



LINEAMIENTOS PARA USO DE LABORATORIOS DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

Los lineamientos tienen por objeto establecer las disposiciones para el adecuado uso y funcionamiento de las instalaciones, equipo y mobiliario de los Laboratorios del Programa Educativo de Gastronomía.

I. De la reservación de los laboratorios:

1. Para hacer uso de los laboratorios, es necesario hacer la reservación a través de intranet, especificando fecha, horario, grupo y objetivo de la práctica, con una anticipación de 24 hrs.
2. La reservación de los Laboratorios solo puede hacerse por parte de los Profesores y el Encargado de los Laboratorios.
3. El horario de reservación de los Laboratorios quedará sujeta a las horas establecidas por la Dirección del Programa Educativo; en el caso de que se requiera hacer una reservación fuera del horario establecido, el profesor deberá de informar al Encargado de los Laboratorios.
4. La programación de prácticas para los grupos deberá de hacerse por parte del Profesor en el horario asignado para la clase, preferentemente, con una duración de dos a tres horas para lograr mayor desempeño por parte de los estudiantes.
5. Todos los Usuarios de los Laboratorios deberán indicar su entrada en el Formato de Registro con el Encargado de los Laboratorios.
6. Cuando se suspenda una práctica donde se haya reservado algún Laboratorio; el Profesor responsable deberá informar al Encargado de los Laboratorios.

II. Del uso del equipo, material y mobiliario de los laboratorios:

7. Para realizar una práctica el Usuario deberá de solicitar el equipo, material y mobiliario al Encargado de los Laboratorios, a través del Formato de Vale.
8. El Usuario es responsable del equipo, material y mobiliario de los Laboratorios durante el desarrollo de las prácticas.
9. No está autorizado el préstamo de equipo, material y mobiliario para hacer prácticas fuera de los Laboratorios.
10. El daño de equipos, material y mobiliario deberá de reponerse de manera inmediata por el (los) responsable (s), quedando registrado en el apartado de Control de Adeudos.
11. En los Laboratorios no se permite:
 - Fumar.
 - Consumir e Introducir, alimentos y bebidas ajenos a las prácticas.
 - Introducir mochilas, equipos de cómputo y cualquier material que no tenga que ver con las prácticas a desarrollar.
 - Mover equipos y mobiliario sin la autorización del Responsable de la práctica.

III. Del desarrollo de las prácticas en los laboratorios.

12. Para realizar las prácticas los Usuarios deberán de portar la indumentaria correspondiente.
 - a. Pantalón del uniforme oficial
 - b. Filipina del uniforme oficial con escudo
 - c. Zapatos negros suela antiderrapante (no tenis)
 - d. Calcetines negros
 - e. Red para el cabello
 - f. Gorro de Tela
 - g. Pico color negro o blanco.
13. No se permite en los Laboratorios el uso de: anillos, aretes, pulseras y relojes (de todo tipo), ni ningún otro aditamento de ornato semejante a los anteriores.

14. Las alumnas deberán trabajar en el laboratorio:

- a. Con las uñas cortas y sin esmalte
- b. Con el cabello perfectamente recogido y con el uso de red
- c. Sin el uso de maquillaje
- d. Sin el uso de perfumes o lociones

15. Los alumnos deberán trabajar en el laboratorio:

- a. Perfectamente rasurados
- b. Con el cabello corto
- c. Sin el uso de perfumes o lociones
- d. Con las uñas cortas

16. Cuando los Usuarios desarrollen una práctica en los Laboratorios, deberán siempre estar acompañados por el Profesor o por el Encargado de los Laboratorios; es responsabilidad del Profesor solicitar el apoyo del Encargado de Los laboratorios si así lo requiere.

17. Para el desarrollo de la práctica es necesario que el profesor dé a conocer previamente a los estudiantes el contenido y requerimientos de la misma, de acuerdo a lo establecido en el Programa de Estudios.

18. Los gastos de insumos que se requieran para el desarrollo de las prácticas corren por cuenta de los estudiantes.

19. Para las prácticas en los Laboratorios de Gastronomía, es necesario considerar:

- Trabajar en equipos.
- El Profesor deberá ejecutar la actividad que se enseña para que posteriormente los estudiantes la realicen.
- Los equipos solicitados, deberán de ser manejados atendiendo el manual de uso.
- En el caso de la elaboración de bebidas, éstas solo podrán ser degustadas como parte de la Formación Académica.
- Cuando existan sobrantes de productos elaborados durante las prácticas, los estudiantes deberán de llevárselos.

20. Al final de las prácticas, es responsabilidad de los Usuarios, entregar equipo, material y mobiliario limpio y seco al Encargado de los Laboratorios.

21. Las salidas quedarán sujetas a la aprobación del Profesor responsable del desarrollo de las prácticas.

22. Al final de cada práctica el profesor deberá de llenar el formato de Reporte de Actividades realizadas, anexando Rubrica de Evaluación, considerando el Saber Hacer, Saber y Ser.

IV. Del uso de los laboratorios por otras áreas.

23. Los Laboratorios del Programa Educativo de Gastronomía tienen como función prioritaria la docencia; cuando dicha prioridad lo permita, los Laboratorios podrán ser utilizados para impartir cursos de educación continua y prestar servicios tecnológicos a empresas y/o comunidad en general, lo cual deberá de realizarse en coordinación con la Dirección de Vinculación y Extensión Universitaria.

V. Del cumplimiento de los lineamientos.

24. Es responsabilidad del Encargado de los Laboratorios observar el adecuado cumplimiento de los lineamientos; cuando no sea así; deberá de reportarlo inmediatamente a la Dirección del Programa Educativo de Gastronomía para que tome las acciones necesarias.