



**Universidad Tecnológica de Cancún**  
ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

# LINEAMIENTOS PARA TALLERES DE GASTRONOMÍA

<b>ELABORÓ</b>	<b>REVISÓ</b>	<b>APROBÓ</b>
Ing. Sergio Raúl Alegría González Coordinador de Talleres de Gastronomía	Mtro. Alan Ávila Fierro Encargado de la Dirección de División Gastronomía	Lic. Manuel Enrique Rivero Rivero Secretario Académico

## CAPÍTULO PRIMERO: DEL USUARIO

ARTÍCULO 1: El presente lineamiento tiene por objeto establecer las normas y disposiciones para el adecuado funcionamiento y uso de los talleres de cocina del edificio “F” correspondiente a la Dirección de División Gastronomía.

ARTÍCULO 2: Para poder hacer uso de estos talleres es necesario acreditarse como estudiante con credencial vigente expedida por la Universidad, respetar horarios de clase en relación al concentrado de horas por grupo cuatrimestral y en caso de actividades extraescolares contar con la autorización de la Dirección de División Gastronomía.

ARTÍCULO 3: El usuario deberá observar las siguientes disposiciones relacionadas a su conducta:

- a) Se deberá mantener dentro del taller, una conducta responsable acatando las instrucciones dadas por el chef encargado/a, responsable de cocina, coordinador/a del taller y/o asistentes de la coordinación.
- b) Es necesario portar el uniforme correspondiente: **estudiante**; gorro blanco de cocina, cabello y patilla corta, sin maquillaje, red o cofia, sin cadenas, sin aretes, sin piercings, sin pulseras, sin reloj, filipina con ponchados oficiales, cuchara, tenedor, termómetro, sin barba, sin bigotes, uñas cortas, pico blanco, dos limpiones de color, mandil blanco doble vista, pantalón de cocina tipo mascota, zapatos negros cerrados antiderrapantes y calcetines negros. **chef encargado/a**; gorro blanco tipo chef, cabello y patilla corta, sin maquillaje, red o cofia, sin cadenas, sin aretes, sin piercings, sin pulseras, sin reloj, filipina con ponchados oficiales, sin barba, sin bigotes, uñas cortas, pico blanco, limpiones, mandil blanco doble vista, pantalón de cocina color negro, zapatos negros cerrados antiderrapantes y calcetines negros. **usuarios externos**; red o cofia, filipina, mandil, pico, pantalón de tela no mezclilla, zapatos cerrados antiderrapantes, sin maquillaje, sin cadenas, sin aretes, sin piercings, sin pulseras, sin reloj, sin barba, sin bigotes, uñas cortas, limpiones.
- c) Los estudiantes y chef encargados de cocina deberán permanecer dentro de esta, durante el tiempo total de clase práctica y para ausentarse (estudiantes), requerirán de la autorización del chef encargado/a, responsable de cocina.

- d) La capacidad máxima por cocina es de 30 usuarios y un chef instructor/a, cualquier modificación deberá ser autorizada por la Dirección de División Gastronomía.
- e) Es indispensable que el grupo entregue al almacén en tiempo y forma (por lo menos con 24 horas de anticipación) la requisición de material para poder ingresar a clases y al término de la práctica entregar los materiales y equipos en las mismas condiciones en las que le fueron entregadas (loza, cristalería, plaqué, utensilios de cocina, etc.) y en caso de extravío o romperse, deberá reponerse con un artículo igual o similar.
- f) Respetar el horario establecido según el concentrado de horas por grupo y el rol de uso de áreas de manera puntual, evitando el retraso en los siguientes grupos y demás actividades programadas.
- g) En caso de requerir el apoyo o complemento de un chef o especialista externo en la clase programada, deberá informarse y solicitar autorización con antelación a la Dirección de División Gastronomía vía correo electrónico con copia a la Coordinación de Laboratorios de Gastronomía.
- h) Al término de la clase, no dejar insumos ni materias primas en los refrigeradores y congeladores de las cocinas del edificio “f”, y en caso de requerir el apoyo se solicitará a los asistentes de la coordinación, mismos que verificarán que lo que se vaya a guardar cumpla con fecha, hora, nombre del propietario y grupo. Este mismo no podrá resguardarse más de dos horas.

## **CAPÍTULO SEGUNDO: DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD**

ARTÍCULO 1: El usuario deberá observar las siguientes disposiciones relacionadas a la higiene.

