

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA
CONSEJO SUPERIOR**

**ACUERDO NÚMERO 007 DE 2018
(23 de marzo de 2018)**

Por el cual se deroga el Acuerdo No.108 de 2009, y se adopta un nuevo Reglamento de Laboratorio de Alimentos.

El Consejo Superior en ejercicio de sus funciones legales y estatutarias y en especial las conferidas en el artículo 29 del Estatuto General,

CONSIDERANDO

Que se hace necesaria la actualización y expedición de un nuevo reglamento para el uso adecuado de los equipos e implementos existentes en los laboratorios de alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad al interior de los mismos,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. DEFINICIÓN. Los laboratorios de alimentos son espacios académicos diseñados para que los usuarios desarrollen técnicas, habilidades o destrezas en los procesos de transformación, conservación y manipulación de alimentos en el marco de los programas del área de conocimiento de los alimentos y afines.

Parágrafo 1. Los inventarios y la relación detallada de la existencia de equipos y elementos de los laboratorios de alimentos, se podrán obtener del programa de activos que tiene la Corporación.

Parágrafo 2. El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e infraestructura de los laboratorios de alimentos se realizará conforme al cronograma de mantenimiento, para garantizar un adecuado servicio a los usuarios.

ARTICULO 2°. USUARIOS. Son usuarios de los Laboratorios de Alimentos:

- a. Estudiantes regulares matriculados en los programas del área del conocimiento de los alimentos y afines.
- b. Egresados de los programas del área de conocimiento de los alimentos y afines.
- c. Personal docente.
- d. Personal administrativo.
- e. Estudiantes y particulares en convenio.
- f. Usuarios de los programas de Educación Continuada.

ARTÍCULO 3°. PROGRAMACIÓN PARA EL USO DE LOS LABORATORIOS DE ALIMENTOS.

La Dirección del Programa del área de conocimiento de los alimentos y afines deberá remitir las solicitudes de los espacios por asignatura para el uso de los laboratorios a la División de Logística y Medios Educativos tres semanas antes al inicio de clases de conformidad con el Calendario Académico establecido para cada periodo.

Parágrafo 1. El uso de los laboratorios de alimentos y equipos para prácticas o desarrollo de proyectos académicos por fuera de las clases regulares, estará sujeto a disponibilidad según la programación académica.

Imp.

Parágrafo 2. El uso de los laboratorios de alimentos y equipos en horarios diferentes a los establecidos para clases regulares o prácticas académicas, deberá ser autorizado por la División de Logística y Medios Educativos.

Parágrafo 3. El usuario debe estar a paz y salvo por todo concepto en lo referente a los servicios que tienen los laboratorios de alimentos para acceder al préstamo y uso de sus espacios y equipos.

Parágrafo 4. Para obtener el paz y salvo de la Dirección del Programa, como requisito de grado, el estudiante debe estar a paz y salvo con los laboratorios de alimentos por todo concepto.

ARTÍCULO 4º. RESERVAS DE LABORATORIOS Y PRÉSTAMO DE EQUIPOS. La reserva de los laboratorios y préstamo de equipos, se rige por lo siguiente:

- a. Los laboratorios de alimentos, prestarán todos los servicios que le sean propios y estarán disponibles para su alquiler a terceros de acuerdo con la disponibilidad, tarifas vigentes aprobadas por Rectoría y previa autorización de la División de Logística y Medios Educativos.
- b. La destinación de los laboratorios de alimentos y equipos existentes, por parte de estudiantes y docentes es estrictamente académico.
- c. El Asistente de Laboratorios podrá exigir el retiro a los usuarios de los laboratorios de alimentos que realicen actividades no relacionadas con prácticas o asignaturas correspondientes al programa de formación o que pongan en riesgo de manera directa o indirecta a quienes se encuentren dentro del laboratorio.
- d. La reserva de los laboratorios de alimentos para prácticas y solicitud de préstamo de equipos se debe realizar mínimo con dos (2) días hábiles de anticipación a la fecha de prestación del servicio al Asistente de Laboratorios. Si el usuario solicita la reserva o préstamo con un tiempo menor al estipulado no se garantizará la atención del requerimiento.
- e. Al momento de reservar o solicitar préstamo de equipos y/o los laboratorios se debe informar la destinación del equipo o espacio, la fecha, horario, semestre, cantidad de personas que ingresan y requerimientos técnicos.
- f. El usuario que haya realizado reserva de los laboratorios o solicitud de préstamo de equipos tendrá un rango de espera por parte del asistente de laboratorios de 15 minutos. Pasado este tiempo se liberará la reserva para atender otras solicitudes.
- g. Las cancelaciones de reservas y solicitudes de préstamo de equipos se deben hacer mínimo con un (1) día de anticipación.
- h. La no cancelación de reserva de los espacios de los laboratorios, préstamo de equipos o la entrega no oportuna de los mismos será objeto de sanción de acuerdo con lo establecido en el Artículo No.12 del presente reglamento.
- i. Para el préstamo interno y externo de equipos el estudiante debe diligenciar y firmar los formatos establecidos y dar cumplimiento a las disposiciones establecidas en éstos.
- j. Es responsabilidad del asistente de laboratorios y usuarios verificar tanto al momento de entregar como de recibir los equipos o laboratorios, que éstos estén en buen estado. No hacerlo significará para las dos partes responsabilizarse de los daños que haya sufrido el espacio o equipo durante el tiempo asignado al usuario.

