



4.10.2.

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

Reglamento Interno para Prácticas de Sanidad y Legislación en Alimentos



Programa Académico
Licenciatura en Nutrición



Reglamento Interno para Prácticas de Sanidad y Legislación en Alimentos



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**



PRESENTACIÓN

Con el propósito de establecer los principios generales que regulen la práctica de campo de la materia de Sanidad y Legislación de Alimentos del programa de la Licenciatura en Nutrición de la UAZ, el presente reglamento tiene por objeto fijar los requisitos mínimos y las condiciones óptimas de seguridad que deben cumplirse para la realización de las mismas.

Considerando lo significativo del aprendizaje al estar en contacto con la realidad social, a la vez que el alumno fortalezca y reafirme su formación académica, demostrando los conocimientos adquiridos en el aula, se norman las acciones para el mejor desempeño y evaluación de la práctica.

Este documento incluye información que regula el desempeño profesional, para realizar las actividades académicas que impliquen todo servicio de alimentación, talleres de preparación de alimentos y demás áreas afines.

El presente reglamento fue actualizado por Dra. Aida Margarita Rodríguez Rodríguez, docente de prácticas de la materia de Sanidad y Legislación de Alimentos y con el aval del Consejo Académico de la Unidad Académica de Enfermería.

POLÍTICAS DE DESEMPEÑO Y REGLAMENTO GENERAL PARA LAS PRÁCTICAS DE LA MATERIA DE SANIDAD Y LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS.

Con base a lo establecido dentro del Reglamento Escolar General en su Título II, Capítulo VI, artículo 89, fracción I se presentan las siguientes políticas de desempeño de prácticas en Áreas de Preparación de Alimentos y talleres afines:

1. Es obligación del alumno(a) portar el uniforme completo que corresponda a dichas prácticas (chaquetín o filipina con escudos distintivos de la licenciatura y pantalón de mezclilla azul). Así mismo se presentará con calzado en color blanco, limpio, cerrado, de piso y con suela antiderrapante.
2. Deberá portar en un lugar visible de su uniforme la credencial que lo identifique como alumno de la Universidad Autónoma de Zacatecas dentro del programa de la Licenciatura en Nutrición.
3. Queda prohibido el uso de accesorios tales como pulseras, cadenas, collares, aretes, anillos o reloj visible.
4. Las alumnas no podrán usar maquillaje excesivo ni uñas postizas y las naturales serán cortas y sin esmalte.
5. Los alumnos varones se presentarán con cabello corto, sin bigote ni barba, con uñas limpias, recortadas y sin esmalte.
6. El alumno(a) deberá utilizar el cabello recogido, cuando las prácticas se realicen dentro de las áreas de proceso y distribución de alimentos deberá estar cubierto completamente con red, cofia o gorro y dejando la frente descubierta. Además de utilizar cubrebocas correctamente colocado.
7. Se deberá evitar, en ambos sexos, el uso de Persings o cualquier tipo de aditamento similar.
8. Los alumnos siempre demostrarán higiene y pulcritud en su persona.

9. Es obligación del alumno contar de forma personal con el material básico indispensable para el desarrollo de prácticas (manual de prácticas, pluma o lápiz).
10. Los alumnos deberán presentarse en la institución o lugar de prácticas 10min antes de la hora de entrada pactada, observando con ello puntualidad.
11. El alumno(a) se referirá con respeto y seriedad hacia docentes, responsables de turno o departamento en cada una de las instituciones así como al personal técnico/operativo del lugar de prácticas evitando con ello un trato informal.
12. Los alumnos harán el trabajo de su práctica de manera puntual, responsable y con disposición para las tareas asignadas.
13. El presente reglamento se aplicará en cada una de las prácticas programadas y contenidas en el “Manual de Prácticas de Laboratorio de la Materia de sanidad y Legislación en Alimentos”.

Lo anterior aunado al resto de las fracciones establecidas en el artículo 89 del Reglamento Escolar General antes mencionado, así como a los reglamentos y/o políticas particulares de cada institución o área de desarrollo de prácticas.

Es obligación del docente vigilar el correcto cumplimiento de los puntos establecidos tanto en el alumno como en su persona.

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: _____

