

OBJETIVO:

Dar a conocer, a los usuarios del Laboratorios de Alimentos y Bebidas, las reglas y procedimientos que deberán contemplarse con el fin de proporcionarles un servicio eficiente y seguro.

El uso del laboratorio de alimentos y bebidas es exclusivo para la impartición de asignaturas de los Programas Educativos de la UAM Zona Huasteca, cursos y diplomados del departamento de Educación Continua, así como para realización de proyectos y eventos académicos.

El presente lineamiento es de aplicación general para todas las personas que utilizan el laboratorio y entra en vigor a partir de su autorización.

I. ACCESO A LA COCINA

1. Toda persona que se encuentre dentro del área del Laboratorio de Alimentos y Bebidas deberá sujetarse al presente lineamiento sin excepción alguna, además de observar las reglas de Seguridad e higiene y aquellas que les indique cada docente responsable del grupo.
2. Para ingresar al laboratorio de alimentos y bebidas, con la finalidad de realizar prácticas académicas, todo el alumnado, deberá portar uniforme completo, perfectamente limpio y planchado.
3. El uniforme completo, a que se refiere el punto número 1 se compone por:
 - a) Filipina personalizada con logotipo de la UASLP y de la UAMZH;
 - b) Pantalón de chef;
 - c) Gorro de chef;
 - d) Red para cabello;
 - e) Mandil con nombre de alumno;
 - f) Pico;
 - g) 2 o más limpiones por persona para secar loza, cristalería, equipo y plaqué;
 - h) Zapatos cerrados con suela antiderrapante;
 - i) Calcetines negros;
 - j) Cubre boca;
 - k) Guantes de látex, según corresponda la clase y bajo la instrucción del profesor o chef,
y
 - l) Cuchillo chef

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Lic. Jasselin Lizeth Cárdenas Gutiérrez	Academia de Gastronomía Secretaría Académica, UAMZH	H. Consejo Técnico Consultivo

4. Es responsabilidad de cada estudiante cambiarse el uniforme hasta finalizar la clase, y deberá hacerlo en espacio distinto al área de cocina.
5. Queda prohibido el uso de anillos, aretes, pulseras y relojes de todo tipo, así como cualquier aditamento o elemento de ornato semejante a los anteriores.
6. Las alumnas y los alumnos deberán traer todas las uñas cortas y sin esmalte.
7. El uso de maquillaje, deberá ser discreto y modesto.
8. Es obligación de cada estudiante traer su jabón y esponja para la limpieza completa de los utensilios usados durante la práctica.
9. Por cuanto al cabello, es indispensable que se use totalmente recogido en las mujeres, y corto en el caso de los varones; en éstos, se prohíbe la presencia de barba.
10. Queda estrictamente prohibido el ingreso al laboratorio bajo los influjos del alcohol, drogas o cualquier otra sustancia. Esta prohibición está sujeta, además, a turnar al o la responsable de incurrir en tal falta, ante las autoridades de la institución.

II. PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO

11. Todas las personas que hagan uso del Laboratorio de Alimentos y Bebidas están obligadas a proceder con orden y responsabilidad durante el desarrollo de sus prácticas y a mantener el respeto entre estudiantes y docentes.
12. Antes, durante y al finalizar la práctica del día y tantas veces como se requiera, las y los estudiantes deberán lavarse las manos; frotándolas con abundante jabón, produciendo suficiente espuma y tallando hasta los antebrazos, enjuagando perfectamente y secando, de preferencia, con toallas de papel.
13. Queda estrictamente prohibido masticar chicle y/o fumar dentro del laboratorio de alimentos y bebidas.
14. Queda prohibido el uso de aparatos electrónicos y digitales de recreación (reproductores de música, teléfonos celulares, tablets, laptops), así como juguetes y, en general, cualquier objeto que no esté relacionado con la práctica y cuya presencia, no habiendo sido

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Lic. Jasselin Lizeth Cárdenas Gutiérrez	Academia de Gastronomía Secretaría Académica, UAMZH	H. Consejo Técnico Consultivo

- requerida por el o la docente, distraiga a las y los estudiantes de los objetivos de aprendizaje.
15. Todas las personas deberán dar un uso adecuado al equipo de trabajo. Cuando a alguien se le descubra haciendo mal uso, deberá reportársele inmediatamente al docente que encabeza la práctica, a quien funja como responsable del Laboratorio o a la Coordinación de su carrera para que se asigne la sanción correspondiente.
 16. En caso de destrucción o deterioro de equipo, loza, cristalería o plaqué de servicio, el o la responsable contará con una semana para reponer el material dañado al doble. Si se negara o incumpliera, se le prohibirá el acceso al Laboratorio.
 17. El acceso a los almacenes queda totalmente restringido. Todo material o equipo requerido deberá ser solicitado a la persona responsable mediante las formas correspondientes.
 18. Para solicitar el material o equipo, deberá utilizarse el formato de préstamos y se dejará, en garantía, la credencial universitaria de quien solicite.
 19. Las y los estudiantes deberán de entregar completo, limpio y seco todo el equipo loza, plaqué y cristalería que hubieren requerido, en préstamo, durante el desarrollo de su práctica.
 20. Queda prohibido dejar cualquier tipo de alimento o materia prima dentro de los refrigeradores y/o en almacenes, para evitar pérdidas y contaminación.
 21. Queda absolutamente prohibido sustraer equipo o material perteneciente al laboratorio. Ninguna circunstancia justifica esta conducta.
 22. Al concluir la práctica, los y las estudiantes, deberán cerciorarse de que las llaves de gas, campanas de succión y luces estén debidamente cerradas y apagadas.
 23. Queda prohibido abandonar el laboratorio sin autorización del o la docente, hasta concluir con el trabajo de limpieza total de la cocina.
 24. Toda persona que acceda al Laboratorio y encuentre anomalía alguna en el equipo, deberá reportarla inmediatamente al docente o chef responsable, a la persona encargada del almacén o a la coordinación correspondiente.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Lic. Jasselin Lizeth Cárdenas Gutiérrez	Academia de Gastronomía Secretaría Académica, UAMZH	H. Consejo Técnico Consultivo