



LA C. SOFÍA AYALA RODRÍGUEZ, RECTORA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE SAN MIGUEL DE ALLENDE, EN EL EJERCICIO DE LAS FACULTADES QUE LE CONFIERE EL ARTÍCULO 20 FRACCIÓN XVI, DEL DECRETO GUBERNATIVO NÚMERO 148, DE FECHA 5 DE AGOSTO DEL 2010, MEDIANTE EL CUAL SE CREA EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL, DENOMINADO "UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE SAN MIGUEL DE ALLENDE", HA TENIDO A BIEN EXPEDIR LOS SIGUIENTES:

LINEAMIENTOS PARA EL USO DE LOS LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE SAN MIGUEL DE ALLENDE

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 1.-** Los presentes lineamientos son de carácter obligatorio para todas las personas que deseen hacer uso de los equipos, instalaciones y servicios de los laboratorios de gastronomía de la UTSMA y establecer las disposiciones que regulan su funcionamiento interno y operativo.

**Artículo 2.-** Para la correcta interpretación y aplicación del presente lineamiento se entenderá por:

**UTSMA:** Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende.

**LABORATORIO DE GASTRONOMÍA:** El espacio educativo que forma parte de la UTSMA, en el cual la comunidad de las carreras de Técnico Superior Universitario y de Licenciatura en Gastronomía desarrollan actividades de docencia, extensión, vinculación e investigación en el ámbito gastronómico y está integrado por: salones de cocinas, salón de enología, salón de repostería, salón de eventos, cafetería y almacén.

**CHEF:** Profesional o técnico que funge como docente de la UTSMA, experto en las artes culinarias.

**CHECK LIST:** Es el documento que hace referencia a la revisión del laboratorio a la entrada y salida de cada usuario al laboratorio de gastronomía, reportando en él: el estado del equipo, instalaciones (pisos, tuberías y ventanas del área). Este documento tiene que ser revisado en conjunto por el usuario y el responsable del área y liberado en conformidad por ambas partes.

**REQUISICIÓN:** Es el documento mediante el cual se solicita el material a utilizar para el desarrollo de la clase práctica en el que se reporta, lo que se entrega, el estado del material y el equipo menor por parte del usuario y almacén antes y después de la misma.

**UNIFORME DE GASTRONOMÍA:** Es el conjunto estandarizado de ropa usado por los docentes y alumnos de la UTSMA que deben usar dentro del laboratorio de gastronomía dependiendo de la clase será el uniforme y se conforma por: completo: gorro blanco de cocina de 25 centímetros de alto., red para el cabello, filipina blanca con escudo de la universidad y

personalizada, mandil blanco tipo francés de cuatro vistas, pantalón de mascota blanco y negro, zapatos y calcetines negros, cerrados con suela anti-derrapante (no tenis). Toalla blanca de algodón tamaño facial (todo en buen estado limpio y planchado) y sin joyería.

**UNIFORME DE ENOLOGÍA:** Camisa blanca de manga larga, pantalón negro, zapatos y calcetines negros cerrados (no tenis), mandil tipo sommelier negro con logotipo de la Universidad y personalizado, toalla blanca y moño negro.

**UNIFORME DE COCTELERÍA:** pantalón negro camisa blanca zapatos y calcetines negros, chaleco y mandil negro.

**MATERIAL PELIGROSO:** Es toda sustancia sólida, líquida o gaseosa que por sus características físicas, químicas o biológicas puede ocasionar daños al ser humano, al medio ambiente y a los bienes.

**LOCKERS:** Es el compartimento para almacenar artículos personales para el uso exclusivo de los alumnos.

**EQUIPO DE GASTRONOMÍA:** Es el material integrado por campanas, estufones, parrillas, hornos salamandras, refrigeradores, y demás material que en ellas se encuentren.

**UTENSILIOS DE COCINA:** El material necesario para llevar a cabo las actividades en el laboratorio de gastronomía y consiste en: cuchillo chef de acero inox. de 20 cm., cuchillo mondador de acero inox., cuchillo deshuesador de acero inox., cuchillo filetero de acero inox., cuchillo torneador de acero inox., chaira y piedra para afilar, cuchara parisina de dos diámetros, pelador, juego de ducas de acero inox, lisas y estriadas, manga de duya, batidor de globo, tijeras de cocina, juego de cucharas medidoras, taza medidora, volteador, brocha pastelera y lija de agua.

