



"Hacia los 50 años de aniversario de la Universidad Autónoma de Chiapas"
 1974 - 2024

REGLAMENTO DEL "TALLER DE LACTEOS"
FACULTAD MAYA DE ESTUDIOS AGROPECUARIOS
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

Directorio

Dr. Rubén Monroy Hernández

Director

L.C.P. Ena Beatriz Morales Pérez

Secretaria Administrativa

Mtro. Sergio Ramos Jiménez

Secretario Académico

Dra. Santa Dolores Carreño Ruiz

Responsable del Taller de Lácteos

Coordinadora de la Licenciatura en Ingeniería Agroindustrial

Dra. Abisag Antonieta Ávalos Lázaro

Coordinadora de la Licenciatura en Seguridad Alimentaria

Dr. Victorio Moreno Jiménez

Coordinador de la Licenciatura en Ingeniero Agrónomo

Dr. Froylan Rosales Martínez

Coordinador de la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia

Dr. Carlos Alejandro González González

Coordinador de la Licenciatura en Ingeniería Forestal



50
 ANIVERSARIO



"Hacia los 50 años de aniversario de la Universidad Autónoma de Chiapas"
 1974 - 2024

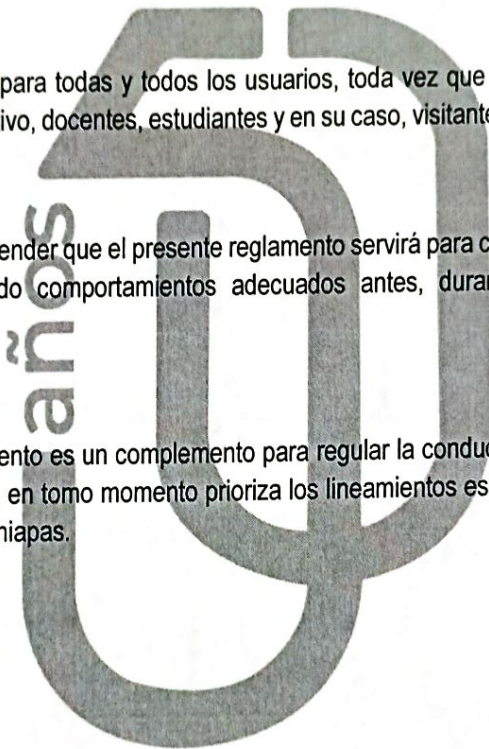
PRESENTACIÓN

El presente Reglamento interno se diseñó con el propósito de normar el buen uso de los equipos y materiales pertenecientes al Taller de lácteos de la Facultad Maya de Estudios Agropecuarios de la Universidad Autónoma de Chiapas, así como brindar mantenimiento oportuno y el buen uso de este espacio para un adecuado funcionamiento. Al mismo tiempo permite asegurar la integridad física de las y los usuarios.

Su observancia es obligatoria para todas y todos los usuarios, toda vez que requieran del uso de este espacio educativo, personal administrativo, docentes, estudiantes y en su caso, visitantes externos con autorización previa.

Es de suma importancia comprender que el presente reglamento servirá para coadyuvar a desarrollar la formación de los estudiantes fomentando comportamientos adecuados antes, durante y después del desarrollo de actividades prácticas.

Así mismo, el presente reglamento es un complemento para regular la conducta interna específicamente para el Taller de lácteos, sin embargo, en todo momento prioriza los lineamientos estipulados en el Estatuto Integral de la Universidad Autónoma de Chiapas.



U N A C H

(Vertical column of blue ink signatures and scribbles on the right side of the page)

(Blue ink signature)

(Blue ink signature)

(Blue ink signature)

(Blue ink signature)

(Blue ink signature)

(Blue ink signature)

(Blue ink signature)



(Blue ink signature)



"Hacia los 50 años de aniversario de la Universidad Autónoma de Chiapas"
1974 - 2024

