



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía		Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía		Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C		No. Versión: 07 Página 1 de 10

LINEAMIENTO GENERAL PARA EL USO DEL LABORATORIO DE TURISMO Y GASTRONOMIA

	Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
Puesto	Director Académico	Abogado General.	Rectora
Firma			
Nombre	M.A. Joyce Beatriz Castro Lárraga	Lic. Emilio Vargas Vázquez	Dra. Elva Isabel Gutiérrez Cabrea.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía	Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía	Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07 Página 2 de 10

ÍNDICE GENERAL

Capítulo I

Disposiciones Generales

Capítulo II

De la Autoridad

Capítulo III

Del uso del Laboratorio

Capítulo IV

De los Derechos y Obligaciones

Capítulo V

Almacén, Requisición y Uso de Equipo

Capítulo VI

De las Sanciones

Capítulo VII

Transitorios



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía		Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía		Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07	Página 3 de 10

LINEAMIENTO GENERAL PARA EL USO DEL LABORATORIO DE TURISMO Y GASTRONOMIA

Marco Legal: Con fundamento en el Capítulo XI, artículo 19 fracción VIII y XXIV del Reglamento Interior de la Universidad Tecnológica del Usumacinta y en el marco de las facultades de la Rectoría y de la Dirección de Académica de Turismo y Gastronomía.

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente lineamiento tiene por objeto regular el funcionamiento y uso, de los salones, habitaciones, la cocina, restaurant y bar de las instalaciones del laboratorio de Turismo y Gastronomía de la Universidad Tecnológica del Usumacinta, en las que habrán de desarrollarse las actividades organizadas por la misma.

Para los fines de los presentes Lineamientos se entiende por:

Universidad: Universidad Tecnológica del Usumacinta

División Académica: División Académica de Turismo y Gastronomía

Responsable de Laboratorio: Personal asignado por la Dirección para atender los Laboratorios.

Laboratorio: Área destinada para prácticas, talleres y eventos.

Todos los docentes, personal administrativo y de apoyo e instructor (Chef Instructor/a) de la Carrera de Turismo y Gastronomía de la Universidad Tecnológica del Usumacinta, que utilice el laboratorio de Turismo y Gastronomía estará sujeto al presente Lineamiento, sin excepción alguna.

Artículo 1 Bis El lenguaje empleado en el presente Reglamento, no deberá generar ninguna distinción, ni marca diferencia entre hombres y mujeres, por lo que las referencias en el lenguaje o alusión en la redacción representan a ambos.

CAPÍTULO II DE LA AUTORIDAD

Artículo 2. La autoridad máxima del Laboratorio, corresponde a la Dirección de la División Académica Turismo y Gastronomía

Artículo 3. La autoridad inmediata del Laboratorio, está a cargo del responsable del Laboratorio.

Artículo 4. La persona responsable del laboratorio firmará en el Departamento de Recursos Materiales, el resguardo de aquellos equipos existentes en el laboratorio.

Artículo 5. La persona responsable del laboratorio debe de cuidar el buen uso y mantenimiento del equipo, herramientas, materiales y utensilios.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía		Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía		Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07	Página 4 de 10

Artículo 6. La División Académica de Turismo y Gastronomía revisara cuatrimestralmente el inventario de los equipos resguardados por la persona Responsable del Laboratorio y evaluará las condiciones en que se encuentran y establecerá políticas de uso y aplicación de los mismos de acuerdo a los objetivos del laboratorio de la Universidad.

CAPÍTULO III DEL USO DEL LABORATORIO

Artículo 7. Toda persona, estudiante o personal académico, que requiera un servicio deberá presentar una solicitud al personal responsable del laboratorio, por lo menos un día de anticipación, antes de las 12:00 hrs. Para que el material quede surtido un día antes de la práctica. De lo contrario, se cancelará la práctica y la clase se dará por vista.