ARTÍCULO 5º. PÉRDIDA O HURTO DE EQUIPOS. En caso de pérdida o de hurto, el o los usuarios del préstamo del(los) equipo(s) deberán informar de manera inmediata al asistente de laboratorios quien a su vez, iniciará el procedimiento administrativo establecido.

Parágrafo 1. Si la aseguradora no reconoce el valor del(los) equipo(s) éste deberá ser asumido en su totalidad por el usuario titular del préstamo o podrá reponer los equipos siempre y cuando éstos tengan las mismas características técnicas. Esto último, previa aprobación de la División de Logística y Medios Educativos.

Parágrafo 2. En caso de que la aseguradora reconozca algún valor, el usuario titular del préstamo deberá cancelar el saldo correspondiente al valor de la reposición del equipo.

ARTÍCULO 6º. DAÑO DE EQUIPOS. Cuando se presente un daño parcial en un equipo, la decisión y forma de reparación la definirá la Corporación. La Dirección Administrativa y Financiera le comunicará al usuario titular del préstamo el valor que deberá pagar y la forma de recaudo del monto a cancelar.

Parágrafo 1. En caso de daño total del equipo se deberá pagar el valor del mismo al precio del mercado actual, de acuerdo con las cotizaciones que gestione y autorice la Corporación.

Parágrafo 2. Tanto en caso de daño, pérdida o hurto del(los) equipo(s), la Dirección Administrativa y Financiera evaluará las circunstancias y determinará los casos en los que el usuario debe responder por la reparación o reposición del(los) equipo(s).

ARTÍCULO 7º. DERECHOS. Los usuarios de los laboratorios de alimentos tienen derecho a:

- a. Recibir asistencia técnica por parte del área encargada cuando los equipos presenten fallas a nivel técnico.
- b. Recibir orientación respecto al uso correcto de los laboratorios de alimentos.
- c. Recibir un trato respetuoso por parte de los encargados de los laboratorios de alimentos.

ARTÍCULO 8º. DEBERES GENERALES. Los usuarios de los laboratorios de alimentos tienen los siguientes deberes:

- a. Conocer y cumplir el reglamento de los laboratorios de alimentos.
- b. Consultar los manuales de operación y funciones básicas de los equipos, que serán puestos a su disposición.
- c. Verificar el estado del equipo que le ha sido asignado antes de iniciar cualquier actividad; en caso de detectar alguna anomalía informar inmediatamente al encargado.
- d. Leer los formatos que se firman al momento de recibir los equipos.
- e. Entregar el(los) equipo(s) en la fecha y hora indicada.
- f. Cuidar los recursos tecnológicos, así como el mobiliario y demás elementos o materiales que hagan parte de los laboratorios de alimentos.
- g. Mantener el debido orden, limpieza y cuidado de los equipos, esto incluye apagar los equipos y luminarias de los diferentes espacios de los laboratorios de alimentos cuando terminen las clases o prácticas individuales.
- h. Es deber de los estudiantes realizar la limpieza y desinfección de los laboratorios después de cada clase o práctica académica, sin excepción.
- i. Realizar la reserva de los laboratorios y equipos para prácticas individuales con debida anticipación, de conformidad con lo estipulado en este reglamento.
- j. Acatar las instrucciones y recomendaciones dadas por el encargado de los laboratorios de alimentos, docente o monitores para una correcta manipulación de los equipos.
- k. Reportar inmediatamente daños o fallas de los laboratorios y/o equipos de los laboratorios de alimentos.
- l. Ser respetuoso con los encargados de los laboratorios de alimentos y demás usuarios.
- m. Cumplir con los protocolos de seguridad industrial, seguridad y salud en el trabajo, gestión ambiental y la normativa vigente que regule el uso de los laboratorios y equipos.
- n. No ingresar cartucheras, estuches de cuchillos o cualquier otro elemento no autorizados a los laboratorios.
- o. El uso de los lockers es exclusivo para estudiantes que asistan a clases o prácticas académicas. Los lockers deben ser desocupados una vez se finalicen las clases y/o prácticas en los laboratorios. No se permite dejar pertenencias por espacios prolongados fuera del tiempo de clases o prácticas. El locker es personal, de uso individual y cada estudiante debe traer candado para asegurar sus pertenencias. La Corporación no se hace responsable por pérdida de objetos personales.
- p. Mantener aseada el área de vestier y locker.

