

Reglamento de laboratorios de cocina

2025



FACULTAD DE
GASTRONOMÍA
– UABJO –





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:

Capítulo II. Uniforme e higiene

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

- Filipina blanca institucional con logo de la Escuela y 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).
- Pico blanco, red para el cabello, gorro y dos caballos blancos limpios.
- Mandil limpio y planchado.
- Playera blanca lisa debajo de la filipina y calcetines negros de algodón arriba del tobillo.

Deberá portar el uniforme limpio, debidamente planchado, no roto o 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° Deberán presentarse con las uñas cortas, sin pintar, bien limpias y cepilladas, sin maquillaje.

Art. 7° Los hombres preferentemente rasurados y afeitados, en caso contrario deberán utilizar cubrebocas en todo momento.



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

Art. 9° Acudir con el kit de cocina (insumos, set de cuchillos, utensilios y productos de limpieza) para el correcto desempeño de las prácticas.

Capítulo III. Asistencia y puntualidad

Art. 10° Deberán cumplir con el horario de entrada y salida marcado en su clase, no excediendo su tiempo designado (máximo 2 o 4 horas según sea el caso); el horario se puede modificar de acuerdo con las indicaciones del catedrático/chef, siempre respetando la disponibilidad de los laboratorios de cocina.

Capítulo IV. Requisiciones de mobiliario, equipo y espacios

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

Art. 12° Deberán entregar la requisición de material y equipo hasta dos días hábiles antes de su clase al encargado(a) de laboratorios y deberá de ser en el formato institucional.

Art. 13° Las requisiciones deberán tener los datos de los integrantes del grupo, la firma del chef responsable de las clases y la autorizada por la Dirección de la Escuela, de lo contrario no serán válidas para la entrega de material.

Capítulo V. Uso del espacio

Art. 14° Hacer uso correcto de los equipos y material de laboratorios, mantener los espacios limpios y organizados.

Art. 15° En caso de haber algún desperfecto en las instalaciones, por ningún motivo intentar repararlo, deberán informar al responsable del laboratorio y/o a la Dirección de la Escuela.

Art. 16° Queda restringido el acceso de personas ajenas al laboratorio sin previa autorización de las Coordinaciones o Dirección de la Escuela.

Art. 17° No se permite el uso ni portabilidad de equipos de audio, celulares y otros equipos electrónicos dentro de los laboratorios, eventos o banquetes y almacén.

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



Art. 19° 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. 20° 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 repuesto en su siguiente ingreso a laboratorio (5 días hábiles), en caso omiso no se le dará acceso a realizar su práctica.

Art. 21° Los utensilios y/o material a reponer deberán contar con las características y especificaciones exactas a los equipos del inventario en el almacén de la Escuela.

Art. 22° Una vez repuesto el utensilio dañado o extraviado, 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° Queda estrictamente prohibido ingerir cualquier bebida alcohólica de manera directa aun así forme parte de la naturaleza de alguna preparación o exposición.

Capítulo VI. Limpieza y orden

Art. 24° Al finalizar la clase, una brigada será la encargada de realizar la limpieza del laboratorio que consistirá en tallar y verificar que todas las estaciones, mesas de trabajo, hornos, refrigeradores y equipos del laboratorio de cocina asignado se encuentren limpios.

Art. 25° Realizar la limpieza general del laboratorio: lavar y secar tarjas, barrer y trapear.

Art. 26° Deberán lavar, secar y entregar todo el material y utensilios de cocina utilizados, limpio y acomodado en el carro de servicio al o la responsable de los Laboratorios de cocina en tiempo y forma.

Art. 27° La limpieza de las cubetas y trapeadores que se utilizan en los laboratorios se realizarán en las tarjas de los baños del edificio.

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

Art. 29° Sólo podrán retirarse al entregar y liberar el “check list” de limpieza diaria autorizado por el catedrático/chef y por el o la responsable del laboratorio.



Art. 30° 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.

Capítulo VII. Almacén

Art. 31° Para el funcionamiento de los laboratorios de cocina, estarán a cargo uno o dos responsables del almacén.

Art. 32° Los y las responsables de almacén son las personas autorizadas de verificar el buen uso y funcionamiento de los laboratorios, material, utensilios y equipos de cocina.

Art. 33° Dentro de las funciones de los y las encargados de almacén, se encuentran:

- Recibir y verificar la correcta entrega de las requisiciones para las prácticas.
- Verificar la entrega/recepción del material y utensilios solicitados por los alumnos.
- Realizar el “check list” de limpieza después de cada práctica y liberar a los alumnos.
- Realizar los reportes de incidencias ocurridos en el transcurso de las prácticas.
- Verificar y reportar el vale en el formato autorizado en caso de que rompan, dañen o extravíen algún utensilio y/o material.
- Verificar que la entrega del material repuesto cumpla con las características requeridas y en el tiempo acordado.
- Liberar al grupo del adeudo cuando sea el caso (sello de cancelado), en caso contrario notificar a la Dirección de la Escuela el adeudo.

Art. 34° Después de haber iniciado la clase tienen solo 20 min para solicitar y entregar el material que haga 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° La entrega de material al almacén será realizada por un grupo de tres personas máximo.

Art. 38° 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.

Capítulo VIII. 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 5 días hábiles 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 de los Art. 5 y 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 IV, Art. 11), la sanción la determinará el catedrático/chef de la clase.

Art. 43° En caso de sorprender a estudiantes ingiriendo bebidas alcohólicas dentro de los laboratorios, 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 la Dirección de la Escuela.

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, el reglamento interno institucional, reglamento de centro de cómputo y biblioteca.