



INTRODUCCIÓN

Grupo ISIMA es una institución comprometida con el desarrollo académico del alumno como parte importante de la sociedad, este reglamento tiene la finalidad de mantener el orden y las buenas costumbres, basado en la importancia que representa establecer derechos y obligaciones sin el descuido de los valores morales en la formación profesional.

Las disposiciones son aplicables para los alumnos de Chef Profesional a fin de que tomen las medidas pertinentes para el logro de sus objetivos profesionales.

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Este reglamento norma el uso de la cocina por los chefs instructores y alumnos del programa

Artículo 2. El responsable de área es el Director de Gastronomía y el responsable de las actividades académicas en el interior de la cocina es el Chef Instructor.

Artículo 3. La cocina tiene tres zonas: el acceso donde los alumnos depositan las pertenencias innecesarias para las clases de cocina, el interior donde se localiza el equipo mayor y donde se realizan las prácticas, y la última donde se encuentran utensilios (almacén).

Artículo 4. Los estantes ubicados en las cocinas son espacios asignados para la comunidad estudiantil del área de Gastronomía, los alumnos deben mantenerlos limpios y en buen estado.

Artículo 5. Los alumnos deberán tener un Encargado de Cocina que tendrá la obligación de entregar el área y los utensilios debidamente limpios al Chef Instructor y al Encargado de Almacén respectivamente.

CAPITULO II

ACCESO AL LABORATORIO

Artículo 6. La incorporación a las clases de cocina tendrá una tolerancia de diez minutos después de la hora establecida para su iniciación, iniciada la clase, no se permitirá la incorporación de los alumnos, registrando el Chef Instructor las ausencias correspondientes. La tolerancia se permitirá según lo indicado en el Reglamento Institucional y acorde a las indicaciones del chef instructor.

El alumno que no cumpla con lo establecido en el punto anterior se procederá a contactar a sus padres o tutor para informar vía telefónica.



El alumno que acumule dos faltas durante el período de cada módulo quedará sin derecho a presentar la evaluación correspondiente.

Artículo 7. Para hacer uso de la cocina los alumnos de Técnico en Gastronomía deben portar el siguiente uniforme por situaciones de seguridad.

- a) Pantalón negro de cocina. No se permitirá utilizar mezclilla ni leggings o pantalones pegados al cuerpo ni pantalones cortos.
- b) Filipina Institucional en color blanco.
- c) Zapatos negros, cerrados y con suela antiderrapante o zapatos de seguridad. No se permiten tenis ni zapatos de tela ni balerinas.
- d) Pico color acorde al módulo: blanco (1°), amarillo (2°), rojo (3°) o azul rey (4°)
- e) Mandil blanco institucional.
- f) Caballos: dos toallas de algodón color azul marino o negro de 66 cm de largo por 33 cm de ancho y dos toallas de algodón color blanco de 66 cm de largo por 33 cm de ancho.
- g) Gorro institucional color blanco.
- h) Cubrebocas obligatorio.
- i) Red para el cabello.
- j) Calcetines negros obligatorios
- k) Credencial institucional vigente

Para el área de Especialidades el uniforme de Servicio consta de:

- a) Pantalón negro, de vestir con cinturón negro. No se permitirá utilizar mezclilla.
- b) Camisa blanca, de manga larga.
- c) Mandil negro de servicio peto alto
- d) Corbata negra
- e) Zapatos negros, de vestir. No se permiten tenis o calzado de tela.
- f) Litos: dos toallas de lino en color blanco de 60 cm de largo por 30 cm de ancho.
- g) Servilletas: dos servilletas de lino en color azul rey de 45 x 45 cm.
- h) Calcetines negros obligatorios.
- i) Gafete metálico con su nombre
- j) Credencial institucional vigente.

Artículo 8. En su presentación personal los alumnos de Técnico en Gastronomía deberán respetar las siguientes normas:

- a) Sin maquillaje (rímel, brillo labial, sombras, etc)
- b) Uñas cortas y sin barniz ni brillo.
- c) Sin joyas en todo el cuerpo (aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.)
- d) Sin loción o perfume.



- e) Mujeres: tener el cabello recogido.
- f) Varones: cabello corto, sin bigote y sin barba.

CAPITULO III

MATERIALES

Artículo 9. Los alumnos de la Chef Profesional deben asistir a sus clases de cocina con su propio equipo de trabajo que consiste en:

- a) Cuchillo chef.
- b) Cuchillo mondador.
- c) Pelador de punta o de rastrillo.
- d) Encendedor de cocina.
- e) Cuchara sopera
- f) Cuchara cafetera.

