

# REGLAMENTO DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

DI-UTP-DCA-02

|                | <b>ELABORÓ:</b>   | <b>AUTORIZÓ:</b>   |
|----------------|---|--|
| CARGO          | Director de Carreras  | Rectora  |
| NOMBRE Y FIRMA | <br>DR. ALEJANDRO KANTÚN RAMÍREZ | <br>DRA. ROSSANA ALPIZAR RODRÍGUEZ |

## **BASES GENERALES**

El presente Reglamento es realizado con el fin de establecer las bases para el buen uso de las instalaciones que integran los laboratorios de Alimentos y Bebidas de la Universidad Tecnológica del Poniente (UTP), a fin de proporcionar un mejor control y servicio del mismo. Toda la comunidad universitaria (personal administrativo, docente y comunidad estudiantil) tendrán los mismos derechos y obligaciones.

El acceso a los laboratorios será exclusivo para clases prácticas de los estudiantes y docentes de la Universidad, quienes deberán respetar el horario asignado por la dirección de carreras. Se podrá permitir el acceso a personal diverso de otras áreas, siempre y cuando se requiriese a dirección de carreras para la reprogramación de clases prácticas y asignación de espacios.

El debido ejercicio de sus obligaciones y fiel cumplimiento de sus derechos permitirán un buen resguardo de utensilios y laboratorios de A y B en la Universidad.

### **CAPITULO 1.**

#### **PARA FINES DE APARIENCIA FÍSICA Y PRESENTACIÓN**

Los estudiantes deberán presentarse debidamente uniformados al laboratorio (cocinas, panadería, Bar), de no ser así **NO** se les permitirá la entrada al laboratorio o clase práctica; en caso de ser clase tendrán que asumir la respectiva inasistencia o reposición de clase.

1. El uniforme establecido que deberán portar en la clase práctica y cuando así lo requieran las actividades programadas es:

### **Cocina/panadería**

- Filipina con logotipo de la UTP (establecido por la academia de gastronomía).
- Pantalón Negro de cocina.
- Pico color rojo Vino.
- Mandil blanco al ras del tobillo, dos vistas.
- Gorro blanco.
- Red para el cabello para Hombres y mujeres.
- Zapatos negros con suela antiderrapante (Por seguridad no se permitirá botas o tenis; y los zapatos deberán estar debidamente boleados).
- Dos caballos blancos (medida estándar 30cm x 40 cm).
- Calcetines blancos (NO tines, marcas o dibujos).
- Playera blanco o camiseta sport blanca debajo del uniforme.
- Una franela color rojo.

### **Área de Bar**

- Hombres
  - Pantalón Negro de vestir.
  - Camisa color blanco manga larga con cuello para corbata.
  - Chaleco en cuello V color negro con logotipo de la UTP en color blanco del lado izquierdo en el pecho.
  - Calcetines negros (NO tines, marcas o dibujos).
  - Zapatos negros con suela antiderrapante (Por seguridad no se permitirá botas o tenis; y los zapatos deberán estar debidamente boleados).
  - Mandil doble en color negro al ras del tobillo con dos bolsas al frente.
  - Corbata color rojo vino.
  - 2 caballos color blanco (medida estándar 30cm x 40 cm).
  - Una franela color rojo.

- Red para el cabello
  - Mujeres
    - Falda color negro de vestir al ras de la rodilla.
    - Blusa color blanco manga larga con cuello para corbata.
    - Chaleco en cuello V color negro con logotipo de la UTP en color blanco del lado izquierdo en el pecho.
    - Medias de color piel.
    - Zapatos negros con suela antiderrapante (Por seguridad no se permitirá botas o tenis; y los zapatos deberán estar debidamente boleados.
    - Mandil cortó en color negro con dos bolsas al frente.
    - Mascada color rojo vino.
    - 2 caballos color blanco (medida estándar 30cm x 40 cm).
    - Una franela color rojo.
    - Red para el cabello
2. Por ningún motivo se permitirán alteraciones o decoraciones al uniforme.
  3. Los hombres por ningún motivo deberán traer el cabello largo y deberán estar rasurados perfectamente, sin barba, bigote o patillas largas y sin maquillaje, las mujeres tienen la obligación de entrar a la clase práctica o actividad sin ningún tipo de maquillaje y con el cabello recogido con la red para el cabello.
  4. Los estudiantes no podrán usar ningún tipo de alhaja o joya; por tal motivo no se permite el uso de accesorios en la oreja, lengua, nariz, ceja, labios, etc.
  5. Hombres y Mujeres deberán traer las uñas cortadas la ras del dedo limpias y sin pintar, por ningún motivo se permitirá el uso de loción o perfume en el laboratorio.
  6. Por higiene en ambos casos no se permitirá el uso de tintes ni rayos de colores Amarillos, rojos, rosa mexicano, etc. Así como el uso de rastas, ni peinados y/o cortes de cabello extravagantes.

7. No se permitirá la entrada a clase práctica o actividad al estudiante con alguna lesión o enfermedad que imposibilite sus capacidades ya que podrían poner en riesgo su integridad y la de sus compañeros. Las prácticas se podrán recuperar en la clase siguiente o cuando el docente asigne la reposición.

