

1. OBJETIVO GENERAL

El reglamento de cocinas tendrá como objetivo normar el uso de las mismas, logrando así el óptimo aprovechamiento y conservación de sus recursos e instalaciones. Todos los estudiantes de la UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL MAYAB tendrán los mismos derechos y obligaciones. El debido ejercicio de sus derechos y el fiel cumplimiento de sus obligaciones son, en primer término, cuestión de honor de los estudiantes. Los usuarios y encargados de los laboratorios de cocina deberán de comprometerse a respetar este reglamento y hacer que sea respetado.

De igual forma quedan en obligación de revisar los tableros de información, así como vía Internet, en caso de que hubiera alguna modificación al Reglamento para estar actualizado con las normas de la UT DEL MAYAB.

2. DE LOS USUARIOS

- a) Todos los estudiantes de TSU en Gastronomía y las ingenierías afines a la carrera, inscritos en el cuatrimestre en curso de esta institución;
- b) Personal académico del instituto que por sus labores requiera hacer uso de las cocinas; y
- c) Usuarios inscritos a cursos de actualización y capacitación ofrecidos por la escuela.

3. DE LOS DERECHOS DE LOS USUARIOS

Todos los usuarios del área tendrán los siguientes derechos:

- a) Hacer uso de los servicios de laboratorios del complejo gastronómico, respetando las disposiciones contempladas en el presente reglamento.
- b) Solicitar asesoría en relación al uso de las instalaciones.
- c) Hacer uso del equipo existente y clasificado como para el uso general.
- d) Tener acceso a los manuales para el uso del equipo.

4. DE LOS SERVICIOS

Los servicios de los laboratorios de cocina que se proporcionan son:

- a) Prácticas que son requeridas en las asignaturas;
- b) Elaboración de platos para eventos de comisión;
- c) Prácticas para cursos de actualización.

5. DE LA APARIENCIA FÍSICA

- a) Los estudiantes y chef instructor deberán presentarse debidamente uniformados, en caso contrario no se les permitirá la entrada a su clase práctica.
- b) El uniforme que se deberá de portar dentro de las cocinas, será de acuerdo al tipo de usuario:

Estudiantes de TSU en Gastronomía.

- Filipina de la UT del Mayab, establecida para los estudiantes.
- Pantalón tipo mascota (no mezcilla ni deshilado, no cholo, no entubado, no acampanado).
- Pico blanco.
- Mandil blanco de la cintura hasta bajo las rodillas.
- Gorro blanco.
- Red para el cabello para mujeres y hombres.
- Zapatos negros con suela antiderrapante (no tenis, no botas y siempre boleados).
- Dos caballos o limpiones blancos.
- Calcetines blancos o negros, sin marcas o dibujos.
- Playera o sport blanco debajo del uniforme.
- Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.
- No se aceptan decoraciones o alteraciones al uniforme en general.

Uniforme de Servicio.

- Camisa (Hombre) y blusa (mujeres) blanca.
- Pantalón color negro.
- Corbata color negro.
- Mandil de servicio color negro.
- Chaleco de servicio color negro.
- Zapatos negros cerrados (no tenis, no botas y siempre boleados).
- Dos caballos o limpiones blancos.
- Calcetines blancos o negros, sin marcas o dibujos.
- Playera o sport blanco debajo del uniforme.
- Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.

- No se aceptan decoraciones o alteraciones al uniforme en general.

Estudiantes de Ingeniería Técnica en Gastronomía Mexicana.

- Filipina color negro de la UT del Mayab.
- Pantalón negro (no mezclilla ni deshilado, no cholo, no entubado, no acampanado, no tipo mascota).
- Pico blanco.
- Mandil negro de la cintura hasta bajo las rodillas.
- Gorro o Toque negro.
- Red para el cabello para mujeres y hombres.
- Zapatos negros con suela antiderrapante (no tenis, no botas y siempre boleados).
- Dos caballos o limpiones blancos.
- Calcetines blancos o negros, sin marcas o dibujos.
- Playera o sport blanco debajo del uniforme.
- Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.
- No se aceptan decoraciones o alteraciones al uniforme en general.

