



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN**  
**FACULTAD DE MEDICINA**  
**REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE DIETOLOGÍA**



Para optimizar y regular su funcionamiento, se propone el presente reglamento. En cinco capítulos se establece su objetivo y funciones, infraestructura y equipamiento, lineamientos de operatividad, así como requisitos para las actividades prácticas.

**CONTENIDO**

**CAPITULO 1** DISPOSICIONES GENERALES

**CAPITULO 2** OBJETIVO Y FUNCIONES

**CAPITULO 3** INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

**CAPITULO 4** OPERATIVIDAD

**CAPITULO 5** REQUISITOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

**ANEXO 1** INVENTARIO LABORATORIO DE DIETOLOGÍA

**ANEXO 2** INSTRUCTIVO LIMPIEZA DE INSTALACIONES

## **1. Disposiciones generales**

La Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Yucatán establece el presente Reglamento con la finalidad de regular el funcionamiento del Laboratorio de Dietología.

La responsabilidad del laboratorio de dietología recaerá directamente en el profesor asignado para tal fin. Durante las prácticas realizadas en las instalaciones del laboratorio el responsable será el profesor de la asignatura, estudiante o usuario externo que haya realizado el préstamo de las instalaciones, el cual deberá supervisar el uso adecuado de las instalaciones, materiales y equipos durante la práctica.

## **2. Objetivo y funciones**

El laboratorio de dietología tiene como objetivo brindar un espacio en el que se fortalezcan los conocimientos teóricos, así como permitir que los estudiantes de diferentes licenciaturas se desenvuelvan en la práctica para el logro de las competencias correspondientes a esta área; permitiendo su desarrollo profesional.

El laboratorio de dietología tiene como función brindar a los estudiantes las herramientas necesarias para elaborar preparaciones de alimentos o menús completos.

Las funciones del laboratorio de dietología se desarrollaran en:

1. Programas de las experiencias educativas.
2. Programas de prácticas externas.
3. Programas de servicio social.
4. Proyectos de investigación derivados de las líneas de generación y aplicación del conocimiento de la facultad de Medicina.
5. Producción de alimentos para las cafeterías “Puntos Verdes”.

## **3. Infraestructura y equipamiento**

El laboratorio de dietología contará con un área física suficiente para el desarrollo de las actividades derivadas de sus funciones. Tendrá una distribución adecuada de espacios para:

- Recepción y preparación de alimentos.
- Anaqueles para resguardo de equipo y utensilios.
- Anaqueles para resguardo de materiales de limpieza (fibras, papel, etc.).
- Anaqueles para las mochilas y utensilios de los estudiantes.
- Servicios sanitarios para los usuarios.

El laboratorio contará con equipo e instrumentos para la preparación de alimentos (*ver anexo 1*). El equipo deberá estar inventariado, resguardado en espacio seguro y controlado para optimizar su utilización.

El inventario del material y equipo existente en el laboratorio de dietología se levantará al inicio y al final de cada periodo escolar por el responsable del laboratorio y será elaborado detallando los códigos y las especificaciones del equipo e instrumentos.

En caso de que se requiera material y equipo con el que no cuente el laboratorio, éste se gestionará y justificará por escrito a la dirección de la Facultad de Medicina.





## 5. Requisitos para el desarrollo de las actividades prácticas

Todos los usuarios deberán ajustar su desempeño en el Laboratorio de Dietología de acuerdo a lo establecido en el presente reglamento:

- Es responsabilidad del profesor (estudiante o usuario externo) a cargo de la práctica/actividad:
  1. Anotarse en la bitácora al momento de ingresar al laboratorio de dietología.
  2. Solicitar al responsable del laboratorio la entrega de los materiales y equipos, previamente solicitados.
  3. Al finalizar la práctica verificar y asegurarse que los estudiantes realicen la entrega de todo el material y equipos que se les entregó.
  4. El profesor a cargo de la práctica deberá contemplar el tiempo para realizar la limpieza de las instalaciones así como para recibir y entregar los materiales y equipos que se solicitaron.
  5. El profesor deberá solicitar el laboratorio con dos días de anticipación.
  6. En caso de que un profesor UADY realice el préstamo del laboratorio, deberá enviar al correo del responsable la solicitud de préstamo y la requisición general de materiales y equipos con dos días de anticipación.
  7. Los profesores que utilicen el laboratorio, deberán tomar la capacitación del funcionamiento de instalaciones y equipos, impartido por el responsable del laboratorio, para verificar que los estudiantes los utilicen de forma adecuada.
  8. Deberá asegurarse que los estudiantes conozcan las medidas de seguridad y precauciones que deben tener durante el desarrollo de sus actividades dentro del laboratorio.
  9. Es su responsabilidad mantener el orden y disciplina, por lo que deben dar a conocer el reglamento del laboratorio a los alumnos, antes de realizar la primera práctica para evitar accidentes y llevar a cabo con éxito las mismas.
  10. Por razones de seguridad y de buen ejemplo, es indispensable que trabajen con la bata, el equipo de seguridad necesario (guantes, cubre boca, cofia, etc.) y zapatos cerrados sin tacón.
  11. Al finalizar la práctica el profesor deberá asegurarse que los estudiantes dejen limpias las instalaciones, mesas de trabajo, equipos y materiales utilizados (anexo 2).
  12. No se podrán realizar prácticas sin la presencia y supervisión del profesor. En caso de que el profesor no pueda asistir al laboratorio para el desarrollo de la práctica, ésta se suspenderá.

13. El profesor no podrá abandonar el laboratorio durante el desarrollo de la práctica por más de 15 minutos o antes de que los alumnos entreguen limpias las instalaciones, materiales y equipos al responsable del laboratorio.
  14. El profesor es responsable del control de los equipos, materiales e insumos proporcionados a los estudiantes.
  15. Cualquier anomalía, deficiencia o situación de riesgo deberá reportarse de inmediato al responsable del laboratorio.
- Es responsabilidad de los estudiantes:
    1. Los útiles escolares, bolsas, etc. se deberán resguardar en el área de anaqueles antes del ingreso al Laboratorio.
    2. Deberá utilizar bata, delantal, cubre-bocas y cofia limpios, así como portar zapatos cerrados y sin tacón.
    3. Deberá mantener las uñas cortas, limpias y libres de pintura y esmalte.
    4. No deberá usar joyas, ni adornos: broches para el cabello, pasadores, aretes, anillos, pulseras, relojes, collares u otros accesorios que puedan contaminar los alimentos, aun y cuando se lleven debajo de la protección del cabello (cofia o malla).
    5. Los hombres no deberán tener barba o deberán usar un protector, tener el cabello corto y bien peinado.
    6. Deberá abstenerse de realizar prácticas o actividades que puedan derivar en riesgos o peligro para él y otros usuarios del Laboratorio.
    7. Queda prohibido masticar chicle, o tener dulces u otros objetos en la boca durante la realización de la práctica, ya que éstos pueden caer al producto en proceso.
    8. No podrán ingerir alimentos y bebidas, a menos que estos formen parte del proceso y actividades previstas.
    9. Se cubrirán apropiadamente las cortadas o heridas con un material sanitario y se deberán colocar encima algún material impermeable (dedillo de plástico, guante plástico, etc.).
    10. Los estudiantes que se encuentren enfermos o incapacitados para realizar la actividad, deberán informarle al responsable de la práctica con anticipación.
    16. Es responsabilidad de los alumnos adquirir en forma personal o en grupo los diversos alimentos que serán utilizados en la práctica.
    11. Solamente podrá ingresar al laboratorio hasta que el profesor a cargo de la práctica se encuentre presente y cuando el horario corresponda a su sesión de prácticas.
    12. Se comportará con disciplina y respeto, sin gritar, jugar, hacer bromas o correr dentro del laboratorio.