Artículo 8. Se prohíbe el acceso, estancia y uso del laboratorio a toda persona ajena a su operación y servicio, únicamente se admitirán a aquellas personas que tengan alguna tarea o asunto relacionado con el mismo.

La entrada al laboratorio de personas ajenas a la Universidad será autorizada por la Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía, y se le notificará al responsable del laboratorio, para verificar la bitácora de prácticas de los estudiantes y así poder verificar y realizar el préstamo del laboratorio si no está en uso en esos días, así mismo deberán cumplir con las políticas de seguridad e higiene que les sean solicitadas.

Artículo 9. El uso del sistema de aire acondicionado será responsabilidad del personal de vigilancia o quien designe el Departamento de Servicios Generales y se regirá según políticas institucionales para tal efecto.

Artículo 10. Para realizar prácticas en cualquier espacio del Laboratorio, deberá estar presente un personal docente que asesore, supervise y se responsabilice de la práctica durante todo el tiempo de la realización de la misma y el responsable del laboratorio previo registro en la bitácora correspondiente el uso del mismo.

Artículo 11. El uso de equipos del Laboratorio, por parte de personas externas a la Universidad será con la autorización de la Dirección de División Académica de Turismo y Gastronomía y supervisión del responsable del Laboratorio.

Artículo 12. Todo lo que suceda dentro del Laboratorio, durante la práctica dirigida por un docente será su responsabilidad, salvo las excepciones que puedan existir.

Artículo 13. La Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía y su personal no son responsables de los objetos personales de los usuarios, olvidados dentro de los cuartos del hotel escuela o cualquier otro lugar dentro del Laboratorio.

Artículo 14. Las disposiciones específicas de uso del Laboratorio, medidas de seguridad y reglas internas de comportamiento requeridas estarán a cargo del personal docente y de los usuarios del laboratorio.

Artículo 15. Al término del tiempo programado para el uso del Laboratorio, por parte de los solicitantes el docente deberán hacer entrega del área utilizada al responsable del laboratorio misma que será entregada debidamente limpia y sanitizada.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía	Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía	Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07 Página 5 de 10

- Artículo 16.** En caso de que durante la práctica se presente algún problema con los equipos o instalaciones es necesario reportarlo al encargado/a del laboratorio, para inmediatamente proceder a su solución pertinente.
- Artículo 17.** En caso de que exista alguna inconformidad o una propuesta de mejora sobre el uso del laboratorio, el usuario deberá hacerlo del conocimiento a la persona responsable del mismo de manera formal.
- Artículo 18.** Al inicio de cada cuatrimestre los docentes que harán uso del laboratorio, proporcionarán a la Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía, la programación de las prácticas y esta las turnará al responsable del laboratorio; esta programación deberá estar en el R-LAB-02 Bitácora de prácticas y uso de laboratorio/taller.
- Artículo 19.** El número de estudiantes para la entrada al Laboratorio de Turismo y Gastronomía será máximo de 20 alumnos por práctica puesto que se debe cuidar el entorno y la sana distancia entre ellos mismos y el docente encargado de la Práctica (Mientras dure lo de la contingencia de Pandemia COVIT-19 u otro virus).
- Artículo 20.** Se colocarán tapetes sanitizantes en entrada y salida del Laboratorio al igual un aspersor con sanitizante para que tanto el estudiante como el docente encargado de la práctica y el Encargado de laboratorio se coloquen en la suela del zapato cada vez que entren y salgan del mismo.

