	REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	
	INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE	<i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de Ingeniería de Industrias Alimentarias</i>

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA

REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Las bases bases del presente reglamento tienen por objeto normar la organización, control, funcionamiento del Laboratorio de Análisis de Alimentos, coadyuvando así al óptimo aprovechamiento y conservación de sus recursos e instalaciones.

CAPÍTULO I GENERALES

Artículo 1. Únicamente pueden ser personas usuarias del Laboratorio de Análisis de Alimentos:

- a) El Personal que labora en la Institución;
- b) La comunidad estudiantil del Instituto, y
- c) Personas ajenas a la Institución con previa firma de convenio o autorización.

Artículo 2. El Horario de servicios es el establecido por el personal responsable en cada semestre autorizados por la alta Dirección. El horario de atención puede sufrir modificaciones de uso con autorización de la Dirección y/o Subdirección Académica.

Artículo 3. Para tener derecho a los servicios, la población estudiantil deberá presentar su credencial de la institución al personal responsable del Laboratorio:


- a) La comunidad estudiantil de nuevo ingreso deberán mostrar su recibo de pago de inscripción y una identificación.

Artículo 4. Las personas usuarias solo podrán utilizar el equipo que les sea asignado. En caso que éste tenga alguna anomalía, deberán reportarlo al área responsable.

CAPÍTULO II DERECHOS

Artículo 5. Son derechos de las personas usuarias del Laboratorio de Análisis de Alimentos:

- a) Ser tratados por el personal del Laboratorio de Análisis de Alimentos con amabilidad y respeto;
- b) Hacer uso del mobiliario y equipo, en los términos aquí descritos;

	REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	
	INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE	<i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de Ingeniería de Industrias Alimentarias</i>

- c) Disponer del equipo durante la práctica. En caso de requerir un tiempo mayor, deberá solicitarlo al área responsable a efecto que se le proporcione, siempre y cuando existan los equipos y el material disponible, y
- d) Los y las estudiantes podrán realizar prácticas extraclase y solicitar el servicio del préstamo del laboratorio, cumpliendo con los estatutos de solicitud correspondiente.

Artículo 6. Son derechos de las personas usuarias docentes:

- a) Recibir un trato con amabilidad y respeto;
- b) Reservar y utilizar el Laboratorio de Análisis de Alimentos, previo llenado de la solicitud correspondiente con el horario autorizado por personal responsable;
- c) Cancelar la reservación de Laboratorio de Análisis de Alimentos;
- d) En caso de requerir una extensión de tiempo, será solicitada al personal a cargo del área de Laboratorio de Análisis de Alimentos para su autorización;
- e) Hacer uso del mobiliario y equipo, en los términos aquí descritos, y
- f) En caso de necesitar el almacenamiento para continuar con prácticas deberá identificarse las muestras con etiquetas que deberá contener (nombre de la práctica, fecha, nombre del grupo, materia y nombre del o la docente, tendrá 5 días hábiles antes de ser desechados por el o la responsable del laboratorio.

CAPÍTULO III OBLIGACIONES

Artículo 7. Son obligaciones de las personas usuarias docentes:

- a) El o la docente, deberá solicitar el laboratorio con un mínimo de 24 horas de anticipación, así como también deberá de llenar y entregar un formato asignado por el o la laboratorista, el cual deberá incluir el material, equipos, reactivos, aditivos etc., necesarios para realizar sus prácticas pertinentes;
- b) Respetar las horas solicitadas frente a grupo en el Laboratorio;
- c) Las prácticas serán supervisadas y dirigidas por el o la docente. En caso de no proceder de esa manera no se le permitirá el uso del laboratorio a estudiantes sin supervisión;
- d) En caso de necesitar el almacenamiento para continuar con prácticas, deberá identificar las muestras con etiquetas misma que contendrá: nombre de la práctica, fecha, nombre del grupo, materia y nombre del o la docente, teniendo 5 días hábiles antes de ser desechados por el o la laboratorista, y
- e) En caso de no cumplir con su programa de prácticas el o la docente es responsable de solicitar el laboratorio con 24 de anticipación para acondicionar el área y proveer de los insumos requeridos.

