**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 |  |  | x | Lácteos. |  |  |
| Mobiliario |  |  | x | 2 Escritorios, 1 computadora, sillas para escritorio, archivero, mesas de acero inoxidable, bancos para mesas de trabajo, tarja para lavado de sartenes |  |  |
| Iluminación |  |  | x | Las áreas cuentan con lámparas de iluminación. |  |  |
| Ventilación |  |  | x | Cuenta con el 50% de ventanas en la parte alta y 50% ventanas en superficie media. Negativo ventilación a través de sistema eléctrico. |  |  |
| Instrumental |  |  | x | Estufas de secado, incubadoras, refrigeradores esterilizadores, potenciómetros, estufas y hornos para cocción, tinas de cuajado, basculas de pesada. |  |  |
| Herramientas |  |  | x | Ollas, cucharas, cuchillos, coladores, bandejas de varios tamaños. |  |  |
| Materiales |  |  | x | Material de vidrio, aluminio, acero inoxidable, plástico, teflón. |  |  |
| Reactivos; |  |  | x | Ácidos, bases, indicadores, solventes, sales, medios de cultivo, enzimas. |  |  |
| Servicios (agua, gas, electricidad) |  |  | x | Hay fugas de gas. |  |  |
| Equipos de seguridad: Señalamientos |  |  | x | Rutas de evacuación, gas, agua, no alimentos, no fumar. |  |  |
| Extinguidores |  |  | x | Caducidad vencida. |  |  |
| Regaderas, |  |  |  | Negativo. |  |  |
| Botiquín, |  |  | x | Medicamento caducado |  |  |
| Lavaojos, |  |  |  | Negativo. |  |  |
| Otros |  |  |  |  |  |  |
| Espacios destinados a la custodia de materiales, reactivos y herramientas (almacenes, otros). |  |  | x | Almacén para reactivos  Almacén para ollas  Almacén para limpieza. |  |  |
| Garantía en las medidas de seguridad |  |  |  | Ninguna. |  |  |
| Salud y medio ambiente de estos espacios. |  |  |  | Regular. |  |  |
| Existencia de laboratorios certificados para servicios y asesoría al sector productivo |  |  |  |  |  |  |
| Existencia de reglamentos internos |  |  | x |  |  |  |
| Programación para su uso. |  |  | x | Horarios, fechas para cursos externos e internos |  |  |
| Manuales de prácticas. |  |  | x | No hay formato oficial. |  |  |
| Microscopios modernos |  |  | x | 2 Con cámara fotográfica. |  |  |
| Un microscopio para, al menos, uno por cada tres estudiantes. |  |  | x | Por cada cinco estudiantes |  |  |
| Presupuesto para mantenimiento, operación y actualización de equipo. |  |  | x | En pocas ocasiones. |  |  |
| Letreros de identificación de cada área. |  |  |  | Negativo. |  |  |
| Reglamentos internos. |  |  | x |  |  |  |

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.