



INSTITUTO GASTRONÓMICO DE
ESTUDIOS SUPERIORES, S.C.

La Gastronomía Elevada al Arte[®]

REGLAMENTO INTERNO PARA USO DE LABORATORIOS DE CLASES PRÁCTICAS Y RESTAURANTE ESCUELA.

CICLO febrero – julio 2010

A) DEL INGRESO A TALLERES Y RESTAURANTE-ESCUELA DE INSTRUCTORES, ALUMNOS Y EN GENERAL.

- 1.- Todo instructor que asista a las instalaciones de los Talleres del Instituto deberá cumplir y hacer cumplir este reglamento.
- 2.- Los instructores tienen el deber de reportar cualquier anomalía a la Dirección Gastronómica, para su seguimiento.
- 3.- Los alumnos no podrán laborar en el taller sin la presencia del instructor, por lo mismo, es responsabilidad de éste la entrega del laboratorio a la salida del último alumno.
- 4.- Queda restringida la entrada a toda persona ajena a las actividades programadas dentro de los laboratorios. Se podrá autorizar acceso en casos particulares, mediante petición por escrito a la Dirección Gastronómica, con firma de responsabilidad por parte del Instructor.
- 5.- El acceso al taller sólo se podrá efectuar cuando el instructor o, en su caso suplente, esté presente.
- 6.- Se negará el acceso a laboratorios y Restaurante Escuela a quien no porte uniforme institucional como está especificado en el inciso D.

En el caso de los alumnos de nuevo ingreso en espera de uniforme y participantes de cursos o talleres de Extensión Académica, deberán ingresar con pantalón negro, camisa o playera blanca, mandil, cofia y cubre boca.

B) DEL EQUIPO

7.- Queda bajo responsabilidad del instructor la solicitud y la entrega en óptimas condiciones del siguiente equipo:

- a) Máquina para pasta fresca.
- b) Sifones.
- c) Pulverizador para chocolate.
- d) Termómetros.
- e) Moldes de silicón, así como tapetes de silicón.
- f) Equipo no mencionado que almacén reporte en su momento.

8.- Del uso de equipo especializado.

El instructor será responsable de la manipulación del equipo especializado que se requiere durante la impartición de clase o cuando se utilice para elaborar alguna práctica alterna.

- a) Abatidor de temperatura.
- b) Fermentadora.
- c) Batidora industrial.
- d) Hornos eléctricos y de gas.
- e) Refrigeradores y congeladores.
- f) Máquina al alto vacío.

C) DE LA REQUISICIÓN DE EQUIPO Y UTENSILIOS A ALMACÉN.

9.- La requisición de equipo y herramienta que se solicite a almacén, tendrá que ser presentada por lo menos 24 hrs. antes de la clase práctica programada. Dicha requisición deberá ser presentada con las siguientes características:

- a) Elaborarse por el total de alumnos del grupo o por brigada de cada grupo. Esto depende de acuerdo a las políticas que el instructor manifieste en su encuadre de cada clase.
- b) Presentarse firmada por el instructor o los alumnos.
- c) El alumno o instructor presentará credencial institucional o identificación oficial para llevar a cabo el proceso de solicitud de equipo o utensilios, misma que quedará en resguardo hasta que el mismo sea entregado completo y en las mismas condiciones en que se recibió.
- d) En caso de pérdida o daño parcial o total del equipo, el alumno o instructor responsable de la credencial deberá reponerlo o en su caso pagarlo de acuerdo a cotización autorizada por Almacén y Dirección Administrativa.

D) DEL UNIFORME.

