



# REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE ACAPULCO

## CAPITULO I GENERAL

**Artículo 1º.** El presente Reglamento tiene por objeto regular el funcionamiento y el buen uso de las Cocinas, Mixología, Panadería, Repostería, Pastelería y Salón de Cata de las instalaciones de la carrera de Gastronomía de la Universidad Tecnológica de Acapulco, en las que habrán de desarrollarse las actividades organizadas por la misma y se entenderá por:

**Universidad.-** Universidad Tecnológica de Acapulco.

**Rector.-** Ciudadano que dirige, vigila y administra la Universidad.

**Personal Académico.-** Docente de la carrera de Gastronomía de la Universidad.

**Coordinación.-** Coordinación del programa de Técnico Superior Universitario y Licenciatura en Gastronomía.

**Alumno.-** Individuo que acredita ser estudiante de la Universidad.

**Laboratorio.-** Laboratorio de Gastronomía el cual se compone por: Cocinas, Mixología, Panadería, Repostería y Salón de Cata.

**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 que utilicen el laboratorio, estarán sujetos al presente reglamento, sin excepción alguna.

**Artículo 3º.** Toda persona, alumno o personal académico, que requiera un servicio de insumos o materiales, deberá presentar el modelo establecido al respecto para la requisición y solicitud de práctica y laboratorio, con su credencial de elector.

**Artículo 3º bis.** Docente que vaya a realizar alguna presentación en evento y requiera ocupar la cocina deberá solicitarla en tiempo y forma, así como la realización de exámenes extraordinarios.



comandante Bouganville L-5  
Lomas de Costa Azul  
39830, Acapulco de Juárez, Gro.  
01 744 4811521 utacapulco@hotmail.com



Secretaría de  
**Educación Guerrero**





**Artículo 4º.** Se prohíbe el acceso, estancia y uso del laboratorio a toda persona ajena a su operación y servicio, únicamente se admitirán a aquellas que tengan alguna tarea o asunto relacionado con el mismo.

## **CAPITULO II DE LAS OBLIGACIONES**

**Artículo 5º.** Los alumnos tendrán la obligación de:

- I. Ingresar al laboratorio en el horario establecido para la clase, no hay tolerancia una vez iniciada la práctica por el personal docente (sujeto a criterio del maestro en turno);
- II. Tener un comportamiento adecuado y dar un trato respetuoso a sus compañeros alumnos y personal docente;
- III. Abstenerse de efectuar actos contra la disciplina y el orden de la Universidad;
- IV. Traer la materia prima y equipo adicional solicitado por el docente en turno;
- V. Usar el uniforme completo y limpio (en referencia al artículo 10 del presente reglamento);
- VI. Traer su equipo de bolsillo que consta de: juego de plaque personal y termómetro de varilla;
- VII. Traer un cuchillo chef, haciéndose responsable de su uso y mantenimiento;
- VIII. Presentarse aseados, cabello corto, recogido y bien peinado, rasurados, sin maquillaje, sin esmalte ni uñas largas, sin perfumes ni lociones;
- IX. No usar aretes, cadenas, piercings, 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 que le señale el presente Reglamento y la normatividad de la Universidad.
- XIII. Los alumnos deberán entregar la requisición completa de su equipo de cocina los días viernes (en caso de suspensión de labores, será un día antes). No se entregara material o utensilios de cocinas, fuera de la requisición original por omisión u olvido.
- XIV. Cuidar las instalaciones.





**Artículo 6º.** El personal docente tendrá la obligación de:

- I. Programar su plan de trabajo de la materia y el recetario el que deberá contener el procedimiento, mismos que se entregarán a la Coordinación;
- II. Dar al alumno un máximo de 10 minutos para que recoja la requisición en el almacén, una vez iniciada la hora clase;
- III. Revisar que el material sea devuelto por los alumnos, limpio y seco, así como libre de tizne.
- IV. Entregar el laboratorio ordenado y limpio, en el horario establecido, en caso contrario el grupo se hará acreedor a una sanción (sujeto a criterio del maestro)
- V. Reportar inmediatamente al responsable de laboratorio cualquier falla en las instalaciones;
- VI. Exigir el uniforme completo a los alumnos para permitir la entrada al laboratorio;
- VII. Permanecer con los alumnos dentro del laboratorio, durante la clase, ya que es su obligación supervisar la elaboración y procedimiento de las recetas, de otra manera será responsable por cualquier accidente o desperfecto que llegara ocurrir;
- VIII. Presentarse aseados, cabello corto, recogido y bien peinado, rasurados, sin maquillaje, sin esmalte ni uñas largas, sin perfumes ni lociones;
- IX. No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos;
- X. Supervisar y coordinar las brigadas de limpieza para garantizar que el área de trabajo quede limpia al término de la clase;
- XI. Supervisar y racionar la preparación y el consumo de bebidas alcohólicas en el área de Mixología y Operación de Bar;
- XII. Observar y cumplir con las medidas de seguridad del establecimiento, así como las demás que señale el presente Reglamento y la normatividad de la Universidad.
- XIII. Cuidar las instalaciones
- XIV. No pedir material de cocina, fuera de la requisición original.

