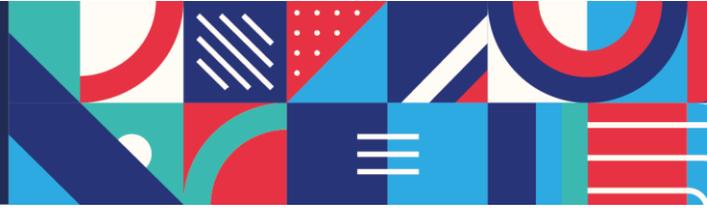


LINEAMIENTO DEL TALLER DE COCINA DE LA SALLE CUERNAVACA

Órgano de aprobación	Dirección de la Escuela de Negocios
Fecha de aprobación y vigencia	Aprobación: 26/09/2019 Vigencia: INDEFINIDA
Última actualización	26/09/1029
Reformas, modificaciones y derogaciones	Sin reformas
Observaciones	

DISPOSICIONES GENERALES

Se establece en el presente ordenamiento la forma de acceder al Taller de cocina, la conducta que deben observar los usuarios del mismo durante su estancia en las instalaciones para la realización de actividades que resultan útiles para su formación integral y desarrollo estudiantil como miembros de la Comunidad Lasallista, así como las sanciones a que se harán acreedores quienes incurran en faltas establecidas en el mismo.



CAPÍTULO I

Artículo 1.- Únicamente podrán ingresar y permanecer en el Taller de cocina, los estudiantes de la licenciatura en Administración en Empresas Turísticas portando el uniforme oficial completo y perfectamente limpio.

Artículo 2.- Para las prácticas de cocina, el estudiante deberá presentarse sin maquillaje, joyas, relojes y ornamentos, además de traer el pelo recogido, cubierto con malla y gorro de cocina.

Artículo 3.- En el tiempo que dure la práctica, el estudiante resguardará su mochila, bolsa y/o artículos personales en el lugar designado para tal fin.

Artículo 4.- Para ingresar al Taller el estudiante deberá portar su carpeta de trabajo con las instrucciones y procedimientos de la clase, colocándolo en una mesa adicional para evitar accidentes.

Artículo 5.- El estudiante deberá portar su kit de trabajo completo cada vez que el profesor lo indique.

Artículo 6.- Antes de iniciar la clase y según sea requerido durante el trabajo en el taller, el estudiante deberá lavarse las manos y antebrazos perfectamente.

Artículo 7.- El estudiante deberá guardar silencio y prestar atención a las indicaciones del docente, siguiendo las instrucciones de trabajo para la organización de los equipos y las tareas asignadas.

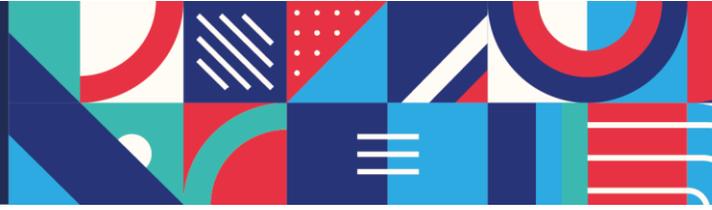
Artículo 8.- Los estudiantes no podrán consumir alimentos o bebidas personales durante las horas del taller. Únicamente podrán consumir las bebidas y alimentos preparados en clase durante la degustación, incluyendo agua.

Artículo 9.- El estudiante es responsable de las herramientas, cuchillos, equipos y demás utensilios que sean propiedad de la Universidad y que les hayan sido entregados en resguardo para la elaboración de las prácticas. El docente de la asignatura solicitará a cada responsable de los equipos de trabajo firme el formato de requisición de material entregando su credencial. Al final de la clase, cuando se haya entregado el material en buen estado, limpio y seco, se regresará la misma.

Artículo 10.- Concluida la presentación de las preparaciones, el estudiante deberá dejar su área de trabajo perfectamente ordenada y limpia en el lapso de tiempo indicado por el docente.

Artículo 11.- El estudiante deberá entregar al responsable del almacén, las herramientas, cuchillos, equipos y demás utensilios limpios y ordenados, que sean de propiedad de la Universidad, incluyendo los insumos sobrantes.

Artículo 12.- El estudiante solo podrá retirarse del taller una vez concluida la inspección final del docente.



CAPÍTULO II

DE LA HIGIENE PERSONAL Y DEL TALLER

En la manipulación de los alimentos, la higiene es un punto importante, por lo que deberán seguir las normas de salubridad para la manipulación de alimentos y tomar en cuenta las siguientes indicaciones:

Artículo 13.- Deberán tener las uñas cortas y sin esmalte, así como el cabello recogido en mujeres y en el caso de hombres, deberán asistir al taller con el cabello corto y afeitados; ambos portando la malla y el gorro de chef.