Chef instructor

- Filipina de la institución o cualquier color (sin logos de otras instituciones o empresas).
- Pantalón negro (no mezclilla ni deshilado, no cholo, no entubado, no acampanado).
- Pico blanco o negro.
- Mandil negro.
- Gorro o Toque negro.
- Red para el cabello para mujeres y hombres.
- Zapatos de cocina (no tenis, no botas y siempre boleados).
- Dos caballos o limpiones blancos.
- Calcetines blancos o negros, sin marcas o dibujos.
- Playera o sport blanco debajo del uniforme.
- Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.
- No se aceptan decoraciones o alteraciones al uniforme en general.

Usuarios inscritos a cursos de actualización, capacitación y talleres del área gastronómica, así como docentes pertenecientes al programa educativo, pero no siendo de especialidad.

- Playera o blusa blanca.
- Pantalón negro o mezclilla (no deshilado, no cholo, no entubado, no acampanado).
- Mandil blanco.
- Red para el cabello para mujeres y hombres.

- Zapatos negros con suela antiderrapante o zapatos cerrados.
 - Dos caballos o limpiones blancos.
 - Calcetines blancos o negros.
 - Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.
- c) Los hombres deberán traer el cabello corto y con red, limpio, sin tintes, ni rayos de colores amarillos, rojos, rosa mexicano, etc., sin barba, bigote ni patillas.
- d) Las mujeres deberán traer el cabello recogido, sin tintes, ni rayos de colores amarillos, rojos, rosa mexicano, etc.; y con red, cara lavada sin maquillaje ni cejas pintadas.
- e) Los estudiantes no podrán portar ningún tipo de alhaja o joya, incluyendo aretes, pulseras, cadenas, etc. en ninguna parte del cuerpo. No se permite el uso de accesorios en lengua, ceja, nariz, labios, etc.
- f) Deberán traer las uñas cortadas al ras, limpias y sin pintar.
- g) Solamente se permite el uso de loción o perfume, de aroma discreto.
6. DEL COMPARTAMIENTO DENTRO DEL ÁREA.
- a) Queda estrictamente prohibido utilizar teléfonos celulares durante la clase, salvo en casos de emergencia.
- b) Queda estrictamente prohibido que los encargados de la clase en cocina, abandonen el área por más de 5 min, sin causa justificada.
- c) Todo estudiante sólo podrán entrar a los laboratorios prácticos con lo estrictamente necesario, recetario, cuaderno y materiales solicitados para la elaboración de la receta del día. En caso de las mochilas serán colocadas en el anaquel correspondiente asignado a cada laboratorio de cocina.
- d) El chef instructor le permitirá al estudiante con alguna lesión o enfermedad que imposibilite sus capacidades o que pudiera poner en riesgo su integridad y la de sus compañeros y compañeras, recuperar la práctica en la clase siguiente.
- e) Los usuarios deberán guardar una conducta respetuosa, cortesía y solidaria.

- f) En ningún caso se permitirá algún tipo de juego o acción que ponga en riesgo la integridad o salud de los estudiantes y del personal que se encuentre dentro de las instalaciones de la cocina.
- g) Los utensilios de la cocina o laboratorio, deberán ser cuidados por cada una de las personas que se encuentren dentro del mismo, solicitándose con un mínimo de 24 horas de anterioridad, mediante su requisición presentada a la persona encargada del área y debidamente requisitada.

7. DEL HORARIO DE SERVICIO.

El horario de servicio se proporcionará de acuerdo a los siguientes criterios:

- a) Durante los períodos de clases cuatrimestrales, el servicio será de lunes a viernes, y estará sujeto a la asignación de horarios y servicio, así como a la disponibilidad de las instalaciones. En el horario se deberán de considerar las necesidades de mantenimiento del equipo especializado de cada área.
- b) Los horarios deberán mostrarse en un área visible para los usuarios.
- c) La estancia de cualquier persona fuera del horario de servicio y en todos los días en que se lleve a cabo el mantenimiento preventivo o correctivo de equipo será permitida siempre y cuando exista una autorización del encargado del área.
- d) Los profesores que requieran más tiempo para el uso de las instalaciones, deberán contar con la autorización del responsable del área, y quedan como responsables del área utilizada, así como del comportamiento de los que lo acompañen y del cumplimiento de este reglamento.
- e) Todos los usuarios que requieran las instalaciones gastronómicas fuera del horario, deberán entregar al encargado del área el formato de orden de préstamo de servicio, con un mínimo de 24 horas de anticipación al uso, en caso de que el permiso lo solicite un estudiante este deberá contar con el respaldo de un chef instructor, quedando como responsable del espacio utilizado.

