

C. USUARIOS DEL LABORATORIO DE DIETOLOGIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PRESENTE

Por este medio informamos a ustedes los aspectos referentes a la reglamentación que deberán cumplir todos los usuarios del Laboratorio ante la situación emergente causada por la pandemia de COVID-19 y para el regreso a clases presenciales:

- 1.- Solicitamos su invaluable apoyo para verificar el correcto uso del laboratorio (instalaciones, utensilios y equipo) con la finalidad de mantenerlo en óptimas condiciones, y hacer hincapié en que todos los equipos, materiales, e insumos son **exclusivos** para la preparación de alimentos en buen estado para consumo humano.
- 2.- Para todos los usuarios del Laboratorio, es requisito **indispensable** utilizar bata, cubre pelo, cubre bocas, cabello recogido, uñas cortas sin pintar y sin alhajas, ya que sin ellos no se podrá hacer uso de las instalaciones y se solicitará abandonen las mismas. Preferentemente también utilizar lentes o google.
- 3.-Al entrar al laboratorio además de lo indicado en el punto dos de este reglamento, dejar todos los objetos personales en el área indicada, así como fomentar el mantener en la medida de lo posible la sana distancia entre los usuarios y las reglas de etiqueta para estornudar y/o toser.
- 4.- Las personas con síntomas como dolor de cabeza, fiebre, tos, estornudos, malestar estomacal, o cualquier síntoma relacionado a COVID, no deberán ingresar a las instalaciones.
- 5.- El lavado de manos deberá llevarse a cabo de acuerdo al cartel que se encuentra en el área de lavabos.
- 6.- Se invita a la concientización de los usuarios de portar su uniforme de trabajo en una bolsa aparte de sus objetos personales y lavarlo constantemente, esto con la finalidad de procurar la mayor higiene posible en el lugar de trabajo.

7.- Durante todo el tiempo de uso del espacio se deberá tener la puerta de emergencia y ventanas abiertas para promover la ventilación.

8.- Se sugiere que, desde el inicio del semestre, los profesores asignen una cocineta a cada equipo, llevando un control de esta asignación, con el fin de que los estudiantes se responsabilicen de los utensilios que se encuentran en ella, y colocar a los equipos separados entre cocinetas en la medida que sea posible.

9.- Se les solicita de la manera más atenta a los profesores **NO AUSENTARSE** de la práctica, ni retirarse antes de concluir la misma. Recordemos que la seguridad de los estudiantes es lo primero y al quedarse un grupo solo, se encuentra en mayor riesgo. Si el maestro se ausenta unos minutos eventualmente por alguna **causa justificada**, deberá avisar al Técnico Académico en turno.

10.- Al término de las prácticas las cocinetas (utensilios, estufa y superficies) deben quedar **limpias, secas y en orden**, así como las tarjas libres de residuos de alimentos, esto con el fin de que el siguiente grupo encuentre las instalaciones en óptimas condiciones. De igual manera agradecemos avisar cuando al inicio de la práctica se encuentren con alguna irregularidad, realizar el reporte en formato correspondiente. Las licuadoras deben quedar arse con el vaso desarmado, separado de la base para una mejor limpieza y las batidoras con las aspas separadas del motor y limpias.

11.- La utilización del Laboratorio de Dietología y Tecnología de Alimentos se deberá realizar **EXCLUSIVAMENTE EN EL HORARIO MARCADO** para las experiencias educativas. Si la práctica es muy larga solicitamos buscar estrategias, como traer alimentos pre-elaborados.

12.- En caso de requerir que el grupo ingrese en otro horario, es necesario cumplir con los siguientes puntos:

- a) El profesor deberá hacer la solicitud al Técnico Académico (turno matutino o vespertino), quien verificará los horarios disponibles.
- b) Especificar las actividades que realizarán y el tiempo que utilizarán el laboratorio.

c) El profesor **DEBE ESTAR PRESENTE** en estos casos.

13.- Cuando sea necesario guardar en el refrigerador o congelador, alimentos para alguna práctica, deberán etiquetarlos con el nombre del estudiante, experiencia educativa y nombre del maestro, de lo contrario serán **desechados**, esto debido a que en ocasiones dejan alimentos por varios días, se descomponen y expiden un olor desagradable. Estos equipos son exclusivos para guardar alimentos en buen estado.

