

RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA
Nº 361-2023-CCO-UNAJ

Juliaca, 26 de Junio del 2023.

VISTOS:

La Carta N° 001-2023-UNAJ-EPIIA/R-LAB, de fecha 03 de mayo de 2023; Carta N° 175-2023/UNAJ-EPIIA.R-TJCHR, de fecha 15 de mayo de 2023; Carta N° 305-223/UNAJ-FIPI-C-OMLV, de fecha 24 de mayo de 2023; Informe N° 045-2023/OPP-UPM/UNAJ, de fecha 06 de junio de 2023; Informe Jurídico N° 153-2023/OAJ-CO-UNAJ, de fecha 13 de junio de 2023; Oficio N° 0307-2023/VAC-CO-UNAJ, de fecha 15 de junio de 2023 y Acuerdo N° 520-2023-SO-CCO-UNAJ de Sesión Ordinaria de Consejo de Comisión Organizadora de fecha 16 de junio de 2023, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo dispuesto por el Art. 18, 4to párrafo de la Constitución Política del Estado, cada Universidad es autónoma en su régimen normativo de gobierno, académico, administrativo y económico. Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la constitución y las leyes;

Que, la Ley Universitaria Ley N° 30220, en su Art. 8, establece que el Estado reconoce la autonomía Universitaria, la autonomía inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable, ésta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: Normativo, de Gobierno, Académico, Administrativo y Económico;

Que, el Documento Normativo "Disposiciones para la Constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución, aprobada bajo Resolución Vice Ministerial N° 244-2021-MINEDU; señalando son funciones de la Comisión Organizadora, literal b) Aprobar y velar por el adecuado cumplimiento del Estatuto, Reglamentos y Documentos de Gestión de la Universidad;

Que, el segundo párrafo del Art. 29 de la norma precedente establece que la Comisión Organizadora tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamento y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad formulados en los instrumentos de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno que, de acuerdo a la presente Ley le correspondan;

Que, el artículo 10° del estatuto de la Universidad Nacional de Juliaca establece que, universidad nacional de Juliaca es autónoma en su régimen normativo de gobierno, académico administrativo y económico. Se rige por su propio estatuto en el marco de la constitución y las leyes peruanas, lo que determina su capacidad jurídica para ejercer su responsabilidad en el ámbito normativo que implica la potestad auto determinativa para elaborar, aprobar y modificar su estatuto, reglamentos y otros instrumentos de la gestión académica y administrativa (...);

Que, mediante Carta N° 305-223/UNAJ-FIPI-C-OMLV, de fecha 24 de mayo de 2023; la Coordinadora de la Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales, deriva propuesta del REGLAMENTO DE LABORATORIO Y TALLERES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍAS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, para su aprobación por Consejo de Comisión Organizadora;

Que, mediante Informe N° 045-2023/OPP-UPM/UNAJ, de fecha 06 de junio de 2023; el Jefe de la Unidad de Planeamiento y Modernización, realizado el análisis CONCLUYE.- la propuesta de reglamento cumple con los criterios, condiciones y se encuentra alineado a los instrumentos de gestión de la entidad, por lo que la Unidad de Planeamiento y Modernización emite opinión técnica favorable a fin que se puede continuar con el trámite administrativo correspondiente para la aprobación vía acto resolutivo de la presenta propuesta;

Que, mediante Informe Jurídico N° 153-2023-OAJ-CO-UNAJ, de fecha 13 de junio de 2023, el Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica, CONCLUYE que es procedente la aprobación del REGLAMENTO DE LABORATORIO Y TALLERES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍAS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, estando acorde a la autonomía universitaria en su régimen normativo estando los lineamientos de la Ley Universitaria;

Que, mediante Oficio N° 0307-2023/VAC-CO-UNAJ, de fecha 15 de junio del 2023, el Vicepresidente Académico, remite el REGLAMENTO DE LABORATORIO Y TALLERES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍAS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, con opiniones favorables de las áreas pertinentes, es propicia su aprobación en el pleno de Consejo de Comisión Organizadora;

