



TRANSFORMANDO
GUERRERO
GOBIERNO DEL ESTADO
2021 - 2027

Universidad Tecnológica de Acapulco

Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado



“2022, año de Ricardo Flores Magón”

Sírvase el presente reglamento del laboratorio de gastronomía, para someterse a autorización del H. Consejo Directivo de la Universidad Tecnológica de Acapulco, de acuerdo al Decreto de Creación número 237 por el que se crea la Universidad Tecnológica de Acapulco Artículo 18, Fracc. XVI, de las atribuciones del Rector, presentar al Consejo Directivo el informe cuatrimestral de actividades y estados financieros y someter a su aprobación el organigrama, reglamento interior y manuales operativos de la Universidad, necesarios para su optima operación, así como las adecuaciones que, en su caso, sean pertinentes;

REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE ACAPULCO

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES	----- 2
CAPÍTULO II DE LAS OBLIGACIONES	----- 2,3 y 4
CAPÍTULO III USO DEL UNIFORME	----- 4, 5 y 6
CAPÍTULO IV LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACION DE PRACTICAS	----- 6 y 7
CAPÍTULO V SANCIONES	----- 7
TRANSITORIOS	-----7



Av. Comandante Bouganville # L-5
Col. Lomas de Costa Azul C.P. 39830
Acapulco de Juárez, Guerrero.
Tel. 01 744 688 6416 universidad@utacapulco.edu.mx

guerrero.gob.mx



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN

Pág. 1



CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1º El presente Reglamento tiene por objeto regular el funcionamiento y uso de la Cocina 1, Cocina 2 y Pastelería de las instalaciones de Gastronomía de la Universidad Tecnológica de Acapulco, en las que habrán de desarrollarse las actividades organizadas por la misma y se entenderá por:

Rector. - Persona que está a cargo o al mando de la Universidad

Alumno. - Persona que está dedicada al aprendizaje

Personal Docente. - Persona que se dedica a enseñar (Profesor o Maestro)

Receta. - Nota en la que se indican los componentes de Un platillo y el modo de prepararla especialmente referido a una comida.

Artículo 2º. Todos los alumnos y personal docente (Chef Instructor) de la Carrera de Gastronomía de la Universidad Tecnológica de Acapulco, que utilice el laboratorio de Gastronomía estarán sujetos al presente Reglamento, sin excepción alguna.

Artículo 3. Toda persona, alumno o personal académico, que requiera un servicio de insumos o materiales, deberá presentar el modelo establecido al respecto (requisición y solicitud de práctica y laboratorio).

Artículo 4. Se prohíbe el acceso, estancia y uso de los laboratorios a toda persona ajena a su operación y servicio, únicamente se admitirá a aquellas personas que tengan alguna tarea o asunto relacionado con el mismo.

CAPÍTULO II DE LAS OBLIGACIONES

Artículo 5. Los alumnos tendrán la obligación de:

- I. Ingresar al laboratorio en el horario establecido para la clase, no hay tolerancia una vez iniciada la clase práctica por el personal docente;
- II. Tener un comportamiento adecuado y dar un trato respetuoso a sus compañeros y personal docente;
- III. Abstenerse a efectuar actos contra la disciplina y el orden de la Universidad;





“2022, año de Ricardo Flores Magón”

- IV. Traer la materia prima y equipo adicional solicitado por el Chef en tiempo;
- V. Usar el uniforme completo y limpio (en relación al artículo 10 del presente reglamento);
- VI. Traer su equipo de bolsillo que consta de: cuchara y termómetro de varilla;
- VII. Traer un cuchillo Chef, haciéndose responsable de su uso y mantenimiento;
- VIII. Hombres y Mujeres deberán presentarse aseados, cabello corto (hombres), recogido y bien peinado, rasurados, sin maquillaje, sin esmalte, ni uñas largas, sin perfumes y lociones;
- IX. No usar aretes, cadenas, piercings (quedan totalmente prohibido para hombres y mujeres, dentro y fuera del laboratorio de cocina), pulseras, reloj y anillos;
- X. Mantener limpia el área de trabajo;
- XI. Colaborar con el cierre de llaves de gas al finalizar su clase;
- XII. Observar y cumplir con las medidas de seguridad del establecimiento;
- XIII. Las demás que le señale el presente Reglamento y la normatividad de la Universidad. Y
- XIV. La entrega de requisición serán los días jueves con un horario de 7:00 am a 8:00 pm. y el día viernes con un horario de 7:00 am. A 3:00 pm.

Artículo 6. El personal docente tendrá la obligación de:

- I. Dar al alumno máximo de 15 minutos para que recoja la requisición en el almacén, una vez iniciada la hora de clase;
- II. Revisar que el material sea devuelto por los alumnos completo y limpio;
- III. Entregar el laboratorio ordenado y limpio, en el horario establecido, en caso contrario el grupo se hará acreedor a una sanción;
- IV. Reportar inmediatamente al responsable de laboratorio cualquier falla en las instalaciones;
- V. Exigir el uniforme completo a los alumnos para permitir la entrada al laboratorio;





- VI. Permanecer con los alumnos dentro del laboratorio, durante la clase, ya que es su obligación supervisar la elaboración y procedimiento de las recetas ya que de otra manera serán responsables por cualquier accidente o desperfecto que llegara a ocurrir;
- VII. Presentarse con su uniforme institucional completo y limpio, aseados, cabello corto (hombres), recogido y bien peinado, rasurados, sin maquillaje, sin esmalte ni uñas largas, sin perfumes, lociones, hombres deberán traer el cabello corto y tanto para hombres y mujeres queda totalmente prohibido traer el cabello pintado;
- VIII. No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos;
- IX. Supervisar y coordinar las brigadas de limpieza para garantizar que el área de trabajo quede limpia al terminar la clase;
- X. Supervisar y racionar la preparación y el consumo de bebidas alcohólicas en el área de Mixología y Operación de Bar;
- XI. Observar y cumplir con las medidas de seguridad del establecimiento; y
- XII. Las demás que le señale el presente Reglamento y la normatividad de la Universidad.

