



4.10.2.

Laboratorios, talleres y espacios  
específicos para la realización de  
prácticas, y su equipamiento

Reglamento del Servicio de  
Alimentación Universitario Siglo XXI



Programa Académico  
Licenciatura en Nutrición



# Reglamento del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI



Universidad Autónoma de  
Zacatecas

“Francisco García Salinas”

*Unidad Académica de  
Enfermería*





## **Universidad Autónoma de Zacatecas**

“Francisco García Salinas”  
**Unidad Académica de Enfermería**

Programa Académico de la  
**Licenciatura en Nutrición**



### **REGLAMENTO PARA TRABAJORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIO SIGLO XXI**

1. Llegar puntualmente a la hora de la entrada designada conforme al área a desarrollar.
2. Evitar presentarse a su jornada laboral en estado inconveniente, de lo contrario se sancionara mediante lo estipulado en el contrato colectivo vigente (UAZ-SPAUAZ-UAZ-STUAZ) y se negara la entrada.
3. Preséntese con el uniforme limpio y completo a su área de trabajo.

Para personal de servicio, Caja, Barra, Cocina, Almacén, Lava loza, intendencia portar:

- I. Pantalón blanco para Lunes, Miércoles y Viernes; Pantalón azul para Martes y Jueves
- II. Filipina o bata blanca institucional con logotipo de la Universidad Autónoma de Zacatecas Azul marino/Dorado.
- III. Portar para el ingreso al Área de manejo de alimentos y cuando exista exposición del alimento Gorro blanco y debajo cofia o malla blanca o negra que cubra la totalidad del cabello y cubre boca.
- IV. Zapato negro antiderrapante, cerrado.

Para personal Administrativo portar:

- I. Pantalón civil o Pantalón de vestir según la ocasión o determinación por parte de las autoridades correspondientes.
- II. Bata Blanca institucional con logotipo de la Universidad Autónoma de Zacatecas Azul marino/Dorado o camisa de

vestir institucional según sea la ocasión o determinación por parte de las autoridades correspondientes.

- III. En caso de ingresar a áreas de producción; portar para el ingreso al área de manejo de alimentos y cuando exista exposición del alimento Gorro Blanco y debajo Cofia o Malla blanca o negra que cubra la totalidad del cabello, Cubre Boca.
- IV. Zapato negro cerrado.

4. Ingresar a laborar con las siguientes características higiénicas según normatividad del DOF vigente aplicadas al Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI.

Para todo el personal:

- I. Baño diario por la mañana en las instalaciones del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI
- II. Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- III. Pelo corto y recogido en su totalidad.
- IV. Sin ornamenta alguna (aretes, cadenas, anillos, pulseras, reloj, diademas, accesorios del cabello, collares, llaveros, etc.)
- V. Sin maquillaje alguno (cara lavada).
- VI. Sin barba o bigote (en caso de portar habrá que usar el cubre bocas de manera permanente).
- VII. No portar en la celular, bolígrafos, cúter, lápiz, etc.

5. Realizar en totalidad y de conformidad las actividades asignadas al área laboral que corresponda.

6. El personal deberá evitar el uso de cualquier equipo de sonido y/o accesorios con la finalidad de no afectar la comunicación y desarrollo de la producción así como la contaminación por ruido en el espacio.

7. Toda salida del espacio laboral debe de ser informada al Jefe Directo y al Jefe Superior.

8. Al área de Producción del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI solo podrá entrar los trabajadores, personal autorizado o personas con permiso previamente solicitado.

9. Evitar el consumo de alimentos en áreas de producción de alimentos, pre-ensamble y ensamble de alimentos, y limpieza de utensilios; características justificadas por normatividad del DOF.

10. El personal cuenta con una asignación de horario para la toma de sus alimentos por lo que deberá salir a la hora estipulada y evitar exceder los 30 minutos reglamentados.

11. Al término de la jornada cada trabajador deberá verificar su área, cualquier irregularidad en la misma será completa responsabilidad del trabajador y de su jefe directo.