Que, el Pleno del Consejo de Comisión Organizadora de la UNAJ, en su Sesión Ordinaria de fecha 16 de junio de 2023, mediante Acuerdo N° 528-2023-CO-CCO-UNAJ, acordó POR UNANIMIDAD; **APROBAR.- el REGLAMENTO DE LABORATORIO Y TALLERES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍAS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA;**

En uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Art. 18, de la Constitución Política del Perú, la Ley N° 30220, Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU modificado mediante Resolución Viceministerial N° 055-2022-MINEDU y el Estatuto de la UNAJ;

HDCM

Página 1 de 2

Av. Nueva Zelandia N°631 – Juliaca, San
Román, Puno

www.unaj.edu.pe

Teléfono N°051-323200

I-84-0118-2023



COMISIÓN ORGANIZADORA

RCCO N° 361-2023-CCO-UNAJ



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

"Universidad Pública de Calidad"

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR el REGLAMENTO DE LABORATORIO Y TALLERES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍAS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA, el mismo que a folios diez (10); como anexo forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Segundo.- ENCARGAR a la Oficina de Tecnologías de la Información la Publicación del presente acto Resolutivo en el portal web de la institución (www.unaj.edu.pe).

Regístrese, comuníquese y cúmplase



Abg. JOSE LUIS PACHECO CACERES
SECRETARIO GENERAL



DR. FREDDY MARTÍN MARRERO SAUCEDO
PRESIDENTE
COMISIÓN ORGANIZADORA

DISTRIBUCIÓN:

Presidencia,
VP Acad.,
VP de Invest.
DGA
EPIIA
FIPI
Arch./2023.

HDCM

Página 2 de 2

I-84-0118-2023



REGlamento INTERNO PARA EL TRABAJO EN LOS LABORATORIOS Y TALLERES DE LA EPIIA EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

CAPÍTULO I

DE LA NATURALEZA

- Art.1.** La Universidad Nacional de Juliaca, es persona jurídica de derecho público interno, se rige por la constitución de la Ley universitaria N° 30220, su estatuto y tiene autonomía normativa, económica y administrativa otorgada por la ley.
- Art.2.** La Universidad Nacional de Juliaca está integrada por docentes, trabajadores, estudiantes y egresados. Los laboratorios y talleres de especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias dependen de las Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
- Art.3.** La Universidad Nacional de Juliaca, a través Los laboratorios y talleres de especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, ofrece a los miembros de la comunidad universitaria, un servicio continuo de atención en los laboratorios para el trabajo práctico e investigación.

BASE LEGAL

- Art.4.** El presente se ampara en las siguientes normas legales
- Constitución política
 - Ley universitaria N° 30220
 - Ley 27444. Ley del procedimiento administrativo general
 - Estatuto de la Universidad Nacional de Juliaca
 - Reglamento general de la UNAJ

DE LOS FINES

- Art.5.** Son fines de laboratorio y taller
- Brindar a los estudiantes, docentes e investigadores un servicio continuo y de calidad para el trabajo practico en sus ambientes.
 - Proporcionar el apoyo continuo al personal docente con personal calificado
 - Ser un pilar fundamental en el proceso de enseñanza y aprendizaje

DE LOS ALCANCES

- Art.6.** Las normas contenidas en el presente reglamento rigen para todos los usuarios de los laboratorios y talleres de especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Juliaca. Su aplicación es responsabilidad del personal responsable de los laboratorios, así como también de los usuarios.



