

REGLAMENTO PARA EL USO DE LA COCINA

CICLO ESCOLAR 2025-2026

CONTENIDO

MISIÓN.....	3
VISIÓN	3
FILOSOFÍA INSTITUCIONAL.....	3
VALORES	3
PRINCIPIOS.....	3
CAPÍTULO I	4
DISPOSICIONES GENERALES	4
CAPÍTULO II	4
ACCESO A LA COCINA.....	4
CAPÍTULO III	6
MATERIALES	6
CAPÍTULO IV.....	7
DISCIPLINA Y SEGURIDAD	7
CAPÍTULO V.....	8
SANCIONES	8
TRANSITORIO.....	9

MISIÓN

Somos una institución formadora de profesionales altamente capacitados para el desempeño académico, profesional y humano, a través del desarrollo de capacidades para el aprendizaje permanente, la formación en competencias laborales y las cualidades del desarrollo sustentable, con el fin de que nuestros estudiantes y egresados logren un actuar laboral, personal y ciudadano exitoso, ético y comprometido.

VISIÓN

Para el 2030, ser una institución firmemente consolidada en su excelencia formativa y sustentable, comprometida con su entorno y con el desarrollo humano, con la estandarización y sistematización de sus procesos educativos y administrativos, apta ante los retos de un mundo cambiante.

FILOSOFÍA INSTITUCIONAL

La Universidad del Altiplano se reconoce, primeramente, como una institución fundamentada en los principios de la sustentabilidad (ambientales y sociales) y se asume en esa medida como promotora de cambio, cuya identidad y acciones se insertan en el trayecto formativo de los estudiantes y emanan hacia el resto de la comunidad educativa. A su vez, como un centro formador en capacidades y competencias que proporcionen a las personas más y mejores cualidades de desempeño y adaptabilidad, así como de compromiso con su entorno social.

VALORES

1. Excelencia
2. Compromiso
3. Adaptabilidad
4. Flexibilidad
5. Innovación
6. Responsabilidad
7. Inclusión y equidad

PRINCIPIOS

1. Garantizar la educación de calidad, inclusiva y equitativa
2. Fomentar el aprendizaje a lo largo de la vida
3. Fomentar la innovación
4. Promover una vida sana y de bienestar
5. Fomentar modalidades de consumo y producción sostenibles
6. Promover la igualdad entre géneros y el empoderamiento de las mujeres
7. Fomentar una cultura de la paz, la convivencia y la no violencia en todas sus formas
8. Contribuir al crecimiento económico sostenido e inclusivo, así como al logro del empleo productivo y digno
9. Hacer conciencia acerca del cuidado medioambiental, el cambio climático y sus efectos

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) y otros niveles educativos que usen la cocina.

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 alumnos¹ 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. En caso de reincidencia en el mal uso o descuido del estante asignado, el alumno perderá el derecho al uso del mismo durante el resto del ciclo escolar.

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.

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 inicio. Una vez transcurrido este tiempo, no se permitirá el acceso, el Chef Instructor registrará las ausencias correspondientes.

¹ Anexo I Formato de Resguardo de Estante

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.

En el caso de alumnos de secundaria o bachillerato que entren a las cocinas, delantal de peto y red para el pelo.

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.

Será responsabilidad directa del Chef Instructor verificar el cumplimiento de las normas de presentación personal antes del inicio de cada clase

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.

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. El incumplimiento en este punto será causal de sanción por parte del Coordinador.

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. Será responsabilidad del Encargado garantizar las condiciones de higiene y el cumplimiento de este artículo, bajo la supervisión del Coordinador del Programa Educativo.

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:²

- a) Limpiar, lavar y secar los aparatos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

² Anexo II Formato de Entrega-Recepción de Cocina

- b) Lavar y secar las mesas de trabajo y las tarjas.
- c) Barrer, tallar, trapear y secar el piso de la cocina.
- d) Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes.

Ya que la omisión de estas tareas será considerada falta disciplinaria y se sancionará conforme al artículo 25 de este reglamento.

Artículo 19. Se debe separar la basura de acuerdo a las especificaciones del Programa para la Sustentabilidad de la UDA. 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.

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.
- h) Haber acumulado tres reportes por prácticas inseguras o riesgosas.

- i) 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 al Consejo Técnico Consultivo.³

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.⁴

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. En caso de contingencia sanitaria se seguirán los protocolos propuestos para el uso de las cocinas.

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

Tercero. 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., agosto de 2025.

³ Anexo IV Formato de Avisos y Reporte del Alumno

⁴ Artículo 7 del Reglamento Escolar para Licenciatura, Plan Flexible.