



Centro de Estudios Superiores  
**Felipe Villanueva**  
"CIENCIA CON VALORES "



# Reglamento Laboratorio de Cocina



# REGLAMENTO PARA EL USO DEL AULA DE LABORATORIO DE COCINA.


Artículo 1.	De los usuarios. ....	1
Artículo 1.1	.....	1
Artículo 2.	De los requisitos para su uso. ....	1
Artículo 2.1	.....	1
Artículo 2.2	.....	1
Artículo 2.3	.....	2
Artículo 2.4	.....	2
Artículo 2.5	.....	2
Artículo 2.6	.....	2
Artículo 3.	Del horario de servicio. ....	3
Artículo 3.1	.....	3
Artículo 3.2	.....	3
Artículo 3.3	.....	3
Artículo 3.4	.....	3
Artículo 3.5	.....	3
Artículo 4.	Del uso de laboratorio de cocina. ....	3
Artículo 5.	Del equipo de laboratorio .....	4
Artículo 6.	De las obligaciones. ....	5
Artículo 6.1	.....	5
Artículo 6.2	.....	5
Artículo 6.3	.....	5
Artículo 6.4	.....	5
Artículo 6.5	.....	5
Artículo 6.6	.....	6
Artículo 6.7	.....	6





Artículo 7. De los derechos.....	6
Artículo 7.1.....	6
Artículo 7.2.....	6
Artículo 8. De las responsabilidades.....	6
Artículo 8.1.....	6
Artículo 9. De las sanciones.....	6
Artículo 9.1.....	6
Artículo 9.2.....	7
Artículo 9.3.....	7
Artículo 9.4.....	7





**Para el correcto desempeño de las labores dentro de la cocina y por su seguridad, es necesario que tenga en cuenta el siguiente reglamento para el ingreso a ella.**

El siguiente documento tiene la finalidad de establecer los criterios de operación y de procedimientos que operan en las instalaciones del laboratorio de cocina, así tendrá como objetivo primordial normar el uso y el funcionamiento adecuado de éstos, coadyuvando así al óptimo aprovechamiento y conservación de sus recursos e instalaciones.

Todos los usuarios y encargados de los laboratorios deberán comprometerse a respetar este reglamento y hacer que sea respetado.

**Artículo 1. De los usuarios.**


**Artículo 1.1** Son usuarios de los laboratorios de cocina:

- a) Todos los alumnos del Centro de Estudios Superiores Felipe Villanueva inscritos a las carreras que sean del rubro/área de preparación de alimentos y bebidas, producción industrial de alimentos y dietética.
- b) Personal académico, administrativo y directivo del Centro de Estudios Superiores Felipe Villanueva, que por sus labores requiera el uso del servicio de cocina.
- c) Usuarios inscritos a cursos de actualización y capacitación ofrecidos por el Centro de Estudios Superiores Felipe Villanueva.

**Artículo 2. De los requisitos para su uso.**

**Artículo 2.1** Antes de trabajar en el laboratorio de cocina el usuario deberá de verificar que no hay anomalía alguna en éste, en caso contrario deberá notificarlo de inmediato al personal encargado del aula o bien a su docente para su pronta atención.

**Artículo 2.2** El uniforme debe estar limpio y desinfectado en todo momento, para esto, el uniforme sólo debe ser puesto antes de ingresar a clase para evitar agentes contaminantes traídos del exterior, no debe ser puesto sobre la ropa con que viene de la calle (pantalón, camisa), así mismo no debe ser utilizado para transitar en la calle, aún después de finalizar las clases; el docente de cocina podrá tener en cuenta esta situación para no permitir el ingreso a clase.



**Artículo 2.3** Se debe mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas en todo momento, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éstos.

- a) El personal docente y alumnado deberá entregar su credencial antes de ingresar al aula y se le devolverá al término del uso del aula<sup>1</sup>.
- b) El alumno sólo podrá hacer uso de las instalaciones cuando el docente esté presente.
- c) Queda prohibido ingresar a los laboratorios con mochilas, computadoras, celulares y equipos portátiles de música.
- d) Todos los alumnos deberán ingresar a los laboratorios con el uniforme completo.

**Artículo 2.4** Los alumnos varones deberán trabajar en el laboratorio:


- a) Con manos limpias y uñas recortadas;
- b) Con cabello corto y peinado;
- c) Perfectamente rasurado (en caso de usar barba o bigote, éstos deberán estar debidamente recortados).

**Artículo 2.5** Las alumnas deberán trabajar en el laboratorio:

- a) Con manos perfectamente limpias y uñas recortadas y sin esmalte;
- b) Con el cabello perfectamente recogido y con el uso de red;
- c) Con maquillaje, desodorante y perfume discreto.

