**FICHA TÉCNICA 3**

**RELACIÓN DE LABORATORIOS Y/O TALLERES Y/O ÁREA DE PRODUCCIÓN, DEL PROGRAMA EDUCATIVO.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONCEPTO** | **NOMBRE DEL LABORATORIO** | **NOMBRE DEL TALLER** | **NOMBRE DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN** |
| Espacio | Si | Lab.1 Procesamiento de Alimentos |  |  |  |  |
| Mobiliario | Si |  |  |  |  |  |
| Iluminación | Si |  |  |  |  |  |
| Ventilación | Si |  |  |  |  |  |
| Instrumental | Si |  |  |  |  |  |
| Herramientas | Si |  |  |  |  |  |
| Materiales | Si |  |  |  |  |  |
| Reactivos; | Si |  |  |  |  |  |
| Servicios (agua, gas, electricidad) | Si |  |  |  |  |  |
| Equipos de seguridad: Señalamientos | Si |  |  |  |  |  |
|  Extinguidores | Si |  |  |  |  |  |
|  Regaderas, | Si |  |  |  |  |  |
|  Botiquín, | Si |  |  |  |  |  |
|  Lavaojos, |  |  |  |  |  |  |
|  Otros |  |  |  |  |  |  |
| Espacios destinados a la custodia de materiales, reactivos y herramientas (almacenes, otros). | Si |  |  |  |  |  |
| Garantía en las medidas de seguridad |  |  |  |  |  |  |
| Salud y medio ambiente de estos espacios. | Si |  |  |  |  |  |
| Existencia de laboratorios certificados para servicios y asesoría al sector productivo |  |  |  |  |  |  |
| Existencia de reglamentos internos  | Si |  |  |  |  |  |
| Programación para su uso. | Si |  |  |  |  |  |
| Manuales de prácticas. | Si |  |  |  |  |  |
| Microscopios modernos | Si |  |  |  |  |  |
| Un microscopio para, al menos, uno por cada tres estudiantes. |  |  |  |  |  |  |
| Presupuesto para mantenimiento, operación y actualización de equipo. |  |  |  |  |  |  |
| Letreros de identificación de cada área. | Si |  |  |  |  |  |
| Reglamentos internos. | Si |  |  |  |  |  |

Notas: En la columna de la Izquierda de cada una de las áreas, colocar una X cuando se cuenten con lo solicitado, el espacio de la derecha se utiliza para realizar algún comentario.