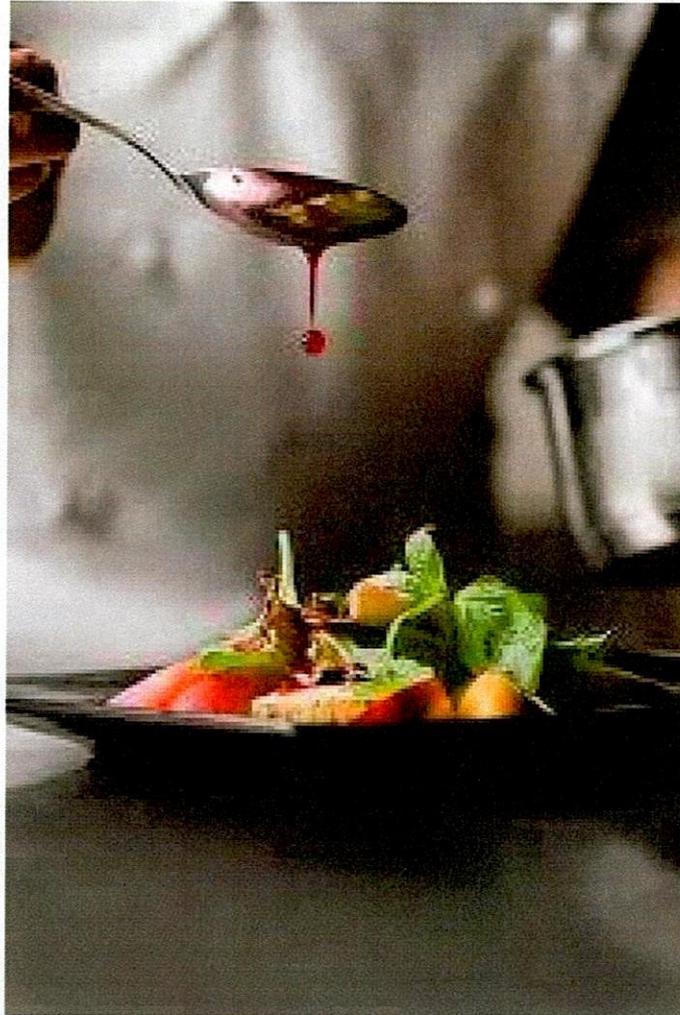


TESCHU

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES

CHIMALHUACÁN



***REGLAMENTO DE SEGURIDAD E
HIGIENE EN LOS LABORATORIOS DE
GASTRONOMÍA***

“2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México”.

INDICE DE CONTENIDO

| | |
|--------------------------------------------------|---|
| Disposiciones Generales..... | 3 |
| Marco Jurídico | 3 |
| Condiciones de acceso..... | 4 |
| Normas de higiene personal..... | 4 |
| Uso y manipulación de alimentos | 4 |
| Seguridad en el uso de equipos y utensilios..... | 4 |
| Conducta dentro del laboratorio..... | 5 |
| Situaciones de emergencia..... | 5 |
| Responsabilidades | 5 |
| Sanciones..... | 5 |



“2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México”.

REGLAMENTO GENERAL DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LOS LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA

Este reglamento es de observancia obligatoria para los y las estudiantes, los y las docentes, el personal técnico, administrativo y cualquier otra persona que ingrese a los laboratorios de gastronomía.

Disposiciones Generales

- I. Alcance: Este reglamento aplica a todas las personas que ingresen, permanezcan o participen en actividades dentro del laboratorio de gastronomía, incluyendo estudiantes, docentes, personal técnico y visitantes autorizados. Su cumplimiento es obligatorio durante todas las prácticas académicas, demostraciones, capacitaciones o cualquier otra actividad que se realice en dichas instalaciones.
- II. Objetivo: Establecer las normas de seguridad, higiene, conducta y responsabilidad necesarias para garantizar un ambiente de trabajo ordenado, limpio y seguro, así como para fomentar buenas prácticas culinarias, prevenir riesgos de accidentes, asegurar la inocuidad de los alimentos y preservar la integridad de los equipos, instalaciones y personas que intervienen en las actividades del laboratorio de gastronomía
- III. Cumplimiento Obligatorio: El desconocimiento de este reglamento no exime de su cumplimiento ni de las responsabilidades que de él se deriven.