CAPÍTULO IV DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES

- Artículo 21.** Son derechos de los usuarios:
- a) Tener acceso al laboratorio de Turismo y Gastronomía para realizar prácticas en los horarios establecidos.
 - b) Utilizar el equipo y material disponible exclusivamente para efectos de prácticas y/o eventos que apoyen los programas académicos.
 - c) En cada práctica de los estudiantes se les dará un aspersor con sanitizante por equipo para poder mantener limpia su área de trabajo, así como también se les proporcionará gel antibacterial.
- Artículo 22.** Los estudiantes de Gastronomía tendrán la obligación de:
- a) Ingresar al laboratorio en el horario establecido para la clase, no hay tolerancia una vez iniciada la clase práctica por el personal docente;
 - b) Tener un comportamiento adecuado y dar un trato respetuoso a sus compañeros y personal docente;
 - c) Abstenerse de efectuar actos contra la disciplina y el orden de la Universidad;
 - d) Traer la materia prima solicitado para la práctica;
 - e) Usar el uniforme completo y limpio;
 - f) Traer su equipo de bolsillo que consta de: puntilla, cuchara y termómetro de varilla;
 - g) Traer un cuchillo Chef, haciéndose responsable de su uso y mantenimiento;



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía	Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía	Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07 Página 6 de 10

- h) Limpiar al área de trabajo al terminar la clase;
- i) Colaborar con el cierre de llaves de gas al finalizar su clase;
- j) Observar y cumplir con las medidas de seguridad del laboratorio; y
- k) Las demás que le señale el presente Lineamiento y la normatividad de la Universidad.

Artículo 23.

En caso de prácticas de cocina se deberá portar el uniforme, el cual está compuesto de la siguiente manera:

- a) Filipina Institucional. El uso de la filipina negra, será exclusivamente para eventos y visitas guiadas, específicas y las que sean consideradas por el docente.
- b) Pantalón mascota, para los estudiantes de T.S.U. en gastronomía y Negro para la Licenciatura de la misma.
- c) Mandil blanco de cintura y mandil de peto blanco, para T.S.U. en Gastronomía y mandil negro de peto para Licenciatura en Gastronomía.
- d) Pico blanco
- e) Red para cabello o cofia
- f) Gorro Blanco Tipo Beanie
- g) Zapatos de uso exclusivo de cocina.
- h) Limpiones blancos 2 piezas y uno amarillo) Calcetas o calcetines negros altos.
- i) 1 juego de plaqué (cubierto, tenedor y cuchara) más una cuchara adicional y loza para llevar a cabo sus emplatados.
- j) 1 encendedor por persona
- k) 1 marcador permanente tipo Chisel (Sharpie)
- l) Contenedores con tapa hermética para realizar mise en place)
- m) Etiquetas para almacenar alimentos en los refrigeradores.
- n) De manera opcional, las/los alumnos deberán traer un bote pequeño de jabón por equipo.
- o) En el caso particular de presentar alguna enfermedad viral, se le exigirá el portar cubre bocas o de ser más severo el padecimiento, se le retirará de la cocina, amparándose de una receta médica del seguro institucional.
- p) Utilizar Cubrebocas (mientras dure la pandemia).

Artículo 24.

Cumplir con las siguientes normas de higiene personal:

HOMBRES:

- Cabello limpio y corto
- Bien rasurado y afeitados aun en clases teóricas.
- Sin joyería (anillos, pulseras, reloj, etc.)
- Uñas cortas y limpias
- Prohibido el uso de piercings visibles
- Aseo personal diario
- Prohibido el uso de lociones y/o perfumes fuertes
- Utilizar Cubrebocas o Caretas (mientras dure la pandemia).



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía	Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía	Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 06 Página 7 de 10

MUJER:

- Cabello recogido dentro de la red, preferentemente usar gel, para fijar el cabello.
- Prohibido uso de maquillaje facial
- Sin joyería (anillos, pulseras, reloj, etc.)
- Uñas cortas y limpias
- Prohibido el uso de piercings visibles
- Aseo personal diario
- Prohibido el uso de lociones y/o perfumes fuertes
- Utilizar Cubrebocas (mientras dure la pandemia)

En caso de accidente dentro del laboratorio (cortadura, quemadura, etc.) notificara al docente, salir del área de alimentos para hacer las curaciones pertinentes, usando el material de curación contenido en el botiquín ubicado en el área de cocina) y de ser necesario, acudir al área de enfermería.