13. El material que se rompa o deteriore durante la práctica deberá ser repuesto por otro de las mismas características, antes de finalizar el semestre en curso.
14. Las llaves de agua y gas no deberán abrirse si no se requiere este servicio para realizar la práctica.
15. Los extintores únicamente se podrán utilizar en emergencias o simulacros oficiales.
16. El estudiante será responsable de los equipos que utilice, por lo que deberá manejarlos siguiendo las instrucciones para evitar que se deterioren.
17. El estudiante deberá reportar cualquier anomalía de las instalaciones, en caso de detectarla durante su estancia en el laboratorio, ya sea al responsable de la práctica o al responsable del laboratorio para que se tomen las medidas adecuadas.
18. En caso de que se presente un accidente durante la práctica es obligación del afectado reportarlo al profesor o al encargado para que se tomen las medidas necesarias.
19. Al concluir la práctica los estudiantes deben depositar en el contenedor correspondiente los residuos generados durante la actividad para ser desechados.
20. Al final de la práctica se debe entregar el material al encargado. Éste deberá estar limpio, seco y libre de etiquetas o marcas. Debe reportarse si se presentó alguna anomalía con el material.
21. Al término de la práctica, el estudiante deberá llevarse los alimentos sobrantes.
22. Es responsabilidad de los estudiantes la limpieza de las instalaciones, mesas de trabajo, equipos y utensilios utilizados durante la práctica, siguiendo las indicaciones del Anexo 2.

- Es responsabilidad del pasante del Laboratorio de Dietología:

1. Preparar las instalaciones, materiales y equipos solicitados para la práctica.
2. Controlar, ordenar, clasificar y hacer el inventario de los materiales y equipos del laboratorio.
3. Supervisar que el responsable de la práctica se anote en la bitácora al momento de ingresar al laboratorio.
4. Verificar que los estudiantes no dejen sobrantes de alimentos al finalizar la práctica, en caso de encontrar sobrantes deberá despejar las neveras y desechos.
5. Llevar el control del material roto o dañado por los estudiantes y notificar al responsable del laboratorio.
6. Conocer y aplicar de forma correcta el procedimiento de préstamo de instalaciones, materiales y equipos.
7. Deberá conocer el reglamento del Laboratorio de Dietología para verificar que se sigan los lineamientos establecidos de forma correcta.

8. Verificar que se cumplan las medidas de seguridad por parte de los estudiantes, profesores y usuarios externos.
9. Apoyar en la medida de lo posible al responsable de la práctica durante el desarrollo de la misma.
10. Supervisar que la limpieza se haga correctamente y de ser necesario reportarlo si así no fuera.
11. Verificar que el laboratorio cuente con los utensilios necesarios como papel, vasos desechables, jabón de manos y jabón para trastes.
12. Reportar fallas de las instalaciones y equipos, así como verificar el buen uso de éstos.
13. Verificar que los estudiantes entreguen en buenas condiciones todo el material y equipo empleado durante la práctica.
14. Al finalizar la práctica deberá recibir la requisición de material y ordenarlo correctamente en el almacén.
15. Verificar que se mantengan limpias y ordenadas las mesas de trabajo y los materiales entre prácticas.
16. Se dirigirá a los estudiantes, profesores y usuarios externos con respeto, y deberá ser tratado de la misma forma.

- Responsable del laboratorio:

1. Llevará el control de la agenda electrónica del Laboratorio de Dietología, y supervisará que los profesores cumplan el procedimiento al momento de reservar sus prácticas.
2. Verificará que los materiales y equipos solicitados por el responsable de la práctica estén disponibles y en buen estado.
3. Supervisará que el inventario de materiales y equipos se encuentre actualizado, ordenado, clasificado y disponible.
4. Llevará el control del material dañado por los estudiantes o usuarios externos y vigilará su reposición.
5. Deberá mantener en orden las bitácoras de calidad que corresponden al laboratorio y a disposición.
6. Verificará que se cumplan las medidas de seguridad por parte del responsable de la práctica.
7. Apoyará en lo posible al responsable de la práctica durante el desarrollo de la actividad.
8. Verificará que el laboratorio cuente con los utensilios necesarios como papel, vasos desechables, jabón de manos y jabón para trastes.
9. Reportará fallas de las instalaciones y equipos, y verificará el buen uso de éstos.
10. Verificará que los estudiantes entreguen en buenas condiciones los materiales y equipos empleados durante la práctica.