12) Cualquier pérdida o daño al material y/o insumos otorgados para la realización de las funciones en las diversas áreas deberá ser repuesto por el causante del dicho daño o pérdida.

13) Todo trabajador estará comprometido a realizar las actividades en base a las normas estipuladas para Servicios de Alimentación certificados, validados y publicados para dicho fin.

14) El personal deberá dar prioridad a sus funciones y caso de ser necesario auxiliar a las demás áreas siempre y cuando su área este completa.

15) El personal accederá en el apoyo de otras áreas de así necesitarlo.

16) Los retardos, faltas injustificadas y el no cumplir con el reglamento será sancionado mediante lo estipulado en el contrato colectivo vigente (UAZ-SPAUAZ UAZ-STUAZ).

17) Todo insumo deberá ser solicitado de manera escrita para él área correspondiente.

18) Los juegos de llaves entregados a las personas previamente autorizadas conllevaran la responsabilidad de las mismas tanto en su buen o mal uso como la perdida, cambio y reposición del mismo.

- 19) El personal deberá evitar cualquier conducta poco profesional ajena a sus labores en las áreas de trabajo ya que podría proporcionar accidentes.
- 20) El personal debe usar un vocabulario adecuado para referirse a sus compañeros con respeto.
- 21) El Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI es un edificio libre de tabaco por lo que queda estrictamente prohibido fumar en el interior y alrededor del mismo.
- 22) Al trabajador que se le sorprenda consumiendo alguna bebida alcohólica o estupefaciente, será consignado a las autoridades civiles y judiciales correspondientes.

## REGLAMENTO PARA COMENSALES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIO SIGLO XXI

1. El horario de servicio a Comensal es de 8:15 AM a 3:30 PM
2. El horario de Servicio a Comensal de ventas a público en general es de 8:15 AM a 12:00 PM.
3. El horario de servicio a Comensal (alumnos Becados) para Desayuno es de 8:15 AM a 12:00 PM.
4. El horario de servicio a Comensal (alumnos Becados) para Comida es de 12:30 PM a 3:30.
5. El comensal solo podrá permanecer en el Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI siempre y cuando se encuentre consumiendo alimentos, una vez terminados los mismo deberá retirarse.
6. El servicio de venta y condonación deberá ser realizado de la siguiente manera.

### Para alumnos becados (condonaciones)

- I. Pasar a las oficinas correspondientes del CASE por su ticket de condonación el cual deberá contener el nombre del alumno, matrícula, fecha del día y el concepto por el tiempo de comida (desayuno-comida) respectivamente. El ticket de un día anterior o de un tiempo de comida distinto al que se está sirviendo no será aceptado. (Si el alumno no presenta dicho ticket se le negará el servicio ya que ese papel justifica la salida de insumos del servicio sin paga).
- II. Pasar a pagar a la línea de cajas, formarse en la línea correspondiente a Caja normal y Tomar turno, la persona formada solo podrá presentar ticket ya que la beca es individual (junto con el presentara su credencial de becado) ( de haberle sido entregado un ticket de invitado por fallas en el sistema del CASE o alguna otra razón ajena al Servicio de alimentación Universitario Siglo XXI el alumno deberá colocar su nombre completo, matrícula y carrera para poder hacerlo valido) de no tener el tiempo necesario para desayunar en el Servicio de Alimentación

Universitario Siglo XXI tendrá la posibilidad de cambiarlo por un snack sin bebida y sin postre (siempre y cuando se tenga existencia y dicho alimento sea para llevar) de ser así pasara a la caja rápida para ser atendido; en caso de no alcanzar paquete porque este se agote antes del horario de atención se le cambiara por lo disponible en ese momento y ajustado a las posibilidades del servicio.

