

Contenido

CAPÍTULO I OBJETIVOS	2
CAPÍTULO II GENERALIDADES	2
CAPÍTULO III USO DEL UNIFORME.....	2
CAPÍTULO IV USO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS DE TRABAJO	4
CAPÍTULO V USO DE CASILLEROS	4
CAPÍTULO VI SEGURIDAD Y CONVIVENCIA	5
CAPÍTULO VII FORMA DE TRABAJO EN CLASE PRÁCTICA EN LABORATORIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	6
CAPÍTULO VIII DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REGLAMENTO	7

Capítulo I Objetivos

1. Normar el corrector uso y operación de los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas de la Licenciatura en Gastronomía y programas relacionados con la carrera, que se ofrecen a través de Educación Continua.
2. Garantizar la disciplina correcta en los laboratorios de preparación de alimentos, cocinas y áreas relacionadas, acorde con el modelo de enseñanza – aprendizaje de la Licenciatura en Gastronomía.
3. Brindar a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía y programas relacionados con la carrera, que se ofrecen a través de Educación Continua, una experiencia enriquecedora de aprendizaje en los espacios de laboratorios especializados destinados exclusivamente para estos programas dentro de la oferta académica de UNITEC.
4. Cumplir con los contenidos académicos a través de la formación práctica que la Licenciatura en Gastronomía y programas relacionados con la carrera, que se ofrecen a través de Educación Continua, requiere para el desarrollo profesional de los alumnos.

Capítulo II Generalidades

Artículo 1. El uso y operación de los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas de la Licenciatura en Gastronomía, así como cursos, talleres, diplomados de Educación Continua, relacionados con las artes culinarias, queda sujeto a las consideraciones indicadas en el presente Reglamento.

Artículo 2. El Reglamento de uso de instalaciones de cocinas, toma en cuenta todos los aspectos establecidos en el Reglamento Académico, el Reglamento de Disciplina y la Normativa Académica u Operativa vigente de UNITEC.

Artículo 3. En el momento de ingreso a la universidad, el estudiante se compromete a asistir diariamente en forma puntual a todas sus clases tanto teóricas como prácticas.

Artículo 4. El usuario de los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas deberá someterse de manera estricta a la presenta normativa.

Artículo 5. Sólo podrán integrar la delegación aquellos participantes que, de acuerdo con la lista proporcionada por la Facultad respectiva, reúnan los requisitos establecidos en este Reglamento.

Capítulo III Uso del Uniforme

Artículo 5. La importancia de usar el uniforme de cocina, es una manera de cuidar la higiene y evitar accidentes en el espacio de trabajo.

Artículo 6. Se entiende como uso completo del uniforme: cabello recogido, gorro de cocina blanco, red para cabello (tanto hombre como mujeres); filipina institucional blanca con logotipos bordados, cuchara para degustación, termómetro, pantalón, delantal color blanco, calcetines negros, zapatos de cocina limpios color negro; sin alhajas o perforaciones. Queda prohibida la entrada a clase con tenis u otro tipo de zapatos, o sin filipina.

Artículo 7. El uso del uniforme queda estrictamente reservado al interior de los laboratorios de preparación de alimentos, clases prácticas y teóricas de la carrera, así como cursos, talleres, diplomados de Educación Continua relacionados con las artes culinarias, dentro del recinto de la universidad y deberá siempre encontrarse limpio, planchado y en buen estado; caso contrario no podrá entrar a clase práctica. Se exceptúa cuando se asista a eventos Institucionales relacionado con la carrera y que se requiera el uso del uniforme. Por ningún motivo, se podrá utilizar prendas debajo del uniforme (salvo camiseta de algodón blanca), ya que representan un riesgo para el estudiante dentro del laboratorio de prácticas.

Artículo 8. El uniforme deberá ser usado dignamente y con decoro, por lo que el comportamiento al portarlo deberá ser intachable en cualquier lugar.

Artículo 9. Los docentes tienen la obligación de supervisar el cumplimiento del uso del uniforme y, si se da el caso, de impedir el acceso de los estudiantes a los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas, cuando no se cumpla con los criterios anteriores. Además, deberán notificar cualquier violación a esta normativa al Coordinador de la carrera.

Artículo 10. En caso de realizar una práctica de servicio, se deberá portar el uniforme de servicio completo.

Artículo 11. Los usuarios de los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas deberán presentarse bañados, con el cabello limpio y recogido y usar malla para cabello debajo del gorro de cocina.

Artículo 12. Las uñas deberán encontrarse debidamente limpias, recortadas y libres de cualquier esmalte, barniz, calcomanías o cualquier sustancia o elemento que pueda contaminar los alimentos.

Artículo 13. Los varones deberán presentarse rasurados de barba, patillas y bigote, a los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas; las damas deberán presentarse sin ningún tipo de maquillaje al laboratorio de preparación de alimentos.

