

Objetivo del Taller de alimentos y bebidas:

Favorecer la formación profesional de los estudiantes en un entorno que represente y asimile las condiciones reales del ámbito productivo, para fomentar el mejoramiento continuo de su práctica, la comprobación teórico-práctica de los contenidos de cada una de las asignaturas y desarrollar sus facultades creativas.

Objetivo del presente reglamento:

Optimizar el uso de instalaciones, equipo y utensilios de cada uno de los laboratorios de Alimentos y Bebidas, reglamentando eficientemente las actividades desarrolladas en los mismos, para lograr su máximo aprovechamiento.

Artículos o lineamientos:

1. Los usuarios tendrán acceso a las instalaciones del taller solamente bajo la supervisión del docente responsable del grupo, en los horarios previamente establecidos para cada materia.

2. Se permitirá el acceso a los usuarios que se presenten debidamente uniformados. El uniforme consta de:



Uso exclusivo filipina blanca



Pantalón de cocina mascota



Mandil/peto de cocina blanco



Zapato cerrado antiderrapante



Toque o cofia, así como red, con el cabello totalmente recogido



Caballo o trapo



No utilizar joyería de ningún tipo



Bien afeitados o usando cubrebocas



Uñas limpias, cortas y sin esmalte

3. Todos los usuarios deben crear un ambiente educativo adecuado y comportarse con total respeto hacia sus compañeros, docentes, encargado de almacén y cualquier otra persona a su alrededor.

4. Los usuarios tienen la obligación de cuidar y hacer buen uso de las instalaciones y equipos, así como de mantener el taller limpio y ordenado durante su práctica.

5. Lavarse y desinfectarse las manos al ingresar al taller, al igual que después de toser, estornudar, tocarse el cabello, tomar el celular, salir y reingresar a la cocina.

6. El acceso al almacén donde se resguardan utensilios y equipo, se permitirá solo bajo la supervisión del encargado de almacén y el docente de la materia. Todo el equipo, mobiliario, instalaciones y utensilios, serán utilizados únicamente para fines académicos, queda prohibido hacer mal uso de ellos, así como sacarlos del taller.

7. No se podrá comer durante la práctica, los alimentos preparados solo se degustarán cuando el docente lo permita y en la forma en que él lo instruya. De igual forma, solo se permitirá tomar agua embotellada en el área de estantes, quedando prohibido el uso de cristalería para este propósito.

8. Una vez concluida la práctica, se hará entrega al encargado de almacén, del material completamente limpio, seco y ordenado, verificando con la requisición firmada.

9. En caso de que existan faltantes o artículos dañados por uso incorrecto, el alumno o grupo se encargará de la reposición de éste; el cual se deberá entregar al encargado del almacén en la misma calidad del original, completamente nuevo y en un plazo máximo de una semana posterior a la práctica; de no ser así, no se le permitirá la entrada al taller hasta que se reponga el faltante.

10. Los alimentos que se resguarden en refrigeradores y congeladores deberán retirarse el mismo día de la práctica, de lo contrario serán desechados por el encargado. De igual forma, deberán cumplir con las siguientes características. Presentarse:

- Etiquetados con nombre del alumno, fecha, hora y nombre de la clase.
- Contenidos en recipientes herméticamente cerrados.
- Ordenados, limpios y secos.
- Se prohíbe guardar o llevarse alimentos en moldes o recipientes propiedad de la universidad.
- Todo utensilio perdido o dañado debe reponerse a la brevedad para la siguiente clase, de no ser así, se realizara un CXC (costo por consumo) y se le negara el acceso al taller cocina.

11. Al terminar la práctica, los usuarios deben dejar el taller en condiciones óptimas, de forma limpia y puntual para no interferir con otras clases, siendo el docente quien supervisará dichas labores de limpieza. Se debe considerar lo siguiente:

- a. Limpiar, lavar, secar y entregar el equipo y utensilios utilizados.
- b. Cerrar las llaves de gas y apagar extractores.
- c. Lavar y secar estufas, plancha, parrilla, horno, etc.
- d. Limpiar, lavar y secar las mesas de trabajo.
- e. Barrer y trapear el piso.
- f. Sacar la basura, en una sola bolsa, y depositarla en los contenedores correspondientes.

12. Nadie podrá abandonar el taller hasta que el docente encargado lo autorice, él mismo será el último en salir de la cocina.