CAPITULO II

DE LOS LABORATORIOS

- Art.1.** Los laboratorios y talleres de especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias prestan servicios a los miembros de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, estudiantes, docentes, egresados. Y complementariamente a las demás escuelas profesionales si así amerita la necesidad.
- Art.2.** Es, según la naturaleza de cada programa y las necesidades establecidas por las mismas, brindando apoyo a la labor docente y la investigación.
- Art.3.** Los laboratorios y talleres especializados de la EPIIA están conformados por:

- Laboratorio de Cromatografía
- Laboratorio de Microbiología Molecular
- Laboratorio de Investigación e Innovación
- Laboratorio de Reología
- Laboratorio de Procesos Tecnológicos
- Laboratorio de Análisis de Físico Química I
- Laboratorio de Análisis de Físico Química II
- Laboratorio de Post Cosecha
- Laboratorio de Microbiología y Biotecnología
- Laboratorio de Productos Alimentarios
- Taller de Granos Andinos
- Taller de Panificación
- Taller de Extruidos y Expandidos
- Taller de Productos Agroalimentarios
- Taller de Industria de Productos Cárnicos

- Art.4.** Los servicios que brindas los laboratorios y talleres de especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias se refieren específicamente a la dotación de ambientes equipados, asistencia y apoyo con personal especializado materiales equipos, instrumentos, insumos y reactivos según la disponibilidad.

Entre los servicios suministrados por los laboratorios y talleres a sus usuarios, no están incluidos servicios de telefonía, papelería, útiles de escritorio, computadora y otros equipos de oficina no descritos en el presente artículo.

- Art.5.** La capacidad máxima de los ambientes es de 30 estudiantes quedando terminantemente prohibido superar el aforo máximo de cada laboratorio y

para talleres capacidad máxima de 40 estudiantes, en estricto cumplimiento de los respectivos protocolos de seguridad.

Art.6. El laboratorio de Cromatografía, por su alta complejidad está destinado para uso exclusivo de investigación.

CAPÍTULO III

DE LOS RESPONSABLES DEL LABORATORIO

Art.7. Los responsables de los laboratorios y talleres están conformados por un equipo de profesionales capacitados con experiencia afines a las áreas de especialidad de análisis de alimentos y tecnología de alimentos, están conformado por:

- a. Responsable, docente ordinario con especialidad en el área de ingeniería o afín, está encargada de:
- Formular, proponer, dirigir y evaluar la aplicación de las políticas de gestión de los laboratorios y talleres de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la UNAJ.
 - Consolidar, revisar y viabilizar los proyectos de implementación de los laboratorios.
 - Vigilar el buen uso de los equipos y/o instrumentos de los laboratorios promoviendo la capacitación permanente del personal
 - Evaluar la obsolescencia u operatividad de los equipos y maquinarias.
 - Recibir y evaluar de los coordinadores de laboratorio, las solicitudes de reactivos, materiales, accesorios y otros necesarios para garantizar el pleno funcionamiento de los equipos y maquinarias para la prestación de servicios.
 - Formular los lineamientos del plan de desarrollo anual de la oficina y los planes específicos para su ejecución
 - Llevar un control consolidado de los laboratorios, materiales y personal calificado responsable designado.
 - Llevar el control consolidado de fichas técnicas de los insumos de laboratorio, reactivos, materiales e instrumentos.
- b. Coordinadores de laboratorios y talleres, con especialidad en el análisis y transformación de alimentos, está encargado de:
- Planificar, controlar y supervisar las actividades de laboratorio y talleres correspondientes a su designación

- Coordinar, aprobar y realizar los requerimientos necesarios para una atención óptima del laboratorio.

DE LA ATENCIÓN Y HORARIOS

Art.8. Los laboratorios y talleres de la Escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, prestarán sus servicios a todos los usuarios que lo soliciten siendo prioridad la atención de los cursos académicos, programados de la Escuela profesional de acuerdo a los horarios establecidos para cada semestre académico.

Art.9. La atención en los laboratorios y talleres de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias alimentarias de la UNAJ será de lunes a viernes en el horario de 7:30 am a 4:30 pm. Los laboratoristas o jefes de prácticas son los coordinadores de los horarios de laboratorio o taller en que se encuentren encargados, de tal manera que se garantice la atención sin exceder las 08 horas de trabajo.

