

## Reglas internas de la Dirección de Gastronomía y Turismo

1. Todo alumno deberá informarse, cumplir, y regirse bajo el Reglamento Académico de Licenciaturas de la UNITEC, y este Reglamento Interno de la Dirección de Gastronomía y Turismo. Su desconocimiento no exime de su cumplimiento.
2. Todo alumno deberá de cumplir las instrucciones de los docentes.
3. La tolerancia para el ingreso al salón de clases es de 5 minutos, a partir de los 6 a los 20 minutos tarde se considerará como retardo. Tres retardos equivalen a una falta.
4. A partir del minuto 21 el alumno no podrá ingresar a la clase.
5. Para las cocinas de aprendizaje y el restaurante escuela, el alumno deberá guardar sus pertenencias en los *lockers* destinados para ello.
  - Será responsabilidad del alumno portar su candado y mantener limpio el *locker*, ya que la UNITEC no se hace responsable de los objetos resguardados.
6. Se podrá ingresar a todos los laboratorios con dispositivos electrónicos, siempre y cuando se utilicen para actividades académicas, exceptuando en exámenes.
7. El alumno para poder entrar o salir de clase, deberá tener autorización previa del docente.
8. Al salir de las cocinas el alumno deberá de quitarse el mandil.
9. En caso de padecer alguna enfermedad patológica, el alumno deberá informar al profesor; y estará a su juicio permitir o no la entrada a la clase, lo que, en su caso, el alumno deberá de portar cubre boca.
10. No se permite el ingreso al salón de clases con recipientes de vidrio.
11. El alumno deberá de hacer buen uso y cuidado de los laboratorios y los materiales usados, en caso de ruptura de equipo o utensilios por negligencia, los alumnos serán responsables de cubrir el costo de estos.
12. El alumno deberá de portar su manual en original dentro de los laboratorios de gastronomía. Queda estrictamente prohibido el uso de fotocopias para los manuales *Larousse*.
13. Por motivos de seguridad, higiene y contaminación cruzada, queda estrictamente prohibido sentarse en las escaleras de los edificios.
14. La limpieza profunda de los laboratorios es parte de la evaluación final de todos los alumnos, en caso de que el alumno no participe en esta actividad se le descontará el 20% de su evaluación final.
15. El docente deberá de recibir el laboratorio a los alumnos, apegado al *check list* de salida.

16. El alumno deberá hacer uso correcto del uniforme, descripción de acuerdo a los espacios del tipo de práctica:

**I. Cocina**

- Filipina institucional
- Mandil
- Pantalón negro
- Red
- Beanie
- Pico
- Zapatos negros antideslizantes
- Caballos
- Cuchara degustación
- Recipiente para degustar
- Encendedor
- Pluma
- Plumón permanente
- Calcetines negros
- Uso de cubrebocas tricapa o KN95 y lentes protectores dentro de la cocina

**II. Cocina demostración**

- Estudiantes que apoyan al docente en la elaboración del platillo con uniforme de cocina, cubrebocas tri capa o KN95 y lentes protectores
- Estudiantes en mesas de cata con vestimenta casual formal, cubrebocas tri capa o KN95 y lentes protectores

**III. Salón comedor**

- Pantalón oscuro
- Camisa blanca o de colores pasteles lisas, sin decoración
- Gafete
- Mandil de servicio institucional
- Zapatos negros antideslizantes y de piso o sin tacón
- Caballos
- Lito

## Reglas internas de la Dirección de Gastronomía y Turismo

- Pluma
- Saca corchos
- Calcetines negros o medias color piel o negras
- Uso de cubrebocas tricapa o KN95 y lentes o careta protectora

### **IV. *Housekeeping***

- Filipina institucional
- Pantalón negro
- Red
- Beanie
- Pico
- Zapatos negros antideslizantes
- Pluma
- Calcetines negros
- Uso de cubrebocas tricapa o KN95 y lentes protectores

### **V. *Materias teóricas exclusivamente para alumnos de Turismo y Reuniones***

- Lunes y miércoles: suéter oscuro, pantalón negro, camisa blanca, gafete, calcetines o medias negras, zapato negro, cubrebocas tri capa o KN95 y lentes o careta protectora.
- Martes y jueves: suéter oscuro, pantalón oscuro de vestir, camisa lisa, gafete, calcetines o medias oscuras, zapato oscuro, cubrebocas tri capa o KN95 y lentes o careta protectora.
- Viernes: chamarra casual, pantalón de mezclilla sin rupturas o desgarrado, camisa o playera blanca, gafete, tenis, cubre boca tri capa o KN95 y lentes o careta protectora.

### **VI. *Degustación de alimentos***

Con el fin de salvaguardar tu salud deberás seguir las siguientes normas de higiene durante la degustación de los alimentos y bebidas dentro de laboratorios

1. Ingresar a los laboratorios con cuchara de degustación y recipiente limpios, estos son de uso personal y se contarán como parte del uniforme institucional
2. Cada vez que degustes cualquier preparación deberás:

## Reglas internas de la Dirección de Gastronomía y Turismo

- Colocar o verter con un utensilio para servir en tu recipiente una porción del platillo, no deberá de ser con la cuchara de degustación y probarás únicamente con tu cuchara de degustación los alimentos.
- Al terminar de degustar deberás lavar, desinfectar y secar la cuchara y recipiente de degustación.
- Queda prohibido compartir o prestar la cuchara y recipientes personales.

### **VII. Generales por el manejo con higiene de los alimentos que se elaboran y se consumen**

1. Uñas recortadas y sin esmalte
2. Maquillaje discreto exclusivamente en salón comedor y materias teóricas, dentro de las cocinas estrictamente prohibido usar maquillaje
3. Prohibido usar cualquier tipo de joyería, en caso de *piercing* que sea visible dentro de las cocinas
4. Perfumes con aromas suaves, joyería discreta dentro de salón comedor y materias teóricas
5. El cabello largo, deberás traerlo recogido
6. De contar con barba y/o bigote mantenerlos delineados recortados y limpios

### **VIII. Generales para el laboratorio de *housekeeping***

1. Mantener las puertas abiertas mientras se esté ocupando
2. Solamente pueden estar dentro del laboratorio:
  - I. Estudiantes en turno
  - II. Embajador *Blue Mountains*
  - III. Personal administrativo del Centro de Formación *Blue Mountains*
3. No ingerir alimentos dentro del laboratorio, sí se permite agua natural

17. Para alumnos de 1ro y 2do cuatrimestre de gastronomía, en caso de que se den de baja definitiva, será indispensable la devolución del uniforme completo de cocina, para este proceso acercarse a su director académico

## **Reglas internas de la Dirección de Gastronomía y Turismo**

18. En caso de que los alumnos vayan a portar la filipina institucional en eventos fuera de campus es necesario lo reporten al Chef Ejecutivo y al Director Académico quien decidirá la pertinencia de documentar y si es necesario publicar la participación de los alumnos en el evento

Nota importante: Las materias que se cursan en el Centro de Formación aplica exclusivamente para campus CDMX y ZC