8. DEL FUNCIONAMIENTO.

- a) La administración del uso de los laboratorios de cocina estará a cargo del responsable del área.
- b) En caso de que algún equipo falle en su funcionamiento o haya sido dañado, el encargado del área deberá notificarlo a su jefe inmediato y al área de Planeación y Evaluación de la Institución.

9. RESPECTO A LA LIMPIEZA DEL ÁREA.

En cada sesión:

- a) Será responsabilidad del chef instructor o docente a cargo y de los estudiantes que hagan uso del área, la limpieza de la misma de acuerdo a la lista de cotejo establecida, para cada área.
- b) En caso de que se requiera dejar algún producto en refrigeración, para el uso de la clase siguiente, este deberá ser debidamente sellado y marcado con una leyenda, además de notificar al encargado del área que el producto estará bajo resguardo.
- a) Reunir fibras, trapos, esponjas, jaladores y demás artículos de limpieza en el contenedor designado.
- b) Verificar la limpieza de los botes de basura; así como sus alrededores incluyendo los lockers, césped y laboratorio utilizados.
- c) Separar la basura en orgánica e inorgánica y depositarla en los contenedores respectivos.
- d) Mantener la puerta de recepción y del laboratorio cerradas.

Limpieza profunda:

- a) Deberá desarrollarse en el periodo establecido de acuerdo al calendario distribuido por el encargado del área, solamente se aceptan desviaciones en caso de que surjan actividades institucionales extemporáneas y dentro del periodo de limpieza profunda.
- b) El chef instructor o docente encargado deberá supervisar la actividad y por ningún motivo dejará la responsabilidad solamente a los estudiantes.

- c) Será responsabilidad del chef instructor o docente a cargo y de los estudiantes que hagan uso del área, la limpieza de la misma de acuerdo a la lista de cotejo establecida, para cada área.

10. DE LAS SANCIONES.

Estudiantes:

- a) El estudiante que cometa actos de negligencia o vandalismo, robo, deteriore o dañe equipo, mobiliario o las instalaciones de la UT del Mayab, así como las pertenencias de sus compañeros y compañeras, deberá pagar su valor o reponerlos de inmediato.
- b) Cualquier incumplimiento al presente será sancionado de la manera siguiente:
- Llamada de atención verbal. Podrá ser aplicada por el chef instructor, docente encargado de la actividad, responsable del área o director de área, debiendo reportar la llamada de atención a la dirección de carrera del área.
 - Llamada de atención escrita. Podrá ser aplicada por el chef instructor, docente encargado de la actividad, responsable del área o director de área, y aplica a partir de una segunda llamada de atención al mismo usuario.
 - Suspensión temporal del servicio. Esta aplica cuando ya existen dos llamadas de atención al mismo usuario, siendo esta la tercera. El periodo de suspensión del servicio será de una clase, pudiendo ser impuesta por el chef instructor o docente encargado, con notificación al encargado del área y a la dirección del área.
 - Suspensión definitiva del servicio. Podrá ser aplicado por el director del área, con notificación al encargado del área y a los chef instructores. Aplica en los casos siguientes:
 - Reincidencia en el mal comportamiento, por más de tres ocasiones.
 - Daños o alteraciones a las instalaciones materiales y/o equipo ocasionados con dolo o negligencia.
 - Robo de material y/o equipo.
 - Conducta inapropiada.

Actos que pongan en peligro la vida o la seguridad de terceros por negligencia dentro de los laboratorios de cocina.

Docentes

Cualquier incumplimiento al presente será sancionado de la manera siguiente:

1. Llamada de atención verbal. Podrá ser aplicada por el responsable del área o director de área, debiendo reportar la llamada de atención a la dirección de carrera del área.
2. Llamada de atención escrita. Podrá ser aplicada por el director de área y aplica a partir de una segunda llamada de atención al mismo usuario. Esta deberá ser enviada con copia al área de dirección de administración y finanzas.
3. Suspensión del uso del área. Podrá ser aplicada por el director de área y aplica a partir de una tercera llamada de atención al mismo usuario, por lo que se le pedirá al chef instructor o docente encargado que se retire del área de cocinas, tomando esto como una inasistencia laboral, por lo que se le enviará copia de la notificación a la dirección de administración y finanzas.

TRANSITORIO

UNO.

Los casos no previstos en este reglamento serán resueltos por la Dirección del programa académico.

DOS.

Entra en vigor a partir del 01 de julio del 2016.