



LICENCIATURA EN ^U
TURISMO ^A
Z

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS
"FRANCISCO GARCÍA SALINAS"

LICENCIATURA EN TURISMO

3.3 Normativa para la permanencia, egreso y revalidación

3.3.2 Normativa específica del Programa educativo

3.3.2.F. Reglamento para el uso del Laboratorio de Alimentos y Bebidas de la Licenciatura en Turismo





**REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
LICENCIATURA EN TURISMO
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE ZACATECAS**

CAPÍTULO I.- LINEAMIENTOS GENERALES DENTRO DEL LABORATORIO

Artículo 1. El presente Reglamento tiene por objeto regular el uso y disfrute de las instalaciones del laboratorio de Alimentos y Bebidas de la Licenciatura en Turismo, en las que habrán de desarrollarse las clases prácticas organizadas por la misma.

Artículo 2. Todos los alumnos y personal docente (Instructor) de las materias de Gastronomía de la que utilice el laboratorio de Alimentos y Bebidas estarán sujetos al presente Reglamento, sin excepción alguna.

Artículo 3. Si algún docente, dentro de sus actividades en las materias que imparte, requiere el uso de los laboratorios, deberá solicitarlo al responsable de programa (mediante documento que señale los objetivos y el procedimiento que se seguirá, así como el equipo y utensilios a utilizar) quien, en caso de no interferir con las clases prácticas programadas, girará las instrucciones correspondientes.

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.

Artículo 5. Los alumnos tendrán la obligación de:

I. Ingresar al laboratorio en el horario establecido para la clase, con una tolerancia máxima de 10 minutos una vez iniciada la clase-práctica por el personal docente y con el uniforme completo.

II. Tener un comportamiento adecuado y dar un trato respetuoso a sus compañeros y personal docente.

III. Abstenerse de efectuar actos contra la disciplina y el orden de la Licenciatura.

IV. Traer la materia prima y equipo adicional solicitado por el docente

V. Usar el uniforme completo y limpio; lo que incluye filipina institucional con nombre completo del alumno, escudo de la UAZ y logo de la Licenciatura en Turismo, pantalón de mascota, mandil blanco, calcetín negro, zapato negro antiderrapante, totalmente cerrado y sin agujetas, gorro institucional y cofia o red para cabello.

VI. Presentarse aseados, cabello corto, recogido y bien peinado, rasurados, sin maquillaje, sin esmalte ni uñas largas, sin perfumes y lociones;

VII. No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos;

VIII. Limpiar al área de trabajo al terminar la clase;

IX. Colaborar con el cierre de llaves de gas, dejar las llaves de agua cerradas, superficies de trabajo limpias, tarjas limpias y equipo limpio al finalizar su clase.

X. Llevar material necesario para la limpieza de utensilios y equipo al terminar la práctica, así como papel absorbente e insumos para el botiquín.

Artículo 6. El personal de apoyo docente tendrá la obligación de:



- I. Programar su plan de trabajo de la materia y el recetario el cual deberá contener el procedimiento.
- II. Una vez iniciada la hora de clase, dar 10 minutos como máximo al alumno para que recoja la requisición en el almacén.
- III. Revisar que el material sea devuelto por los alumnos completo y limpio.
- IV. Entregar el laboratorio ordenado y limpio, en el horario establecido, en caso contrario el grupo se hará acreedor a una sanción.
- V. Reportar inmediatamente al responsable de laboratorio cualquier falla en las instalaciones, para que a su vez lo reporte ante el responsable de programa y se le dé seguimiento.
- VI. Exigir el uniforme completo a los alumnos para permitir la entrada al laboratorio.
 - a) Alumnos sin uniforme completo ó con uniforme no correspondiente al obligatorio se le negará la entrada a clase y automáticamente tiene falta.
- 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 serán responsables por cualquier accidente o imprevisto que llegará a ocurrir.
- VIII. Presentarse aseados, cabello corto, recogido y bien peinado, rasurados, sin maquillaje, sin esmalte, ni uñas largas, sin perfumes y lociones;
- IX. No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos.
- X. Limpiar al área de trabajo al terminar la clase;

Artículo 7. El área de trabajo deberá permanecer libre de objetos personales, mochilas, portafolios, bolsos o cualquier otro elemento, alimentos, etc., permitiéndose únicamente el uso del material necesario para la realización de la práctica y el registro de los datos obtenidos.

Artículo 8. Los usuarios del laboratorio son responsables de la limpieza del área de trabajo y de reportar cualquier falla en las instalaciones y equipo mayor del laboratorio.

Artículo 9. No se permite: fumar, el uso de celulares, audífonos, grabadoras o cualquier aparato de sonido ni computadoras portátiles.

Artículo 10. No se permite consumir ningún tipo de alimento dentro del laboratorio.

