



# REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA

## CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 1.-** El presente lineamiento establece las disposiciones y requisitos para el uso del Laboratorio de Alimentos y Bebidas de la carrera de Gastronomía de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca.

**Artículo 2.-** El presente Reglamento es de observancia obligatoria para todos los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca.

## CAPITULO II PARA EL INGRESO AL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**Artículo 2.-** Todo estudiante deberá ingresar a los talleres prácticos y laboratorios con los siguientes uniformes:

- I. Uniforme práctico.
  - Filipina escolar.
  - Mandil
  - Pico
  - Gorro
  - Pantalón negro.
  - Calcetines blancos.
  - Zapato cerrado (de preferencia antiderrapante).

**Artículo 3.-** El estudiante deberá usar el uniforme limpio todos los días, no se permitirá la entrada a los salones de clases o al laboratorio con el uniforme sucio o incompleto y se deberán seguir los siguientes lineamientos:

- I. Filipina de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, usarla bien cerrada sin que le falten botones y perfectamente limpia.
- II. Pantalón de color negro limpio, correctamente alineado (planchado, con dobladillo y en buen estado). No se permitirá la entrada a alumnos con pantalones desalineados.
- III. El mandil es indispensable para las clases prácticas, debe usarse correctamente.
- IV. Usar el gorro del uniforme, conjuntamente con una malla o red para que cubra la mayor cantidad de cabello posible.
- V. Pico bien amarrado al cuello, es indispensable para las clases prácticas y teóricas.



**Artículo 4:** Los estudiantes no podrán ingresar a ningún laboratorio con ningún tipo de mochila, cartera o maleta. Las mochilas, carteras o maletas deberán ser colocadas en el mueble para dicho fin.

**Artículo 5:** Los estudiantes deberán cambiarse de ropa a uniforme en los baños designados para cada género. Está prohibido el cambio de uniformes en los corredores de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, así como llevar sobrepuesto el uniforme con ropa debajo del mismo.

**Artículo 6:** Todo estudiante deberá ingresar al laboratorio y aulas demostrativas con las siguientes especificaciones personales:

- I. Llevar el cabello recogido dentro de la malla y del gorro reglamentario, con el fin de prevenir contaminación de los alimentos o las superficies que tengan contacto con los alimentos. Los hombres deberán presentarse con el cabello corto y bien peinados supervisado por el chef.
- II. Las mujeres no deberán tener maquillaje.
- III. Los hombres deberán presentarse bien afeitados, está prohibido el uso de barba o bigote de cualquier tipo.
- IV. No llevar puesto ningún tipo de joyas como relojes, pulseras, anillos, aretes, piercing, collares, ya que podrían quedar adheridos a los alimentos y posteriormente contaminarlos.
- V. Mantener las uñas cortas, bien limpias y cepilladas.

### **CAPITULO III DE LA LIMPIEZA DE LA COCINA Y EQUIPO**

**Artículo 7.-** El estudiante deberá lavar absolutamente todos los utensilios e implementos de cocina que utilice dentro del laboratorio de gastronomía de la siguiente manera:

- Los desperdicios sólidos deberán ser depositados dentro del bote de basura y no dentro del fregadero.
- Los utensilios deben desengrasarse con el respectivo material de limpieza.
- Los utensilios o materiales deben ser lavados, enjuagados y secados bien antes de colocarlos en sus puestos de trabajo siempre "boca abajo".
- El aceite utilizado deberá depositarse en la manera que el chef indique.

**Artículo 8.-** Los alumnos son los responsables de dejar el laboratorio de cocina completamente limpio al término de su práctica.

**Artículo 9.-** El personal de limpieza de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, sólo realizara las labores de limpieza de los pisos, tachos de basura y superficies generales del equipamiento de trabajo.

**Artículo 10.-** Cada área de trabajo contará con un dispensador con agua y cloro, que deberá ser aplicado al final del trabajo de cada estudiante por condiciones sanitarias básicas.

**Artículo 11.-** Está prohibido dejar dentro del laboratorio cualquier alimento elaborado, procesado o semielaborado.



#### **CAPITULO IV DE LOS UTENSILIOS, VAJILLA Y MENAJE EN GENERAL**

**Artículo 12.-** Para todos los utensilios, vajilla para montajes de platos, cristalería, cubertería, mantelería y menaje en general que no se encuentren dentro de los laboratorios de aprendizaje, deberán ser solicitados con la debida anticipación al almacén, bajo la responsabilidad del estudiante solicitante, el mismo que deberá dejar un documento de identificación como garantía de los equipos y/o utensilios solicitados.

**Artículo 13.-** Cada puesto de trabajo en el laboratorio tendrá todo el equipo necesario para cada equipo de cocina.

#### **CAPITULO V DE LAS CLASES PRÁCTICAS**

**Artículo 14.-** Los alumnos por equipo deberán traer todos los insumos para realizar las recetas de sus clases práctica.

**Artículo 15.-** El chef proporcionará la lista de las recetas de las clases prácticas con una semana de anticipación, para que cada equipo se organice en sus insumos.

**Artículo 16.-** En caso de que algún equipo no cuente con sus insumos completos, se cancelará la práctica para dicho equipo afectándoles en su calificación.

**Artículo 17.-** Los alumnos deberán recibir totalmente limpia la cocina de prácticas y de igual manera, al terminar las clases prácticas, los alumnos deberán dejar la cocina totalmente limpia.

**Artículo 18.-** El alumno o los alumnos que dañen, pierdan, material o equipo de cocina deberán pagarlo, reponiéndolo físicamente, de igual marca, forma y tamaño.

#### **CAPITULO VI DEL COMPORTAMIENTO DENTRO DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Artículo 19.-** Está estrictamente prohibido correr, empujarse, jugar dentro del laboratorio de gastronomía.

**Artículo 20.-** Está estrictamente prohibido utilizar el laboratorio de gastronomía para fines no relacionados con sus prácticas programadas.

**Artículo 21.-** Está estrictamente prohibido jugar con el equipo de cocina dentro y fuera del laboratorio de gastronomía.

**Artículo 22.-** Está estrictamente prohibido comer en el laboratorio de gastronomía hasta que el chef instructor lo indique.

**Artículo 23.-** Esta estrictamente prohibido sacar equipo de cocina del laboratorio de gastronomía.



## CAPITULO VII SANCIONES PARA CASOS DE INCUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO

**Artículo 24.-** Será sancionada la persona que dañe, haga mal uso y/o sustraiga insumos y/o equipos del Laboratorio de Alimentos y Bebidas.

**Artículo 25.-** Las sanciones serán aplicadas según la falta disciplinaria o el daño ocasionado al mobiliario, equipo o insumos y van desde una amonestación hasta la baja de la Institución según se considere necesario y atendiendo lo dispuesto en el Reglamento Académico de los estudiantes Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca.

### TRANSITORIOS

**PRIMERO.-** El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su aprobación por el Consejo Directivo de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca.

**SEGUNDO.-** El presente Reglamento comprende solo los lineamientos para el uso del laboratorio de Alimentos y Bebidas de la carrera de Gastronomía y cursos que se imparten en la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca.

**TERCERO.-** Los casos no previstos en el presente Reglamento, corresponderá conocer y resolverlos por las Autoridades Universitarias correspondientes, así como determinar la sanción correspondiente a dicho caso.