**Artículo 2.6** Los alumnos y alumnas en general:

- a) Se debe tener el cabello bien peinado y recogido, además sujetado con una red o malla para cabello, de manera que no sobresalgan de la bandana, gorro o toca, así evitar que los cabellos caigan y ocasionen una contaminación física en los alimentos.
- b) Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar la clase, cada vez que salga y entre al laboratorio de cocina y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- c) Mantener las uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
- d) No se debe utilizar ningún tipo de loción o perfume, ni maquillaje, con el fin de evitar contaminación química de los alimentos.
- e) No se permite utilizar anillos, aretes, extensores, pulseras, relojes, piercings, ni cualquier objeto o accesorio, para evitar contaminar de forma física los alimentos.
- f) Si usan lentes, la montura deberá tener sujetador, ya que estos se convierten en contaminante físico para los alimentos.
- g) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o alimento fuera del lugar estipulado o del momento adecuado (fuera de los laboratorios), como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

- 
- h) El estudiante que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos o usar guantes, los cuales deben ser manejados con una alta asepsia, es decir el lavado de manos con guantes se debe realizar como si estos no estuvieran.
  - i) Si el estudiante sospecha tener algún tipo de enfermedad infectocontagiosa, que le impida manipular alimentos, o que requiera cuidados especiales, debe presentar un certificado médico donde conste que puede manipular alimentos sin que esto vaya a poner en riesgo de contagio a los demás miembros de clase, además debe dar aviso al docente para coordinar los cuidados a tener.

### **Artículo 3. Del horario de servicio.**

**Artículo 3.1** El horario de servicio se proporcionará de acuerdo a los siguientes criterios:

**Artículo 3.2** Durante los períodos semestrales de clases será de lunes a viernes de 7:00-14:00 horas.


**Artículo 3.3** Los horarios se deberán mostrar en la entrada del laboratorio.

**Artículo 3.4** Los profesores que tengan clase en los laboratorios quedan como responsables tanto del mobiliario como del equipo, así como del comportamiento de los usuarios y del cumplimiento de este reglamento.

**Artículo 3.5** El profesor asignado deberá verificar superficialmente el equipo antes y después de su clase, en caso de encontrar alguna situación anómala, deberá hacerla notar a la brevedad al personal encargado del aula o bien al personal administrativo.

### **Artículo 4. Del uso de laboratorio de cocina.**

- a) Los estudiantes no deben permanecer en el laboratorio de cocina sin la presencia del Chef - Docente o del Monitor.
- b) Las clases de cocina siempre deben comenzar a la hora indicada, por esto si el estudiante llega tarde a la clase práctica no podrá ingresar a ella, el Chef - Docente no está autorizado para dejarlo ingresar, para hacerlo se requiere autorización de la Dirección de Escuela.
- c) El trabajo en clase se desarrollará en equipos de trabajo, cada equipo estará conformado entre 4 y 5 estudiantes o como disponga el Chef - Docente, de acuerdo con la actividad a desarrollar; cada equipo de trabajo contará con los implementos y materia prima necesaria para el desarrollo de la clase.

- 
- d) Del laboratorio de cocina no se puede salir sin el previo consentimiento del Chef - Docente, si el estudiante lo hace no puede volver a ingresar a la clase.
  - e) Al laboratorio de cocina está prohibido ingresar bolsos, maletines y objetos personales, ya que estos se pueden convertir en focos de contaminación, únicamente se debe ingresar los implementos de cocina y lo necesario para tomar notas.
  - f) A las clases o prácticas no se debe llevar acompañantes de otros programas o personas que no pertenezcan a la Institución.
  - g) Está totalmente prohibido poner los pies sobre los entrepaños de las mesas de trabajo, este acto ameritará la expulsión de clase.
  - h) La limpieza de las áreas de cocina, equipos y utensilios de cocina, será responsabilidad de cada uno de los grupos o equipos de trabajos, por lo que deberán organizarse para tener roles de limpieza por clases, y ningún alumno podrá retirarse antes de entregar el lugar, equipos y utensilios totalmente aseados.
  - i) Al final de cada sesión de laboratorio, el lugar deberá quedar ordenado y limpio. Las superficies de las mesas de trabajo deberán ser limpiadas y desinfectadas con una solución germicida y los equipos se deberán mantener secos y en buen estado técnico.

## **Artículo 5. Del equipo de laboratorio**

- a) La entrega de implementos de cocina y materia prima, sólo la hará el Chef - Docente o en su defecto el monitor de la clase, quienes se encargan de verificar que el equipo que se devuelva corresponda al que se entregó.
- b) Para un mejor servicio y control, el docente deberá solicitar los implementos de cocina (cuchillos, tablas, ollas, sartenes, entre otros) y la materia prima en los formatos establecidos para esto.
- c) No se entrega equipo extra del que se haya solicitado dentro del pedido.
- d) El equipo que usted maneja es de la institución y como tal está a su disposición para el buen desarrollo del aprendizaje, como estudiante lo debe mantener en las mejores condiciones y como se lo entreguen, usted lo deberá regresar.
- e) Si observa que algún implemento del menaje de cocina no se encuentra en condiciones óptimas, favor dar aviso al coordinador del economato y/o al Chef – Docente acompañante.

