



4.10.2.

Laboratorios, talleres y espacios específicos para la realización de prácticas, y su equipamiento

Reglamento Interno para Laboratorio de Técnicas Culinarias



Programa Académico  
Licenciatura en Nutrición



# Reglamento Interno para Laboratorio de Técnicas Culinarias



Universidad Autónoma de  
Zacatecas

“Francisco García Salinas”

*Unidad Académica de  
Enfermería*





**Universidad Autónoma de Zacatecas**

**“Francisco García Salinas”  
Unidad Académica de Enfermería**

**Programa Académico de la  
Licenciatura en Nutrición**



## **REGLAMENTO DE PRACTICAS EN AREAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

### **PRESENTACIÓN**

Considerando la importancia de contar con un reglamento interno del laboratorio de Técnicas Culinarias que rija las actividades académicas y unifique los criterios que nos permitan normar las acciones para un mejor desempeño de funciones y se cumplan las expectativas que garanticen calidad y eficiencia de la educación a los estudiantes dentro de áreas destinadas al manejo, preparación y distribución de alimentos es que se elabora el presente documento en el marco del Reglamento Escolar General y la observación de las normas que regulan los procesos antes mencionados como lo es, Ley General de Salud Última reforma oficial DOF 01/06/2016 **NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. DOF: 05/04/2010** y **NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. DOF 22/01/2013**, así como los lineamientos básicos de comportamiento y desempeño que exige el programa de la Licenciatura en Nutrición con el fin de garantizar un óptimo desempeño académico del alumno como de docentes.

Este documento incluye información que regula el desempeño profesional para realizar las actividades académicas que impliquen dentro de todo servicio de alimentación, talleres de preparación de alimentos y demás áreas afines en base a normatividades vigentes

# **POLÍTICAS DE DESEMPEÑO Y REGLAMENTO GENERAL EN EL LABORATORIO DE TÉCNICAS CULINARIAS PARA LA ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION DE LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE ZACATECAS**

Con base a lo establecido dentro del Reglamento Escolar General en su Título II, Capítulo VI, artículo 89, fracción I se presentan las siguientes políticas de desempeño de prácticas dentro del Laboratorio de Técnicas Culinarias para la elaboración y producción de alimentos

## **CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1º.-** El presente reglamento establece los lineamientos y procedimientos para la utilización de los laboratorios de producción y para el manejo de los alimentos y bebidas dentro del laboratorio de Técnicas Culinarias.

Artículo 2º.- Para los efectos del presente reglamento, se entenderá por:

I.- Laboratorios de Técnicas Culinarias destinado en los diferentes campos de desempeño de la Licenciatura en Nutrición a impartir clases relacionadas a la operación de alimentos y bebidas

II.- Alumno, estudiante de la Licenciatura en Nutrición interesado en realizar prácticas dentro del laboratorio.

III.- Docente y auxiliar titular responsable del Laboratorio de Técnicas Culinarias para impartir su clase dentro del laboratorio.

IV.- UAZ Unidad Académica de Enfermería, Programa Educativo de Licenciatura en Nutrición.

## **CAPÍTULO II DEL ACCESO A EL LABORATORIO DE TÉCNICAS CULINARIAS**

Artículo 3º.- El alumno que desee ingresar a los laboratorios de Técnicas Culinarias deberá portar el uniforme completo para realizar las prácticas.

Artículo 4º.- El uniforme que deberá portar el alumno y el docente para ingresar al área de cocinas incluirá:

- I. Portar el uniforme completo blanco , limpio con insignia y logotipo de la licenciatura (red y/o gorra, cubrebocas, filipina tipo chef, mandil, playera o blusa, pantalón, calzado cerrado de piso, no de tela con suela antiderrapante)
- II. Se conducirá con cubrebocas correctamente colocado, red y/o gorro en todo momento dentro de las instalaciones destinadas a la preparación, manipulación y distribución de alimentos.
- III. Los alumnos deberán utilizar el cabello perfectamente recogido con la frente descubierta y eliminando el uso de accesorios como pulseras, cadenas, collares, persings, aretes, anillos, reloj y maquillaje excesivo.
- IV. No portar uñas postizas, las naturales serán cortas y sin esmalte.
- V. Los alumnos varones se presentarán sin bigote ni barba.

encendedor de cocina.

Artículo 5º.- El acceso a el laboratorio de Técnicas Culinarias para el alumno y el docente, será a la hora indicada para su clase, por ningún motivo tendrán minutos de tolerancia.