**Respecto a su comportamiento:**

8. Se espera que los estudiantes tengan una conducta respetuosa, cortés y solidaria.
9. En ningún caso se permitirá algún tipo de juego o acción que ponga en riesgo la integridad o salud de los alumnos y del personal que se encuentre dentro de los laboratorios.
10. Los utensilios de la cocina o laboratorio, deberán ser cuidados por cada una de las personas que se encuentren dentro del mismo.
11. No se permite la injerencia de bebidas alcohólicas en los laboratorios sin la supervisión del docente o encargado de actividad.
12. Como parte de su formación académica, los estudiantes y usuarios de las cocinas deben lavar el equipo que utilicen, barrer, trapear, limpiar el taller de cocina y separar la basura (orgánica, inorgánica, pets y latas) para sacarla al terminar las clases prácticas o actividad, así como la recepción y/o entrega del material necesario para cada práctica. La limpieza del taller de cocina será la siguiente:

**En cada sesión:**

- Utilizar detergente y desinfectante en los utensilios, mesas de trabajo y repisas.
- Limpieza de las estufas, desarmando; hornillas y charolas contenedoras.
- Limpiar y ordenar el refrigerador, en dado caso que se necesite almacenar algunas preparaciones fechar y etiquetar con el nombre y anotar en la bitácora de refrigeración (anexo 1) el reguardo, si éste no es el caso, no se permitirá almacenar ingredientes “sobrantes” en el mismo.
- Barrer, fregar y secar el piso.
- Verificar la limpieza de las tarjas y drenaje de los pisos.
- Reunir fibras, trapos, esponjas, jaladores y demás artículos de limpieza en el contenedor designado.
- Verificar la limpieza de los botes de basura, así como sus alrededores, la recepción del laboratorio, las entradas y salidas, etc.
- Mantener la puerta de recepción y del laboratorio cerradas para evitar intromisión de roedores o bichos.
- Entregar los laboratorios a los encargados del mismo haciendo el check list de salida (anexo 2), esta deberá ser firmada por el docente y el encargado de laboratorio para conformidad de ambas partes.

**Cada 3 semanas:**

- Verificar la limpieza a fondo de los hornos de convección.
- Limpiar y lavar la campana junto con las rejillas y ventanas.
- Acomodar el almacén de utensilios e insumos.
- Cada grupo tiene la responsabilidad de hacer la limpieza correspondiente, en la fecha y horario asignada en el rol de limpieza.  
Ver anexo no. 3

13. El estudiante, docente o administrativo que cometa actos de negligencia, vandalismo, o dañe los laboratorios, así como tomar las pertenencias de sus compañeros, será sancionado y deberá pagar su valor o reponerlos de inmediato.

14. El estudiante o personal que deteriore o dañe equipo, mobiliario deberá reportar al chef o encargado de almacén para llenar el formato de incidencias (anexo No. 4) que servirá para aplicar la sanción correspondiente según sea el caso.

## **CAPITULO II.**

### **PARA EL USO DE UTENSILIOS E INSUMOS.**

15. Los utensilios para clases o actividades extracurriculares deberán solicitarse con un mínimo de 48 horas (tiempo dispuesto por academia de gastronomía y dirección de carreras), mediante el llenado del formato de requisición de utensilios (ver anexo 5) para conocimiento del encargada del almacén y firmada por el docente a cargo de la asignatura y autorización de la dirección de carreras; deberá sacar la copia correspondiente para la recepción de los utensilios.
16. En caso de que los utensilios se necesiten sacar de la universidad para prácticas o actividades, es necesario la autorización de dirección de carreras, el formato de llenado será el mismo pero se tendrá que especificar que es para uso externo; deberán entregarse limpios y en la fecha estipulada en el formato.
17. Los insumos requeridos para las clases podrán solicitarse el mismo día de la práctica siempre y cuando haya en existencia, se deberá llenar el formato de solicitud de insumos (anexo 6) donde se especifique el nombre y la cantidad correspondiente, en el caso de botellas, botes, latas, etc., es necesario devolver al analista los recipientes vacíos, en caso de haber sobrantes es responsabilidad del usuario regresar los insumos al almacén.

### **CAPITULO III DE LAS SANCIONES**

18. Será sancionada la persona que dañe o sustraiga equipo de operación o limpieza del taller.
19. En el caso de pérdida o robo del equipo de operación será aplicada a la última persona en haber hecho uso de los talleres o laboratorios.
20. Las sanciones serán aplicadas según el daño ocasionado al mobiliario o equipo utilizado, que van desde una amonestación hasta la baja de la institución según se considere necesario, teniendo que realizar la reposición del daño del equipo de que se trate en un término no mayor de 10 días hábiles.
21. Será responsabilidad del profesor y del encargado de los talleres verificar que el presente reglamento se lleve a efecto.

### **CAPITULO IV DEL USO DE LOS LABORATORIOS**

22. Respetar los horarios establecidos de clases prácticas por la dirección de carreras para el uso de los laboratorios (alimentos, panadería y bar).
23. Para el uso del laboratorio de extracurriculares de docentes o personal de otras áreas en necesario solicitar con un mínimo de 5 días hábiles, llenar el formato de solicitud de laboratorio (anexo 7) para la asignación de laboratorio(s), tendrán que sujetarse a los calendarios de clases prácticas establecidos la inicio de cada cuatrimestre por dirección de carreras.

## **CAPITULO V**

### **TRANSITORIOS**

**Artículo 1º.-** A los alumnos que no cumplan con las disposiciones marcadas en el presente reglamento, se aplicaran las medidas establecidas en el Reglamento Académico para alumnos.

**Artículo 2º.-** Lo no previsto en este reglamento será resuelto por el Rector, o en su caso, por quien el designe.

El presente Reglamento entra en vigor a partir de la presente fecha.

Maxcanú, Yucatán a 23 de junio de 2014



**Dra. Rossana Alpizar Rodríguez**  
**RECTOR**