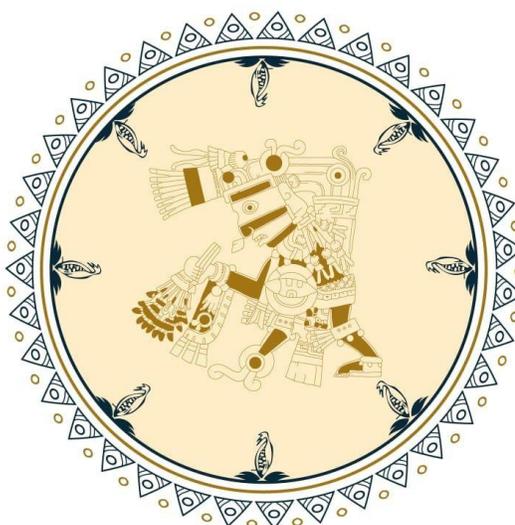




2024

Reglamento de cocina



ESCUELA DE
GASTRONOMÍA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "BENITO JUÁREZ" DE OAXACA
AV. UNIVERSIDAD S/N CINCO SEÑORES, C.P. 68120, OAXACA DE JUÁREZ,
OAX, MÉXICO.

Cel.: 9512137804 correo electrónico: coordinación.gastronomia@uabjo.mx



Capítulo I Disposiciones Generales

Art. 1° Los lineamientos que a continuación se mencionan son aplicables a todos los estudiantes y Docentes de la Escuela de Gastronomía UABJO, en calidad de REGLAMENTO:

UNIFORME E HIGIENE

1

Art. 2° Portar, para el ingreso a los talleres prácticos y laboratorios de cocina, el siguiente uniforme:

- Filipina blanca de la universidad, pantalón negro (no entubado y de algodón),
- Zapatos de cocina negros, (está permitido cualquier marca de zapato para chef o de lo contrario deberán ser cerrados y de suela antiderrapante).
- Mandil limpio y planchado y calcetines negros de algodón arriba del tobillo;
- Playera blanca lisa debajo de la filipina; pico blanco, red para el cabello y gorro, y dos caballos blancos limpios.

Deberá portar el uniforme limpio, debidamente planchado, no roto, descocido, ni percutido.

Art. 3° Deberán portar la filipina y la red en todo momento de la clase; sólo podrán quitarse el mandil para hacer el procedimiento de limpieza de las áreas.

Art. 4° Deberán llevar el cabello recogido dentro de la malla y gorro reglamentario, con el fin de prevenir contaminación de los alimentos o las superficies que tengan contacto con los alimentos.

Art. 5° Queda estrictamente prohibido el uso y portación de cualquier tipo de joyas como relojes, pulseras, anillos, piercings, aros o collares, así como el uso de aretes en el rostro o lengua tanto para hombres como para mujeres, ya que podrían quedar adheridos a los alimentos y posteriormente contaminarlos.

Art. 6° Los hombres preferentemente rasurados y afeitados, en caso contrario deberán utilizar cubrebocas en todo momento.

Art. 7° Deberán presentarse con las uñas cortas, sin pintar, bien limpias y cepilladas, sin maquillaje, los varones debidamente rasurados y afeitados.

Art. 8° Queda prohibido usar cualquier tipo de perfume y deberán usar desodorante neutro.

Art. 9° Acudir con el kit de cocina para el correcto desempeño de las prácticas.



Capítulo II. Asistencia y puntualidad

Art. 10° Deberán cumplir con el horario de entrada y salida marcado en su clase, el horario se puede modificar de acuerdo a las indicaciones que de el catedrático/chef.

Capítulo III. Requisiciones de mobiliario, equipo y espacios

Art. 11° No se permite extraer del laboratorio cualquier tipo de mobiliario, equipo y utensilios sin previa autorización del responsable del laboratorio. No extraer mobiliario, equipo y utensilios sin previa autorización de la Coordinación de Gastronomía.

Art. 12 No extraer mobiliario, equipo y utensilios sin previa autorización de la Coordinación de Gastronomía.

Art. 13° Deberán entregar la requisición de material y equipo dos días antes al encargado de laboratorios y deberá de ser en el formato institucional. Las requisiciones deberán tener todos los datos de los integrantes del grupo y la firma del chef o de lo contrario no serán válidas para la entrega de material.

Capítulo IV. Uso del espacio

Art. 14° En caso de haber algún desperfecto por ningún motivo intentar repararlo. Informar al responsable del laboratorio.

Art. 15° Queda restringido el acceso de personas ajenas al laboratorio, sólo con la previa autorización del responsable del laboratorio.