Artículo 7º. Los alumnos que usen el laboratorio son responsables de la limpieza del área de trabajo.

Artículo 8º. Queda prohibido fumar, el uso de celulares, audífonos, grabadoras o cualquier aparato de sonido dentro del laboratorio, así como el menos cabo al mobiliario e inmobiliario.

CAPÍTULO III USO DEL UNIFORME

Artículo 9º. El uniforme deberá portarse completo y limpio, el cual consiste en:

- I. Pantalón negro de vestir, no mezclilla, ni gabardina, no stretch, no a la cadera, no acampanado;





- II. Filipina Institucional limpia y planchada;
- III. Mandil blanco, gorro institucional y red para el cabello;
- IV. Zapatos negros, bajos, cerrados y antiderrapantes, calcetas o calcetines negros; y
- V. Caballo limpio y blanco.

Artículo 10. El personal de laboratorio se encuentra obligado a:

- I. Respetar el horario establecido en la realización de prácticas;
- II. Tratar respetuosamente a los alumnos y el personal docente;
- III. Usar uniforme (filipina y pantalón) completo y limpio;
- IV. Presentarse aseados;
- V. Mantener limpia el área de trabajo;
- VI. Exigir el uniforme completo y limpio a los alumnos y los chefs para permitir el ingreso al laboratorio;
- VII. Supervisar al final de cada clase la limpieza de los laboratorios;
- VIII. Prohibir fumar dentro del almacén;
- IX. Surtir jabón al inicio de cada práctica; y
- X. Surtir cloro al principio de cada práctica con sus respectivos dosificadores. Los atomizadores y mamilas deberán ser anotados en la requisición.

Artículo 11. Durante las prácticas, el material que se pierda o sufra menoscabo por causas imputables al alumno, será repuesto por todo el grupo, quedando como responsable el alumno que requirió el material, a quien se le resguardará su credencial estudiantil hasta que reponga o pague en efectivo el material dañado o perdido. El pago por ralladuras de teflón o a melladuras de algún cuchillo, así como las abolladuras de las cacerolas o equipo mayor serán cobradas proporcionalmente.

Artículo 12. Para liberar la credencial estudiantil, el alumno contará con 3 días hábiles para reponer el material. Si el alumno no repusiera el material o cubriera el pago durante dicho plazo, será sancionado con un incremento semanal del 10% sobre el valor del producto en el mercado.





Artículo 13. Durante las clases de la materia de mixología, servicio y operación de bar, los alumnos deberán vestirse de la siguiente manera pantalón negro de vestir, camisa manga larga, moño negro, mandil de peto, zapatos negros cerrados y antiderrapantes, calcetas o calcetines negros, caballo limpio y blanco; queda prohibido para hombres y mujeres la mezclilla, gabardina, stretch, a la cadera, acampanados, entubados, leggings.

Artículo 14. La clase se podrá suspender en los siguientes casos:

- I. Si no se cuenta con el equipo y/o material correspondiente;
- II. Si no se cuentan con los ingredientes completos; y
- III. Si llega a clases el personal docente después de los 15 minutos de iniciada la hora programada.

Artículo 15. En los casos en que la clase sea suspendida, se procederá a:

- I. Notificar inmediatamente al tutor de grupo y al Director de Carrera;
- II. Abandonar las instalaciones, tanto el personal docente como el alumno; y
- III. Quedando a criterio del personal docente, la forma en que se realizará la actividad, así como la forma de evaluación pudiendo dar la clase por vista o asignar alguna otra actividad relacionada con la materia, en caso de no ser el motivo el docente.

Artículo 16. Realizar el llenado de la bitácora de práctica del área con la recepción y entrega de los laboratorios.

CAPÍTULO IV

LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS.

Artículo 17. El alumno entregará productos que evidencien el logro de la competencia (conocimientos, habilidades, actitudes y valores) la ponderación de los productos es determinada por acuerdo a los Docentes.

Artículo 18. Para tener derecho a acciones preventivas de las clases prácticas, los alumnos deberán cubrir un 85% de asistencia y entregar el producto integrador de la unidad o unidades temáticas correspondientes.

Artículo 19. El uniforme completo forma parte de la evaluación y su ponderación será determinada por acuerdo de la Secretaría Académica.





Artículo 20. Lo que no establezca este reglamento será resuelto de conformidad con lo previsto por la Universidad Tecnológica de Acapulco y los demás reglamentos.

CAPÍTULO V SANCIONES.

Artículo 21. En los casos de que se incurra en alguna omisión al presente Reglamento, la Dirección de la Carrera podrá tomar alguna de las siguientes medidas:

- I. Abandono de las instalaciones; y
- II. Limpieza del laboratorio, de acuerdo a un programa establecido.

Artículo 22. En los términos establecidos en los instrumentos jurídicos de la Universidad las demás sanciones aplicables, por la comisión de alguna infracción de los alumnos, se encuentran contenidas en el Reglamento Interior de alumnos, vigente.

Las sanciones anteriores se aplicarán por las personas facultadas para ello, sin perjuicio de la responsabilidad legal que pudiere resultar.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de la aprobación del Consejo Directivo de la Universidad Tecnológica de Acapulco.

SEGUNDO. Los casos no previstos por este Reglamento, serán objeto de análisis y resolución por parte del Consejo Directivo.