Marco Jurídico

Este reglamento se fundamenta en las siguientes disposiciones legales y normativas nacionales vigentes en México:

- I. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- II. NOM-004-SEDG-2004, Instalaciones para el aprovechamiento de gas LP. Diseño y construcción.
- III. NOM-002-STPS-2010, Condiciones de seguridad contra incendios en los centros de trabajo.
- IV. NOM-017-STPS-2008, Uso de equipo de protección personal en los centros de trabajo.
- V. Reglamentos internos de la institución educativa, en lo relativo al uso de instalaciones, disciplina, seguridad e integridad institucional.



"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México".

Condiciones de acceso

- I. El acceso solo estará permitido con uniforme completo, limpio y en buen estado.
- II. El calzado deberá ser cerrado, antiderrapante y exclusivo para el laboratorio.
- III. Será obligatorio portar gorro o cofia para el cabello.
- IV. Queda prohibido portar accesorios, joyería o artículos ajenos a la práctica.

Normas de higiene personal

- I. Toda persona deberá lavarse las manos antes de iniciar actividades, después de manipular alimentos crudos y cada vez que sea necesario, todo esto de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009)
- II. Las uñas deberán mantenerse cortas, limpias y sin esmalte.
- III. Queda prohibido fumar, comer o beber dentro de las áreas de trabajo.
- IV. Se deberá evitar hablar, toser o estornudar directamente sobre los alimentos.

Uso y manipulación de alimentos

- I. Los alimentos deberán almacenarse en recipientes limpios, debidamente identificados y bajo condiciones adecuadas de temperatura.
- II. Los productos crudos deberán mantenerse separados de los alimentos listos para consumo.
- III. No se permitirá el uso de ingredientes en mal estado o caducados.
- IV. Los residuos deberán depositarse en contenedores designados, (esto de acuerdo al Control Operacional 001)

Seguridad en el uso de equipos y utensilios

- I. Los equipos deberán revisarse antes de su utilización para verificar que estén en condiciones adecuadas.
- II. El encendido y apagado de equipos de gas deberá realizarse con precaución y supervisión de los encargados(a) de los laboratorios de Gastronomía.
- III. Será obligatorio utilizar guantes térmicos o paños secos al manipular utensilios calientes.
- IV. Los cuchillos y demás instrumentos de corte deberán manipularse con precaución y resguardarse en su lugar correspondiente.
- V. Queda prohibido utilizar equipos defectuosos o que representen riesgo (Estufones, salamandra, horno y/u equipos eléctricos de almacén)



"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México".

Conducta dentro del laboratorio

- I. Todo usuario deberá conducirse con orden, respeto y disciplina.
- II. No se permitirá correr, empujar o realizar juegos dentro de las instalaciones.
- III. Se deberá mantener limpia y ordenada el área de trabajo durante y al finalizar la práctica.
- IV. Se requiere mencionar que los encargados de almacén tienen la autorización de intervenir en la limpieza de utensilios, así como en la limpieza de los talleres de Gastronomía.
- V. No se permite la estancia de personas ajenas dentro del almacén, únicamente a las personas encargadas y autorizadas

Situaciones de emergencia

- I. En caso de accidente, se deberá informar de inmediato al docente o responsable de los laboratorios de Gastronomía.
- II. Toda persona deberá conocer la ubicación de extintores, salidas de emergencia y botiquín de primeros auxilios.
- III. En caso de fuga de gas, incendio u otra contingencia, se deberá evacuar siguiendo las instrucciones del personal responsable.

Responsabilidades

- I. Cada usuario será responsable del equipo, utensilios e instalaciones que utilice.
- II. Los daños ocasionados por negligencia o mal uso serán responsabilidad de quien los genere.
- III. Todo usuario deberá cumplir cabalmente el presente reglamento.

Sanciones

- I. El incumplimiento de las disposiciones de este reglamento podrá dar lugar a:
 - a) Amonestación verbal o escrita.
 - b) Suspensión temporal del acceso al laboratorio.
 - c) Reporte académico o administrativo.
 - d) En casos graves, la baja definitiva del laboratorio.

Este reglamento aplica para todos los laboratorios de Gastronomía del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán



"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México".

Firma de Responsables Institucionales

MTRO. CARLOS MANUEL LÓPEZ ALVARADO

DIRECTOR GENERAL DEL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN

MTRA. NICOL EDITH GENIS LÓPEZ

DIRECTORA ACADEMICA DEL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN



LIC. CARLOS LEOVIGILDO MENDOZA ZACARIAS

ENCARGADO DEL AREA JURIDICA



ING. REY DAVID GUTIÉRREZ CIGARROA

COORDINADOR DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN CIVIL

SECRETARIO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD INSTITUCIONAL



MTRO. JONATHAN GONZÁLEZ GARCÍA

JEFE DE LA DIVISIÓN DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