Artículo 25. El personal docente tendrá la obligación de:

- a) Programar su plan de trabajo de la materia;
- b) Dar al estudiante máximo 10 minutos para que recoja la requisición en el almacén, una vez iniciada la hora de clase; de lo contrario, no entrará a la practica en turno.
- c) El/la docente y el/la responsable del laboratorio revisará que el material sea devuelto por los alumnos completo, en funcionamiento y limpio;
- d) Entregar el laboratorio ordenado y limpio, en el horario establecido, en caso contrario el grupo se hará acreedor a una sanción;
- e) Reportar inmediatamente al/la responsable de laboratorio cualquier falla en las instalaciones, materiales y/o equipos electrónicos;
- f) Exigir el uniforme completo a los alumnos para permitir la entrada al laboratorio.
- g) Permanecer con los alumnos dentro del laboratorio, durante la clase, ya que es su obligación supervisar la elaboración y procedimiento de las recetas ya que de otra manera serán responsables por cualquier accidente o desperfecto que llegará a ocurrir;
- h) Presentarse con su uniforme completo y limpio, aseado, cabello corto, recogido y bien peinado, hombre rasurado, mujer sin maquillaje, sin esmalte ni uñas largas, sin perfumes y lociones;
- i) No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos;
- j) Supervisar y coordinar las brigadas de limpieza para garantizar que el área de trabajo quede limpia al terminar la clase;
- k) Controlar y racionar los insumos y las especias, cuyo uso moderado, son de apoyo para la preparación final de alimentos y estos no sustituirán a otros productos en la realización de prácticas;



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía	Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía	Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07 Página 8 de 10

- l) Observar y cumplir con las medidas de seguridad del laboratorio; y
- m) Las demás que le señale el presente Lineamiento y la normatividad de la Universidad.
- n) Utilización de cubrebocas (mientras dure la pandemia)

CAPÍTULO V ALMACÉN, REQUISICIÓN Y USO DE EQUIPO

Artículo 26. La Persona responsable de laboratorio se encuentra obligado a:

- a) Respetar el horario establecido en la realización de prácticas;
- b) Tratar respetuosamente a los estudiantes y el personal docente;
- c) Presentarse limpios;
- d) Mantener limpia el área de trabajo;
- e) Supervisar al final de cada clase la limpieza del laboratorio;
- f) Prohibir fumar dentro del laboratorio;
- g) Surtir una taza de jabón al inicio de cada práctica; y
- h) Surtir cloro y yodo al principio de cada práctica con sus respectivos dosificadores. Los atomizadores y mamilas deberán ser anotados en la requisición.
- i) Dar a conocer las fugas y fallas de instalaciones del laboratorio
- j) Roles de limpieza profunda, se realizarán por el alumnado de gastronomía;
- k) Hacer la solicitud ante el Departamento de Servicios Generales de fumigación y carga de extintores;
- l) Revisar el inventario del laboratorio en cada cuatrimestre;
- m) Bitácora de laboratorio de los salones, habitaciones, la cocina, restaurant y bar.
- n) Recepcionar el vale de entrada y salida de equipo y utensilios.
- o) Utilizar debidamente cubrebocas o caretas y guantes. (mientras dure la pandemia)

Artículo 27. Los estudiantes podrán recibir el material solicitado 10 minutos antes del inicio de su práctica y tendrán un máximo de 15 minutos después del inicio de la misma para recogerlo

Toda persona que necesite herramientas, material o utensilio los solicitará a través de los registros que señale la dirección.

Después de entregado el material solicitado, los/as estudiantes tendrán un máximo de 10 minutos para solicitar al almacén algún material que se haya olvidado en la solicitud inicial, pasado ese tiempo no podrá salir material bajo ninguna circunstancia

Artículo 28. Los estudiantes y el docente deberán entregar tanto el material prestado como los laboratorios en las mismas o mejores condiciones de limpieza como fueron entregados y en un óptimo funcionamiento. Caso contrario, deberá reponer el material a la clase siguiente, dejando en garantía su credencial de estudiante o identificación, de no ser así,



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

no se le dejará entrar a su práctica.

