



**COORDINACIÓN DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA**

**REGLAMENTO PARA EL USO DE LA COCINA**

**CICLO ESCOLAR 2019-2020**

## ÍNDICE

	<b>Pagina</b>
<b>MISIÓN, VISIÓN Y VALORES /</b>	<b>3</b>
<b>CAPITULO I. Disposiciones Generales /</b>	<b>4</b>
<b>CAPITULO II. Acceso a la cocina /</b>	<b>4</b>
<b>CAPITULO III. Materiales /</b>	<b>6</b>
<b>CAPITULO IV. Disciplina y seguridad /</b>	<b>6</b>
<b>CAPITULO V. Sanciones/</b>	<b>8</b>
<b>CAPITULO VI. Transitorio</b>	<b>9</b>
<b>Anexos</b>	<b>10</b>

## **UNIVERSIDAD DEL ALTIPLANO**

### **MISIÓN**

Somos una institución formadora de profesionales, que ofrece calidad en sus servicios, con programas educativos innovadores y competitivos, comprometidos con el medio ambiente.

### **VISIÓN**

Ser una institución formadora de profesionales, con programas académicos y líneas de investigación orientados a la sustentabilidad, que responden a las necesidades de la región, en un contexto de alta competitividad.

### **VALORES**

Nos distinguimos por el trabajo en equipo con responsabilidad, respeto, honestidad y compromiso para proponer soluciones a las necesidades sociales.

## **CAPÍTULO I**

### **DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1.** Este reglamento norma el uso de la cocina por los chefs, instructores, docentes y alumnos de los programas educativos de Gastronomía, de Nutrición Humana y de Desarrollo Turístico de la Universidad del Altiplano (UDA).

**Artículo 2.** El responsable de la cocina es el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía; el responsable de las actividades académicas en el interior de la cocina es el Chef Instructor o docente del Programa Educativo respectivo y el responsable de las instalaciones, mobiliario, equipo y utensilios es el Encargado de la Cocina.

**Artículo 3.** Es responsabilidad del Coordinador de Programa de Gastronomía vigilar el cumplimiento de este reglamento, así como de las sanciones impuestas a los docentes y alumnos que infrinjan sus normas.

**Artículo 4.** La cocina tiene tres zonas: la gris o vestíbulo, donde los alumnos depositan sus pertenencias innecesarias para las clases de cocina; la blanca o interior, donde se localizan los equipos y utensilios para el trabajo académico y la negra o exterior donde se encuentran los hornos y parrillas de intemperie.

**Artículo 5.** Los estantes, ubicados en la zona gris, serán asignados individualmente a los alumnos<sup>1</sup> del Programa Educativo de Gastronomía, únicamente, por el Coordinador de este programa, al iniciarse cada ciclo escolar, y deberán ser devueltos vacíos y limpios la última semana de clases o al darse de baja el alumno.

**Artículo 6.** El alumno deberá mantener en buen estado y limpio el estante que se le asigne, así como libre de productos perecederos; en caso de que el estante sea manchado o dañado, el alumno responsable pagará la limpieza o reparación correspondientes.

**Artículo 7.** Es responsabilidad del Encargado de la Cocina recabar del Chef Instructor el formato cumplimentado de entrega-recepción del equipo y utensilios utilizados en su clase .

---

<sup>1</sup> Anexo I Formato de Resguardo de locker

## **CAPÍTULO II**

### **ACCESO A LA COCINA**

**Artículo 8.** La incorporación de los alumnos a las clases de cocina tendrá una tolerancia de diez minutos después de la hora establecida para su iniciación; iniciada la clase no se permitirá la incorporación de los estudiantes durante toda la sesión correspondiente, registrando el Chef Instructor las ausencias correspondientes.

**Artículo 9.** Para hacer uso de la cocina los alumnos del Programa Educativo de Gastronomía deben portar los siguientes uniformes:

Para preparación de alimentos:

- a) Pantalón de mascota, colores negro y blanco.
- b) Filipina diseñada por la Universidad del Altiplano.
- c) Zapatos negros, cerrados y con suela antiderrapante. No se permiten tenis.
- d) Pico azul.
- e) Mandil diseñado por la Universidad del Altiplano.
- f) Caballos: dos toallas blancas de algodón de 66 cm de largo por 33 cm de ancho.
- g) Gorro diseñado por la Universidad del Altiplano.
- h) Cubreboca obligatorio en caso de enfermedad de las vías respiratorias.
- i) Red para el pelo de las mujeres.