INSTRUCTORES

10.- El uniforme institucional para instructores consta de:

- a) Filipina blanca con el escudo del IGES bordado a colores, nombre del instructor bordado en color negro, botones color blanco, filos vino y verde.
- b) Pantalón color negro liso.
- c) Mandil de cocinero de cuatro vistas color blanco.
- d) Zapatos cerrados con suela antiderrapante color negro, (se permiten suecos con las mismas especificaciones) (NO TENIS Y NO AGUJETAS).
- e) Cofia blanca y cubrebocas.
- f) Gorro de cocinero blanco desechable o tela planchada.
- g) Pico blanco.
- h) Dos limpiones blancos.
- i) Sin joyería ni maquillaje.

INSTRUCTORES DE AREAS DE CIENCIA, ADMINISTRATIVA E INVESTIGACIÓN.

11.- Los instructores que requieran el uso de laboratorios para llevar cabo prácticas alternas a su asignatura deberán ingresar de la siguiente manera:

- a) Bata blanca.
- b) Pantalón negro u oscuro.
- c) Zapato cerrado bajo antiderrapante.
- d) Cofia y cubrebocas.
- d) Sin maquillaje.
- e) Sin joyería.

ALUMNOS

12.- El uniforme institucional para alumnos consta de:

- a) Filipina blanca con el escudo del IGES bordado a colores, nombre del alumno bordado en color negro, botones color blanco, filos vino y verde.
- b) Pantalón de mascota negro.
- c) Mandil de cocinero de cuatro vistas color blanco.
- d) Zapatos cerrados con suela antiderrapante color negro, (se permiten suecos con las mismas especificaciones) (NO TENIS Y NO AGUJETAS).
- e) Cofia blanca y cubrebocas.
- f) Gorro blanco desechable o tela planchada.
- g) Pico de color de acuerdo a semestre.
- h) Dos limpiones blancos para uso de equipo caliente.
- i) Secador para equipo y herramienta.
- j) Antiderrapante para base de tablas.

E) DEL EQUIPO DE DESINFECCIÓN.

Es obligatorio en toda actividad en laboratorios:

- 13.-** El uso de insertos para desinfección de cuchillos y equipo.
- 14.-** El lavado y desinfección de tablas al comienzo y finalización de cada clase, así como su secado total.
- 15.-** El lavado y desinfección de mesas de trabajo al comienzo y cierre de sesión, así como para la producción de eventos que se lleven a cabo.
- 16.-** El lavado de manos y uñas con cepillo, así como desinfección con solución anti bacterial (alcohol en gel).
- 17.-** La revisión de limpieza de equipo y herramienta que se encuentra en cada laboratorio.
- 18.-** Tarjas limpias y libres de residuos de alimentos al final.
- 19.-** Enviar a Almacén residuos de aceites y grasas utilizados en recipientes adecuados a este fin. NO DESECHAR EN TARJAS.

F) DE LOS HORARIOS DE CLASE.

- 20.-** El horario de clases y los laboratorios destinados deberán ser respetados en todo momento, en caso de cancelaciones, o permisos para cambio de horarios y/o laboratorios, se deberá contar con la autorización de Dirección Gastronómica.
- 21.-** Durante las clases, queda prohibida la salida al alumno del laboratorio sin autorización expresa del instructor.

G) DE LA HIGIENE Y PRESENTACIÓN DE ALUMNOS E INSTRUCTORES.

22.- Toda persona que haga uso de los talleres y almacenes deberá mantener una higiene personal impecable, de tal manera que cumpla con las siguientes disposiciones:

1. Baño diario obligatorio.
2. Lavarse y desinfectarse las manos perfectamente al ingresar al laboratorio, después de ir al baño, al cambiar de actividad, después de tocarse alguna parte del cuerpo y/o después de toser o estornudar.
3. Tener las uñas cortas y libres de barnices.
4. No utilizar ningún tipo de joyería (aretes, pulseras, anillos, collares, cadenas, dijes, *piercings*, etc.)
5. Cabello recogido y cubierto con la cofia o red. CABELLO CORTO EN HOMBRES (cubrirlo con cofia o red.)
6. Los alumnos deberán presentarse perfectamente bien rasurados.
7. Ausencia TOTAL de maquillaje.
8. No fumar ni masticar chicle.
9. No ingerir alimentos ajenos a los que expresamente se indiquen en clase.