Art.10. Los horarios de laboratorio y talleres, serán elaborados en coordinación de los docentes, los jefes de práctica de laboratorio y laboratoristas considerando:

- a. Naturaleza del curso y horario fijado.
- b. Número de estudiantes matriculados en los cursos.
- c. Números de grupos establecidos por curso en función del número de estudiantes matriculados y el aforo señalado en el artículo 5.
- d. Horarios de atención de los laboratorios y talleres.
- e. Disponibilidad de equipos y reactivos.

Los horarios establecidos y aprobados por las coordinaciones de cada laboratorio serán remitidos a coordinación de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias para su conocimiento y su remisión de un informe a vicepresidencia académica y a la dirección de coordinación académica.

Art.11. Los docentes son los responsables de la programación de las prácticas correspondientes en horario programado y deberán de cumplir estrictamente con el tiempo asignado.

Art.12. Los jefes de prácticas de laboratorio o laboratoristas, deben cumplir con los horarios programados, los cuales previamente han sido definidos según los criterios señalados en los artículos 14 y 15.



Art.13. Todos los estudiantes deben ingresar a las prácticas en el horario establecido, pasado 10 minutos de iniciada la práctica no se permitirá el ingreso de estudiantes a los laboratorios y talleres.

Art.14. Exceptuando los casos fortuitos o fuerza mayor, el docente que por cualquier motivo no pueda asistir a sus prácticas en el horario establecido deberá comunicar oportunamente a los laboratoristas o jefes de prácticas con 01 día hábil de anticipación de ser posible.

Solo podrán repetir prácticas de laboratorio y prácticas en los talleres a solicitud del docente del curso previa justificación y con autorización de la coordinación de la escuela profesional y la coordinación de laboratorios considerando la disponibilidad de los mismos.

Art.15. Los tesisistas, investigadores y cursos que necesitan hacer uso de los laboratorios y talleres fuera de la programación, previa solicitud y/o plan de trabajo a coordinación de la escuela profesional y coordinación de laboratorios, los utilizarán dentro de los horarios previamente acordados entre el laboratorista o jefe de prácticas y el usuario, anticipando el área de trabajo específico, siendo ambos los responsables de las instalaciones y los equipos utilizados.

CAPÍTULO V

DEL DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS

Art.16. Para el desarrollo de las prácticas en el laboratorio o prácticas en el taller, el docente del curso deberá coordinar con el laboratorista o jefe de práctica, y entregar la guía correspondiente 72 horas antes y en casos excepcionales 24 horas antes de la ejecución de la misma. Así mismo deberá completar los formatos establecidos por la coordinación de la escuela profesional y coordinación de laboratorios y deberá entregarlo firmado al laboratorista o jefe de práctica.

Art.17. El laboratorista o jefe de práctica, prepara los materiales, equipos y reactivos para el desarrollo de la práctica en el laboratorio y taller según corresponda, en función a lo especificado en la guía de práctica proporcionada por el docente.

Art.18. El docente es el encargado de coordinar el adecuado uso de los equipos y materiales, en caso de ocurrir algún daño se evaluará la responsabilidad correspondiente.



Art.19. Durante el desarrollo de las prácticas tanto los docentes, laboratoristas o jefes de prácticas y los estudiantes, deberán actuar y respetar las normas establecidas en los protocolos de seguridad de cada laboratorio y cada taller.

Art.20. Para llevar un control sobre la práctica el docente llamará lista durante el desarrollo de ésta con el fin de verificar el trabajo del estudiante y llenará el formato proporcionado por cada laboratorio y taller detallando los materiales, equipos y reactivos utilizados así como también completará la asistencia de los estudiantes.



Art.21. Al inicio y al final del trabajo en el laboratorio o taller, el laboratorista o jefe de práctica y el docente verificarán el estado de los materiales y equipos, dando conformidad para su uso y devolución. En caso de daños se deberá determinar de forma inmediata las responsabilidades correspondientes.