14.- Respetar los horarios de las prácticas, solicitando a su vez que los estudiantes lleguen puntuales y con sus materiales. De igual manera la práctica que no se concluya a las 13:40 pm., el grupo deberá esperar a que llegue el auxiliar del turno vespertino. En caso de que no llegue a tiempo, favor de reportarlo con el Técnico Académico en turno. Cabe señalar que tienen 10 minutos de tolerancia para su llegada.

15.- En las prácticas programadas, el profesor deberá entregar **PREVIAMENTE** el listado de aditivos a utilizar al Técnico Académico, el cual deberá estar basado en el listado general de aditivos. También informar si se utilizará algún equipo en especial. Esto con el fin de tener listo el material y no retrasar la práctica. Los estudiante que por algún motivo necesiten aditivos para llevar fuera de las instalaciones, llenaran un vale que debe llevar la **firma el profesor**.

16.-Se les solicita de la manera más atenta a los profesores **NO PROGRAMAR PRÁCTICAS** los días inhábiles para personal del setsuv, debido a que no contaremos con personal auxiliar. El grupo puede utilizar el laboratorio para tener clase teórica.

17.- Al finalizar la práctica, se solicita a los profesores firmar la bitácora de registro que se encuentra en el Laboratorio; en caso de pedir permiso económico o tener alguna incapacidad, anotarlo en el día correspondiente o avisarnos en caso de que la bitácora ya se haya recogido.

De igual manera **TODOS LOS USUARIOS** podrán hacer sugerencias o expresar comentarios o quejas en el formato correspondiente (ambos formatos se encuentran junto al microondas).

18.- El profesor que permita que estudiantes que no son sus alumnos utilicen el laboratorio durante su clase, será el **responsable** de ellos.

19.- El control de préstamo de cocinetas y todo su contenido será como sigue:

- A) El grupo ingresa acompañado con el profesor y en su horario de clase.
- B) Cada equipo utilizará una cocineta. El estudiante verifica que la cocineta se encuentre completa en su contenido (listado pegado en las puertas de la cocineta).
- C) Deberá solicitar un vale de cocineta, llenarlo y entregarlo con su credencial de estudiantes, no se aceptarán las de biblioteca.

Al finalizar la práctica, solicitará al auxiliar de laboratorio que verifiquen que el contenido de la cocineta esté completo. En caso de que falte o se rompa algún utensilio, el auxiliar lo marcará en el vale, anotará el nombre de la experiencia educativa educativa y del maestro y retendrá la credencial del alumno entregándola con el vale al Técnico Académico para que comente al alumno la manera de reponer el utensilio. El plazo máximo para la reposición será de una semana, posterior a ésta fecha se pasará un reporte al Secretario académico.

20.- Se solicita que cada equipo cuente con sus secadores para los trastes, toalla magitel para limpiar las superficies.

21.- Se prohíbe tirar a la basura alimentos (crudos o cocinados) en buen estado. Los usuarios del Laboratorio deben traer recipientes para llevárselos.

22.- Se llevará a cabo **separación de basura** por lo que solicitamos los desechos sean depositados en el bote correspondiente: Orgánicos (desecho de frutas/verduras, cascarón, huesos, desechos de cárnicos, cajas y platos de cartón, servilletas) e Inorgánicos (latas, envases pet y Tetra-pack, unicel, envases de vidrio, hojas de papel, envases de plástico y desechables), que deben ser depositados limpios. No se permite desechar otro tipo de artículos como: cuadernos, trapos, pilas, desechos tóxicos, medicamentos, jeringas y

residuos biológico-infecciosos, focos, etc., que deben llevar un desecho especial.

23.- El laboratorio, instalaciones y equipos del mismo, son para actividades **académicas** de la Facultad de Nutrición principalmente. Otro tipo de uso debe ser autorizado por la Dirección de la Facultad.

24.- Solicitamos a los profesores **socializar este reglamento con sus estudiantes** a fin de que todos los usuarios estén enterados del mismo.

Les recordamos que cualquier anomalía, queja o sugerencia pueden comentarla con los Técnicos Académicos o plasmarla en el formato que se encuentra junto a la bitácora de firmas.

Las presentes disposiciones son adicionales a las mencionadas en el Reglamento Interno de la Facultad de Nutrición-Xalapa.

Agradecemos su atención y su apoyo para mejorar continuamente el uso del espacio.

ATENTAMENTE

Xalapa, Ver., a 1 de febrero 2024

TÉCNICOS ACADÉMICOS