



Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Facultad de Administración

Lineamiento para Laboratorios de Gastronomía (ADM2 - 101, 102, 201, 202)

Manual de Operación del Docente (Chef) al Alumnado

Este manual operativo se elabora con la finalidad de definir las obligaciones y responsabilidades de la planta docente de la escuela de gastronomía para con el alumnado de la misma licenciatura.

Tiene como objetivo delimitar a la planta docente las responsabilidades dentro del aula de trabajo, como las obligaciones para establecer condiciones de trabajo, cuidado y mantenimiento del inmueble así como del material de trabajo y el material fijo dentro de las cocinas.

I. Del docente al alumnado.

- a) Cumplir con el uniforme institucional completo, de práctica o semi-gala y uniforme de gala cuando lo requiera algún docente o para eventos externos de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla se portara este uniforme.

Uniforme Institucional Completo

Uniforme de práctica

- Gorro blanco y red.
 - Filipina blanca.
 - Pico.
 - Pantalón negro formal.
 - Mandil blanco.
 - Zapatos negros cerrados anti-derrapantes.
 - Calcetines negros.
-

- 2 Caballos blancos.

Uniforme de semi-gala

- Gorro blanco y red.
- Filipina blanca con mangas y cuello a rayas (blancas y negras).
- Pico.
- Pantalón negro formal.
- Mandil blanco.
- Zapatos negros cerrados anti-derrapantes.
- Calcetines negros.
- 2 Caballos blancos.

Uniforme de gala

- Gorro negro y red.
- Filipina negra.
- Pico.
- Pantalón negro formal.
- Mandil negro.
- Zapatos negros cerrados anti-derrapantes.
- Calcetines negros.

b) Revisar que el alumno no porte: joyería, pulseras en general, bisutería, piercings, perfumes, lociones o colonias, maquillaje, bigote, barba, cabello largo (hombres), reloj, uñas largas y pintadas.

c) El docente deberá verificar que el alumnado porte el uniforme limpio, planchado y de manera adecuada.

d) El docente deberá enseñar la manera adecuada de utilizar el equipo (mayor y/o menor).

- e) Verificar que lleve el material, insumos y utensilios completos, para realizar la práctica correspondiente.
- f) En caso de enfermedad o accidente, solo se justificará con receta médica.
- g) En caso de enfermedad viral o bacteriana, el alumno deberá portar cubrebocas y guantes, en caso de que el médico le autorice laborar en la clase-práctica.
- h) Verificar que el alumno haga buen uso de las instalaciones, así como también del material de trabajo de la institución.
- i) Supervisar que los alumnos realicen sus labores de manera higiénica en la clase práctica.
- j) Revisar que el alumno no entre en estado inconveniente y no permitir la ingesta de bebidas y alimentos preparados (salvo en la clase de coctelería y enología y maridaje).
- k) No permitir el acceso a la cocina si el alumno presenta aroma a tabaco.
- l) Denegar el acceso a toda persona ajena a la clase-práctica o sin la autorización del chef instructor.
- m) Supervisar la limpieza de las cocinas antes y después del uso de las mismas.
- n) Reportar cualquier inconveniente (limpieza, orden, de funcionamiento de equipo) al encargado de los laboratorios.
- o) No permitir el acceso a mascotas de ningún tipo.

II. Del alumnado a la planta docente.

- a) Cumplir con el uniforme institucional completo, de práctica o semi-gala y uniforme de gala cuando lo requiera algún docente o para eventos externos de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla se portará este uniforme.
 - b) Los alumnos que tomen clase práctica (Licenciatura en Gastronomía y Licenciatura de Administración Turística) aportarán el dinero para la compra de gas y agua potable en los periodos de primavera y otoño.
-

- a. Los alumnos que tomen clase práctica (Licenciatura en Gastronomía y Licenciatura de Administración Turística) aportarán los productos de limpieza que se les solicite los cuales, se deberán entregar en las 2 primeras semanas al encargado de los laboratorios.
- c) No portará joyería, pulseras en general, bisutería, piercings, perfumes, lociones o colonias, maquillaje, bigote, barba, cabello largo (hombres), reloj, uñas largas y pintadas.
- d) Respetar a la planta docente, administrativa e intendencia, como a sus compañeros dentro y fuera del aula y/o cocina.
- e) Deberán acudir a los eventos internos y/o externos de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, según sea la necesidad del mismo.
- f) No realizar actos impropios dentro de la clase-práctica y respetar el orden establecido.
- g) El alumno deberá asistir a la clase que cargo (la que aparece en su horario), por ningún motivo podrá cambiarse de horario.
- h) Realizar la limpieza general después del uso de la cocina.
- i) Reponer el material perdido, roto o dañado sin reparación.
- j) En caso de querer hacer uso de los laboratorios fuera de clase, se deberá pedir autorización a Secretaría Administrativa.
- k) Los alumnos deberán dejar sus mochilas y objetos personales en los racks y/o lockers, solamente podrán meter a la cocina sus ingredientes y material de trabajo.

III. Del alumnado hacia las instalaciones (cocinas)

- a) El alumno no deberá correr en la cocina con el material de trabajo.
 - b) El alumno NO deberá jugar en la cocina con el material de trabajo.
 - c) El alumno no deberá portar o traer a la cocina armas, objetos punzo cortantes que no pertenezcan al material de cocina.
 - d) El alumno deberá reparar las instalaciones que haya dañado por uso indebido del mismo.
-

- e) El alumno deberá hacer la adecuada limpieza a las instalaciones de cocina por cada clase-práctica y al final del cuatrimestre.
- f) El alumno deberá hacer uso adecuado de los botes de basura (orgánico y no-orgánico).
- g) El alumno deberá hacer uso adecuado de las tarjas, evitando tapar por materia orgánica e inorgánica la cañería.
- h) El alumno deberá desechar el aceite usado y/o quemado, en botellas de plástico y depositarlo en el tambo especializado.
- i) El alumno deberá entregar su requisición de material necesario por equipo con su credencial vigente; de no ser así no se le podrá entregar el equipo.
- j) El alumno que rompa o descomponga equipo menor o mayor dejara su credencial y deberá reponerlo o repararlo para la siguiente clase una vez hecho esto se le regresará su credencial.
- k) Colocar el aceite usado o quemado en el recipiente asignado por el docente.
- l) Por ningún motivo se podrá sacar equipo (mayor y/o menor) total o parcial.

Lineamientos de Secretaria Administrativa de la Facultad de Administración:

- a) Se deberá tener un inventario de todo el equipo de cocina (mayor y menor), el cual lo deberá hacer el encargado de cada cocina.
 - a. La persona(s) que realice el inventario deberá entrar con el cabello recogido y con una red para el cabello, sin maquillaje, sin aretes y/o piercings, sin perfume (loción), sin aroma a cigarro y zapato bajo
 - b) Se deberá hacer limpieza profunda y fumigación por una empresa especializada en los laboratorios (ADM2 101, 102, 201 Y 202) al final de los periodos de primavera, verano y otoño.
 - c) Al inicio de cada cuatrimestre se deberá hacer calibración, mantenimiento o cambio total, tanto para al equipo mayor como menor e instalaciones de cada laboratorio.
-