Para el empleo de las áreas de Especialidad:

- a) Cuchara sopera.
- b) Cuchara cafetera.
- c) Tenedor de carne.
- d) Sacacorchos sencillo.

Artículo 10. El Chef Instructor debe elaborar y entregar la requisición de materia entregándola al Encargado de Almacén. El jefe de brigada deberá elaborar y entregar la requisición de equipo y utensilios un día antes de la clase.

Artículo 11. Durante la clase el alumno tendrá la obligación de cuidar y dar buen uso al equipo durante el desarrollo de la clase.

Artículo 12. Terminadas las clases los alumnos deberán entregar limpios los equipos y utensilios ocupados al Encargado de Almacén con el visto bueno del Chef Instructor. En caso de no hacerlo se reportará a Dirección de Gastronomía.

Artículo 13. Para disponer de las materias primas en sus prácticas de cocina, los alumnos de la Chef Profesional deberán cubrir sus cuotas en tiempo y forma.

Artículo 14. Los materiales depositados en los refrigeradores deberán ser etiquetados por los propietarios, con fecha, hora, nombre y firma, y sólo podrán estar 36 horas, después de este tiempo el Chef Instructor deberá desecharlo.

CAPITULO IV

DISCIPLINA Y SEGURIDAD



Artículo 15. Durante la clase no se permitirá el uso de celular, Tablet o cualquier equipo electrónico. Podrá utilizarse cuaderno y bolígrafo.

Artículo 16. En el desarrollo de la clase no podrá introducirse ni consumirse alimentos o bebidas preparadas.

Artículo 17. Al dirigirse los alumnos al Chef Instructor y a sus compañeros se hará con respeto, nunca se utilizará lenguaje despectivo, altisonante o burlón. De igual forma el Chef Instructor debe dirigirse con respeto a sus alumnos.

Artículo 18. Al terminar la clase o práctica los alumnos deben dejar completamente limpia la cocina, con el visto bueno del Chef Instructor, lo que implica:

- a) Limpiar, lavar y secar los aparatos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
- b) Limpiar las mesas de trabajo y las tarjas.
- c) Barrer, tallar, trapear y secar el piso.
- d) Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes.

Artículo 19. Se debe separar la basura de acuerdo a las especificaciones de programas ambientales. Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y con una bolsa de plástico para facilitar su eliminación.

Artículo 20. Los alumnos deberán cerrar las llaves de paso del gas cuando terminen de ocupar las hornillas y hornos, así como las llaves de agua de las tarjas, bajo la supervisión del Chef Instructor.

Artículo 21. El Director de Gastronomía supervisará regularmente las prácticas de previsión de riesgos propios del funcionamiento de cocina.

Artículo 22. El Chef Instructor preverá, atenderá y solucionará, en el ámbito de sus responsabilidades, la comisión de actos riesgosos y de indisciplina que pongan en peligro la integridad física de los docentes y los alumnos. Dado el caso, informará de manera verbal y reportará por escrito a la Dirección de Gastronomía los incidentes fuera de su control.

Artículo 23. En caso de algún incidente, el chef instructor notificará a Dirección de Gastronomía, quién de inmediato remitirá a Enfermería la situación para ser atendida según se indique. No se aplicarán pomadas ni medicamentos.

Artículo 24. Es primordial que el alumno tenga la Credencial de Estudiante Vigente y en todo momento, para poder facilitar la atención médica necesaria acorde al Seguro Médico Escolar.

Artículo 25. En el caso de que el Alumno requiera introducir a la escuela alguna bebida alcohólica, estas deben de ser entregadas al Director de Gastronomía, que serán facilitadas a su Chef Instructor para el trabajo en clase. Una vez terminadas las clases se entregarán las bebidas al alumno en el área de Recepción.

CAPITULO V



SANCIONES

Artículo 26. No se permitirá entrar a los Laboratorios de Gastronomía a los alumnos en los siguientes casos:

- a) Sin portar el uniforme respectivo.
- b) No cumplir con las normas de apariencia personal.
- c) Tener reporte de no haber participado en la limpieza de cocina
- d) Tener reporte de no haber entregado el equipo o utensilios al almacén
- e) La falta de reposición del equipo perdido, dañado o descompuesto.
- f) Consumo irresponsable de alcohol y/o estupefacientes.
- g) No cubrir sus cuotas.

Artículo 27. Con un aviso de indisciplina se le llamará la atención de forma verbal al alumno para que corrija su actitud, con dos avisos será suspendido por una clase y con tres avisos se turnará a la Dirección de Gastronomía.

Artículo 28. De no traer el uniforme completo, el equipo de trabajo o el material para la clase, el alumno podrá ser sancionado según lo estipulado por el Chef Instructor y con el visto bueno de la Dirección de Gastronomía.