11. Verificará que se mantengan limpias y ordenadas las mesas de trabajo y los materiales entre prácticas.

- Del manejo y control de materiales, equipos y reactivos:

1. Al iniciar la práctica cerciorarse de que las llaves de gas de las estufas u hornos estén cerradas, si se van a utilizar revisar que no haya ninguna fuga.
2. No almacenar alimento sin ser etiquetado correctamente con el nombre del estudiante o profesor y fecha. Cualquier alimento no etiquetado será desechado.
3. Cuando se calienten líquidos, evitar que la posible proyección pueda alcanzar a cualquier persona.
4. Para la eliminación de residuos utilizar los recipientes destinados para tal fin (materia orgánica o inorgánica), está prohibido verter por los fregaderos alimentos, líquidos tóxicos, corrosivos, y/o peligrosos para el medio ambiente.
5. Dejar las instalaciones limpias, como son, mesas de trabajo, fregadero, equipos, materiales y demás recipientes que se utilizaron durante la práctica.
6. La persona a quien se sorprenda haciendo mal uso de equipos, materiales o instalaciones del laboratorio, será sancionada según la gravedad de la falta cometida y conforme al reglamento vigente.
7. Se deben desinfectar mesas de trabajo antes de cada práctica con el líquido bactericida que corresponda.
8. Al finalizar la práctica, desconectar los equipos eléctricos excepto refrigerador y congelador.
9. Antes de abandonar el laboratorio, asegurarse de que las llaves de suministro de agua y gas estén totalmente cerradas, así como apagados los sistemas de iluminación, ventilación y extracción de aire.

## ANEXO 1

### INVENTARIO LABORATORIO DE DIETOLOGÍA

No.	MATERIALES	No.	MATERIALES	No.	MATERIALES
12	Tabla para picar grande	42	Cuchara	15	Bol aluminio 20cm
3	Tabla para picar chica	22	Cuchara cafetera	15	Bol aluminio 24 cm
7	Charola con divisiones	4	Cucharon de peltre grande	9	Bol aluminio 30 cm
25	Bandeja de plástico	6	Cucharon de peltre chico	15	Bol aluminio 32 cm
9	Charola de acero inox. grande 42x56 cm	3	Miserable	15	Bol aluminio 34 cm
3	Charola de acero inox. mediana 34x42 cm	1	Mielera	3	Embudo grande 23 cm
1	Charola de acero inox. chica 30x42 cm	27	Cuchara acero inoxidable	8	Cepillo para lavar verduras
5	Comal de aluminio 26 cm	2	Maricona	1	Colador de plástico chico 11 cm
7	Sartén 20 cm	6	Machacador plástico	4	Colador de plástico mediano 14 cm
11	Sartén 26 cm	6	Colador chino grande	4	Colador de plástico grande 19 cm
13	Sartén 30 cm	6	Colador chino pequeño	5	Espátula de acero inox. grande
2	Vitrolera de vidrio 15 L	9	Colador de pasta	5	Espátula de acero inox. chica
7	Pirex rectangular 22x30 cm	2	Brocha de plástico	1	Espátula para pizza
3	Pirex rectangular 25x35 cm	1	Parisien	3	Espátula de plástico
2	Pirex rectangular 27x39 cm	2	Chaira	4	Espátula cuadrada de plástico
1	Pirex rectangular 19x28 cm	6	Juego de cucharas medidoras	8	Cuchara de cocina plástico
1	Pirex cuadrado 21x21 cm	6	Dugas de plástico	21	Vaso de plástico
5	Pirex redondo 21 cm	15	Cuchillo chef	3	Vaso melanina chico
2	Pirex redondo 11 cm	12	Cuchillo filetero	3	Vaso cristal 150 ml
4	Base para pay de vidrio 29 cm	3	Cuchillo para pan	11	Vaso cristal 250 ml
8	Base para pay de aluminio 25 cm	8	Espátula ballena	6	Vaso cristal 300 ml
3	Tortillero de melanina 19 cm	3	Tijeras de carne	4	Termómetro de caramelo
6	Escurreidor de plástico	3	Espumadera de plástico	1	Termómetro

