



## REGLAMENTO DE LABORATORIO DE BIOLOGÍA Y ALIMENTOS

La seguridad y protección de la salud son elementos indispensables para un ambiente de estudio y trabajo seguro en el laboratorio. Todo estudiante, debe observar las siguientes reglas:

### REGLAS GENERALES.

1. Llegar puntualmente a la práctica.
2. Para ingresar es obligatorio el uso de la bata.
3. Al ingresar debe tener previo conocimiento de la práctica.
4. Las mesas de trabajo y los pasillos deben de estar libres de mochilas y otros objetos innecesarios.
5. No se permite el uso de celulares dentro del laboratorio.
6. No se permite la entrada al laboratorio, a personas ajenas al mismo.
7. El alumno no podrá abandonar el laboratorio durante la práctica, sin previa autorización del maestro.
8. Al término de la práctica se deberá entregar limpio el material del laboratorio utilizado y el área de trabajo.
9. No introducir alimentos y/o bebidas en el laboratorio.
10. Apague luces y demás equipo eléctrico al salir.

### CUIDADO DE LOS UTENSILIOS.

1. Lavar los utensilios después de usarlos y entregarlos secos.
2. Retirar restos de alimentos de los utensilios y enjuagar antes de lavarlos.
3. Los sartenes de teflón se deja enfriar y se lavan cuidadosamente para conservar su buen estado.



## **SEGURIDAD.**

1. Al iniciar la práctica: cerciórese de que las llaves de gas en las estufas y hornos estén cerrada.
2. Preguntar el manejo adecuado de cualquier equipo que no se conozca.
3. Al terminar la práctica: cerciórese de cerrar las llaves de gas y agua.
4. Nunca encienda un mechero con cerillo utilice encendedor.
5. No pipetee soluciones con la boca.
6. Mantener la puerta del laboratorio abierta en todo momento.
7. Los materiales tóxicos o bienes volátiles deben manejarse dentro del extractor, asegúrese de que el mismo esta encendido.
8. Familiarícese con los equipos asegurados y primeros auxilios, asegúrese que sabe usarlos.

## **CUIDADO DEL FREGADERO Y SUPERFICIES DE TRABAJO.**

1. Limpiar y desinfectar las mesa de trabajo antes de realizar cualquier práctica
2. Revisar los fregaderos, para que no queden restos de alimento
3. Las mesas de trabajo deben estar limpias y secas al retirarse del laboratorio.