**Artículo 3.-** Los objetivos de las actividades realizadas en el laboratorio de gastronomía son los siguientes:

- I. Llevar a la práctica los conocimientos gastronómicos adquiridos en el las aulas, contemplados en los planes de estudio que se imparten la UT SMA.
- II. Que el alumno desarrolle las habilidades, destrezas, valores, actitudes y aptitudes que como elementos formativos coadyuven a su desarrollo profesional.
- III. Generar actividades de extensión al ofrecer productos, servicios de alimentos y bebidas en eventos, muestras gastronómicas, exposiciones y publicaciones gastronómicas.
- IV. Apoyar en los eventos y convenios de colaboración que establezca la UT SMA, con instituciones, organismos académicos, empresas públicas y privadas nacionales e internacionales relacionadas con el ejercicio gastronómico, siendo modelo de higiene, seguridad y calidad.
- V. Realizar actividades previamente programadas y autorizadas por las autoridades universitarias correspondientes.

## CAPÍTULO II DE LOS RESPONSABLES

Artículo 4.- Los responsables de la operatividad y funcionamiento del laboratorio de gastronomía serán el Jefe de Departamento de Mantenimiento de la Dirección de Administración y Finanzas, el Jefe de Almacén, los docentes y los alumnos que requieran el uso de las instalaciones del laboratorio de gastronomía.

Artículo 5.- Son obligaciones del Jefe del Departamento de Infraestructura y Mantenimiento:

- I. Supervisar el correcto funcionamiento de las instalaciones, infraestructura y equipo del laboratorio de gastronomía;
- II. Reportar ante la Dirección de Administración y Finanzas el mantenimiento preventivo y correctivo bajo el programa establecido cada cuatrimestre;
- III. Proponer el programa cuatrimestral de mantenimiento preventivo y correctivo;
- IV. Recibir los reportes sobre el mal manejo y daños que resulten de la operación del equipo e instalaciones;
- V. Llevar el inventario con el registro y control del todo el equipo y material que existe en el Laboratorio de Gastronomía;
- VI. Levantar las actas administrativas correspondientes por infringir el presente lineamiento.

Artículo 6.- Son funciones del Encargado del Almacén:

- I. Tener actualizado el inventario con el registro y control del equipo y material que existe en el laboratorio de gastronomía;
- II. Supervisar el correcto funcionamiento de las instalaciones, infraestructura, equipo y material del Laboratorio de Gastronomía;
- III. Reportar al Director Académico y al Jefe de Departamento de Infraestructura y Mantenimiento cualquier irregularidad o anomalía que se presente con motivo del uso del laboratorio de gastronomía;
- IV. Proporcionar el equipo y material de limpieza necesario a los docentes, cuando se lleve a cabo la limpieza profunda de los salones, previa petición por escrito con 24 horas de anticipación; y,
- V. Realizar la supervisión y dar el visto bueno después de usar el laboratorio de gastronomía.

## CAPITULO III DE LOS DOCENTES

Artículo 7.- Son obligaciones del personal docente:

- I. Dar a conocer a los alumnos el presente lineamiento así como los formatos de llenado que registrarán sus actividades en el laboratorio de gastronomía;

- II. Portar el uniforme de gastronomía en estado limpio y completo que implica: filipina institucional, pantalón color negro o gris, mandil blanco o negro, gorro y red; todo esto con la integridad que la profesión implica.
- III. Mujeres tener unas cortas y limpias, cabello recogido y con red para cabello, sin maquillaje y sin portar joyería;
- IV. Hombres tener unas cortas y limpias, sin barba, cabello corto y con red y sin portar joyería;
- V. Para el uso del salón de repostería será el mismo uniforme con gorro de panadero;
- VI. Solicitar el uso de los salones que integran el laboratorio de gastronomía con 24 horas de anticipación, llenando previamente el formulario de solicitud que entregue el encargado del almacén excepto los días de clase contemplados en el calendario;
- VII. En caso de clase extra o acciones de nivelación, el docente deberá solicitar el salón correspondiente tres días antes de la clase al encargado del almacén;
- VIII. Impedir la entrada a los salones del laboratorio de gastronomía a personas ajenas a la clase cuando no porten el uniforme de gastronomía en las formas y parámetros señalados anteriormente;
- IX. Revisar junto con el encargado del almacén que todo se encuentre en perfecto estado en el salón correspondiente y en caso de que exista alguna irregularidad, señalarlo en el check list;
- X. Cerciorarse del buen estado de los salones del laboratorio de gastronomía al concluir las actividades realizadas dentro de ellos y esperar a retirarse hasta que el encargado del almacén realice la revisión correspondiente, la limpieza incluye dejar cualquiera del laboratorio de gastronomía en estado limpio, seco y sin cochambre;
- XI. Queda prohibido el uso del celular o cualquier medio de comunicación dentro del laboratorio de gastronomía;
- XII. El chef instructor verificará que las luces y equipos del laboratorio de gastronomía estén apagados y con la llave de paso de gas cerrada;
- XIII. Una vez al mes, cada tercera semana los docentes deberán organizar con el grupo correspondiente la limpieza profunda del equipo de gastronomía; supervisando que la misma se lleve a cabo de la manera más adecuada posible;
- XIV. Mantener el orden y disciplina dentro del laboratorio de gastronomía;
- XV. Dar ejemplo de buen comportamiento, respeto, profesionalismo y disciplina a los alumnos;
- XVI. Solicitar al almacén, bajo los procesos internos, los utensilios necesarios para la impartición de clases; y
- XVII. Las demás que señalen las disposiciones normativas aplicables.