## **Artículo 6. De las obligaciones.**

**Artículo 6.1** La permanencia de los usuarios en el laboratorio de cocina obliga a atender puntualmente y a la brevedad las indicaciones del encargo, así mismo, con el fin de continuar con la funcionalidad del laboratorio es importante seguir los siguientes estatutos:

**Artículo 6.2** Debe abstenerse de:

- a) Fumar dentro del laboratorio.
- b) Introducir o consumir alimentos o bebidas.
- c) Depositar en el mobiliario, terminales y demás partes del equipo, todo tipo de objetos ajenos a los fines de la práctica.
- d) Tirar cualquier tipo de basura en el área del laboratorio.
- e) Realizar actividades distintas a las que se requieran para la práctica, así como aquellas que pongan en peligro la seguridad de personas o equipo dentro del laboratorio.
- f) La extracción y/o alteración de cualquier parte del mobiliario y/o material del mismo.
- g) Hacer uso inadecuado de las instalaciones, mobiliario y equipo de laboratorio.
- h) Mover el equipo de su lugar.
- i) La formación de grupo de personas que causen desorden.
- j) Usar dispositivos de audio, videojuegos, entretenimiento o cualquier tipo de dispositivo digital, electrónico o manual que entorpezca a las actividades acordadas.
- k) Mover el mobiliario
- l) Intercambiar piezas del mobiliario


**Artículo 6.3** El Docente y/o Chef encargado deberá verificar que los estudiantes cumplan con las siguientes disposiciones antes de abandonar el laboratorio:

- a) Al finalizar la clase, el alumno deberá hacer entrega del material completo, en buenas condiciones, limpio y seco, en caso contrario se retendrá su credencial hasta que cumpla con las anteriores especificaciones.
- b) En caso de romper o perder algún material de cocina, el estudiante deberá reponer dicho material en un lapso máximo de 1 una semana cumpliendo con las especificaciones que la División de Gastronomía le indique.

**Artículo 6.4** Al finalizar la clase y retirarse del Taller, los estudiantes no deben dejar dentro de refrigeradores, congeladores, mesas u hornos, ningún alimento o producto, en caso de suceder así, estos se desecharán después de 24 horas, sin responsabilidad para los Colaboradores, Docentes y/o Chef.

**Artículo 6.5** El material de laboratorio es para uso exclusivo de las clases impartidas dentro del mismo, por lo que queda prohibido la extracción de algún tipo de material.





**Artículo 6.6** En caso de necesitar el material para alguna presentación o actividad fuera del taller, el Estudiante deberá pedir autorización previa a la Jefatura de División.

**Artículo 6.7** Es responsabilidad de cada Docente y/o Chef verificar que las llaves de paso del gas queden completamente cerradas al finalizar la clase.

## **Artículo 7. De los derechos.**

**Artículo 7.1** Todos los usuarios del laboratorio de cómputo tendrán los siguientes derechos:

- a) Hacer uso de los servicios del laboratorio de cocina, respetando las disposiciones contempladas en el presente reglamento.
- b) Hacer uso de las instalaciones y materiales del laboratorio, siempre y cuando sean para fines didácticos.
- c) Informar oralmente o por escrito al encargado las anomalías observadas.

**Artículo 7.2** La Coordinación de Control Escolar mandará la lista de los alumnos de primer ingreso en cada ciclo para la creación de dichas cuentas.


## **Artículo 8. De las responsabilidades**

**Artículo 8.1** El personal encargado tendrá las siguientes facultades:

- a) Podrá sancionar inmediatamente a los usuarios que estén cometiendo una falta a este reglamento.
- b) Podrá pedirles a los usuarios que violen las prioridades de horario, que dejen libre el equipo a los usuarios con prioridad para el uso de equipo.
- c) En caso de que un usuario esté realizando actividades no escolares, podrá pedirle al usuario que abandone el laboratorio.

## **Artículo 9. De las sanciones**

**Artículo 9.1** En caso de que algún usuario cometa una falta, el encargado del laboratorio deberá informar al personal administrativo o de dirección, el cual podrá aplicar las sanciones correspondientes o turnar el caso a la Comisión de Responsabilidades y Sanciones si así lo considerara por ser una falta grave.



**Artículo 9.2** Los laboratorios, instalaciones y equipos, estarán bajo la responsabilidad del encargado.

**Artículo 9.3** Las sanciones que podrán aplicarse a quienes violen las disposiciones de este reglamento o cometan daños o cualquier acto ilícito en el Laboratorio de Cocina serán de acuerdo a los criterios del personal de Dirección

**Artículo 9.4** Se turnará inmediatamente el caso a las autoridades correspondientes si un usuario incide en faltas, en actos de violencia contra el personal, usuarios y personal de la institución, o si se ha cometido una falta en extremo grave.

---

Lic. Arturo Sosa Tan  
Director General

---

Sello de la  
Institución