Para servicio de alimentos:

- a) Filipina de servicio con el diseño de la UDA
- b) Pantalón negro
- c) Mandil negro
- d) Zapato negro
- e) Calcetín negro
- f) Caballos blancos

Para graduación:

- a) Filipina negra con el diseño de la UDA
- b) Pantalón negro
- c) Mandil negro

- d) Zapato negro
- e) Calcetín negro
- f) Pico negro

**Artículo 10.** Los alumnos del Programa Educativo de Nutrición Humana deben portar el siguiente uniforme:

- a) Chazarilla y pantalón blanco.
- b) Red para el pelo de mujeres y hombres con el cabello largo.
- c) Cubreboca obligatorio en caso de enfermedad de las vías respiratorias.

**Artículo 11.** Los alumnos del Programa de Desarrollo Turístico deben portar el siguiente uniforme:

- a) Filipina diseñada por la Universidad del Altiplano y pantalón negro.
- b) Red para el pelo de mujeres y hombres con el cabello largo.
- c) Cubreboca obligatorio en caso de enfermedad de las vías respiratorias.

**Artículo 12.** En su presentación personal los alumnos del Programa Educativo de Gastronomía deberán respetar las siguientes normas:

- a) Sin maquillaje (rímel, brillo en la boca, sombras, etc.).
- b) Uñas cortas y sin barniz.
- c) Sin joyas en todo el cuerpo (aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.).
- d) Sin loción o perfume.
- e) Mujeres: tener el cabello recogido.
- f) Varones: cabello corto, sin bigote y barba.

### **CAPÍTULO III**

#### **MATERIALES**

**Artículo 13.** Los alumnos del Programa Educativo de Gastronomía deben asistir a sus clases de cocina con su propio equipo de trabajo, consistente como mínimo, en:

- a) Cuchillo chef.

- b) Cuchillo mondador.
- c) Batidor globo.
- d) Chaira.
- e) Piedra para afilar cuchillos.
- f) Pelador de punta o flexible.
- g) Termómetro según las indicaciones que marque el Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.

**Artículo 14.** Para hacer uso del equipo y utensilios de la cocina de uso común, los alumnos del Programa Educativo de Gastronomía solicitarán su dotación mediante el formato respectivo autorizado por el Chef Instructor, el cual deberán entregar un día antes de su clase al Encargado de la Cocina.

**Artículo 15.** Para hacer uso del equipo y utensilios de la cocina, los alumnos de los programas educativos de Nutrición Humana y Desarrollo Turístico deberán entregar el Vale de Material y Equipo de Cocina al Encargado de la Cocina con una semana de anticipación<sup>2</sup>.

**Artículo 16.** Terminadas las clases los alumnos deberán entregar limpios y secos los equipos y utensilios ocupados al Encargado de la Cocina, con el visto bueno del Chef Instructor, en caso de no hacerlo éste los reportará a la Coordinación del Programa Educativo correspondiente.

**Artículo 17.** Los materiales depositados en los refrigeradores deberán ser etiquetados por los propietarios, con fecha, hora, nombre y firma, y sólo podrán estar 72 horas, después de este tiempo el Encargado de la Cocina los desechará.

## **CAPÍTULO IV**

### **DISCIPLINA Y SEGURIDAD**

**Artículo 18.** Al terminar la clase o práctica los alumnos deben dejar completamente limpia la cocina, con el visto bueno del Chef Instructor y el Encargado de la Cocina, lo que implica:<sup>3</sup>

- a) Limpiar, lavar y secar los aparatos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
- b) Lavar y secar las mesas de trabajo y las tarjas.

---

<sup>2</sup> Anexo III

<sup>3</sup> Anexo II Formato de Entrega-Recepción de Cocina

- c) Barrer, tallar, trapear y secar el piso de la cocina.
- d) Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes.

**Artículo 19.** Se debe separar la basura de acuerdo a las especificaciones del Programa para la Sustentabilidad de la UDA<sup>4</sup>. Los residuos sólidos deben disponerse en los recipientes con tapa oscilante y en bolsa de plástico para facilitar su eliminación.

**Artículo 20.** Los alumnos obligatoriamente deberán cerrar las llaves de paso del gas cuando terminen de ocupar las hornillas y los hornos, así como las llaves de agua de las tarjas, bajo la supervisión del Chef Instructor.

