

| | | |
|---|--|--|
|  | REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA | |
| | INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE | <i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de la Licenciatura en Gastronomía</i> |

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA

REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

Las bases de este reglamento consisten en normar la organización, control, funcionamiento del Laboratorio de Gastronomía, coadyuvando así al óptimo aprovechamiento y conservación de sus recursos e instalaciones.

CAPÍTULO I GENERALES

Artículo 1. Únicamente pueden ser personas usuarias del Laboratorio de Gastronomía:

- a) El personal que labora en la Institución;
- b) La comunidad estudiantil del instituto, y
- c) Personas ajenas a la Institución con previa firma de convenio o autorización.

Artículo 2. El horario de servicios es el establecido por el personal responsable en cada semestre y autorizados por la alta Dirección. El horario de atención puede sufrir modificaciones de uso con autorización de la Dirección y/o Subdirección Académica.

Artículo 3. Para tener derecho a los servicios, el alumnado deberá presentar su credencial de la Institución al personal responsable del laboratorio.

CAPÍTULO II DERECHOS

Artículo 4. Son derechos de las personas usuarias del Laboratorio:

- a) Ser tratadas con amabilidad y respeto;
- b) Hacer uso del mobiliario y equipo, en los términos aquí descritos;
- c) Hacer uso del Laboratorio para las prácticas e investigaciones, y
- d) Disponer del material, equipamiento durante la práctica. En caso de requerir un tiempo mayor, deberá solicitarlo al área responsable.

Artículo 5. Son derechos de las personas usuarias docentes:

- a) Ser tratadas con amabilidad y respeto;
- b) Reservar y utilizar el laboratorio de Gastronomía, previo llenado de la solicitud correspondiente con el horario autorizado por el personal responsable, y
- c) En caso de requerir una extensión de tiempo, será solicitado al personal a cargo del área responsable para su autorización.

| | | |
|---|--|--|
|  | REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA | |
| | INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE | <i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de la Licenciatura en Gastronomía</i> |

CAPÍTULO III OBLIGACIONES

Artículo 6. Para realizar sus prácticas en el Laboratorio de Gastronomía, el personal docente debe cumplir las siguientes disposiciones:

1. Portar uniforme limpio, en buen estado y completo: filipina vino (con logos correspondientes), pantalón negro de Chef, calcetines negros, zapatos negros cerrados anti-derrapantes, mandil azteca, malla para cabello y gorro negro;
2. Supervisar la práctica y permanecer en la cocina durante la realización de la misma;
3. En caso de no encontrarse el personal del laboratorio, proporcionar los materiales de cocina al alumnado y verificar su devolución;
4. Verificar que se anoten los y las estudiantes en la bitácora correspondiente y llenar todos los rubros;
5. Al término de la práctica debe verificar que se encuentre limpia el área de cocina y el patio de maniobras. Cuando sea la última práctica del día verificar que las llaves de las estufas, hornos y de paso del gas se encuentren cerradas;
6. Reportar cualquier falla o anomalía del equipo;
7. Conservar uñas cortas, limpias y barniz;
8. Cabello corto (varones), recogido (mujeres), cubierto con red y gorro de la cocina;
9. Varones: está prohibido el uso de la patilla larga, barba y bigote;
10. Está prohibido peinarse en el área de la cocina;
11. Hacer contacto físico al saludar;
12. Lavarse las manos tantas veces como sea necesario, cada cambio de actividad o proceso que pueda ocasionar contaminación cruzada;
13. Aunque no este enfermo (a) no toser, ni estornudar sobre los alimentos;
14. El préstamo externo de equipo o material se realizará previa solicitud por escrito y dejando identificación oficial;
15. Para el uso el material o equipo fuera de la Institución solo se realizará el préstamo de equipo no electrónico y deberá ser devuelto en un plazo no mayor a dos días hábiles, respetando los criterios establecidos en el punto anterior, y
16. Respetar el horario de inicio y término establecido para la práctica.