Artículo 14. En el interior de la cocina, queda prohibido el uso de cualquier tipo de accesorios ajenos a la práctica gastronómica (anillos, relojes, pulseras, collares, esclavas, teléfonos celulares, dispositivos móviles, audífonos, etc.).

Artículo 15. El incumplimiento de las normas anteriores implica que el estudiante no podrá ingresar a las cocinas y perderá el contenido de práctica y aprendizaje vistos en clase práctica.

Capítulo IV Uso y limpieza de los utensilios de trabajo

Artículo 16. No se surtirá ningún equipo y/o utensilio sin una requisición previamente y en el formato oficial de la Universidad, revisada por chef instructor con anterioridad.

Artículo 17. El estudiante que sea sorprendido sustrayendo o introduciendo materia prima, utensilios o equipo de los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas, será remitido al Comité de Ética y se aplicará sanción de acuerdo con Reglamento de Disciplina Institucional.

Artículo 18. El estudiante deberá asistir a las clases prácticas con utensilios y equipos para llevarse los productos resultantes de la clase.

Artículo 19. Los usuarios son responsables por los desperfectos debido a mal uso pérdidas o robos, ocasionados en el instrumental y equipo que se le proporcione; cuando esto ocurra, se debe reportar a la Jefatura Académica para determinar la solución más conveniente.

Artículo 20. Cuando no se encuentren en uso, el instrumental, utensilios y equipo deberá encontrarse en sus lugares de almacenamiento; es responsabilidad de todos los usuarios – estudiantes colocarlos en su lugar cuando identifiquen material no utilizado.

Artículo 21. Es responsabilidad de los usuarios limpiar los utensilios y espacios de trabajo cuando han concluido con sus actividades; el docente a cargo de la clase tendrá la facultad de llamar la atención cuando identifique instrumental o espacios de trabajo sucios o maltratados. La limpieza general de la cocina incluye limpieza del suelo (barrido, tallado, trapeado y secado), unidades de trabajo, estufas (parrillas, quemadores y equipos que la componen), mesas, lavatrastos y equipo mayor, paredes y cristales. La basura deberá separarse según tipo de residuos y colocarse en bolsas de plástico, disponibles en el lugar de trabajo; las cuales deberá retirarse, al final de la clase práctica, de las instalaciones del laboratorio de cocina.

Artículo 22. El usuario que sea sorprendido tomando bolsas plásticas, plástico adherente o papel aluminio para guardar o trasladar producto resultante de clase, deberá reponer un rollo completo del producto tomado en su siguiente clase.

Artículo 23. **Queda prohibido comer dentro de las instalaciones de cocinas**, a menos que sea parte de la clase práctica.

Capítulo V Uso de casilleros

Artículo 24. Queda prohibido introducir mochilas, bolsas, maletas, etc. a los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas durante las prácticas de servicio y cocina, para ello se tiene el área de casilleros y espacios destinados.

Artículo 25. Los estudiantes deberán traer su candado para hacer uso de los casilleros; los casilleros son para el uso de toda la comunidad estudiantil (sujetos a disponibilidad) y pueden optar por el uso de uno al inicio de clases y desocuparlo al finalizar clases, retirando los candados y sus pertenencias.

Artículo 26. Queda prohibido almacenar cualquier tipo de insumo o alimento en los casilleros por más de una jornada de trabajo.

Artículo 27. Queda prohibido almacenar cualquier otra prenda distinta de los elementos que componen el uniforme, salvo en aquellos períodos de tiempo en los que el usuario se encuentre en los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas y/ o restaurante laboratorio.

Artículo 28. El maltrato y avería de un casillero ocasionará la reparación del mismo y la pérdida del derecho a utilizarlo durante el resto del período académico.

Artículo 29. **UNITEC** no se hace responsable por el uso o contenido de los casilleros, ni por la pérdida o detrimento de las cosas almacenadas, por lo que se recomienda no guardar en ellos objetos de valor.

Artículo 30. **UNITEC** tiene la potestad de abrir o revisar cualquier casillero, siguiendo los protocolos de resguardo y documentación establecidos.

Capítulo VI Seguridad y convivencia

Artículo 31. El estudiante que sea sorprendido bajo los efectos de alcohol y/o estupefacientes, será dado de baja del laboratorio de prácticas y contará con un reporte a su expediente, aparte de hacerse merecedor de las medidas que corresponden de acuerdo con el Reglamento Académico y el Reglamento de Disciplina Institucional.

Artículo 32. La cortesía y el respeto se consideran obligatorios entre los usuarios – estudiantes y docentes - dentro y fuera de los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas e instalaciones de **UNITEC**.

Artículo 33. Todo llamado de atención por parte de los docentes deberá realizarse de manera respetuosa y con un lenguaje correcto.

Artículo 34. Queda prohibido el uso de lenguaje soez, apodos, así como las agresiones físicas y verbales.