#### CAPITULO IV DE LOS ALUMNOS

Artículo 8. - Son obligaciones de los alumnos:



- I. Solo se permitirá el acceso al área de cocina a los estudiantes que portar el uniforme de gastronomía, de acuerdo con cada clase;
- II. Mujeres tener unas cortas y limpias, cabello recogido y con red para cabello, sin maquillaje y sin portar joyería;
- III. Hombres tener unas cortas y limpias, sin barba, ni bigote, cabello corto y con red, sin portar joyería;
- IV. El ingreso al laboratorio deberá ser solo con la materia prima y utensilios que se ocuparán en la práctica;
- V. Los artículos personales deberán colocarse en los lockers asignados o en el salón de clases correspondiente.
- VI. No obstruir los pisos, pasillos y accesos.
- VII. El alumno no podrá acceder a las áreas contiguas al área de cocina (salón comedor, almacén, cámaras frías) sin autorización del chef instructor;
- VIII. El alumno deberá mantener limpia el área de trabajo durante y al finalizar la clase;
- IX. Entregar el formato de requisición correspondiente con una clase de anticipación al recibir el material y se deberá de dejar en depósito su credencial de estudiante.
- X. Para el caso de que el estudiante requiera utensilios adicionales a los previamente solicitados, dispondrá de 30 minutos posteriores de la entrega del formato de requisición para solicitarlos siempre y cuando el chef que imparta la asignatura otorgue su consentimiento expreso.
- XI. Entregar el equipo y utensilios de gastronomía, en perfecto estado 10 minutos antes del término de la clase;
- XII. Al término de la clase, el alumno deberá observar las condiciones de seguridad de su isla, verificando el correcto cierre de las perillas de los equipos, así como de las llaves de paso de gas;
- XIII. El equipo y los utensilios de gastronomía, utilizados en la sesión se deberán manejar apropiadamente mediante supervisión del instructor y al término de la sesión deberán entregarlos al encargado de almacén en perfecto estado.
- XIV. Podrán utilizar únicamente los refrigeradores y congeladores para guardar la materia prima de la clase en curso, debidamente sellados y etiquetados (fecha de elaboración, fecha de uso, asignatura, cuatrimestre, contenido, responsable del equipo y en envases apropiados);
- XV. En caso de almacenar alimentos en cámaras frías o refrigeradores deberán contener una etiqueta con la fecha, nombre del alimento, nombre del propietario y materia en la que fue solicitado. No deberán almacenar alimentos por más de ocho días en cámara fría ni en congeladores. De lo contrario se desechará cualquier producto dentro del mismo;
- XVI. Deberán traer sus propios artículos de limpieza consistentes en: jabón, fibras, desengrasantes, lijas, toallas de tela y papel, jergas; de lo contrario no tendrán acceso a clase;
- XVII. Deberán clasificar y separar los desechos generados en sus prácticas es decir: orgánicos, inorgánicos, vidrio o como lo estime el programa de Protección al Ambiente vigente en la institución y deberán ser alojados en los contenedores de basura asignados para el área de cocina todo siempre embolsado en bolsas negras para basura que deberán traer los alumnos, las cuales se desalojaran al término de

la clase en los contenedores exteriores y se dejaran completamente lavados para su uso posterior;

- XVIII. Recolectará en un recipiente el aceite y grasa que se genere como desperdicio quedando bajo su responsabilidad el desecho del mismo, queda prohibido a los alumnos depositar ese residuo en los contenedores de basura de la UTSMA;
- XIX. Deberá reportar al chef instructor de manera inmediata cualquier desperfecto o daño del equipo y utensilios asignados;
- XX. El alumno en el caso particular de las Unidades de Aprendizaje de Principios de Enología y Coctelería tendrá la obligación de informar al docente si padece de alguna enfermedad que le impida la ingesta de alcohol, así mismo si se encuentra inscrito a algún grupo de ayuda contra el alcoholismo y/o si se encuentra bajo prescripción médica o bien el uso de algún fármaco que pudiera causarle alguna reacción adversa. Así mismo si se encuentra en Síndrome de Abstinencia, es decir, que el día anterior haya ingerido bebidas alcohólicas.

