

LA H. JUNTA DIRECTIVA DEL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN, CON FUNDAMENTO EN LA ATRIBUCIÓN QUE LE CONFIERE EL ARTÍCULO 13, FRACCIÓN V, DE SU DECRETO DE CREACIÓN, Y

CONSIDERANDO

Que la creación del Taller de Gastronomía, para la carrera de Licenciatura en Gastronomía que ofrece el Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán, es producto del desarrollo que experimenta el mismo, para hacer del dominio la Gastronomía, elemento integral de las actividades de la comunidad de la Licenciatura en Gastronomía.

Es por ello que este reglamento surge como respuesta a las necesidades de normar el uso de todos los elementos, que se disponen alrededor de los Estudiantes, Profesores y Colaboradores que faciliten las actividades académicas, en este caso la Gastronomía, a fin de fortalecer el proceso de enseñanza aprendizaje, para su mejora continua; contribuyendo a la consolidación de los valores, que son la base de nuestra convivencia y forman el carácter de nuestra comunidad universitaria.

El TESCHI establece la siguiente reglamentación, a efecto de que se organice adecuadamente la prestación de los servicios que conciernen a la actividad de la enseñanza de la Gastronomía en dicho laboratorio.

REGLAMENTO DEL TALLER DE GASTRONOMÍA DEL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°. - El presente Reglamento establece las disposiciones y requisitos para el uso del Taller de Gastronomía del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán.

Artículo 2°. - El uso del Taller de Gastronomía es exclusivo de los Estudiantes del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán que tengan clase programada como asignatura del plan de estudio correspondiente, o bien aquellos que hayan concertado con anticipación una práctica para realizar algún proyecto.

Artículo 3°. – El Estudiante sólo podrá permanecer en el Taller durante su horario de clases y con la supervisión de un Docente y/o Chef, además de presentarse con su uniforme completo, limpio y planchado, el cual consta de:

I. Filipina blanca con el logo del Tecnológico; II. Pantalón negro, llevar dobladillo o bastilla para evitar que se arrastre; III. Zapatos lustrosos, antiderrapantes de piel cerrados y sin agujetas; IV. Gorra negra de cocina de chef; V. Red para el cabello; VI. Mandil blanco institucional; y VII. Pico – Verde, calcetines negros..

De no llevar el uniforme completo el Docente y/o Chef podrá negarle el acceso al taller.

Artículo 4º. - Se podrá permitir el acceso a personal diverso al mencionado en el artículo anterior siempre y cuando se utilice en apoyo a programas de Vinculación, previa autorización del Subdirector Académico y/o el Jefe de División.

Artículo 5º. - El control del taller de Gastronomía, equipos, utensilios y suministro estará asignado al responsable del taller.

Artículo 6º. - La persona responsable del taller de Gastronomía, auxiliares y docentes en turno, serán los encargados de vigilar que se respete lo establecido en este Reglamento.

CAPÍTULO II

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

Artículo 7º. - Son derechos de los usuarios:

- I. Tener acceso al taller de Gastronomía para realizar prácticas en los horarios disponibles, previa solicitud.
- II. Utilizar el equipo, utensilios y suministros disponibles para efectos de aprendizaje.

Artículo 8º. - Todo Estudiante deberá mostrar especial esmero en su presentación e higiene personal quedando como obligatorias las siguientes disposiciones:

- I. Portar el uniforme institucional completo.
- II. Mujeres: cabello recogido, uñas cortadas y sin pintar, sin maquillaje; y Hombres: cabello corto, sin barba y bigote.
- III. Ningún estudiante tiene permitido el acceso al laboratorio con algún tipo de joyería: reloj, pulseras, collares, aretes, anillos, piercings y expansiones.
- IV. Para hacer uso del material del Taller, el Estudiante deberá de llenar la requisición indicada y dejar su credencial al encargado (Docente y/o Chef) en el horario establecido.
- V. Llevar la práctica impresa del día, caja de cerillos o encendedor, Kit de limpieza y Kit de herramientas para trabajar e ingredientes completos.
- VI. Portar su credencial vigente que lo acredite como alumno o personal de la institución;
- VII. El alumno responsable de cada brigada deberá checar su isla al principio y fin de cada práctica.
- VIII. Solicitar el material, equipo y/o utensilios con un día de anticipación, en los siguientes turnos: matutino de 12 a 13 horas y vespertino de 14 a 15 horas.
- IX. Ningún estudiante podrá ingresar al área de almacén, quedando el acceso restringido únicamente al personal autorizado.
- X. Observar buena conducta;
- XI. Acatar las disposiciones del encargado del Taller;
- XII. Estar dado de alta en el IMSS y entregar una copia a la División de Gastronomía.
- XIII. Practicarse semestralmente exámenes de desparasitación y hacerlos llegar a la División de Gastronomía.
- XIV. Hacer entrega de la constancia que acredite la aplicación de Vacuna Antitetánica, de manera periódica a la División de Gastronomía.



