

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO PARA EL USO DE LOS LABORATORIOS DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

1.- El presente reglamento interno de trabajo, prescrito por la Dirección del Programa Educativo de Gastronomía; será aplicado para Estudiantes, Personal Docente y usuarios de los Laboratorios.

Condiciones de admisión

2.- No se permite el acceso a personas ajenas o que no requieran realizar algún tipo de actividad en cualquier Laboratorio.

3.- El Estudiante deberá estar con anticipación a la hora de entrada puesto que el Laboratorio se cerrará a la hora en punto, no permitiendo salidas y entradas posteriores a menos que el Profesor Responsable lo autorice.

4.- Al momento de ingresar deberá: portar correctamente la indumentaria previamente establecida (uniforme, red, mandil, gorro, pico, zapatos anti derrapantes, caballo), el Usuario que no cumpla con dichas especificaciones no podrá ingresar a cualquier Laboratorio.

5.- Al momento de ingresar deberá contar con el material (materia prima) necesario para realizar su actividad de lo contrario no podrán permanecer dentro de cualquier Laboratorio.

6.- Solo podrá ingresar un Estudiante por grupo para guardar materia prima en el refrigerador y/o almacén, esta debe estar guardada en recipientes transparentes y debidamente etiquetados; no se permitirá dejar insumos en el refrigerador más de un día a menos que el Profesor Responsable de la materia lo indique.

Del trabajo en equipo

7.- Cada equipo deberá mantener limpia su área de trabajo.

8.- En caso de existir material sucio de una Práctica anterior, se responsabilizará al Líder del Grupo que dejó el material, sobre la limpieza correspondiente.

9.- Se deberá juntar en bolsas, la basura generada por todos los equipos para su posterior desecho en las áreas establecidas, de acuerdo al Programa Institucional Buenas Prácticas Ambientales, clasificando los desechos adecuadamente.

10.- Dirigirse con toda responsabilidad dentro de los Laboratorios para evitar algún accidente que atente contra su salud y la de sus compañeros.

Del desarrollo de sus actividades

11.- Los Usuarios trabajarán exclusivamente en el área que les corresponda (repostería, panadería, cocina, bar, área de servicio) sin necesidad de invadir áreas que no les competan.

12.- Los Usuarios deberán abstenerse de efectuar muestras de afecto dentro del área de trabajo, si se presentara esta situación se harán acreedores a una llamada de atención de manera verbal, si incurren nuevamente a dicha falta, serán retirados ambos estudiantes y no ingresarán hasta que acudan con sus padres a la Dirección del Programa Educativo de Gastronomía.

13.- No se puede hacer uso de celulares (para reproducir música en altavoz).

De las clausulas

14.- Los Usuarios, deberán traer jabón, cloro, fibras, lijas de agua y demás insumos que requieran, para asegurar la higiene y cuidado en el equipo mayor y menor.

15.- En caso de requerir mantelería se deberá realizar bajo la requisición correspondiente.

16.- En caso de hacer mal uso del material o equipo (romper o dañar loza, plaqué y cristalería) es responsabilidad del Usuario reponer con 2 piezas de iguales características; en el caso de descompostura de equipo será responsabilidad del Equipo que utilice por última ocasión pagar la reparación del mismo.

17.- Es responsabilidad del Profesor llevar a cabo una bitácora en la que se especifique material o insumos dejados en reposo para uso posterior en prácticas y evitar sean tirados a la basura.

De las sanciones

18.- Los Usuarios que no cumplan con el presente Reglamento serán acreedores a un reporte que se enviará a la Dirección del Programa Educativo de Gastronomía para su expediente.

19.- Los puntos no abordados en el presente Reglamento serán tratados con la Dirección del Programa Educativo de Gastronomía, Profesores que lleven a cabo Prácticas, los Responsables de Laboratorio o Tutor según sea el caso y gravedad del asunto a atender.