Artículo 8. Son obligaciones de las personas usuarias del Laboratorio:

- I. Presentar su credencial del Instituto Tecnológico Superior de Escárcega en buen estado, con matrícula vigente;




REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE
ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO
DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN
PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE

Última Reforma 30-11-2017
Subdirección Académica
División de Ingeniería de Industrias Alimentarias

- II. Guardar silencio y respetar a las personas usuarias y personal del Laboratorio;
- III. Al terminar cada práctica se procederá a limpiar cuidadosamente el material que se ha utilizado. Una vez usado el material y perfectamente lavado, se deberá depositar en el carro auxiliar;
- IV. Cada grupo de prácticas se responsabilizará de su zona de trabajo y de su material;
- V. Antes de utilizar un compuesto hay que fijarse en la etiqueta para asegurarse que es el que se necesita y de los posibles riesgos en su manipulación;
- VI. No devolver nunca a los frascos de origen los sobrantes de los productos utilizados sin consultar con el o la docente;
- VII. No tocar con las manos y menos con la boca los productos químicos;
- VIII. Todos los equipos y materiales auxiliares, usado en los ensayos, deben utilizarse adecuadamente siguiendo las indicaciones de su ficha técnica y la etiqueta de seguridad;
- IX. Los productos inflamables (gases, alcohol, éter, etc.) deben mantenerse alejados de las llamas de los mecheros. Si hay que calentar tubos de ensayo con estos productos, se hará a baño María, nunca directamente a la llama (si se manejan mecheros de gas se debe tener mucho cuidado de cerrar las llaves de paso al apagar la llama).
- X. Cuando se manejan productos corrosivos (ácidos, álcalis, etc.) deberá hacerse con cuidado para evitar que salpiquen hacia el cuerpo o la bata de Laboratorio. Nunca se verterán bruscamente en los tubos de ensayo u otro recipiente; sino que se dejarán resbalar suavemente por su pared;
- XI. Cuando se quiera diluir un ácido, nunca se debe agregar agua sobre ellos; siempre al contrario: primero el agua en proporción aproximada del 20%, después el ácido y por último el agua restante;
- XII. Cuando se vierta un producto líquido, el frasco que lo contiene se inclinará de forma que la etiqueta quede en la parte superior para evitar que si escurre líquido se deteriore dicha etiqueta y no se pueda identificar el contenido del frasco;
- XIII. No pipetear nunca con la boca. Se debe utilizar la bomba manual, una jeringuilla o perilla que se disponga en el Laboratorio;
- XIV. Las pipetas se cogerán de forma que sea el dedo índice el que tape su extremo superior para regular la caída de líquido;
- XV. Cuando se calientan a la llama tubos de ensayo que contienen líquidos debe evitarse la ebullición violenta por el peligro que existe de producir salpicaduras. El tubo de ensayo se acercará a la llama inclinando del lado opuesto al cuerpo del o la usuaria y procurando que la llama actúe sobre la mitad superior del contenido y cuando se observe que se inicia la ebullición rápida, se retirará, acercándolo nuevamente a los pocos segundos después proseguir con la misma actividad, realizando un calentamiento intermitente;
- XVI. En cualquier caso, se evitará dirigir la boca del tubo hacia la cara o hacia el o la usuaria cercana;
- XVII. Cualquier material de vidrio no debe enfriarse bruscamente justo después de haberlos calentado con el fin de evitar roturas;
- XVIII. Los cubreobjetos y portaobjetos deben cogerse por los bordes para evitar que se engrasen;


	REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	
	INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE	<i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de Ingeniería de Industrias Alimentarias</i>