- a) Solo podrán ingresar personas aseadas y que cumplan con las indicaciones del capítulo 4, relativo a la Higiene personal, del “Manual del manejo higiénico de los alimentos, distintivo h”.
- b) Para que estudiantes y docentes cuenten con autorización para ingresar a cocinas y manipular alimentos, deberán acreditar que cuentan con tarjeta de salud vigente.

- c) Antes de iniciar cualquier clase práctica, el chef encargado/a y/o responsable de cocina, deberán cerciorarse de que el estudiante cuente con el folleto del distintivo h.
- d) Es responsabilidad de los estudiantes mantener limpia y despejada el área de trabajo antes, durante y después de la clase práctica.
- e) Es responsabilidad del chef instructor cumplir con el horario establecido en el concentrado de horas por grupo cuatrimestral, supervisar la limpieza del taller, permanecer desde el principio hasta el final de la clase práctica y verificar que todo esté en orden, reportando al coordinador/a o auxiliar cuando la práctica haya concluido.

**ARTÍCULO 2:** Se deberán observar las siguientes prácticas de seguridad:

- a) No se deberá correr por los pasillos o áreas de clases prácticas que en ese momento estén siendo utilizadas. Ni podrá permanecer sentado en los pasillos del edificio para no obstruir las salidas en el caso de alguna emergencia.
- b) El chef encargado y/o responsable de cocina deberán antes de abrir el pase general de gas que alimenta la cocina cerciorarse de que las perillas en estufas estén cerradas, así como el pase de gas que alimenta cada uno de estos equipos dentro de las áreas, todo ello antes de iniciar la clase práctica y al finalizar esta deberán los pases quedar cerrados.
- c) En caso de falla, anomalías o alteración en cualquiera de las instalaciones del edificio "f", el estudiante deberá notificar de inmediato al chef encargado y/o responsable de cocina, este mismo deberá evitar tomar la iniciativa de reparar por su cuenta algún equipo, lo anterior a fin de evitar poner en riesgo su integridad física o que, al dañar algún equipo, éste le sea cobrado.

## **CAPÍTULO TERCERO: DEL FUNCIONAMIENTO Y USO ADECUADO DEL EQUIPO**

**ARTÍCULO 1:** Para el correcto funcionamiento y adecuado uso de los equipos y mobiliario del taller, se deberán cumplir los siguientes aspectos:

- a) Para el uso del equipo mayor en cocinas y de instalaciones, el chef encargado y/o responsable de cocina, será quien indique al estudiante o usuario la manera adecuada de utilizarlo.
- b) No se iniciará ninguna clase práctica si el chef encargado y/o responsable de cocina no se encuentra presente dentro de la cocina.
- c) El chef encargado y/o responsable de cocina deberán requisitar el check list de entrada y salida, así como la bitácora de visita y/o los formatos que correspondan en cada sesión de clases prácticas.
- d) Las prácticas, uso de taller o evento de cualquier índole, deberán ser programadas al inicio de cada cuatrimestre, o en su defecto cuando menos una semana antes de su utilización. Ya que no se permitirá el uso del taller si no se encuentra registrado o autorizado por la Dirección de División Gastronomía.

## **CAPÍTULO CUARTO: DE LAS SANCIONES**

ARTÍCULO 1: El incurrir en los siguientes actos es motivo para ser sancionado:

- a) Dañar ó sustraer material o equipos del taller
- b) No observar la buena conducta y trato cordial entre compañeros/as y docentes durante las clases y dentro de las instalaciones
- c) No cumplir las medidas de seguridad e higiene indicadas
- d) No cumplir los requisitos que éste lineamiento indica

ARTÍCULO 2: En caso de infringir en alguno de los artículos de éste lineamiento se tomarán las siguientes medidas disciplinarias:

- a) Amonestación verbal
- b) Amonestación por escrito para el expediente
- c) La reparación o restitución total del equipo dañado (ésta sanción será aplicada según la magnitud el daño ocasionado al mobiliario ó equipo utilizado).



**Universidad Tecnológica de Cancún**

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

- d) La suspensión temporal
- e) La baja definitiva de la institución.

### **Transitorios**

Será responsabilidad del chef encargado y/o responsable de cocina que esté impartiendo la clase práctica y del coordinador/a de los talleres verificar que lo indicado en el presente lineamiento se lleve a cabo.

Los aspectos no contemplados en éste lineamiento serán analizados por la dirección de carrera para tomar una decisión al respecto.