CAPÍTULO II.- USO DEL UNIFORME

Artículo 10. El uniforme deberá portarse completo y consiste en:

- I. Filipina Institucional (escudo de la UAZ, nombre completo del alumno y logo de la Licenciatura en Turismo)
- II. Pantalón mascota.
- III. Mandil blanco
- IV. Gorro institucional
- V. Red ó cofia para el cabello
- VI. Zapato negro, antiderrapante, totalmente cerrado y sin agujetas.
- VII. Calcetín negro



VIII. Dos caballos o limpiones

CAPÍTULO III.- REQUISICIÓN Y USO DE EQUIPO

Artículo 11. Para hacer uso del equipo y utensilios se deberá entregar una requisición de material al encargado del laboratorio y almacén. Solo se entregara el equipo con una credencial del alumno o del maestro.

Artículo 12. Todos los utensilios que se pidan al almacen deberán ser entregados antes de terminar la clase, limpios y secos. Una vez que se entreguen los utensilios se devolverá la credencial sin ningún adeudo al almacén. Utensilios que no se entreguen deberán reponerse al encargado de almacén con su debido recibo, para la reposición del mismo.

Artículo 13. Preferentemente los docentes que imparten clases en los laboratorios, deberán entregar su programación de prácticas al inicio del semestre de manera que los auxiliares de cocina tengan preparado el equipo y utensilios antes de la sesión.

Artículo 13a. Sólo los grupos que tengan clases prácticas en el laboratorio, podrán realizar requisición para uso de equipo y utensilios.

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

- I. Si no cuenta con el equipo correspondiente y/o material correspondiente. Esto depende de la requisición que se hizo al encargado de almacén.
- II. Si no se cuentan con los ingredientes completos.
- III. Si no llega a clases el personal docente, a más tardar a los 10 minutos de iniciada la hora de clase.
- IV. Si falta más del 20% de miembros en un equipo, éste no podrá realizar la práctica.

Artículo 15. Si por accidente o descuido se llegará a romper algún utensilio de trabajo o afectar el mueble o el inmueble, se deberá informar a la dirección de la carrera y será resarcido el daño por la persona que lo causó.

Artículo 16. Quedan prohibidas las salidas de último momento para compras de productos necesarios para las prácticas.

Artículo 17. Cualquier compra grupal de utensilios especiales o uniformes deberá hacerse a través del jefe de grupo, sin intermediación del docente para el manejo de dinero.

CAPÍTULO IV.- LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS

Artículo 17. Para tener derecho al examen parcial de las clases prácticas, los alumnos deberán cubrir un 85% de asistencia

Artículo 18. El uniforme completo deberá formar parte de la calificación parcial, así como la puntualidad y la asistencia.

CAPÍTULO V.- SANCIONES



Artículo 19. En los casos de que se incurra en alguna omisión al presente Reglamento; el responsable de programa, junto con los docentes y personal de apoyo; podrá definir la sanción de acuerdo a la gravedad de la falta.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Los aspectos no previstos en este Reglamento serán resueltos por el responsable de programa de la Licenciatura en Turismo de la Universidad Autónoma de Zacatecas

ANEXOS

Seguridad

- 1) Al iniciar la práctica cerciorarse que las llaves de gas en las estufas u hornos estén cerradas, se abren las llaves de paso generales, y se procede a abrir las llaves de paso intermedias, se revisa que no haya fuga de gas, y se procede a prender las hornillas.
- 2) Preguntar el manejo adecuado de cualquier equipo, que no se conozca, para evitar accidentes.
- 3) Limpiar la estufa, la plancha y el horno, una vez que se ha terminado de usar y se ha enfriado.
- 4) Al terminar la práctica que queden perfectamente cerrar las llaves del gas y de paso.
- 5) Evitar jugar o correr dentro del laboratorio
- 6) En caso de derrame de algún líquido limpiar inmediatamente
- 7) Observar las medidas necesarias para evitarse cortaduras o quemaduras

Cuidado de los utensilios

- 1) Lavar o poner a remojar los utensilios inmediatamente después de usar.
- 2) Si se quema algún alimento en una olla o sartén, quitarlo inmediatamente de la hornilla y pasarlo a otro recipiente. Agregar agua al utensilio quemado y hervir durante 10 o 15 min.
- 3) Quitar de los utensilios todo lo que pueda de los alimentos y enjuagarlos antes de lavarlos con agua caliente y detergente. Tener mucho cuidado con los cuchillos para evitar cortaduras.
- 4) Lavar todo lo que se ha utilizado en la práctica, secar el material con los trapos y entregar.
- 5) La grasa pegada en sartenes de acero inoxidable, se puede retirar con fibra verde y agua.
- 6) Los sartenes de teflón, se lavarán con mucho cuidado para evitar perder la capa protectora, se dejara enfriar, se lava con esponja y jabón

Cuidado del fregadero y superficies de trabajo

- 1) Lavar el fregadero con estropajo al terminar la práctica y secarlo.



- 2) Lavar, enjuagar y secar las superficies de trabajo, Mesas (arriba y abajo)
- 3) Dejar la mesa de ingredientes y las básculas limpias.
- 4) Limpiar el estante que está debajo del fregadero y poner la basura en el lugar que se indique.
- 5) Dejar el piso limpio