- XIX. Al terminar la práctica deberán neutralizarse las sustancias ya sea básicas, como ácidas, solo así podrán ser vertidos al drenaje;
- XX. Los demás reactivos que no pudieran ser neutralizados, deberán ser vertidos en un contenedor destinado para el almacenamiento de estos mismos, siguiendo la NOM-052-ECOL-1993;
- XXI. Siempre se debe utilizar bata de manga larga. En caso que el o la usuaria no cuente con ella, no se le permitirá su admisión al laboratorio. (aplica para alumnado y docentes);
- XXII. El o la docente y alumnado, no deberá de usar el Laboratorio, para juntas o reuniones; el uso será única y exclusivamente para prácticas de las asignaturas correspondientes y proyectos de investigación;
- XXIII. El alumnado deberán contar con cofia, cubrebocas y guantes, cuando se lleve a cabo la manipulación de alimentos de acuerdo a la NOM-120-SSA1-1994 y NOM-086-SSA1-1994;
- XXIV. En caso de alguna contingencia y/o emergencia, seguir las indicaciones del procedimiento relacionado;
- XXV. Registrarse en la bitácora de uso de Laboratorio;
- XXVI. Todos los residuos orgánicos e inorgánicos generados deberán depositarse en los contenedores correspondientes;
- XXVII. Para solicitar reactivos y materiales solicitarlo 24 horas de anticipación;
- XXVIII. Queda prohibido que el alumnado, durante la hora de la realización de prácticas, use celulares, computadoras, audífonos y aretes;
- XXIX. Evitar movimientos bruscos entre ellos (as) y palabras altisonantes, y
- XXX. Queda prohibido mantener materias primas o utensilios personales en almacenamiento temporal del Laboratorio (en refrigeradores y anaqueles).

CAPITULO IV RESTRICCIONES

Artículo 9. Queda estrictamente prohibido a las personas usuarias:

- a) Introducir alimentos, bebidas, incluyendo el agua destilada y agua purificada para uso de prácticas;
- b) Fumar y tirar basura;
- c) Ingresar a las áreas exclusivas del personal del Laboratorio;
- d) Pasar al área de servicios con bultos, mochilas, gorras y portafolios;
- e) Introducir objetos que dañen el equipo;
- f) Hablar en voz alta y con palabras altisonantes;
- g) Ingresar en estado de ebriedad, o bajo consumo de cualquier enervante;
- h) Sacar del Laboratorio material, reactivos y equipo sin que éstos hayan sido autorizado por el personal responsable, y
- i) Hacer uso de las instalaciones para actividades distintas a las establecidas en este reglamento.

	REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	
	INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE	<i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de Ingeniería de Industrias Alimentarias</i>

CAPITULO V SANCIONES

Artículo 10. Las sanciones a que están sujetas las personas usuarias por incumplimiento de sus obligaciones e incurrir en las restricciones señaladas, son las siguientes:

- a) Llamada de atención de manera verbal o escrita;
- b) Suspensión temporal o definitiva;
- c) Reposición o pago de los bienes extraviados, destruidos o deteriorados, y
- d) Aplicación del Reglamento estudiantil del Instituto Tecnológico Superior de Escárcega.

CAPITULO VI DE SITUACIONES NO PREVISTAS

Artículo 11. Las excepciones sobre el presente reglamento serán determinadas por la Dirección General.

TRANSITORIO

PRIMERO.- El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su autorización y se aplicará a la comunidad estudiantil y plantilla educativa de los servicios del Laboratorio de Análisis de Alimentos del Instituto.

SEGUNDO.- El alumnado, el personal docente y administrativo y de servicios, deberán conocer y observar las disposiciones descritas en el presente documento, por lo que el desconocimiento de las mismas no los eximirá de las responsabilidades por el incumplimiento.

TERCERO.- La Dirección General del Instituto y la Subdirección Académica, contemplarán cualquier punto no previsto en este reglamento.