Artículo 7. Para realizar sus prácticas en el Laboratorio de Gastronomía, el o la estudiante debe cumplir las siguientes disposiciones:

1. No se permitirá el acceso a la cocina bajo el influjo de cualquier estupefaciente.



REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE
ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO
DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN
PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE

Última Reforma 30-11-2017

Subdirección Académica
División de la Licenciatura en Gastronomía

2. Portar uniforme limpio, en buen estado y completo: filipina blanca (filos y botones rojos), pantalón negro, calcetines negros, dos limpiones blancos, pico rojo, zapatos negros cerrados anti-derrapantes, mandil blanco, malla para cabello y gorro blanco;
3. Iniciar puntualmente las prácticas, teniendo un tiempo máximo de tolerancia para ingresar al laboratorio de 10 minutos después de la hora de entrada y con ingredientes completos y los siguientes materiales de manera individual:

| 1ER. SEMESTRE | 2DO. SEMESTRE | 3ER. SEMESTRE | 4TO. SEMESTRE | 5TO. SEMESTRE | 6TO. SEMESTRE | 7MO. SEMESTRE | 8VO. SEMESTRE |
|---|--------------------------|--------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Tabla blanca de policarbonato de 30-45 cm | Tabla | Tabla | Tabla | Tabla | Tabla | Tabla | Tabla |
| Cuchillo p/chef | Cuchillo p/chef | Cuchillo p/chef | Cuchillo p/chef | Cuchillo p/chef | Cuchillo p/chef | Cuchillo p/chef | Cuchillo p/chef |
| Cuchillo Mondador | Cuchillo Mondador | Cuchillo Mondador | Cuchillo Mondador | Cuchillo Mondador | Cuchillo Mondador | Cuchillo Mondador | Cuchillo Mondador |
| Juego de Cubiertos | Juego de Cubiertos | Juego de Cubiertos | Juego de Cubiertos | Juego de Cubiertos | Juego de Cubiertos | Juego de Cubiertos | Juego de Cubiertos |
| Mantel blanco por equipo | Plato Base | Plato Base | Kit de mukimono (cuchillo curvo, punzón de 5puntas, formón 1') | Termómetro para caramelo (por equipo) |
| Cubremantel por equipo | Batidor Globo | Plato hondo | Termómetro para caramelo (por equipo) | Silpat (2pzas por equipo) | Silpat (2pzas por equipo) | Silpat (2pzas por equipo) | Silpat (2pzas por equipo) |
| | Miserable | Plato postre | Silpat (2pzas por equipo) | Rodillo de policarbonato | Rodillo de policarbonato | Rodillo de policarbonato | Rodillo de policarbonato |
| | Termómetro p/Carne | Batidor Globo | Rodillo de policarbonato | Dullas | Dullas | Dullas | Dullas |
| | Pelador | Miserable | Plato Base | Manga | Manga | Manga | Manga |
| | Mantel (por equipo) | Termómetro p/Carne | Batidor Globo | Clavo | Clavo | Clavo | Clavo |
| | Cubremantel (por equipo) | Pelador | Miserable | Plato Base | Plato Base | Plato Base | Plato Base |
| | | | Pelador | Batidor Globo | Batidor Globo | Batidor Globo | Batidor Globo |
| | | | Plato Base | Miserable | Miserable | Miserable | Miserable |
| | | | Plato hondo | Pelador | Pelador | Pelador | Pelador |
| | | | Plato postre | Plato Base | Plato Base | Plato Base | Plato Base |
| | | | | Plato hondo | Plato hondo | Plato hondo | Plato hondo |
| | | | | Plato postre | Plato postre | Plato postre | Plato postre |
| | | | | Cortadores | Cortadores | Cortadores | Cortadores |

| | | |
|---|--|--|
|  | REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA | |
| | INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE | <i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de la Licenciatura en Gastronomía</i> |