- III. Posteriormente pasara a la línea de Barra tomara una charola, un tenedor y una cuchara (o los cubiertos necesarios dependiendo del menú) recorriendo hasta llegar al final de la línea donde le será montado su paquete(o de ser snack le será entregado para llevar) el alumno deberá proporcionar a la dependienta(s) en turno el ticket para que le sean entregados sus alimentos.
- IV. El cuidado que el alumno tenga con sus alimentos después de haber sido colocados en la charola es responsabilidad de él mismo por lo que no le será repuesto.
- V. el alumno deberá evitar consumir alimentos mientras se encuentre en la barra ya que el constante movimiento de mandíbulas y la apertura de la boca más la corriente de aire proliferan microorganismos que pueden llegar a contaminar los demás alimentos.

Al termino del consumo de sus alimentos el alumno deberá dejar el espacio utilizado limpio y llevar su charola con loza al área de Recepción de loza; depositar la basura en el bote negro colocado a la derecha de la ventanilla y por ultimo dejar la charola libre de cualquier basura o utensilio apilada en la mesa colocada a la izquierda de la ventanilla (los utensilios son propiedad de la Universidad por lo que no deben ser sustraídos del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI por ninguna razón, de ser detectado dicho robo será puesto a consideración de las autoridades correspondientes.



Para público en general (venta):

- I. Pasar a la línea de cajas, formarse en la línea correspondiente a Caja Normal de solicitar el paquete correspondiente al menú ofertado y tomar turno; la persona formada solo podrá realizar la compra correspondiente a una persona y de solicitar algún alimento de venta individual pasar a Caja Rápida para ser atendido. Posteriormente pasara a la línea de barra tomara una charola, un tenedor y una cuchara (o los cubiertos necesarios dependiendo del menú) recorriendo hasta llegar al final de la línea donde será montado su paquete (o de ser snack le será entregado para llevar) la persona deberá proporcionar a la dependiente(s) en turno el ticket para que le sean entregados sus alimentos.
  - II. El cuidado que la persona tenga con sus alimentos después de haber sido colocados en la charola es responsabilidad de él mismo por lo que no le serán repuesto.
  - III. la persona deberá evitar consumir alimentos mientras se encuentre en la barra ya que el constante movimiento de mandíbulas y la apertura de la boca más la corriente de aire proliferan microorganismos que pueden llegar a contaminar los demás alimentos.
  - IV. Al termino del consumo de sus alimentos el alumno deberá dejar el espacio utilizado limpio y llevar su charola con loza al área de Recepción de loza; depositar la basura en el bote negro colocado a la derecha de la ventanilla y por ultimo dejar la charola libre de cualquier basura o utensilio apilada en la mesa colocada a la izquierda de la ventanilla (los utensilios son propiedad de la Universidad por lo que no deben ser sustraídos del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI por ninguna razón, de ser detectado dicho robo será puesto a consideración de las autoridades correspondientes.
- 7) Los alumnos de la universidad y el público en general deberán evitar mover el mobiliario que ha sido puesto para el consumo de los alimentos.

8) Los alumnos de la Universidad y público en general deberán evitar maltratar la loza (plato, cubiertos, vasos, etc.).

9) A la persona que se le sorprenda haciendo mal usos de las instalaciones, será reportado de manera escrita a las autoridades correspondientes para ejercer la sanción que determine las autoridades correspondientes.

10) A la persona que se le sorprenda consumiendo alguna bebida alcohólica o estupefaciente, será consignado a las autoridades civiles y judiciales correspondientes.

11) El servicio de alimentación Universitario Siglo XXI es un edificio libre de tabaco por lo que queda estrictamente prohibido fumar en el interior y alrededor del mismo.