6	Molde de acero inox. para cupcakes 12pzas	5	Cuchillo de mesa con filo	8	Termómetro foodpro-plus
3	Cenicero	10	Encendedor	4	Bascula electrónica 6kg
7	Jarra de vidrio	1	Guantes de silicón (par)	6	Batidora oster de mano
2	Jarra de aluminio	5	Guantes de cocina (par)	1	Batidora Philips de mano
3	Cafetera de aluminio	1	Tapete para sushi	3	Batidora oster
1	Batidor globo 35 cm	7	Flanera 9cm	2	Licuadora mulinex
5	Pinzas de aluminio	2	Flanera 10cm	6	Motor de licuadora osterizer
1	Rodillo de madera	1	Flanera 11cm	5	Motor de licuadora osterizer de plástico
1	Rodillo de plástico	11	Recipiente de metal 21x33 cm	3	Vaso de licuadora vidrio
6	Exprimidor de limón	1	Recipiente de metal 27x32 cm	3	Vaso de licuadora plástico
1	Cuchara para pasta	15	Plato plano 16 cm	10	Olla de aluminio a:15cm d: 27cm
8	Espumadera de acero inoxidable	43	Plato plano 20 cm	1	Olla de aluminio a:9 cm d: 30cm
8	Abrelatas	11	Plato plano 23 cm	2	Olla de aluminio a:16cm d: 46cm
19	Pelador	13	Plato plano 25 cm	2	Olla de aluminio a:8cm d: 20cm
9	Taza medidora	14	Plato hondo 15 cm	2	Olla de aluminio a:20cm d: 65cm
4	Azucarero de vidrio	17	Plato hondo 19 cm	8	Olla de aluminio a:10cm d: 28cm
19	Salero de vidrio	2	Tazón de melanina 15 cm	7	Olla de aluminio a:22.5 d: 24cm
3	Rallador campana	10	Tazón de melanina 10 cm	3	Olla de aluminio a:24cm d: 26cm
5	Cucharon sopero	2	Taza de aluminio	2	Olla de aluminio a:36cm d: 39cm
57	Cuchillo de mesa	55	Taza de melanina	1	Olla de aluminio a:50cm d: 54cm
29	Tenedores	3	Embudo chico 18 cm	1	Olla de aluminio a:16cm d: 23cm
6	Chafers	5	Lupa		

## ANEXO 2

### 1. Estufas:

Es necesario limpiar las zonas utilizadas de la estufa con ayuda de agua y jabón, se desmanchara la plancha, las parrillas y los quemadores usando una fibra para platos. La estufa cuenta con una bandeja que recolecta todas las migajas de los alimentos que son calentados, se debe retirar y tirar la basura recolectada en los botes, posteriormente lavar, secar y colocar en su lugar.

### 2. Mesa de trabajo:

Limpiar la superficie de las mesas en primera instancia con agua, jabón y fibra para platos, posteriormente retirar el jabón con ayuda de la esponja y agua. Para finalizar es necesario secar la superficie y rociar con inox-clean para proteger el acero inoxidable, evitar que queden manchas.

### 3. Utensilios:

Todos los utensilios (platos, cubiertos, jarras, vasos, pinzas, cucharones, coladores, etc.) utilizados durante la práctica deben lavarse con agua, jabón y fibra para platos, posteriormente deben enjuagarse a chorro de agua y secar.

### 4. Hornos:

En las prácticas de laboratorio que se emplee el horno, este debe lavarse con agua y jabón, así como retirar los restos de alimentos y el cochambre que se forma durante la cocción.

### 5. Tarjas:

Después de lavar todos los utensilios vigilar que no queden restos de comida en las tarjas, al finalizar las tarjas deben secarse y colocar los coladores al revés para que escurran.

### 6. Equipos:

Los equipos utilizados durante las prácticas deben limpiarse y lavarse según las características de los mismos. Si los equipos son desarmables retirar las zonas lavables para apoyarse con el uso de agua y jabón, posteriormente secar y rociar con inox-clean para proteger el acero inoxidable, evitar que queden manchas.