#### CAPITULO V DE LAS PROHIBICIONES

Artículo 9.- Queda prohibido tanto los docentes como los alumnos:

- I. Ingresar a los laboratorios con mochilas, ropa u otros artículos ajenos a las actividades correspondientes;
- II. Portar algún tipo de joyería;
- III. Almacenar productos perecederos o bebidas alcohólicas en el interior de los lockers o en los refrigeradores;
- IV. Usar teléfonos celulares, cualquier equipo de comunicación o audio en el transcurso de las clases, salvo caso fortuito o fuerza mayor;
- V. Usar lenguaje inapropiado es decir: ofensas, palabras altisonantes o degradantes y cualquier otro tipo de insulto, así como actitudes que falten al respeto a cualquier persona;
- VI. Introducir o consumir cualquier alimento o bebida distinto a los elaborados en clase, o que no hayan sido los solicitados por el profesor;
- VII. Fumar dentro la UTSMA;
- VIII. Tomar los insumos que se encuentren en los refrigeradores o en cualquier parte del laboratorio de gastronomía, sin previa autorización del chef instructor;
- IX. Usar los salones del laboratorio de gastronomía sin previa autorización correspondiente.
- X. Usar material peligroso sin supervisión del chef instructor o personal capacitado.
- XI. Usar las instalaciones del laboratorio de gastronomía, equipo, utensilios y recursos de la UTSMA para elaborar alimentos o realizar actividades personales.

## CAPÍTULO V DE LAS SANCIONES

**Artículo 10.-** Son causas de sanción para miembros del personal académico, docente y alumnos el incumplimiento de lo estipulado en los presentes lineamientos así como lo siguiente:

- I. Usar incorrectamente o maltratar del equipo y utensilios de gastronomía e instalaciones del laboratorio de gastronomía;
- II. Sustraer equipo y/o utensilios, materiales y otros bienes sin las autorizaciones correspondientes;
- III. Llegar en estado de ebriedad o bajo efectos de algún narcótico o droga; IV. Portar armas en las instalaciones de la UT SMA;
- IV. Falsificar documentos, respecto al uso y mantenimiento de las instalaciones del laboratorio de gastronomía;
- V. Incurrir en faltas de probidad y honradez o en actos de violencia, injurias o malos tratos con el personal en general;
- VI. Dañar intencionalmente el laboratorio de gastronomía o el material que le sea proporcionado;
- VII. Ocasionar daños por imprudencia o negligencia grave;
- VIII. Las demás que impliquen cualquier tipo de responsabilidad penal o civil.

**Artículo 11.-** Corresponde la aplicación de las sanciones previstas en los presentes lineamientos al Director Académico, las cuales se podrán aplicar de manera inmediata y consisten en las siguientes:

- I. Amonestación verbal;
- II. Amonestación por escrito;
- III. Reposición o reparación de equipo y/o utensilios;
- IV. Terminación anticipada del contrato laboral, de acuerdo a la gravedad del asunto y previo consentimiento de las autoridades correspondientes de la UT SMA.

**Artículo 12.-** Corresponde la aplicación de las sanciones previstas en los presentes lineamientos al Director Académico, las cuales se podrán aplicar de manera inmediata a los alumnos consistentes en:

- I. Amonestación verbal;
- II. Amonestación por escrito;
- III. Reposición o reparación de equipo y/o utensilios;
- IV. La suspensión de clases podrá ser impuesta provisionalmente por el docente, sin perjuicio a lo que determine el Director Académico;
- V. La suspensión total de la clase, la cual solo podrá ser impuesta por el Director Académico, previa análisis de las circunstancias ocurridas.

En caso de causar un desperfecto o pérdida en el equipo o utensilios, por negligencia, descuido o mala operación deberá ser reparado o repuesto según sea el caso por el causante o

equipo, en un lapso no mayor de una semana, debiendo ser reportado al encargado del Almacén y al Director Académico.

**Artículo 13.-** Las sanciones se impondrán tomando en cuenta las condiciones personales y los antecedentes del infractor, las circunstancias en que se cometió la falta y la gravedad de la misma. La sanción será proporcional a la gravedad de la falta. La reincidencia será un agravante en la aplicación de posteriores sanciones.

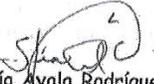
**Artículo 14.-** En caso de incurrir en cualquier hecho ilícito se dará aviso a las autoridades correspondientes.

**Artículo 15.-** No podrá imponerse sanción alguna sin previa audiencia con el interesado, dándole oportunidad de aportar los elementos de convicción que estime necesarios.

**Artículo 16.-** El incumplimiento de los presentes lineamientos es causa de sanción para docentes y para alumnos.

Los Presentes lineamientos entrarán en vigor una vez que se publiquen en la página electrónica oficial de la Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende: [www.utsma.edu.mx](http://www.utsma.edu.mx)

San Miguel de Allende, Gto., Diciembre 18 de 2013.

  
Sofía Ayala Rodríguez  
Rectora