



Universidad Tecnológica de Cancún

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

LINEAMIENTOS PARA TALLERES DE GASTRONOMÍA

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Ing. Sergio Raúl Alegría González Coordinador de Talleres de Gastronomía	Lic. Benjamín Nava Vargas 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 del edificio “F” del Programa Educativo de 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 y en caso de actividades extraescolares contar con la autorización de la dirección de carrera.

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 maestro/a, chef. Encargado/a y coordinador/a del taller.
- b) Es necesario portar el uniforme correspondiente en caso de ser estudiante: Filipina de la UT y ponchados oficiales, mandil blanco, pico, pantalón mascota, zapato negro cerrado antiderrapante, calcetines negros, malla, gorro y dos limpiones. Para el caso de usuarios externos: Filipina, mandil, pico, pantalón de tela no mezclilla, malla, gorro y zapato cerrado.
- c) Los estudiantes y usuarios externos de los laboratorios de cocina deberán permanecer dentro de las instalaciones durante el tiempo total de clase o de práctica en cocina y para ausentarse de ésta, requerirán de la autorización del profesor o chef. encargado.
- d) La capacidad máxima por cocina es de 30 usuarios y un chef. Instructor/a. cualquier modificación deberá ser autorizada por la Dirección de Carrera.
- e) Es indispensable que el grupo entregue al almacén en tiempo y forma 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 la carga horaria o programación de actividades externas para ingresar y salir de cocinas 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 carrera.
- 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 requerirlo notificar al coordinador/a de almacén y vigilar que el almacenamiento de estos, cumpla con los lineamientos establecidos en el apartado 7, relativo a la temperatura y la higiene en las fases de preparación y servicio de alimentos del *“Manual del manejo higiénico de los alimento. Distintivo H”*.

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 o práctica, el maestro/a encargado/a y los estudiantes, deberán cerciorarse de que cuenten con el folleto del distintivo H.
- d) Es responsabilidad de los estudiantes mantener limpia y despejada el área de trabajo antes y después de cada práctica.
- e) Es responsabilidad del profesor/a cumplir con el horario establecido, supervisar la limpieza del taller, permanecer desde el principio hasta el final de cada práctica y verificar que todo esté en orden, reportando al

coordinador/a o auxiliar cuando la práctica concluya y en caso de encontrar fallas o anomalías.

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

- a) No se deberá correr por los pasillos o áreas de 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) Es preciso notificar al coordinador/a o auxiliar del taller o al maestro/a encargado/a de la clase o práctica, de cualquier anomalía en el funcionamiento de estufas, hornos, aparatos eléctricos e instalaciones del taller u edificio F.
- c) En caso de falla, anomalías o alteración en cualquiera de las instalaciones del edificio "F", el estudiante deberá notificar de inmediato a su maestro/a, al coordinador/a o auxiliar del taller y evitar tomar la iniciativa de reparar por su cuenta ninguno de los equipos, con la finalidad 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, será el profesor/a encargado/a o chef. Instructor/a, quien indique al estudiante o usuario la manera adecuada de utilizarlo, apegándose a los manuales o fichas técnicas que se encuentran en poder del coordinador/a del almacén y que son indicadas a través de la inducción que el coordinador/a imparte a los docentes en cada cuatrimestre.
- b) No se iniciará ninguna práctica si el profesor/a no se encuentra presente dentro de la cocina.
- c) Los docentes deberán requisitar el check list de entrada y salida, así como la bitácora de registro en cada sesión de clases de cocina a la que ingresen y registrar la temperatura de los refrigeradores, congeladores e insumos a utilizar en sus 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 Carrera.

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) Solicitar la reparación o restitución total del equipo dañado (ésta sanción será aplicada según la magnitud el daño ocasionado al mobiliario ó equipo utilizado).
- d) La suspensión temporal
- e) La baja definitiva de la institución.

Transitorios

Será responsabilidad del profesor/a que esté impartiendo la 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.