## **REGLAMENTO PARA VISITANTES DEL SERVICIO DE ALIMENTACION UNIVERSITARIO SIGLO XXI**

- 1) El horario del servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI es de 8:15 AM a 3:30 PM, por lo que toda solicitud de espacio deberá ser en dicho horario.
- 2) Para todo visitante la metodología de ingreso será la siguiente:
  - A. Alumnos Y Docentes
    - I. Para la realización de prácticas en el Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI el docente titular y el adjunto de la materia deberán solicitar el espacio con tres días hábiles de anticipación mediante el llenado y la entrega a personal administrativo del mismo: el formato de programación de prácticas en laboratorio SAUS XXI.
    - II. El docente tendrá la responsabilidad de dejar las instalaciones limpias y tal como le fueron entregadas al inicio de su práctica.
    - III. El alumno deberá registrarse en la bitácora de prácticas que le será proporcionada a sus docentes el día de la misma; los docentes deberán regresar la bitácora con la firma de ambos.
    - IV. Cualquier daño o mal uso de las instalaciones será completa responsabilidad de los docentes de la materia por lo que deberá cuidar que los alumnos no realicen daño en el lugar.
    - V. No se permite que el docente o el alumno coloque cinta adhesiva en los cristales del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI.
    - VI. De tener practica en el interior en el interior del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI en área de producción, el alumno solo se le permitirá la entrada portando el uniforme blanco completo, cofia o malla para el cabello (no se permite gorro quirúrgico), cubre boca y zapato antiderrapante cerrado. Esto para la seguridad del mismo. Y deberá entrar en compañía de su docente que supervisara la conducta del alumno y la realización de la práctica. Quedaran a cargo del responsable designado para dicha práctica.
    - VII. De requerir o solicitar materia propiedad del Servicio de Alimentos Universitario Siglo XXI se deberá dejar con garantía del mismo la

credencial de elector o en su defecto la credencial oficial de la universidad y solicitarlo con personal administrativo del mismo.

VIII. En caso de utilizar alimentos en práctica todo desecho inorgánico deberá ser depositado en los botes negros de basura ubicados en el comedor del Servicio de Alimentos Universitario Siglo XXI y los orgánicos en el bote para desechos ubicado al exterior del mismo. De ser sorprendido depositando dichos desechos en los sanitarios serán reportados y puestos a disposición de las autoridades correspondientes.

B. Visitantes ajenos al Servicio de Alimentos Universitarios Siglo XXI y a la Licenciatura en Nutrición

- I. Para el ingreso al Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI se deberá girar un oficio con la autorización por parte de las autoridades correspondientes con tres días hábiles de anticipación.
- II. Toda persona autorizada a ingresar deberá registrarse en la bitácora de prácticas que le será proporcionada antes de su entrega
- III. cualquier daño o mal uso de las instalaciones será completa responsabilidad de la persona que ingrese
- IV. De requerir ingresar al interior del Servicio de Alimentación Universitario Siglo XXI en áreas de producción deberán entrar portando cofia o malla para el cabello (no se permite gorro quirúrgico), cubre boca y con la responsabilidad individual del cuidado que tendrán debido a los riesgos internos. Esto para la seguridad del mismo.
- V. La persona deberá evitar entrar con cualquier indumentaria que pueda desprenderse y causar contaminación (aretes, pulsera, anillos, etc.).
- VI. De requerir o solicitar materia propiedad del Servicio de Alimentos Universitario Siglo XXI se deberá dejar con garantía del mismo la credencial de elector o en su defecto la credencial oficial de la universidad y solicitarlo con personal administrativo del mismo.

Universidad Autónoma de Zacatecas

**DR. ANTONIO GUZMÁN FERNANDEZ**

Rector de la Universidad Autónoma de Zacatecas

**DR. RUBEN IBARRA**

Secretario General de la UAZ

**DR. FRANCISCO LUNA PACHECO**

Coordinador del Consejo Académico del Área de Ciencias de  
la Salud

Unidad Académica Enfermería

**DRA. EN C. PERLA MARIA TREJO ORTIZ**

Directora de la Unidad Académica de Enfermería

Programa Académico de la Licenciatura en Nutrición

**M.N.C. CRISTINA SARAI CONTRERAS MARTÍNEZ**

Responsable del Programa Académico

de la Licenciatura en Nutrición



Este documento ha sido elaborado por:

\_\_\_\_\_

Avalado por:

H. Consejo de la Unidad Académica de Enfermería

A los \_\_\_\_\_ días el mes de \_\_\_\_\_

del año \_\_\_\_\_

Fecha de la última revisión: \_\_\_\_\_

Fecha de la última modificación: \_\_\_\_\_

