



UNIVERSIDAD JUÁREZ DEL ESTADO DE DURANGO
Facultad de Ciencias Químicas



**REGLAMENTO INTERNO DE LOS TALLERES DE TECNOLOGÍA DE
ALIMENTOS**

CAPÍTULO I	FUNDAMENTOS
CAPÍTULO II	DISPOSICIONES GENERALES
CAPÍTULO III	DE LOS USUARIOS
CAPÍTULO IV	DE LOS SERVICIOS DE LOS TALLERES
CAPÍTULO V	DEL PATRIMONIO
	TRANSITORIOS

CAPÍTULO I FUNDAMENTOS

Los talleres de la Facultad de Ciencias Químicas son un departamento que complementa el desarrollo académico y proporciona destrezas específicas a los estudiantes.

Sus actividades más importantes son: eficientizar las prácticas que en ellos se desarrollan, apoyar trabajos de investigación, mantener áreas y equipo de los talleres funcionales.

CAPÍTULO II DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente reglamento rige las funciones de los Talleres de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Juárez del Estado de Durango.

Artículo 2. Las funciones sustantivas de los Talleres de Tecnología de los Alimentos, estarán a cargo del personal Docente con capacidad de apoyar las labores de docencia.

Artículo 3. La parte operativa del departamento es responsabilidad de personal con estudios en tecnología de los alimentos.

Artículo 4. La dirección de la Facultad y los Talleres calificarán como usuario a todo alumno debidamente inscrito, Docente, Investigador o Empleado Administrativo en funciones laborales, mediante una credencial con fotografía y respaldada con datos particulares del interesado.

CAPÍTULO III DE LOS USUARIOS

Artículo 5. El usuario tiene las siguientes obligaciones:

1. Guardar orden y disciplina durante la estancia en los Talleres
2. Uso obligatorio de bata blanca (incluyendo al maestro).
3. Uso obligatorio de cofia y cubre bocas durante el desarrollo de la práctica.
4. Proporcionar la materia prima para la realización de la práctica.
5. Solicitar todo el material y aditivos necesarios antes de iniciar la práctica.
6. Mantener limpia el área de trabajo durante la práctica y al término de la misma.
7. Al finalizar la práctica entregar el área, equipo y utensilios debidamente limpios, secos y en buen estado.
8. Entregar vale para material y aditivos con el nombre de los integrantes del equipo y firmado por el maestro responsable.
9. No presentarse a trabajar en los talleres con ropa inadecuada como: bermudas, short y sandalias. Así como accesorios personales: pearsing, anillos, collares, reloj, aretes, etc.
10. Etiquetar los productos elaborados con nombre, semestre, turno y fecha, y NO mantenerlos en el taller durante más de tres días (o avisar a los encargados en caso de que se les vaya a dar un seguimiento) de lo contrario serán depositados en el cesto de la basura.
11. En caso de ser necesario sacar material de las áreas de talleres, dentro de la misma Facultad, se deberá de llenar un vale, y dejar la credencial de estudiante como garantía.
12. En caso de provocar daños a equipo y material, deberá reponerlo lo más pronto posible, de manera contraria y si el alumno es reincidente, se aplicará el reglamento interno de la Facultad.
13. Es obligatoria la presencia del maestro titular o el profesor adjunto durante el transcurso de la práctica.
14. En caso de que el usuario presente síntomas de enfermedades infectocontagiosas deberá evitar participar en la práctica y asistir únicamente como observador.
15. De no respetar los puntos anteriores del presente reglamento, quedará estrictamente prohibido trabajar en los talleres de Tecnología de Alimentos.

CAPÍTULO IV DE LOS SERVICIOS DE LOS TALLERES

Artículo 6. Los Talleres de Tecnología de los Alimentos permanecerán abiertos de lunes a viernes de cada semana hábil que señale el calendario escolar de la institución, con un horario de 8:00 a 21:00 hrs., y ofreciendo espacio para que el usuario deposite sus objetos personales. En caso necesario de que algún usuario necesite laborar en días inhábiles solo podrá hacerse mediante solicitud escrita del interesado y autorización de la Dirección.

Artículo 7. Préstamo interno. Se refiere al uso de materiales y equipo de talleres depositando la credencial de estudiante como garantía.

Artículo 8. Préstamo externo. Queda prohibido el préstamo externo de material y equipo de la Facultad, salvo previa autorización de la dirección.

Artículo 9. Los encargados de los Talleres tienen las siguientes responsabilidades:

1. Mantener abiertos los talleres de 8:00 a 21:00 hrs. de lunes a viernes durante el transcurso del semestre.
2. Utilizar bata blanca o mandil dentro de las áreas de trabajo del taller.
3. Mantener limpias y ordenadas las áreas de trabajo en los talleres
4. Entregar a los alumnos practicantes el equipo y los utensilios limpios, secos y en buen estado.
5. Devolver los vales de material y aditivos si ya no se tiene adeudos con el taller
6. Estar presente, por lo menos uno de los encargados, durante el transcurso de la práctica.
7. Proporcionar los aditivos necesarios para la práctica.
8. Asesorar, de ser necesario, en el uso del equipo del taller.
9. Contar siempre con los combustibles necesarios (diesel y gas) para el funcionamiento del equipo.

CAPITULO V DEL PATRIMONIO

Son patrimonio de la Facultad de Ciencias Químicas todo el equipo y materiales de trabajo de las diferentes áreas del Taller de Tecnología de Alimentos.

TRANSITORIOS.- Los casos no previstos en el presente reglamento quedan a consideración del personal Directivo de la Facultad en coordinación con el personal encargado de los Talleres de Tecnología de Alimentos.

REGLAMENTO APROBADO POR EL H. CONSEJO TÉCNICO CONSULTIVO