Artículo 35. Cuando un usuario se encuentre enfermo deberá utilizar cubre bocas o, dependiendo de la enfermedad, se le podrá solicitar se retire de la clase práctica.

Artículo 36. Queda prohibido el ingreso de ingredientes o insumos por parte de los estudiantes; los ingredientes e insumos necesarios para el desarrollo de las clases prácticas son proporcionados por la Universidad. En algún caso por excepción, debe ser reportado previamente al Jefe de Carrera para su autorización.

Artículo 37. Cualquier persona que ponga en riesgo la integridad propia y/o de sus compañeros será sancionada. La sanción aplicable será dictaminada por el Comité de Ética de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento Académico y el Reglamento de Disciplina Institucional.

Artículo 38. En caso de emergencia, el usuario más próximo deberá apagar todo equipo eléctrico y estufas, así como cerrar la llave principal de la instalación de gas; hecho lo anterior, deberá desalojarse la instalación y resguardarse en el patio frontal.

Artículo 39. El ingreso a las instalaciones de la carrera de Gastronomía, cocinas y laboratorios, se limita estrictamente a los estudiantes activos matriculados que están cursando clases que incluyen clases prácticas. No se permite el ingreso de estudiantes de otras carreras.

Capítulo VII Forma de trabajo en clase práctica en laboratorios de preparación de alimentos

Artículo 40. El estudiante deberá llegar puntual a sus clases tanto teóricas como prácticas.

Artículo 41. Es obligación del chef “steward” asignado (estudiante), junto con el chef instructor (docente), revisar el laboratorio de preparación de alimentos y clases prácticas asignado y la canasta de insumos, así como llenar el “check list del chef instructor”, “check list de chef steward” y “formato oficial de requisición de insumos”, poniendo especial **atención en dejar cerradas las llaves de gas y agua.**

Artículo 42. Quedan prohibidas las salidas de los laboratorios de preparación de alimentos y clases prácticas por parte de los estudiantes, para solicitar más material o insumos; el almacén no proveerá ningún insumo después de 25 minutos de iniciada la clase.

Artículo 43. Los tiempos para clase y actividades dentro de las mismas, quedan sujetos a la siguiente tabla:

DURACIÓN DE CLASE	270 min.	300 min.	330 min.
ACTIVIDAD	TIEMPO EN MINUTOS		
CLASE TEÓRICA	60	60	60

INICIO DE CLASE	5	5	5
ENTREGA Y REVISIÓN DE REQUISICIÓN DE INSUMOS	10	10	10
ELABORACIÓN Y SURTIDO DE REQUISICIÓN DE EQUIPOS	10	10	10
MISE EN PLACE Y PRODUCCIÓN	45	55	60
COCCIONES	30	100	110
PRESENTACIÓN, DEGUSTACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN DE CLASE	10	25	35
LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE COCINA	20	20	20
DEVOLUCIÓN DE EQUIPOS AL ALMACÉN	10	10	10
DEVOLUCIÓN DE INSUMOS AL ALMACÉN	5	5	5

Esta tabla aplica para clases de Pregrado; los programas de Educación Continua varían según la naturaleza y alcance del curso, definido en la propuesta de contenido específica.

Capítulo VIII Del Cumplimiento de este Reglamento

Artículo 44. Dada su naturaleza, el conocimiento y cumplimiento de este Reglamento es obligatorio para todos los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía y programas relacionados con la carrera que se ofrecen a través de Educación Continua. Es responsabilidad del alumno leer y aceptar su contenido en virtud de que su desconocimiento nunca podrá ser invocado como excusa para evitar su aplicación. Para alumnos menores de edad, será responsabilidad de sus padres o del tutor legal explicarle el contenido y alcance del presente reglamento y aceptar su plena aplicación.

Artículo 45. Las sanciones que pudieran originarse por la violación a este reglamento serán dictadas por el Comité de Ética correspondiente, de acuerdo con el Reglamento de Disciplina.

Artículo 46. Cualquier aspecto no contemplado en el presente Reglamento, será resuelto por la Rectoría, las Vicerrectorías Académicas y la Secretaría General de UNITEC.

El presente Reglamento entrará en vigor a partir del día 1° de junio de 2018

MARLON ANTONIO BREVÉ REYES, Rector.

RÓGER MARTÍNEZ MIRALDA, Secretario General.

CARLA MARÍA PANTOJA ORTEGA, Vicepresidente de Campus UNITEC SPS y Educación Continua.

ANA LOURDES LAFITTE LICONA, Vicepresidente de Operaciones.

DESIREÉ TEJADA CALVO, Vicerrectora Académica de UNITEC.



REGLAMENTO DE USO DE INSTALACIONES DE COCINAS
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES
CARRERA DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

DINA ELIZABETH VENTURA DÍAZ, Vicerrectora Académica de CEUTEC y Universidad Virtual.

DANIEL ALBERTO MONTENEGRO ALVARADO, Vicepresidente de Asuntos Estudiantiles.