4. Cada equipo de trabajo deberá contar con los siguientes materiales: papel aluminio, toallas de cocina, plástico vitafilm, papel encerado, detergente para trastes, desinfectante para alimentos, cloro y un cepillo para tablas, encendedor para estufa (de pistola);
5. Al inicio de la práctica el o la representante de equipo deberá solicitar, al personal encargado del laboratorio o en su caso al personal docente responsable de la asignatura, todo el equipo necesario, anotando todo lo solicitado en el formato correspondiente;
6. Cada persona o equipo de trabajo es responsable del material que se le facilite para la realización de sus prácticas, por lo que deberá responder por su daño o pérdida. En caso de daño o pérdida, el tiempo máximo para devolver el material o equipo dañado o extraviado será de una semana, debiendo reponer dos veces la cantidad del equipo dañado o extraviado;
7. Cada equipo o persona es responsable de su área de trabajo, la cual deberá de entregarse al finalizar cada práctica, limpia y con todo el material utilizado limpio, seco y en su lugar;
8. No ingresar, transitar o permanecer con ropa de la calle en la cocina;
9. No utilizar el mandil como trapo para limpiar, ni como mantel, ni secar las manos en él;
10. Conservar uñas cortas, limpias y sin barniz;
11. Cabello corto (varones), recogido (mujeres), cubierto con red y gorro de la cocina.
12. Varones: está prohibido el uso de la patilla larga, barba y bigote;
13. Está prohibido peinarse en el área de la cocina;
14. Hacer contacto físico al saludar;
15. Lavarse las manos tantas veces como sea necesario, cada cambio de actividad o proceso que pueda ocasionar contaminación cruzada;
16. Aunque se esté enfermo (a) no deberá toser, ni estornudar sobre los alimentos. Las personas con enfermedades infecciosas (respiratorias, gastrointestinales) no podrán ingresar al laboratorio y deberán comunicarse con el personal docente responsable de la práctica;
17. La limpieza general de todo el laboratorio es responsabilidad del grupo que haga uso de las instalaciones, incluyendo el patio de maniobras;
18. El grupo deberá clasificar la basura en orgánica e inorgánica, depositándola en el lugar especificado para ello y recolectar el aceite usado;
19. Antes de cada periodo vacacional, todo el alumnado de la carrera deberá realizar una limpieza profunda del laboratorio, coordinada por sus docentes;
20. Al término de la práctica deberá registrarse en la bitácora correspondiente;
21. El préstamo externo de equipo o material se realizará previa solicitud por escrito y dejando identificación;

| | | |
|---|--|--|
|  | REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA | |
| | INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE | <i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de la Licenciatura en Gastronomía</i> |

22. Para el uso del material o equipo fuera de la Institución solo se realizará el préstamo de equipo no electrónico y deberá ser devuelto en un plazo no mayor a dos días hábiles, respetando los criterios establecidos en el punto anterior, y
23. Si la clase lo amerita y se deben resguardar algunos alimentos para prácticas posteriores, el tiempo de resguardo será de dos días siempre y cuando esté perfectamente envasado y etiquetado, la etiqueta debe contener: nombre de la materia, nombre del o la responsable del equipo, grupo, fecha.

CAPITULO IV RESTRICCIONES

Artículo 8. Queda estrictamente prohibido a las personas usuarias:

- a) Usar en la práctica cualquier tipo de joyería: aretes, hilos, anillos, pulseras, esclavas o relojes, ya que en ellos existen agentes patógenos que pueden contaminar los alimentos;
- b) Usar perfumes, desodorante o maquillaje en abundancia;
- c) Fumar, comer, ni masticar chicle en áreas de preparación de alimentos;
- d) Accesar a la cocina bajo el influjo de cualquier estupefaciente o en estado de ebriedad;
- e) Uso de celulares, tabletas electrónicas, computadoras, etc. dentro del laboratorio (salvo por instrucciones de su docente);
- f) Usar un lenguaje ofensivo que altere el orden;
- g) Sacar del Laboratorio de Gastronomía material y equipo sin que éstos hayan sido autorizado por el personal responsable;
- h) Hacer uso de las instalaciones para actividades distintas a las establecidas en este reglamento, y
- i) Retirar o mover sin previa autorización del responsable del Laboratorio de Gastronomía, cualquier mobiliario o equipo.

CAPITULO V SANCIONES

Artículo 9. Las sanciones a que están sujetas las personas usuarias por incumplimiento de sus obligaciones e incurrir en las restricciones señaladas, son las siguientes:

- a) Llamada de atención de manera verbal o escrita;
- b) Suspensión temporal o definitiva;
- c) Reposición o pago de los bienes extraviados, destruidos o deteriorados;
- d) Aplicación del Reglamento Estudiantil del Instituto Tecnológico Superior de Escárcega.

| | | |
|---|--|--|
|  | REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA | |
| | INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ESCÁRCEGA ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE CAMPECHE | <i>Última Reforma 30-11-2017</i> <i>Subdirección Académica</i> <i>División de la Licenciatura en Gastronomía</i> |

CAPITULO VI DE SITUACIONES NO PREVISTAS

Artículo 10. Las excepciones sobre el presente reglamento serán determinadas por la Dirección General.

TRANSITORIO

PRIMERO.- El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su autorización y se aplicará a la comunidad estudiantil y plantilla educativa de los servicios del Laboratorio de Gastronomía del Instituto.

SEGUNDO.- El alumnado, el personal docente y administrativo y de servicios, deberán conocer y observar las disposiciones descritas en el presente documento, por lo que el desconocimiento de las mismas no los eximirá de las responsabilidades por el incumplimiento.

TERCERO.- La Dirección General del Instituto y la Subdirección Académica, contemplarán cualquier punto no previsto en este reglamento.