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía	Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía	Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07 Página 9 de 10

- Artículo 29.** Los estudiantes no podrán ingresar al laboratorio de cocina sin la presencia del docente correspondiente, ni antes del inicio de su práctica.
- Artículo 30.** Los estudiantes no podrán dejar alimentos o bebidas en los refrigeradores y/o congeladores después del término de su práctica, de ser así, deberán estar correctamente etiquetados con fecha de ingreso y fecha de salida, no mayor a 3 días. Caso exclusivo, viernes y término de cuatrimestre, no se dejará ningún producto/ contenedor en refrigeración/ congelación, de lo contrario se desecharán sin ningún aviso.
- Artículo 31.** Si el bien solicitado (utensilios o maquinaria) se extravía o se devuelve en malas condiciones físicas, el responsable del laboratorio lo notificará a la Dirección de la división académica de Turismo y Gastronomía para hablar con el solicitante y este cubra el gasto de la reparación o reposición será efectuado por el solicitante.
- Artículo 32.** El bien solicitado (utensilios o maquinaria) deberá ser devuelto al área de almacén en las mismas condiciones que le fue entregado, en el formato antes del cierre al responsable del Laboratorio.
- Artículo 33.** La persona que no entregue el bien solicitado (utensilios o maquinaria) dentro del plazo autorizado en la solicitud será reportada ante la División Académica y se sujetará a la sanción estipulada de acuerdo con las políticas institucionales vigentes.
- Artículo 34.** En caso de reposición de alguna herramienta, material o utensilio, el plazo de entrega será al término del cuatrimestre. De no cumplir con lo antes dicho la División Académica procederá conforme a la legislación universitaria y las políticas institucionales vigentes.

CAPÍTULO VI DE LAS SANCIONES

- Artículo 35.** Será sancionada la persona que dañe, haga mal uso y/o sustraiga equipos del Laboratorio de Turismo y Gastronomía.
- Artículo 36.** En los casos de que se incurra en alguna omisión al presente Lineamiento, el o la directora (a) Dirección de la división académica de Turismo y Gastronomía podrá tomar alguna de las siguientes medidas:
- Abandono de las instalaciones;
 - Amonestación verbal;
 - Amonestación con registro a su expediente
- Artículo 37.** A toda persona que realice un daño intencional a algún equipo del Laboratorio de Turismo y Gastronomía, se le dará de baja definitiva de la Universidad y se le realizarán los cargos correspondientes por los costos de su reparación.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL USUMACINTA

Nombre del Documento: Lineamiento para el uso del Laboratorio de Turismo y Gastronomía		Código: D-DAG- 15
Responsable: Dirección de la División Académica de Turismo y Gastronomía	Fecha de Efectividad: 01 de diciembre de 2022	
Requerimiento: 8.2.3.1. Inciso C	No. Versión: 07	Página 10 de 10

Artículo 38. Las sanciones anteriores se aplicarán por las personas facultadas para ello, sin perjuicio de la responsabilidad legal que pudiere resultar.

CAPÍTULO VII TRANSITORIOS

- PRIMERO** Los aspectos no previstos en este Lineamiento serán resueltos por una Comisión coordinada por la División Académica de Turismo y Gastronomía de la Universidad Tecnológica del Usumacinta.
- SEGUNDO** El presente lineamiento entrará en vigor al día siguiente de su publicación.
- TERCERO** La difusión total del presente lineamiento ante los usuarios del laboratorio será responsabilidad de la División Académica de Turismo y Gastronomía.
- CUARTO** El presente lineamiento contiene aspectos de acciones que se deben de considerar para los trabajos o actividades derivadas por COVID-19 y tener una mejor fluidez en sus actividades académicas.