Parágrafo 1. Cuando los laboratorios de alimentos sean utilizados para el desarrollo de clases, el docente será responsable por el cuidado de los espacios y adecuado manejo de los equipos por parte de los estudiantes.

Parágrafo 2. El docente es el responsable de velar para que durante su clase se cumplan las normas del presente reglamento como de entregar en orden los espacios de los laboratorios de alimentos.

ARTÍCULO 9°. DEBERES ESPECÍFICOS. Según la Resolución 2674 del 25 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cuyo ámbito de aplicación involucra a las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos; al personal manipulador de alimentos y a las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades e inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre las actividades citadas previamente; particularmente en su capítulo tercero (personal manipulador de alimentos) y a las disposiciones propias de la Corporación Universitaria ComfacaUCA UnicomfacaUCA, los usuarios de los laboratorios de alimentos deberán:

- a. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud del usuario para la manipulación de alimentos, en los eventos en que sea requerido por la Corporación.
- b. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores. El estudiante que tenga barba o bigote, deberá cubrir dichas áreas del rostro.
- c. El uso de los servicios sanitarios se debe hacer antes del ingreso a los laboratorios de alimentos y no durante la práctica.
- d. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de iniciar las labores de producción, luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad (cada vez que salga y regrese al laboratorio de alimentos) y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para los alimentos. Seguir las instrucciones establecidas en el programa de limpieza y desinfección.
- e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte de ninguna clase para el ingreso a los laboratorios.
- f. No fumar o escupir al interior de los laboratorios o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- g. No albergar objetos extraños (utensilios de cocina, alimentos no autorizados, menaje no autorizado, llaves, relojes, monedas, pulseras, aretes, herramientas, accesorios, dispositivos móviles, cámaras etc.) en los laboratorios de alimentos que puedan representar un riesgo de contaminación.
- h. No utilizar la maquinaria, equipos y herramientas de los laboratorios para fines diferentes a lo establecido.
- i. Comunicar al Docente a cargo o Asistente de Laboratorio, sospecha o padecimiento de alguna enfermedad (infectocontagiosa) que se pueda transmitir a los alimentos, al igual que cortaduras o presencia de heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.
- j. Portar el uniforme completo, libre de suciedad y de accesorios (por encima de la cintura) que puedan caer en los alimentos. Utilizar calzado tipo sueco sin huecos, antideslizante, impermeable, color negro, resistente, impermeable, limpio y en buenas condiciones (aplican restricciones médicas debidamente certificadas y validadas ante el Comité del Programa).
- k. El uniforme institucional es de uso único y exclusivo para el laboratorio de alimentos de la Corporación, el cual debe portarse de manera completa y en condiciones adecuadas para las actividades institucionales. No debe usarse para fines personales ni eventos de otro tipo.
- l. Todo usuario debe hacer el cambio de vestuario en el área designada (vestier). No debe ingresar al laboratorio con prendas del uniforme que haya portado desde el exterior de la Corporación.
- m. Utilizar gorro o cofia sin dejar a la vista ninguna porción de cabello (desde la frente hasta la nuca), además debe cubrir las orejas. Personal con cabello largo deberá mantener el cabello recogido y utilizar malla color negro para cubrirlo completamente.
- n. Utilizar tapabocas que cubra totalmente la boca, nariz y mentón. El tapabocas desechable debe reemplazarse en cada práctica de laboratorio. El tapabocas reutilizable debe ingresar con la debida higienización a cada práctica.
- o. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El