10. No ingerir bebidas alcohólicas.
11. No sentarse en las mesas de trabajo, ni en el suelo.
12. No portar objetos de trabajo o personales por encima de la cintura para evitar desprendimientos. (plumas, termómetros, cucharas, etc.)
13. En caso de que el alumno se encuentre enfermo, avisar de inmediato al profesor y éste, a reserva de que le permita retirarse de clase, permanecerá en clase como observador alejado de los alimentos y portando cubrebocas cubriendo hasta la nariz en todo momento.
14. En el caso de que el manipulador de alimentos tenga algún tipo de herida en las manos, deberá ser cubierta en su totalidad y de ser necesario se asignará cambio de actividad.
15. En caso de ocurrir algún accidente dentro de laboratorio avisar de inmediato al profesor, quien será el encargado de evaluar la situación y tomar las medidas correspondientes.
16. Se exentará el uso de cubrebocas durante las prácticas siempre y cuando se eviten actos como: estornudar o toser frente al alimento, rascarse la cabeza, tocarse la cara, introducir los dedos a oídos, nariz y/o boca, hablar o escupir frente al alimento.

H) DEL COMPORTAMIENTO.

23.- Todo alumno deberá acatar los siguientes lineamientos concernientes a conducta, toda vez que se encuentre en clase práctica dentro de los laboratorios:

1. No correr.
2. No expresar groserías o palabras altisonantes.
3. No se permite música emitida por cualquier aparato electrónico o digital. (*laptops*, celulares, *i-pods* etc.) durante la clase.
4. Queda prohibido el uso de celulares dentro de los talleres, contemplando hacer o recibir llamadas o mensajes.
5. Queda restringido el uso de sillas para clases prácticas con la finalidad de evitar accidentes.
6. En caso de impartir clase teórica el profesor deberá avisar a Dirección Gastronómica con una anticipación de por lo menos 24 hrs.

I) DEL USO DE BITACORAS DE LABORATORIOS

24.- Las bitácoras que se encuentran en cada uno de los laboratorios son para uso exclusivo de instructores que impartan clase o lleven a cabo prácticas alternas, estas bitácoras registrarán información como:

- a) Falta de limpieza en el laboratorio.
- b) Falta de equipo.
- c) Mal funcionamiento de equipo.

J) DE LA ENTREGA DE LABORATORIO Y RESTAURANTE-ESCUELA

25.- El instructor se responsabilizará de cerrar las llaves generales del gas al término de las prácticas.

26.- El instructor llevará a cabo supervisión de limpieza de equipo mayor y menor del grupo a su cargo en el horario que le corresponda, asimismo durante y al finalizar prácticas alternas a clase.

27.- Se llevará a cabo una supervisión constante del desempeño del profesor así como de las BPM llevadas en clase por parte de la Dirección Gastronómica, misma que será aleatoria y sin previo aviso, para asegurar su objetividad.

28.- La entrega del Restaurante Escuela se llevará a cabo por parte del instructor a cargo, es decir el Coordinador del mismo. La entrega se llevará a cabo en los periodos de vacaciones y cierre de estadía que contemplen el semestre o cuatrimestre. La entrega será en días naturales (sábados), en donde se contempla lo siguiente:

- a) Entrega de inventarios.
- b) Entrega del Restaurante-Escuela limpio.
- c) El almacenamiento óptimo de materia prima. Tanto perecederos como no perecederos.
- d) El resguardo de equipo mayor y menor.
- c) Entrega de reporte de mantenimiento a equipo e instalaciones.
- e) Las políticas internas del Restaurante-Escuela sobre reglamentación y normatividad serán regidas por el Encuadre el Coordinador (a) en turno.

Cualquier punto no estipulado en el presente reglamento, quedará a disposición de la Coordinación Gastronómica.