

## REGLAMENTO INTERNO DE LABORATORIOS DE COCINA

Los estudiantes deberán presentarse debidamente uniformados al laboratorio en el horario correspondiente, en caso contrario no se les permitirá la entrada a su clase práctica y tendrán que asumir la respectiva inasistencia.

El uniforme establecido que deberán portar en la clase práctica es el siguiente:

1. **Filipina de la institución (o completamente blanca).**
2. **Pantalón mascota.**
3. **Pico blanco o amarillo.**
4. **Mandil blanco.**
5. **Gorro.**
6. **Red para el cabello para mujeres (y para hombres con el cabello largo).**
7. **Zapatos negros con suela antiderrapante (no tenis, no botas, no calzado de tela), siempre boleados.**
8. **Tres (3) caballos blancos (Dos a la cintura y uno para usar debajo de la tabla).**
9. **Calcetines negros (no tines), sin marcas o dibujos.**
10. **Playera blanca sin ningún tipo de logotipo o estampado.**
11. **Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.**

Tanto hombres como mujeres, deberán traer las uñas cortas, limpias y sin pintar.

Los hombres traerán el cabello corto, limpio y afeitados perfectamente, sin barba ni bigote.

Las mujeres cabello recogido con red. Las mujeres deberán presentarse a todas sus clases prácticas con la cara sin ningún tipo de maquillaje.

Los estudiantes no podrán portar ningún tipo de alhaja o joya, incluyendo aretes, pulseras, cadenas, etc. en ninguna parte del cuerpo. No se permite el uso de accesorios en lengua, ceja, nariz, labios, etc. Queda estrictamente prohibido el uso del celular en clase.

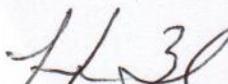
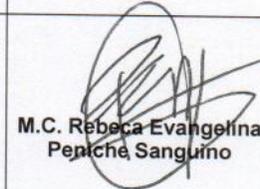
Los alumnos y las alumnas deben lavar el equipo que utilicen (estufa, refrigerador, fermentadora, etc.) barrer, fregar (tallar) el piso, trapear y limpiar el laboratorio así como sacar la basura al terminar las clases prácticas. Formato de recepción y entrega de laboratorio de cocina.

Todo alumno deberá realizar el llenado de la requisición de utensilios de cocina, entregando con 24 hrs. de anticipación en el almacén, deberá adjuntar su credencial de la UTC o INE; siendo responsabilidad de los alumnos la devolución de todo lo solicitado limpio y completo. En caso de haber equipo menor y/o utensilios de cocina extraviados, rotos o dañados al momento de la devolución, el salón será el responsable de reponerlo en su totalidad en un lapso no mayor a 48 horas. En caso de que el grupo olvide realizar la requisición la clase práctica se cancela y se realizará limpieza profunda de cocina.

Los insumos o alimentos preparados que pudieran sobrar al término de una clase o práctica en cocina, deberán de retirarse al término de ésta, en contenedores que el alumno debe traer. No se almacenará nada en los refrigeradores de la UTC, salvo los insumos a utilizar en la práctica correspondiente y bajo la supervisión del chef, estos deberán estar debidamente empacados y etiquetados con datos del grupo y equipo responsable.

Queda estrictamente prohibido ingerir durante las prácticas y clases de cocina o bar, cualquier bebida embriagante y alimentos que no sean considerados parte de la formación académica del estudiante; esto deberá ser siempre bajo la supervisión de un profesor.

El acceso a laboratorios de cocina y bar, será siempre en apego a la programación de prácticas y clases establecido por la dirección de carreras; así como a eventos y actividades programadas propias de la Institución, siempre bajo la supervisión y acompañamiento de un profesor.

	ELABORÓ :	REVISÓ:	AUTORIZÓ:
CARGO	Encargado de Laboratorio de Cocina	Directora de Carreras	Rector (a)
NOMBRE Y FIRMA	 L.G. Jhonnatan de Jesús Dorantes Dzib	 M. C. Marcela Isabel Barrera Cervera	 M.C. Rebeca Evangelina Periché Sanguino