## **CAPÍTULO III DE LAS OBLIGACIONES**

Artículo 6º.- El alumno y el docente deberán respetar el horario establecido para realizar sus prácticas.

1. Artículo 10º.- El alumno deberá contar y presentarse con todos los insumos y equipo inferior al iniciar la práctica de forma personal, contar

con el material básico indispensable para el desarrollo de prácticas en áreas de preparación de alimentos (calculadora, equipo de medición de alimentos, encendedor, kit completo de loza como lo es plato ondo, estendido, cubiertos, vaso, servilletas, material para la presentación , formularios y formatos de registro, entre otros).

2. El alumno deberá mantenerse siempre con higiene y pulcritud en su persona apegado a la normatividad de personal dentro de servicios de alimentación **(NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. DOF: 05/04/2010)**
3. Presentarse en el laboratorio (lugar de prácticas) 10min antes de su hora de entrada observando con ello puntualidad.
4. Estrictamente prohibido fumar dentro o fuera del Laboratorio de Técnicas Culinarias

Artículo 7º.- El docente y auxiliar de laboratorio serán los responsable de las instalaciones y del mobiliario que conforma el Laboratorio de Técnicas Culinarias así como de la disciplina que deberán guardar los alumnos al momento de realizar las prácticas.

Artículo 8º.- El auxiliar de laboratorio será el responsable del reporte de mantenimiento de mobiliario, material y equipo que conforma las instalaciones del Laboratorio de Técnicas Culinarias (inventario).

Artículo 9º.- El Ningún alumno podrá abandonar o ingresar a el laboratorio sin la autorización del docente, durante el tiempo de las prácticas.

Artículo 10º.- El alumno deberá guardar compostura y acatar las indicaciones del docente durante su práctica, y por ningún motivo introducirá algún aparato de sonido a el laboratorio.

Artículo 11º.- El docente y auxiliar deberá supervisar al alumno en el manejo del equipo y mobiliario el laboratorio durante el tiempo de sus prácticas.

Artículo 12º.- El alumno que haya solicitado algún utensilio al almacén a préstamo, deberá entregarlo en las mismas condiciones en que fue recibido (funcionamiento y limpieza).

Artículo 13º.- El alumno se referirá con respeto y seriedad hacia docentes, auxiliar responsables de prácticas evitando con ello un trato informal.

Artículo 14º.- El alumno desempeñará su trabajo de manera puntual, responsable y con disposición para las tareas asignadas.

#### **CAPÍTULO IV DE LOS PROCEDIMIENTOS**

Artículo 12º.- El alumno deberá solicitar al almacén los utensilios necesarios para realizar sus prácticas con anticipación.

Artículo 13º.- El alumno y el docente deberán observar las normas de higiene y seguridad para el uso del laboratorio de Técnicas Culinarias establecidos en la Ley General de Salud Última reforma oficial DOF 01/06/2016, NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. DOF: 05/04/2010 y NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. DOF 22/01/2013,

Artículo 14º.- El alumno que deposite alimentos en los refrigeradores y congeladores del laboratorio de Técnicas Culinarias deberá etiquetarlos con su nombre, fecha de almacenamiento y fecha de uso, indicando el nombre de la asignatura y del docente que la imparte.

Artículo 15º.- El docente deberá organizar brigadas de limpieza, al inicio y termino del semestre en que desarrollan sus prácticas con la finalidad de mantener el laboratorio de Técnicas Culinarias aseados.

Artículo 16º.- Las brigadas de limpieza deberán realizar el aseo general del material, equipo y mobiliario utilizado en todas las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas. Artículo 17º.- El material de limpieza requerido por las brigadas, deberá ser solicitado al Programa Educativo.

Artículo 18º.- El alumno y el docente deberán separar la basura generada de las prácticas de acuerdo a su naturaleza, orgánica e inorgánica, y deberán depositarlas en los contenedores destinados para tal fin.

Artículo 19º.- Para el caso del manejo de grasas, el alumno deberá colocarla en un envase de tapa hermética y depositarla en los contenedores de basura orgánica.

Artículo 20º.- El alumno deberá portar sus trapos y secadores para la limpieza de su área para limpiar y secar los materiales, y así poder utilizarlos adecuadamente.

## **CAPÍTULO V DE LAS SANCIONES**

Artículo 21º.- El alumno que introduzca un aparato de sonido, será sancionado con suspensión temporal de la clase

Artículo 22º.- El alumno que introduzca y/o consumo de bebidas alcohólicas en el Laboratorio de Técnicas Culinarias , será sancionado de acuerdo a el reglamento general de la UAZ.