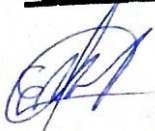
DISPOSICIONES GENERALES

- 1.- Para poder hacer uso del taller de lácteos, las y los usuarios deberán solicitarlo al menos con tres días de anticipación a la persona responsable de dicho lugar. La autorización de su uso estará sujeta a un calendario semestral que se programará con las fechas de actividades prácticas de las asignaturas correspondientes a los programas de estudio, a solicitud de las y los docentes.
- 2.- Todas las personas que hagan uso del taller de lácteos, deben leer y acatar los lineamientos estipulados en el presente reglamento.
- 3.- En todo momento, las y los usuarios deberán respetar la figura de la/el encargado de la instalación para la toma de decisiones relacionada con la programación de fechas, horarios de uso, cambio de lugar de los equipos, salida y entrada de materiales.
- 4.- Las y los usuarios que hagan uso del taller deberán registrarse en la bitácora correspondiente al taller, señalando su nombre, fecha, nombre de su actividad o práctica, para el caso de docentes, grupo y número de estudiantes con quienes asiste, materiales o equipos a utilizar y las condiciones en las que encuentra la instalación.
- 5.- Al término de sus actividades, las y los docentes, deberán firmar su salida, anotando el estado en el que se deja la instalación.
- 6.- La apertura del taller se realizará en la fecha y hora solicitados con anticipación por las y los usuarios, por lo que se les otorgará la llave a fin de que realice su actividad, siendo responsables de todos los acontecimientos que ocurran en el tiempo solicitado. Por este motivo será de suma importancia la vigilancia del buen uso de las instalaciones durante su permanencia.

U N A C H



50
ANIVERSARIO





"Hacia los 50 años de aniversario de la Universidad Autónoma de Chiapas"
1974 - 2024

SOBRE EL BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE LOS MATERIALES Y EQUIPOS DEL TALLER

7.- Todos los materiales y equipos que se utilicen a través del desarrollo de prácticas deberán cuidarse, lavados antes y después de su uso, así como resguardarlos escurridos.

8.- Se prohíbe dejar materiales y utensilios mojados en los estantes de resguardo.

9.- Se prohíbe dejar residuos en el taller, dentro y fuera del mismo, salvo que, a solicitud previa, se considere resguardar alimentos en la cámara fría del mismo, indicando la fecha de salida, siempre y cuando la actividad práctica así lo amerite.

10.- La cámara fría permanecerá apagada mientras no se utilice. Así mismo, los equipos deberán mantenerse desconectados de la electricidad mientras no sean utilizados.

11.- El uso de materiales y equipos será principalmente para el procesado de alimentos. Se prohíbe el uso de utensilios para prácticas ajenas al ámbito alimentario (con la finalidad de evitar contaminación cruzada o riesgos por sustancias químicas en alimentos).

12.- Para el caso de prácticas que requieran el uso de agua y gas, se deberá realizar el uso racional de los mismos y asegurar el cerrado de las llaves al término de su actividad.

13.- Se prohíbe arrastrar materiales en el taller como mesas de trabajo, cubetas, tuberías, que puedan causar daño a los pisos y paredes.

14.- Se prohíbe la salida de materiales y equipos sin la autorización previa del responsable del taller.

15.- Se prohíbe el resguardo de materiales y equipos ajenos al taller. En caso de así encontrarse, la persona encargada del taller y la Dirección de la Facultad Maya de Estudios Agropecuarios no se harán responsables de pérdidas de objetos o materiales olvidados.

16.- Es responsabilidad de cada usuario y usuaria, llevar y guardar sus materiales de apoyo como encendedores, toallas secantes, paños para limpieza, esponjas, fibras para el lavado de trastes, jabón, bolsas para residuos, entre otros.

17.- Es indispensable que al finalizar las actividades prácticas las y los usuarios, aseguren la limpieza del taller así como la correcta disposición de los residuos.



"Hacia los 50 años de aniversario de la Universidad Autónoma de Chiapas"
1974 - 2024

18. Se repararán los daños ocasionales a cualquier material o equipo que pertenece al taller, a causa de actos de juego o descuido. La reparación o reposición quedan bajo la responsabilidad de las y los docentes a cargo de las actividades prácticas, cuando esto ocurra en el transcurso de su permanencia en el taller.

19. La práctica programada en el taller deberá finalizar a tiempo, con la finalidad de garantizar el uso del taller en los horarios que le son asignados a las y los docentes con anticipación.

SOBRE LA PREVENCIÓN DE ACTOS INSEGUROS

20. Para salvaguardar la integridad física de las y los usuarios, se prohíbe correr, jugar o gritar dentro de la instalación.

21.- Se prohíbe sentarse y acostarse sobre las mesas de trabajo.

22. El uso de la estufa, cámara fría, refrigerador, empacadora y licuadoras entre otros deberá realizarse bajo la supervisión de la o el docente a cargo de la actividad práctica.

23. Se prohíbe a todas y todos los usuarios emplear los equipos que no conozcan, si tienen dudas en el manejo de los mismos, deberán solicitar asesoría al docente a cargo.

24. Queda estrictamente prohibido fumar en áreas internas o externas al taller de lácteos.

25. La indumentaria a emplear durante el desarrollo de las sesiones prácticas quedará a disposición de las y los docentes a cargo de las actividades.

26. Los casos no previstos en este Reglamento serán estudiados y resueltos por la Dirección de la Facultad Maya en coordinación con la Secretaría Académica y el/la responsable de la instalación.

U N A C H