**Artículo 7º.** Los usuarios del salón de Mixología se encuentran obligados a:

- I. No resguardar mochilas bajo la barra;



comandante Bouganville L-5  
Lomas de Costa Azul  
39830, Acapulco de Juárez, Gro.  
01 744 4811521 utacapulco@hotmail.com



Secretaría de  
**Educación Guerrero**





- II. Limpiar el área de trabajo que se utilice durante la clase;
- III. Solicitar las extensiones en el almacén para usar las licuadoras en las mesas de trabajo;
- IV. Fotografiar la coctelería en mesas.

**Artículo 8º.** Los alumnos que usen el laboratorio son responsables de la limpieza del área de trabajo.

**Artículo 9º.** Queda prohibido fumar, el uso de celulares, audífonos, grabadoras o cualquier aparato de sonido dentro del laboratorio, así como el menoscabo al mobiliario e inmobiliario.

### **CAPÍTULO III USO DEL UNIFORME**

**Artículo 10º.** 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, no entubados, no leggings;
- II. Filipina institucional limpia y planchada;
- III. Pico de color institucional anudado;
- IV. Mandil blanco, gorro institucional y red para el cabello;
- V. Zapatos negros, cerrados y antiderrapantes, calcetas o calcetines negros;
- VI. Caballo limpio y blanco.

### **CAPITULO IV DEL PERSONAL**

**Artículo 11º.** 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 al personal docente;
- III. Usar el 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 poder ingresar al laboratorio;
- VII. Supervisar al final de cada clase la limpieza de los laboratorios (realizada por los alumnos);
- VIII. Prohibir consumir bebidas alcohólicas y fumar dentro del almacén;
- IX. Surtir el material de limpieza general (escoba, recogedor, jalador, cubeta, cloro, yodo, aromatizante, jaladores para vidrios de cocina, líquido desengrasante, limpiadores, mechudo, líquido especial para limpieza de horno, esponjas para lavar, fibra especial para charola, líquido limpiavidrios, guantes de plástico para aseo, jabón antibacterial líquido, detergente, etc.).

**Artículo 12º.** Durante las prácticas, el material que se pierda o sufra menoscabo por causas imputables al alumno, será reemplazado por todo el grupo, quedando como responsable el alumno que requisó el material, a quien se le resguardará su credencial de elector hasta que se reponga el material. Solamente se pagará por rayaduras de teflón o melladuras de algún cuchillo, así como las abolladuras de las cacerolas o equipo mayor, serán cobradas de manera proporcional. (El material se repondrá con las mismas características, marca y mismo valor monetario).

**Artículo 13º.** Para liberar la credencial de elector, el alumno contará con 5 días hábiles para reponer el material. En caso de no reponer el material, no participará en la práctica siguiente una vez cumplido el plazo para dicha reposición, dando como resultado faltar a sus prácticas, sin derecho a justificarlas (a criterio del docente si afecta o no en su calificación).

**Artículo 14º.** 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 cuenta con los ingredientes completos

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

- I. Notificar inmediatamente al tutor de grupo y al Coordinador de Carrera;
- II. Abandonar las instalaciones, tanto el personal docente como estudiantes;
- III. Quedando a criterio del personal docente, la forma en que 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 maestro el motivo).

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

## **CAPITULO V**

### **LINEAMIENTOS DE 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 de la Dirección Académica.

**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 Dirección Académica.

**Artículo 20.** El ultimo docente y grupo que utilicen la Cocina 1, 2, así como el área de Pastelería hará la limpieza profunda del lugar ocupado.

**Artículo 21.** Lo que no establezca este reglamento será resuelto de conformidad con lo previsto por la Universidad Tecnológica de Acapulco y los demás reglamentos internos.

