

Valladolid, Yucatán al 8 de enero de 2007

# UNIVERSIDAD DE ORIENTE

## REGLAMENTO INTERNO PARA LOS LABORATORIOS DE COCINA

1.-Todas las y los estudiantes y todos los estudiantes de la UNIVERSIDAD DE ORIENTE (UNO) tendrán los mismos derechos y obligaciones. El debido ejercicio de sus derechos y el fiel cumplimiento de sus obligaciones son, en primer término, cuestión de honor de las y los estudiantes. El y la estudiante quedan en obligación de revisar los tableros de información, así como vía Internet, en caso de que hubiera alguna modificación al Reglamento para estar actualizado con las normas de UNO.

### **Respecto a la asistencia:**

2.-La entrada a clase debe ser puntual y no se concede límite de tolerancia.

3.-Sólo en casos fortuitos, la Coordinación y/o departamento de servicios escolares solicitará al grupo esperar al docente o chef instructor.

4.-En las clases prácticas se deberá tomar la asistencia por sesión diaria, esto se refiere a que la asistencia diaria se tomará por el número total de horas que dure la clase.

5.-Las reposiciones de clases serán autorizadas por la Dirección Académica sólo en los casos en que el docente o chef no haya podido impartirla debido a actividades requeridas por la UNO. Cuando la Dirección Académica autoriza reposiciones, estas son obligatorias para los y las estudiantes.

## **Respecto a su apariencia física y presentación:**

6.- Las y los estudiantes deberán presentarse debidamente uniformados y uniformadas al laboratorio, en caso contrario no se les permitirá la entrada a su clase práctica y tendrán que asumir la respectiva inasistencia.

7.- El uniforme establecido que deberán portar en la clase práctica y cuando así lo requieran las actividades programadas es:

ÉCredencial de la UNO.

ÉFilipina de la UNO.

ÉPantalón negro de la UNO.

ÉPico blanco.

ÉMandil blanco.

ÉGorro.

ÉRed para el cabello para mujeres.

ÉZapatos negros con suela antiderrapante (no tenis, no botas y siempre boleados).

ÉDos caballos blancos.

ÉCalcetines blancos (no tines), sin marcas o dibujos.

ÉPlayera blanca.

ÉTodo el uniforme perfectamente limpio y planchado.

8.-No se aceptan decoraciones o alteraciones al uniforme en general.

9.-Los hombres traerán el cabello corto, limpio, sin tintes y rasurados perfectamente, sin barba, bigote ni patillas, (no se admite ningún tipo de justificante para evitar rasurarse todos los días); las mujeres cabello recogido con red en las clases de cocina. Las mujeres deberán presentarse a todas sus clases prácticas con la cara sin ningún tipo de maquillaje.

10.-Las y los estudiantes no podrán portar ningún tipo de alhaja o joya, incluyendo aretes, pulseras, cadenas, etc. en ninguna parte del cuerpo. No se permite el uso de accesorios en lengua, ceja, nariz, labios, etc.

11.- En ningún caso no se permitirá el uso de tintes ni rayos de colores amarillos, rojos, rosa mexicano, etc. Así como el uso de rastas, ni peinados y/o cortes de cabello extravagantes. (Esto a criterio de Dirección General y/o Rectoría.)

12.- Tanto hombres como mujeres, deberán traer las uñas cortadas al ras, limpias y sin pintar.

13.- No se permitirá el uso de loción o perfume en clases prácticas.

### **Respecto a su comportamiento:**

14.- Las y los estudiantes no podrán hacer uso de los teléfonos de las oficinas ni recibir llamadas telefónicas o recados en horas de clase práctica o teórica, tampoco podrán ser interrumpidos en clases por visitas, incluyendo familiares.

15.- Queda estrictamente prohibido ingresar a clase teórica o práctica con teléfono celular prendido.

16.- Las y los estudiantes sólo podrán entrar a los laboratorios prácticos con lo estrictamente necesario, recetario, cuaderno y materiales solicitados para la elaboración de la receta del día.

17.- No se permitirá la entrada a clase a las y los estudiantes que no traigan recetario y/o antología o material necesario.

18.- Por ningún motivo se permitirá la entrada de acompañantes de las y los estudiantes a los laboratorios prácticos, en el caso de recibir visitas será exclusivamente en la cafetería y hasta que termine la clase.

19.- La UNO no permitirá la entrada a clase práctica al estudiante con alguna lesión o enfermedad que imposibilite sus capacidades ya que podrían poner en riesgo su integridad y la de sus compañeros y compañeras. Las prácticas se podrán recuperar en la clase siguiente.

20.- La UNO espera de las y los estudiantes una conducta respetuosa, cortés y solidaria.

21.- En ningún caso se permitirá algún tipo de juego o acción que ponga en riesgo la integridad o salud de los alumnos, las alumnas y del personal que se encuentre dentro de las instalaciones de la cocina.

22.- Los utensilios de la cocina o laboratorio, deberán ser cuidados por cada una de las personas que se encuentren dentro del mismo, solicitándose con un mínimo de 24 horas de anterioridad, mediante su requisición presentada a la persona encargada del almacén y firmada por el docente a cargo de la asignatura.

23.- Como parte de su formación académica, los alumnos y las alumnas deben lavar el equipo que utilicen, barrer, trapear, limpiar el taller de cocina y separar la basura (orgánica, inorgánica, pets y latas) para sacarla al terminar las clases prácticas, así como la recepción y/o entrega del material necesario para cada practica. La limpieza del taller de cocina será la siguiente:

En cada sesión:

- Utilizar detergente y desinfectante con los utensilios, mesas de trabajo y repisas.
- Limpieza de las estufas, desarmando; hornillas y charolas contenedoras.
- Verificar la limpieza del muro protector de las estufas.
- Limpiar y ordenar el refrigerador en dado caso que se necesite almacenar algunas preparaciones, si éste no es el caso, no se permitirá almacenar ingredientes òsobrantesö en el mismo.
- Barrer, fregar y secar el piso.
- Verificar la limpieza de las tarjas y drenaje de los pisos.
- Reunir fibras, trapos, esponjas, jaladores y demás artículos de limpieza en el contenedor designado.
- Verificar la limpieza de los botes de basura, así como sus alrededores como son los lockers, césped y recepción del laboratorio.
- Mantener la puerta de recepción y del laboratorio cerradas.

Cada 2 semanas:

- Verificar la limpieza a fondo del horno de convección.
- Limpiar y lavar los atrapa grasa junto con la campana

24.- El estudiante o la estudiante que cometa actos de negligencia o vandalismo, deteriore o dañe equipo, mobiliario o las instalaciones de la UNO, así como las pertenencias de sus compañeros y compañeras, será sancionado y deberá pagar su valor o reponerlos de inmediato.

25.-Cualquier norma no prevista en el siguiente reglamento será responsabilidad de la Coordinación y del Docente-Chef de informar al y la estudiante en tiempo y forma.