- material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas.
- p. No utilizar anillos, relojes, aretes, joyas u otros accesorios (llaves, monedas, celular, entre otros) mientras realice sus labores. Todo lo anterior debe permanecer guardado en el locker asignado para el tiempo de clases o prácticas académicas.
 - q. No utilizar ningún tipo de maquillaje, cremas, desodorantes, lociones, polvos, entre otros, que generen olores o posible contaminación al momento de ingresar a los laboratorios de Alimentos.
 - r. No utilizar suéteres de algodón ni prendas de vestir de manga larga bajo el uniforme de cocina en las áreas del procesamiento.
 - s. El personal que manipule materias primas o productos semielaborados potencialmente contaminantes no debe ingresar a un área distinta a la asignada, mientras no se cambie de indumentaria y adopte las debidas precauciones higiénicas (desinfección) y medidas de protección para evitar la contaminación cruzada.
 - t. No dejar puertas y ventanas abiertas de las áreas de proceso del laboratorio de alimentos, mientras no exista un mecanismo de protección (cortinas plásticas, malla o anejo).
 - u. Manipular las materias primas, insumos, producto en proceso y producto terminado con precaución para evitar que se averíe, no se deben tirar, patear y/o arrastrar. El manipulador tampoco se debe sentar, acostar o parar sobre las materias primas, equipos, maquinaria, muebles, enseres y herramientas.
 - v. No utilizar las áreas de elaboración para descansar.
 - w. Mantener correctamente identificadas y rotuladas las materias primas, insumos y producto terminado, con su respectiva fecha de fabricación y vencimiento, asignatura y el responsable de su elaboración.
 - x. No colocar las materias primas, insumos y producto terminado directamente sobre el piso. Debe utilizar recipientes, canastillas y estibas en buenas condiciones físicas e higiénicas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
 - y. Desechar los productos caídos o que tengan contacto con el suelo o con cualquier otra superficie extraña de acuerdo con el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos de los laboratorios de alimentos.
 - z. No se permite la salida de viandas o productos durante el proceso. Al final del proceso se puede retirar el producto terminado (previa autorización del docente encargado), el cual debe estar empacado en recipientes higiénicos, adecuados que faciliten su transporte.
 - aa. No dejar herramientas o piezas de reparación, en áreas que puedan tener contacto con los alimentos.
 - bb. No utilizar las herramientas, instrumentos y elementos de aseo en otras áreas diferentes a las asignadas. Estos se deben limpiar y desinfectar antes de trasladarse.
 - cc. Limpiar y desinfectar cuidadosamente todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado antes de ser utilizado nuevamente.
 - dd. Remover frecuentemente los residuos sólidos (cada vez que sea necesario para que el área permanezca limpia) en los recipientes dispuestos para tal fin, de manera que se elimine la suciedad, el refugio y alimento de plagas.
 - ee. Clasificar los residuos sólidos y líquidos y ubicarlos en los sitios destinados para tal fin.
 - ff. Los estudiantes regulares matriculados en los programas de Gestión Gastronómica y Gastronomía y Cocina Profesional de la Corporación y otros programas del área de conocimiento de los alimentos y afines, deben asistir y participar en todas las actividades programadas para capacitación en materia de educación sanitaria.
 - gg. Los usuarios sin excepción deben tener seguro médico o estudiantil ya que la Corporación no se hace responsable ante cualquier eventualidad que suceda dentro de los laboratorios.
 - hh. Hacer devolución de los excedentes de materias primas (productos perecederos y no perecederos) entregados para las clases, al encargado de los laboratorios.

ARTÍCULO 10º. PROHIBICIONES. Las siguientes acciones están prohibidas para los usuarios que utilicen los laboratorios de alimentos:

- a. Estudiantes y docentes no podrán usar los laboratorios de alimentos para beneficio económico personal o cualquier otro trabajo que no sea de índole académico.
- b. Usar los equipos de los laboratorios de alimentos para realizar cualquier acto lucrativo, inmoral, ilegal o que atente contra los principios misionales y valores de la Corporación.
- c. Realizar arreglos a los equipos que hagan parte de los laboratorios de alimentos. Estas actividades son competencia del personal que brinda servicio técnico.
- d. No Ingerir y/o consumir sustancias psicoactivas y/o alucinógenas dentro de los laboratorios.
- e. Permitir el ingreso de personal ajeno a la Corporación a los laboratorios de alimentos, sin previa autorización.
- f. Modificar la configuración de los equipos.
- g. Realizar movimiento de mobiliario o equipos fijos que hagan parte de los laboratorios sin autorización del encargado de dichos espacios.
- h. Utilizar los equipos y elementos de los laboratorios para jugar y/o agredir a quien se encuentre haciendo uso de estos espacios.
- i. No cumplir lo establecido en el presente reglamento.
- j. Causar daño a los equipos, muebles e infraestructura de los laboratorios por negligencia, dolo o por un acto culposo.
- k. Sustraer cualquier elemento que haga parte de la dotación de los laboratorios.
- l. Sustraer o llevarse materia prima (alimentos perecederos y/o no perecederos) entregados para las clases o que se encuentren en los laboratorios de alimentos.
- m. No hacer entrega oportuna, cancelación de reserva de espacios o solicitud de préstamo de equipos por fuera de los tiempos previstos.