Artículo 14.- En caso de alguna cortadura o herida que el estudiante presente o se ocasione, deberá portar guantes que él mismo comprará. No se permitirá el acceso si no está cubierta la herida.

Artículo 15.- Los residuos de la práctica deberán ser colocados en los lugares respectivamente señalados para que se cubran las normas de higiene.

Artículo 16.- El uso de servicios higiénicos durante la práctica será permitido por el docente, solicitando al estudiante que deje su mandil y gorro para evitar contaminación y deberá reingresar con las manos debidamente lavadas.

Artículo 17.- El estudiante deberá mantener el área de trabajo perfectamente limpia, ordenada y libre de artículos ajenos a la práctica.

Artículo 18.- El estudiante es el único responsable de la limpieza del taller una vez culminada sus clases.

Artículo 19.- No está permitido el uso de celulares ni dispositivos móviles durante la práctica en el Taller.

CAPÍTULO III

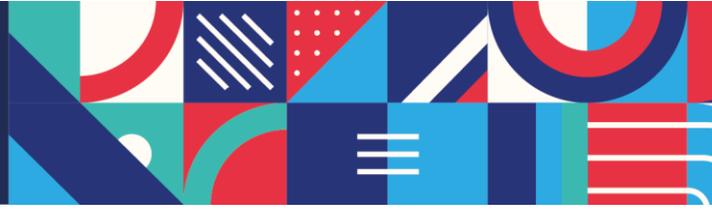
DE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE LAS PREPARACIONES.

Artículo 20.- El estudiante podrá efectuar la degustación de lo preparado en cada clase para comprobar si es correcta, a fin de validarla.

Artículo 21.- Al final de las sesiones indicadas por el docente, el estudiante podrá degustar o llevarse una parte de los alimentos preparados, para lo que será necesario contar con un recipiente adecuado e identificado con su nombre.

CAPÍTULO IV

DEL USO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS



Artículo 22.- Es necesario que el estudiante, utilice los equipos y utensilios adecuadamente de manera que se evite el daño de estos.

Artículo 23.- Si los equipos o utensilios resultan dañados, el estudiante que lo originó se repondrá.

Artículo 24.- No se permite sacar del taller ningún equipo o utensilio, ambos son de uso exclusivo para las prácticas.

CAPÍTULO V

DE LA SEGURIDAD

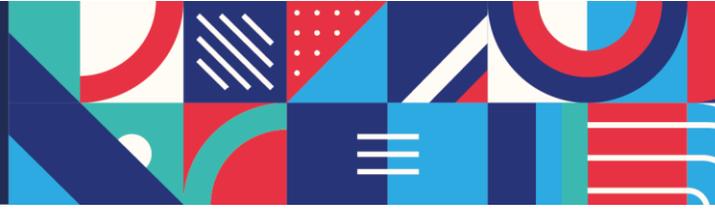
Artículo 25.- Cada estudiante deberá cumplir las siguientes normas generales de seguridad con el fin de prevenir situaciones riesgosas, además de tomar en cuenta todas las indicaciones adicionales que reciban de sus docentes:

- Utilizar guantes aislantes o paños para manipular objetos calientes.
- Al retirar la tapa de una olla, hacerlo primero de lado contrario al cuerpo para evitar quemaduras con el vapor.
- Nunca se debe recuperar un cuchillo al caerse, hay que retirarse y dejarlo caer.
- No abrir latas con cuchillos.
- Utilizar siempre una tabla para cortar.
- Verificar que los aparatos estén apagados antes de enchufarlos.
- Cuando se cae una cantidad de grasa en el piso se deberá cubrir con sal y limpiar de inmediato.
- Manipular con cuidado los utensilios punzocortantes para evitar accidentes.
- Deberán asegurarse de prender las campanas extractoras antes de encender cualquier fuego.

CAPÍTULO VI

DE LAS SANCIONES

Artículo 26.- El estudiante que incumpla las normas señaladas por el presente reglamento y/o las observaciones del docente a cargo del Taller, será sancionado de acuerdo con la normatividad y apegado a la Filosofía Institucional.



TRANSITORIOS

Artículo 1. Se aprueba a los 26 días del mes septiembre de 2019, por la Dirección de la Escuela de Negocios.

Artículo 2. El presente ordenamiento entrará en vigor al día siguiente de su aprobación.

Artículo 3. Se derogan todas las disposiciones normativas, de la Universidad que se opongan al presente ordenamiento.

Artículo 4. Toda duda o interpretación se resolverán por la Dirección de la Escuela de Negocios.