Artículo 23º.- En caso de que el utensilio prestado presente un desperfecto al momento de la entrega, el alumno que lo solicitó será sancionado con su reposición o con la multa económica equivalente al importe del utensilio cotizado en el momento de la sanción, el utensilio dañado será conservado en el material del laboratorio de Técnicas Culinarias , el tiempo para resarcir el daño no deberá exceder de tres días hábiles.



Artículo 24º.- Si el alumno daña o deteriora el mobiliario o instalaciones del Laboratorio de Técnicas Culinarias, éste será sancionado con la reparación o reposición del mismo, o con la multa económica equivalente al importe de daño cotizado en el momento de la sanción, el tiempo para resarcir el daño no deberá exceder de tres días hábiles.

Artículo 25º.- El alumno perderá el derecho de ingresar a las practicas y UDI, en caso de que no cumpla con alguna sanción impuesta.

#### TRANSITORIOS

Único.-Los casos no previstos en el presente reglamento serán resueltos por las Coordinación de las Licenciatura en Nutrición según sea el caso y por la dirección de la Unidad Académica de Enfermería y Nutrición, en el ámbito que les corresponda.

## REGLAMENTO

1. En la hora de entrada se darán 10 minutos de tolerancia.
2. Portar completo el uniforme exclusivo para áreas de preparación de alimentos (técnicas culinarias) de lo contrario no se tendrá acceso al laboratorio: cofia, cubreboca, chaquetín o filipina, mandil, playera o blusa blanca, pantalón blanco, etc.).
3. Mujeres con cabello recogido, uñas cortas, sin esmalte ni joyería.
4. Hombres con cabello corto, sin barba ni bigote, no portar ningún tipo de accesorio como reloj, u otra joyería.
5. Usar zapatos cerrados y con suela antiderrapante (no zapatilla ni sandalia).
6. Se negara el acceso al laboratorio en caso de no traer completos los utensilios personales y/o ingredientes de la práctica.
7. Revisar la fuente de gas para evitar accidentes, que el laboratorio este ventilado, y las puertas de acceso y emergencia estén abiertas.
8. Presentarse en la práctica para solicitar con tiempo los utensilios necesarios, mediante un vale, en el cuál se anotaran todos los integrantes y será firmado por uno de ellos en cada sesión (alternándose) y el equipo será responsable en caso de extravió o maltrato.
9. Practicar el correcto lavado de manos.
- 10.No introducir alimentos ajenos a la práctica.
- 11.No utilizar celular, ni equipos de audio (iPod, mp3, etc.) Dentro de las instalaciones.
- 12.Depositar la basura según corresponda: orgánico e inorgánico y material para reciclar.
- 13.No gritar, jugar ni correr dentro del laboratorio.

14. Retirar todos los residuos (alimento, plásticos, papel, etc.) de la tarja para evitar que se tape el drenaje.
15. En caso de algún accidente avisar inmediatamente al docente y/o auxiliar del laboratorio.
16. En cada sesión traer a la práctica jabón, fibra verde y secador. Para entregar limpio y seco el material que se prestó.
17. Al terminar la práctica cerrar la llave de paso del gas.
18. A la hora de salida, 15 minutos antes se deberá entregar el área de trabajo limpia (mesas, estufa, tarja, piso) así como el material que se prestó.

En caso de no cumplir con los lineamientos antes mencionados seguir el reglamento el alumno tendrá que retirarse del laboratorio y según la falta será la sanción, en caso de ser necesaria.

Universidad Autónoma de Zacatecas

**DR. ANTONIO GUZMÁN FERNANDEZ**

Rector de la Universidad Autónoma de Zacatecas

**DR. RUBEN IBARRA**

Secretario General de la UAZ

**DR. FRANCISCO LUNA PACHECO**

Coordinador del Consejo Académico del Área de Ciencias de  
la Salud

Unidad Académica Enfermería

**DRA. EN C. PERLA MARIA TREJO ORTIZ**

Directora de la Unidad Académica de Enfermería

Programa Académico de la Licenciatura en Nutrición

**M.N.C. CRISTINA SARAI CONTRERAS MARTÍNEZ**

Responsable del Programa Académico

de la Licenciatura en Nutrición



Este documento ha sido elaborado por:  
M. en C. Verónica del Carmen Enciso Muñoz

Avalado por:  
H. Consejo de la Unidad Académica de Enfermería  
A los \_\_\_\_\_ días el mes de \_\_\_\_\_  
del año \_\_\_\_\_

Fecha de la última revisión: \_\_\_\_\_  
Fecha de la última modificación: \_\_\_\_\_