Parágrafo. Cuando por actos dolosos o culposos ejecutados por algún usuario de los laboratorios de alimentos, se deriven daños a los bienes o equipos de propiedad exclusiva de la Corporación, ésta iniciará las acciones judiciales o extrajudiciales de reparación o resarcimiento de los perjuicios económicos ocasionados.

ARTÍCULO 11°. UNIFORME. La indumentaria de los estudiantes regulares matriculados en los programas de Gestión Gastronómica y Gastronomía y Cocina Profesional de la Corporación Universitaria ComfacaUCA - UNICOMFACAUCA, deberá llevar el logo de la institución bordado tanto en la filipina como en el gorro (cofia, pañoleta), ubicado en la parte superior de la manga izquierda y en la parte frontal respectivamente.

Elemento	Descripción
Gorro pañoleta	Diseño de tres puntas. Color blanco. Logo institucional bordado en la parte frontal.
Malla	Diseño industrial y de color negro.
Tapa bocas	Diseño industrial.
Filipina o casaca	Sin botones. Doble tapa cruzada. Solo bolsillo lateral. No debe contener otros logos o bordados no autorizados.
Delantal medio de doble vuelta	Color blanco, con cinturón largo, anudado al frente con faja-tapa.
Pantalón	Color negro. Corte sudadera, bota recta, con pretina resortada.
Zapatos	Tipo sueco sin huecos, antideslizante, impermeable, color negro.
Medias	Color negro.

Parágrafo 1. Los estudiantes regulares únicamente podrán ingresar a las clases y/o prácticas programadas en los laboratorios de alimentos con uniforme, sin excepción.

Parágrafo 2. Para los visitantes o usuarios que requieran ingresar a los laboratorios, la indumentaria requerida es: Bata de laboratorio, gorro y tapa bocas desechable, tipo industrial; zapato plano, cerrado, impermeable y antideslizante o protegido con zapatones quirúrgicos o polainas desechables.

ARTÍCULO 12º. SANCIONES. La Corporación podrá imponer a los usuarios que incurran en cualquiera de las causales enunciadas en los Artículos 8º - 9º y 10º del presente reglamento, las siguientes sanciones:

- a. Cancelación temporal del derecho al uso de los laboratorios y equipos. Esta sanción podrá ser de un día o más dependiendo de la gravedad de la falta a juicio de la Dirección del Programa según corresponda y la División de Logística y Medios Educativos.
- b. Dependiendo de la gravedad de la falta se realizará amonestación verbal o escrita, la cual será realizada por el Decano de la Facultad correspondiente.
- c. Los usuarios que no realicen la cancelación de reserva de los espacios de los laboratorios, solicitud de préstamo de equipos o la entrega no oportuna de los mismos serán sancionados con la suspensión de los servicios de los laboratorios de alimentos por tres (3) días hábiles de acuerdo con la falta respectiva.
- d. Las demás sanciones contempladas en el Reglamento Estudiantil.

Parágrafo 1. Cuando la causal de sanción implique vulneración de una norma establecida en los reglamentos de la Corporación, además de las contenidas en éste, la sanción se deberá imponer por la instancia competente según se trate; estudiante, docente, administrativo o tercero.

Parágrafo 2. El desconocimiento del presente reglamento no exime al usuario de la responsabilidad de cumplirlo ni de las sanciones que se deriven por su incumplimiento.

Parágrafo 3. La imposición de estas sanciones se hará sin perjuicio de las de carácter disciplinario (contenidas en el Reglamento Estudiantil) y/o penal a que haya lugar.

VIGENCIA Y MODIFICACIONES

ARTICULO 13º. SOCIALIZACIÓN. El presente reglamento será socializado por medios idóneos antes de la fecha de entrada en vigencia.

ARTICULO 14º. Los procesos disciplinarios en curso a la fecha de entrada en vigencia del nuevo reglamento, se seguirán tramitando con arreglo a las normas anteriores hasta su culminación.

ARTÍCULO 15º. VIGENCIA Y DEROGATORIA. El presente reglamento entra a regir a partir de su expedición, y derogará en ese momento las normas que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Popayán a los veintitrés (23) días del mes de marzo de dos mil dieciocho (2018).


GLORIA MARISOL VELASCO CHAGUENDO
Presidente (E)


ISABEL RAMÍREZ MEJÍA
Rectora


ELIANA ANDREA HERNÁNDEZ BARRERA
Secretaria General