- XV. Contribuir a la preservación y conservación del mobiliario y equipo; en caso de desperfecto deberá cubrir el importe del daño causado, mismo que será determinado por la Subdirección Académica y/o la Jefatura de División de Gastronomía;
- XVI. Observar una conducta de respeto durante la estancia en el Taller, hacia el personal del mismo como hacia los demás usuarios.
- XVII. El acceso al laboratorio será únicamente por la puerta principal, quedando prohibido el acceso por las puertas traseras, siendo éstas de uso exclusivo para casos de alguna emergencia. El Estudiante que sea sorprendido entrando o saliendo por las puertas de emergencia se le levantará una amonestación directa a su expediente.
- XVIII. Al ingresar al Taller de Gastronomía, los usuarios deberán depositar en la estantería destinada para tal efecto, las mochilas, bolsos, portafolios, tijeras o cualquier objeto que el encargado del Taller de Gastronomía considere que pueda dañar a un compañero o pueda ser utilizado para mutilar o sustraer material didáctico del laboratorio.
- XIX. El alumno y/o docente en turno deben reportar cualquier desperfecto o falta de equipo inmediatamente, o será responsabilidad de los mismos;
- XX. El grupo que haya hecho uso del laboratorio, antes de retirarse debe dejar las instalaciones limpias como se especifica:
 - I. Hornillas de estufa limpias y libres de alimentos y/o suciedad; II. Mesas de trabajo libres de alimentos y lavadas; III. Tarjas limpias y libres de alimentos; IV. Piso barrido, trapeado y seco; V. Botes de basura vacíos, lavados y con bolsa de basura nueva; VI. Almacén limpio y ordenado;

Artículo 9°. - Queda estrictamente prohibido:

- I. Introducir alimentos o bebidas, ajenos a la práctica;
- II. Faltarle al respeto al profesor, auxiliar o a sus compañeros; y
- III. Estar entrando y saliendo del Taller de Gastronomía, durante el tiempo que dure la práctica.
- IV. Iniciada la clase queda prohibida la salida de los Estudiantes para comprar algún tipo de materia prima siendo responsabilidad del Estudiante adquirir su materia prima con la debida anticipación.
- V. Manipular las instalaciones, material y equipo de trabajo, sin previa explicación y autorización del maestro o responsable del Taller de Gastronomía.
- VI. Bajo ninguna circunstancia se permitirá actividad alguna que moleste al resto de los usuarios.

Artículo 10°.- El Docente y/o Chef encargado deberá verificar que los estudiantes cumplan con las siguientes disposiciones antes de abandonar el laboratorio.

- I. 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.
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.

- II. 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.
- III. 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. 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.
- IV. Es responsabilidad de cada Docente y/o Chef verificar que las llaves de paso del gas queden completamente cerradas al finalizar la clase.

CAPÍTULO III

DE LAS SANCIONES

Artículo 11°. - Los alumnos que utilicen el equipo y material del Taller para fines distintos a los previstos, sin autorización escrita de la Subdirección Académica o la Jefatura de División de Gastronomía, serán, inicialmente, amonestados; en caso de reincidencia, serán sancionados de conformidad con lo que establezca el Reglamento para alumnos del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán, sin perjuicio de que sean expulsados del Taller por el resto del curso.

Artículo 12°. - A los alumnos que no cumplan con las disposiciones marcadas en el presente Reglamento, se aplicarán las sanciones establecidas en el Reglamento para Alumnos del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán.

Artículo 13°. - Lo no previsto en este Reglamento será resuelto por el Consejo Académico, o en su caso, por el Director.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO.- Publíquese el presente reglamento el en órgano de difusión interna del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán

ARTÍCULO SEGUNDO.- El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el órgano de difusión interno del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán.

ARTÍCULO TERCERO.- Se abrogan las disposiciones de igual o menor jerarquía que se opongan al presente reglamento.

Aprobado por la Junta Directiva en su Septuagésima Novena Sesión Ordinaria, celebrada el 04 de diciembre. de 2014.

M. EN A. JORGE ELEAZAR GARCÍA MARTÍNEZ

DIRECTOR DEL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN Y SECRETARIO DE LA
JUNTA DIRECTIVA