taller.
5. El uso de cofia, cubrebocas son indispensables no se podrá entrar a trabajar si no cuenta con ello.
6. Vestir pantalón largo de algodón sin rasgaduras (hombres y mujeres) y no llevar prendas de vestir u objetos que dificulten la movilidad. Evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, aretes, etc.).
7. Utilizar zapato industrial antiderrapante, o botas de hule blancas con suela antiderrapante cubran y protejan completamente los pies y parte de la pierna, de acuerdo a lo que indique el docente.
8. **No se permite el uso de sandalias, tenis, zapatos con tacones altos y zapatos de material textil.**
9. Las bolsas, mochilas, portafolios, las prendas de abrigo, computadoras portátiles, teléfonos móviles y los objetos personales deberán dejarse en el lugar asignado para ello, antes de iniciar el trabajo.
10. **Queda estrictamente prohibido el uso de celular y audífonos dentro del taller.**
11. No trasladarse de un espacio a otro sin motivo alguno.
12. Queda prohibido visitas dentro de las horas de trabajo.

13. No se permite jugar y escuchar música dentro de áreas de trabajo.
14. Cabello recogido en el caso de mujeres, en caso de hombres cabello siempre corto y si tiene bigote este también debe ser corto.
15. Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
16. Mantener el área de trabajo limpia y ordenada durante y al término de la práctica. Los usuarios del taller son los responsables de la limpieza del área al final del proceso.
17. El área de trabajo deberá permanecer libre de objetos personales, permitiendo únicamente el uso del material necesario para la realización del proceso y el registro de los datos obtenidos.
18. Etiquetar todas las muestras, materias primas y producto terminado al ingresar a las cámaras de refrigeración de talleres (nombre, equipo, materia y fecha)
19. Todas las actividades que se realicen en los talleres deberán ser supervisadas por el o la responsable del taller o el profesor o profesora de la asignatura.
20. Las usuarias y usuarios estarán obligados a conservar en buenas condiciones los equipos y material que utilicen durante el desarrollo de sus prácticas. De igual forma conocer los procedimientos y normas de seguridad.
21. El usuario o la usuaria que no guarde disciplina dentro de los talleres y reincida, será sujeto a una sanción disciplinaria como lo marca el reglamento académico de alumnos.
22. Los alumnos y alumnas deberán llenar el formato de solicitud de material de laboratorio y entregarlo al encargado de almacén por lo menos con 48 horas de anticipación a su práctica.

23. Las alumnas y los alumnos deben entregar todo el material limpio y seco que solicitaron una vez terminada la práctica o en el plazo que el encargado o la encargada de almacén determine. Si faltara algún material o insumo el alumno está obligado a reintegrarlo en un plazo no mayor de 15 días.
24. Al terminar la práctica, el jefe o la jefa de grupo informará al responsable del taller con la finalidad de que el o ella revise los equipos y la realización de la limpieza del área de trabajo.
25. Está prohibido realizar experimentos o trabajos en los talleres que no sean autorizados por el o la directora o profesores o profesoras de la carrera de Tecnología de Alimentos.
26. En el caso de que un usuario o usuaria cause deterioro o pérdida de equipo, el encargado o encargada del taller hará el dictamen de accidente o negligencia. Si el dictamen por pérdida o deterioro de equipo resulta negligencia, el usuario o usuaria pagará el total del costo, la integración o la reparación del bien afectado.
27. Los usuarios y las usuarias deberán observar cualquier disposición que el profesor o profesora responsable de la práctica y/o el o la responsable del taller consideren adecuadas para preservar el orden, la limpieza y la seguridad.
28. En caso de dejar producto como muestra o para ser sujeto de observación o maduración, debe de estar debidamente etiquetado: con nombre del producto, nombre del o de la estudiante, fecha de elaboración, con la finalidad de mantener limpias las cámaras de refrigeración y congelación. Material que no se encuentre identificado el encargado o encargada de taller tendrá la autoridad de sacarlo de las cámaras.

RECUERDA:

¡¡LO PRINCIPAL ES TU SEGURIDAD PERSONAL CUIDATE!!

Atentamente

Mtro. Carlos Abraham Reynoso
Ocampo

PTC

Mtro. Celerino Arroyo Cruz

PTC

Dra. Carmen Medina Mendoza
PTC

Ing. Jesús Cervantes Miranda
PTC

T.S.U. Patricia Gómez Barrera
Encargada de Laboratorio

T.S.U. Marcos Barrera López
Encargado de Taller

Ing. Gaudelia Ortiz Pérez
Encargada de Laboratorio

M. C. María Félix Cornejo Martínez
Encargada de Taller

Ing. Ruth Pérez Ortiz
Encargada de Almacén

Vo. Bo.

M.C. Elia Trejo Trejo
Encargada de la Dirección de Ingeniería en Alimentos