**Artículo 21.** El Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía supervisará diariamente las prácticas de previsión de riesgos propios del funcionamiento de la cocina, indicando al Chef Instructor la adopción de medidas de seguridad correspondientes.<sup>5</sup>

**Artículo 22.** El Chef Instructor preverá, atenderá y solucionará, en el ámbito de sus responsabilidades, la comisión de actos riesgosos y de indisciplina que pongan en peligro la integridad física de los docentes y los alumnos. Dado el caso, reportará de inmediato y por escrito al Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía los incidentes fuera de su control.

**Artículo 23.** La cocina deberá contar con un botiquín dotado de los elementos indispensables de primeros auxilios, y todo el personal deberá estar capacitado por el Chef Instructor, para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia. Deberán estar señaladas las vías de evacuación y los extintores.

## **CAPÍTULO V**

### **SANCIONES**

**Artículo 24.** No se permitirá entrar a la cocina a los alumnos en los siguientes casos:

- a) Sin portar el uniforme respectivo.
- b) No cumplir con las normas de apariencia personal.
- c) Tener reporte de no haber participado en la limpieza de la cocina, el equipo y utensilios de la misma.
- d) Tener reporte de no haber entregado el equipo o utensilios al almacén.
- e) No haber cubierto el costo del equipo perdido, dañado o descompuesto
- f) Con alimentos y bebidas.
- g) Después del horario marcado y la tolerancia al inicio de las actividades.

---

<sup>4</sup> Dispuestas en el lugar de los contenedores

<sup>5</sup> Tríptico: Medidas Preventivas de Accidentes en la Cocina, de distribución obligatoria a los usuarios de la instalación.



h) No estar al corriente en sus colegiaturas.

**Artículo 25.** Con un aviso de indisciplina se le llamará la atención verbalmente al alumno para que corrija su actitud, con dos avisos será suspendido por una clase y con tres avisos se turnará a la Junta de Análisis de Controversias (JAC).<sup>6</sup>

**Artículo 26.** El uso indebido de los extintores sin existir emergencia será sancionado con suspensión de tres días de clases y la reposición de la carga.<sup>7</sup>

**Artículo 27.** En caso de pérdida o daño del equipo, el alumno responsable deberá cubrir el costo de la reposición o la reparación en la Dirección Administrativa, previo reporte del Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.

**Artículo 28.** Es responsabilidad del Encargado de la Cocina informar al Chef Instructor que corresponda, la condición de alumnos reportados para, en su caso, aplicar la sanción correspondiente.

## TRANSITORIO

**Primero.** Los casos no previstos en este reglamento serán resueltos por la Dirección Académica previa notificación del Coordinador del Programa Educativo de Gastronomía.

**Segundo.** La consulta de este reglamento se podrá realizar en la sección de Servicios Generales de la página Web de la institución: <http://www.universidaddelaltiplano.com/>

**Tlaxcala, Tlax., 01 de agosto de 2019.**

---

<sup>6</sup> Anexo IV Formato de Avisos y Reporte del Alumno. En los casos de conflictos que trasciendan la autoridad del Coordinador del Programa Educativo que corresponda, el Director Académico convocará a los miembros de la comunidad universitaria involucrados para integrar una Junta de Análisis de Controversias (JAC) específica, donde se conocerán los pormenores del caso y se adoptarán las soluciones reglamentarias pertinentes, las cuales se harán del conocimiento de la Vicerrectoría para los efectos a que haya lugar.

<sup>7</sup> Artículo 7 del Reglamento Escolar para Licenciatura, Plan Flexible.



**ANEXO I**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA**  
**FORMATO DE RESGUARDO DE LOCKER**

FOLIO: \_\_\_\_\_

Recibí locker metálico en condiciones adecuadas para el resguardo mis cosas personales, comprometiéndome a darle el uso adecuado establecido en el Reglamento para el Uso de la Cocina, poner candado de seguridad y cubrir el costo de los daños al mismo.

Tlaxcala, Tlax., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_

**RECIBÍÓ**

**ENTREGO**

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL ENCARGADO DE LA  
COCINA

ORIGINAL PARA EL EXPEDIENTE

-----

**ANEXO I**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA**  
**FORMATO DE RESGUARDO DE LOCKER**

FOLIO: \_\_\_\_\_

Recibí locker metálico en condiciones adecuadas para el resguardo mis cosas personales, comprometiéndome a darle el uso adecuado establecido en el Reglamento para el Uso de la Cocina, poner candado de seguridad y cubrir el costo de los daños al mismo.

