



Universidad del Valle de Puebla

Normatividad UVP

REGLAMENTO DE LOS LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA

Todos los Alumnos y Docentes (Chef Instructor) de la UNIVERSIDAD DEL VALLE DE PUEBLA, que utilicen los Laboratorios de Gastronomía estarán sujetos al presente reglamento.

Artículo 1. No hay tolerancia para ingresar al laboratorio, una vez iniciada la clase práctica por el profesor, nadie más entra.

Artículo 2. Para tener derecho al examen parcial de las clases prácticas los alumnos deberán cubrir un 85% de asistencia lo que equivale a una falta por parcial.

Artículo 3. El Docente deberá colaborar con el plan institucional de protección civil, en caso de simulacro o un siniestro real, apoyara con las medidas de seguridad básicas, evacuación inmediata del laboratorio y el cierre de llaves de gas.

Artículo 4. El Docente tiene la obligación de:

- I. Entregar el syllabus de la materia y el recetario digital (CD) el cual deberá contener el documento en dos versiones con y sin procedimientos a la Coordinación Académica.
- II. Entregar la requisición del material por receta dentro del recetario.
- III. Dar 10 minutos como máximo al alumno para que recoja la requisición en el almacén. Una vez iniciada la hora de clase.
- IV. Revisar que el material se devuelva completo, **en buen estado y limpio**.
- V. Entregar el laboratorio limpio, en caso contrario el grupo será acreedor a una sanción y el docente a un acta administrativa.
- VI. Reportar inmediatamente al Coordinador Académico o al Jefe Logística y Planta Física/Servicios Administrativos cualquier falla en las instalaciones, anotándolo en la hoja de firmas;
- VII. Exigir el uniforme completo a los alumnos para permitir la entrada al laboratorio, así mismo el docente está obligado a portarlo correctamente, el uniforme para ambos es:
 - Pantalón negro planchado y limpio
 - Filipina institucional planchada y limpia
 - Mandil negro planchado y limpio /Blanco para alumnos
 - Gorro negro institucional / Blanco para alumnos
 - Pico color negro / Blanco para alumnos



Universidad del Valle de Puebla

Normatividad UVP

- 2 caballos blancos y limpios
- 1 Limpión Blanco
- Red
- Zapato negro cerrados antiderrapantes con calcetas o calcetines blancos o negros largos y cerrados (no se aceptan tines, calcetines cortos o calados).
- Hombres cabello corto, sin bigote ni barba, bien afeitados.
- Mujeres bien peinadas (cabello recogido) uñas cortas s/esmalte s/maquillaje
- Sin aretes ni piercings, pulseras, reloj, anillos (en caso de ser argolla de matrimonio si está permitida).
- Se prohíbe el uso de tintes y cortes extravagantes en el cabello, esto aplica tanto para hombres como mujeres.
- Cubrebocas en caso de enfermedad o contingencias de salud.

Artículo 5. Nadie puede retirarse del laboratorio hasta dejarlo limpio: mesas, hornillas, piso, refrigeradores y tarjas, además de verificar que todas las llaves de paso estén cerradas.

Artículo 6. Los alumnos están obligados a:

- I. Entregar su credencial de laboratorios para obtener la requisición (la cual es grupal) del material del almacén.
- II. Traer el equipo solicitado por el Chef.
- III. Traer los ingredientes completos solicitados por el Chef, no se permite ir por ingredientes una vez iniciada la práctica.
- IV. Cubrir el importe de la sanción económica por no solicitar a tiempo la requisición.
- V. Pagar los daños ocasionados a las instalaciones, materiales y equipos.

Artículo 7. La clase se suspenderá si no se tienen los ingredientes completos, por lo que se procederá de la siguiente manera:

Se deberá notificar inmediatamente al asesor académico, y al departamento de prefectura así mismo tanto el docente como el alumno no pueden abandonar las instalaciones. Quedando a criterio del docente (quien dará la clase por vista) ya sea el asignar alguna actividad pedagógica relacionada con la materia o de lo contrario asignara actividades de limpieza profunda dentro de los laboratorios de Gastronomía.

Artículo 8. Todos los materiales no devueltos, dañados o destruidos por negligencia o descuido con causa imputable al usuario, deberán ser pagados, los costos serán cargados al estado de cuenta para pagarlos en caja o descontados vía nómina. En el caso de alumnos externos de Educación Continua, se les informará el costo de los materiales dañados o destruidos, mismos que deberá pagar para recibir su constancia.



Universidad del Valle de Puebla

Normatividad UVP

Artículo 9. Nadie en la Dirección de la División de Gastronomía y Turismo responde por aquellos alumnos que hayan perdido su derecho a entrar a la clase por retardo.

Artículo 10. Queda prohibido al docente, dejar a los alumnos solos trabajando dentro del laboratorio, ya que es su obligación supervisar la elaboración y procedimientos de las recetas ya que de otra manera serán responsables por cualquier accidente o desperfecto que llegará a ocurrir al interior del mismo.

Artículo 11. La Dirección de División es la encargada de solicitar a la instancia correspondiente el equipo y material necesario para el mayor aprovechamiento académico de los alumnos. Debe supervisar y evaluar periódicamente el funcionamiento del laboratorio y solicitar el mantenimiento correspondiente al espacio, equipo y material utilizado, al finalizar cada semestre.

**SE PROHÍBE EL ACCESO, ESTANCIA Y USO DE LOS LABORATORIOS A
TODA PERSONA AJENA A SU OPERACIÓN Y SERVICIO.**

ÚNICO. El presente reglamento entrará en vigor a partir de Junio de 2010, dejando sin efecto el de febrero 2010.