Art. 16° No se permite el uso ni portabilidad de equipos de audio, celulares y otros equipos electrónicos dentro del laboratorio y almacén.

Art. 17 Queda prohibido el uso de equipos de audio, celulares y otros equipos electrónicos dentro de los laboratorios, salón de banquetes y almacén.

Art. 18° Queda restringido introducir alimentos no requeridos para su clase.

Art. 19° Solo el chef de clase podrá solicitar el equipo que les haga falta para ejecutar su práctica.

Art. 20° No podrán dejar ningún recipiente con alimentos en los refrigeradores; aplica sólo la excepción, en caso de que se reutilicen en la próxima clase práctica, debiendo ingresarlo etiquetados con la siguiente información: fecha, nombre, grupo y autorización del chef.

Art. 21° En caso de que rompan, dañen o extravíen algún utensilio y/o material, deberán



firmar un vale en el formato autorizado para ello, y éste tiene que ser respetuoso en su siguiente ingreso a laboratorio, en caso omiso no se le dará acceso a realizar su práctica.

Art. 22° El alumno deberá entregar la copia del vale con el sello de cancelado al chef responsable para así poder tener acceso a su práctica.

Art. 23° En caso de alguna avería dentro de los laboratorios abstenerse a realizar las reparaciones por cuenta del alumnado y notificar a la coordinación general.

Art. 24° Queda estrictamente prohibido ingerir cualquier bebida alcohólica de manera directa aun así forme parte de la naturaleza de alguna preparación o exposición.

Capítulo V. Limpieza y orden

Art. 25° Al finalizar la clase, una brigada será la encargada de realizar la limpieza del laboratorio que consistirá en barrer, trapear, tallar y verificar que todas las estaciones se encuentren limpias.

Art. 26° La limpieza de las cubetas y trapeadores que se utilizan en los laboratorios se realizarán en las tarjas de los baños del edificio.

Art. 27° Deberán lavar, secar y guardar todos los utensilios e implementos de cocina que utilice dentro de su clase.

Art. 28° Los desperdicios sólidos deberán ser llevados a los botes de basura y ninguno dentro de las tarjas de lavado.

Art. 29° Al finalizar la clase práctica deberán dejar limpia su estación de trabajo, refrigerador, horno y tarjas.

Art. 30° Sólo podrán retirarse al entregar el “check list” de limpieza diaria autorizado por el catedrático/chef y por el responsable del laboratorio.

Art. 31° Los alumnos deberán entregar la cocina limpia en su totalidad, dentro del tiempo límite de su clase, de no ser así el grupo se hará acreedor a una sanción que será determinada por el chef o catedrático titular de la clase.

Art. 32 Realizar la limpieza del laboratorio al finalizar la práctica, de conformidad con lo establecido en los Lineamientos.

Art. 33 Entregar el material limpio y acomodado en el carro de servicio al responsable de los Laboratorios de Gastronomía en tiempo y forma.



Capítulo VI. Almacén

Art. 34° Después de haber iniciado la clase tienen solo 20 min para solicitar material que hagan falta para su clase práctica

Art. 35° Solo el chef de la clase podrá solicitar equipo que les haga falta para ejecutar su práctica.

Art. 36° Los alumnos deberán entregar su material limpio 15 min antes del término de su clase.

Art. 37° En caso de que los alumnos no entreguen requisición de material, el día de su clase serán los encargados proveer a sí mismos de material.

Art. 38° La entrega de material al almacén será realizada por un grupo de tres personas máximo.

Capítulo VII. Sanciones

Art. 39° En caso de que no realice la reposición del o los utensilios dañados, extraviados o rotos, no tendrán acceso a la siguiente clase práctica. Tienen solo un lapso de 7 días para la reposición.

Art. 40° La no portación del uniforme completo, se sancionará con la negativa de acceso a clase práctica.

Art. 41° El no cumplimiento del Art. 6. Se sancionará con la pérdida de derecho a entrar a la clase práctica.

Art. 42° De no cumplir con lo estipulado en la solicitud de préstamo de material y equipo (Capítulo III, Art. 10), la sanción la determinará el catedrático/chef de la clase.

Art. 43° En caso de sorprender a estudiantes ingiriendo bebidas alcohólicas deberán firmar una carta compromiso la cual quedará registrada en el expediente del estudiante. En caso de reincidir se tomarán las medidas pertinentes.

Transitorios

Primero. Cualquier situación no prevista en el presente Reglamento será resuelta por el responsable académico- administrativo.

Segundo. El presente reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

Tercero. La firma que signa bajo este apartado “Transitorios” es válida para este reglamento interno institucional, reglamento de centro de cómputo y biblioteca.