Tlaxcala, Tlax., a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_

**RECIBÍÓ**

**ENTREGO**

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL ENCARGADO DE LA  
COCINA

COPIA PARA EL ALUMNO

=====

**ANEXO II**

**FORMATO DE ENTREGA-RECEPCIÓN DE COCINA**

FOLIO: \_\_\_\_\_

FECHA: Tlaxcala, Tlax., a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_

NOMBRE DE LA PRÁCTICA: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL CHEF INSTRUCTOR: \_\_\_\_\_

HORA DE ENTRADA: \_\_\_\_\_ HORA DE SALIDA: \_\_\_\_\_

**ENTREGA:**

ÁREA GRIS:	ACCESO		ÁREA		DEEQUIPO		Y
LIMPIEZA	SI	NO	SI	NO	SI	NO	

ÁREA BLANCA	ACCESO		ÁREA		DEEQUIPO		Y
LIMPIEZA	SI	NO	SI	NO	SI	NO	

ÁREA NEGRA O EXTERIOR:	ACCESO		LIMPIEZA DE PISO		LIMPIEZA		DE
LIMPIEZA	SI	NO	SI	NO	SI	NO	

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**CHEF INSTRUCTOR**

\_\_\_\_\_  
**ENCARGADO DE LA COCINA**

**RECEPCIÓN:**

ÁREA GRIS:	ACCESO		ÁREA		DEEQUIPO		Y
LIMPIEZA	SI	NO	SI	NO	SI	NO	

ÁREA BLANCA	ACCESO		ÁREA		DEEQUIPO		Y
LIMPIEZA	SI	NO	SI	NO	SI	NO	

ÁREA NEGRA O EXTERIOR:	ACCESO		LIMPIEZA DE PISO		LIMPIEZA		DE
LIMPIEZA	SI	NO	SI	NO	SI	NO	

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**CHEF INSTRUCTOR**

\_\_\_\_\_  
**ENCARGADO DE LA COCINA**

**ANEXO III**  
**VALE DE MATERIAL Y EQUIPO DE COCINA**

**PROGRAMA EDUCATIVO:** \_\_\_\_\_  
(Escriba el nombre del programa educativo al que pertenece)

**NOMBRE DEL ALUMNO RESPONSABLE:** \_\_\_\_\_

**LICENCIATURA:** \_\_\_\_\_ **N° MATRICULA** \_\_\_\_\_

**CHEF INSTRUCTOR:** \_\_\_\_\_

**MATERIA:** \_\_\_\_\_ **PERIODO:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE DE LA PRÁCTICA:** \_\_\_\_\_

FECHA			HORA DE ENTRADA	HORA DE SALIDA
DÍA	MES	AÑO		

Nº	MATERIAL Y EQUIPO	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD DEVUELTA	OBSERVACIONES
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

**INCIDENCIAS:** \_\_\_\_\_

**SOLICITANTE**

**CHEF INSTRUCTOR**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA**



**ANEXO IV  
FORMATO DE REPORTE**

REP/CPE \_\_\_/\_\_\_/201\_\_

Tlaxcala, Tlax., a \_\_\_de\_\_\_de 201\_\_ .

El C. \_\_\_\_\_ quien labora como \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ en la Universidad del Altiplano, con base en el  
Artículo 53 del Reglamento Escolar para Licenciaturas Plan Flexible formula el presente  
reporte a la Coordinación del programa Educativo de

Concerniente al alumno(a): \_\_\_\_\_ del grupo  
\_\_\_\_\_ y periodo \_\_\_\_\_ por la siguiente incidencia: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN  
ELABORA EL REPORTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO**

c. c. p. el alumno  
V-P-04-F-02



**ANEXO IV  
FORMATO DE REPORTE**

REP/CPE \_\_\_/\_\_\_/201\_\_

Tlaxcala, Tlax., a \_\_\_de\_\_\_de 201\_\_ .

El C. \_\_\_\_\_ quien labora como \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ en la Universidad del Altiplano, con base en los  
Artículos 53 del Reglamento Escolar para Licenciaturas formula el presente reporte a la  
Coordinación del programa Educativo de \_\_\_\_\_

Concerniente al alumno(a): \_\_\_\_\_ del grupo  
\_\_\_\_\_ y periodo \_\_\_\_\_ por la siguiente incidencia: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN  
ELABORA EL REPORTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO**

c. c. p. el alumno  
V-P-04-F-02