CAPÍTULO VI

USUARIOS

Art.22. Los usuarios de los Laboratorios y Talleres de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Juliaca:

- a) Son alumnos matriculados en los cursos que hacen uso de los laboratorios y talleres.
- b) Los docentes de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, que tengan necesidad de programar para sus asignaturas prácticas, experimentos o ensayos.
- c) Los investigadores, docentes o estudiantes, adscritos a proyectos avalados por la Dirección de Investigación de la Universidad Nacional de Juliaca.
- d) Los tesisistas avalados por la Dirección de Investigación de la Universidad, previa inscripción y consulta con el laboratorista o jefe de práctica sobre la disponibilidad horaria.

CAPITULO VII

DEBERES Y PROHIBICIONES

Art.23. Son deberes de todos los usuarios del servicio de laboratorio o taller, usar siempre mandil y cofia en el laboratorio y/o taller en las prácticas que lo ameriten y emplear los elementos de protección personal (botas, casco de

seguridad, overoles, orejeras, gafas, guantes, respirador), según los protocolos de seguridad de cada laboratorio y taller.

Art.24. Deberes de los estudiantes:

- Portar materiales necesarios para cada sesión de práctica (guantes descartables, gorros, batas, etc).
- Al recepcionar los materiales y/o equipos debe verificar que debe encontrarse en condiciones aptos, en caso que hubiera alguna irregularidad en equipos o materiales debe informar inmediatamente al docente del área.
- El estudiante será responsable del uso adecuado de todos los equipos y simuladores que utilice en la práctica, asumiendo la reposición del mismo en caso de pérdida o daño, en las dos (2) semanas siguientes al evento, con las mismas características y especificaciones.
- Mantener limpio y ordenado el área física donde se desarrolló la práctica.
- Presentar sus observaciones y quejas sobre la calidad del servicio y atención del laboratorio y/o ante el jefe de práctica o laboratorista.
- Notificar cualquier posible problema de seguridad al jefe de prácticas o laboratorista.
- Está prohibido ingresar al interior de los laboratorios con mochilas, alimentos u otros que pudieran obstaculizar su práctica.
- Evitar que los residuos sólidos, tóxicos y combustibles sean depositados en los desagües.
- Coordinar con el jefe de práctica de laboratorio para la disposición de residuos sólidos y líquidos, resultantes de la ejecución de la práctica.
- Asistir a la práctica de laboratorio y taller en el horario estipulado.

Art.25. Deberes de los Docentes:

- Antes del inicio del semestre los docentes deben entregar la lista de materiales, reactivos y consumibles que van a requerir para sus prácticas durante el semestre para que el jefe de laboratorios o laboratorista pueda solicitar la compra o adquisición de lo faltante.
- Entregar la guía de la práctica para el uso de laboratorio, equipos, reactivos y materiales con no menos de 72 horas de anticipación a la práctica de laboratorio o ejecución de la práctica.
- Velar por el uso adecuado de los materiales y equipos durante la realización de la práctica. Además, debe permanecer con los estudiantes en el desarrollo de la misma.



- En caso de que el docente no pueda asistir, se suspenderá la práctica. El docente no debe por ninguna razón abandonar el laboratorio durante el desarrollo de la práctica ya que cualquier deterioro de los equipos, materiales o reactivos por parte del alumnado durante su ausencia será su responsabilidad.
- El docente debe verificar que ningún alumno incumpla las normas, así como que todo alumno que ingrese cuente con su guardapolvo y equipo de protección personal.
- Todo incidente (ruptura de material, deterioro de equipos o ambientes) o accidente debe de ser reportado inmediatamente al jefe de prácticas o laboratorista.