Artículo 29. El uso indebido de los extintores sin existir emergencia será sancionado como indique la Dirección de Gastronomía.

Artículo 30. En caso de pérdida o descompostura del equipo, el alumno responsable deberá cubrir el costo de la reposición o la reparación de este, se reportarán estos incidentes a la Dirección de Gastronomía.

Artículo 31. Es responsabilidad del Chef Instructor el reportar los alumnos que cometan faltas para, en su caso, aplicar la sanción correspondiente.

Artículo 32. Es responsabilidad la Dirección de Gastronomía vigilar el cumplimiento y aplicación de este reglamento.

EVENTOS ESPECIALES

Artículo 33. Durante el transcurso del curso se llevarán a cabo diversos eventos especiales en la Universidad, en los que los alumnos tendrán que colaborar en la producción, servicio, entre otras actividades. Los alumnos deberán participar en diversos eventos en los que se les solicite de manera obligatoria.

Artículo 34. La Dirección de Gastronomía designará a los alumnos que participaran en las actividades de Eventos Especiales. Es obligación de instructores y alumnos dejar los laboratorios, equipo y materiales limpios y en buen estado.

DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

INSTITUTO DE GASTRONOMÍA ISIMA
TÉCNICO EN GASTRONOMIA
REGLAMENTO INTERNO PARA LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA



Artículo 35. Para la evaluación del desempeño académico de los alumnos se establece un examen único al finalizar cada módulo.

Artículo 36. Se entiende por examen único la presentación obligatoria de un examen escrito y de un examen práctico acorde a lo visto en el programa del módulo escolar.

Artículo 37. La escala de calificación es de 1.0 a 10.0, incluyendo un número decimal.

Artículo 38. Quedarán reprobados al final de un período escolar los alumnos que estén en alguna de las siguientes situaciones:

- I. Haber obtenido un promedio final inferior a 7.0
- II. No haber presentado el examen escrito o el examen práctico.
- III. Haber acumulado un número mayor de faltas al límite permitido. Aplicando un S.D. (sin derecho) o N.P. (no presenta) acorde a su situación.

Artículo 39. Se entiende por examen extraordinario aquel que se presenta cuando una asignatura no ha sido aprobada en la evaluación ordinaria. Para presentar el examen extraordinario se deberá tener un mínimo de 80 por ciento de asistencias a clases del curso, debe estar al corriente en el pago de colegiaturas y cubrir los derechos correspondientes.

TRANSITORIO

1. Los instructores están en el derecho de modificar y ajustar el presente reglamento por Libertad de cátedra acorde a las necesidades de su clase, siempre con el visto bueno de la Dirección de Gastronomía.
2. Los casos no previstos en este reglamento serán resueltos por la Dirección de Gastronomía y en conjunto con Rectoría.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Los alumnos deberán conocer las medidas de emergencia en caso de un accidente o siniestro. En caso de accidente se deberá notificar de inmediato al chef instructor y a su vez a la

INSTITUTO DE GASTRONOMÍA ISIMA
TÉCNICO EN GASTRONOMIA
REGLAMENTO INTERNO PARA LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA



Dirección de Gastronomía. En cualquier caso, se resolverá acorde a las indicaciones del encargado de Servicio Médico Escolar.

Se enumeran las siguientes recomendaciones:

1. Sostener el cuchillo con la punta hacia abajo y aun lado de la pierna.
2. Nunca tratar de sostener un cuchillo que este cayendo. Alejarse y retirar los pies.
3. No dejar los cuchillos u objetos punzocortantes en el fondo de la tarja. Se deben dejar a un lado.
4. Cortar siempre sobre las tablas, no utilizar la mesa de forma directa para cortar.
5. Portar la cuchillería en estuche específico para ello.
6. No abrir botellas o latas con cuchillería.
7. Al abrir hornos encendidos, siempre con la ayuda de trapos secos y retirando la cara de la puerta del horno.
8. Al destapar una olla tener cuidado con el vapor que sale. Recuerda que el vapor quema con mayor facilidad que el agua caliente.
9. No cargar o transportar recipientes calientes con trapos húmedos y sin informar al chef instructor.
10. Alejar los mangos de sartenes u ollas de fuentes de calor. De igual forma aleja los mangos del área de tránsito.
11. Seca perfectamente los utensilios antes de verter aceite.
12. Verifica constantemente que los pilotos de las estufas se encuentren encendidos.
13. En caso de siniestros deja la actividad que estas realizando y ayuda con la evacuación ordenada del edificio o las indicaciones de los instructores.