Art.26. Se prohíbe a los usuarios

- En los laboratorios y talleres está prohibido fumar, consumir alimentos o bebidas, el uso de teléfonos celulares y audífonos.
- Ingresar a los laboratorios portando materiales diferentes a los necesarios para la realización de la práctica, y que los jefes de práctica o laboratorista del laboratorio evalúe y considere restringido.
- Desarrollar actividades diferentes a las prácticas o ensayos, tales como juegos (cartas, dominó, entre otros), ventas, preparación de exámenes.
- Remover cualquier equipo, material, reactivo o insumo fuera del laboratorio sin autorización del jefe de laboratorio.
- Realizar cualquier tipo de pruebas sin los elementos de protección personal requeridos.
- Recibir visitas durante las prácticas.
- Ingresar a los laboratorios en bicicleta, patines o cualquier tipo de vehículo.
- El ingreso de los alumnos cuando el docente responsable de la práctica no se encuentre presente.

CAPITULO VIII

SOBRE LAS RESPONSABILIDADES POR PÉRDIDAS Y DAÑOS

Art.27. El usuario al momento de iniciar la práctica, conforme con el inventario suministrado, al no ser informado al docente, jefe de práctica o laboratorista de las irregularidades o desperfectos encontrados en el equipo, será responsable de la pérdida, daño o falla que debió reportar.

Art.28. Quien extravíe o averíe en forma total o parcial un equipo o suministro del laboratorio, deberá reponerlo con otro de iguales características y especificaciones técnicas, anexando la correspondiente factura de compra. En su defecto, deberá pagar a la Universidad el importe correspondiente al 100% del valor comercial del objeto, dentro de un plazo máximo de 15 días hábiles.



Art.29. En caso de que los responsables del daño o pérdida no realicen la reposición correspondiente en el plazo establecido, se informará a las áreas de coordinación académica, para el cobro en el proceso de matrícula en el caso de los estudiantes, y al área de recursos humanos para el descuento de sus haberes en caso de docentes.

Art.30. Si los daños o pérdidas son generados por situaciones incontrolables, los jefes de prácticas o laboratorista de los laboratorios en coordinación con el docente responsable de la práctica determinarán e informarán por escrito como se presentaron los hechos para establecer las responsabilidades a que hubiere lugar ante la coordinación de la EPIIA.

CAPITULO IX

DE LAS SANCIONES



Art.31. El incumplimiento de los deberes consagrados en el Capítulo Quinto de este Reglamento, estará sujeto a la sanción de amonestación impuesta por el coordinador de escuela respectivo, previo informe de los jefes de práctica y/o Laboratoristas responsables.

Art.32. La ausencia injustificada del docente durante la práctica y taller, dará lugar a que el asistente y/o jefe de prácticas o laboratorista de los laboratorios la declare por terminada y notifique por escrito lo sucedido a la coordinación de la EPIIA.

Art.33. El docente que abandone el laboratorio y/o taller durante el desarrollo de la práctica se registrará como falta.

Art.34. Los usuarios al momento de concluir el periodo académico no estarán observados y podrán efectuar sus trámites con normalidad, siempre y cuando no adeuden materiales al laboratorio y taller. Para tal efecto, los coordinadores de los laboratorios remitirán un informe semestral con el listado de los usuarios deudores a la coordinación académica y a recursos humanos.

Art.35. El estudiante que realice actividades inapropiadas recibirá un llamado de atención por parte del docente, asistente, jefes de prácticas o laboratorista encargados. En caso de reincidencia el estudiante será expulsado de las instalaciones del laboratorio, el docente y el funcionario encargado notificarán por escrito lo sucedido al coordinador de la EPIIA, quien aplicará la sanción correspondiente según lo establecido en los diferentes reglamentos de la Universidad.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Art.36. Todos los aspectos no contemplados en el presente reglamento serán evaluados en reunión de coordinación de los responsables de laboratorio.

Es responsabilidad personal la pérdida de objetos de valor u otros objetos dentro del laboratorio y/o taller.

Sus pertenencias (mochilas, trabajos, bolsas) deben estar en las gavetas pertinentes del laboratorio y/o taller.



y