



Clave: LO-ENEG-001	Página: 1 de 4
Área Emisora: Esc. de Negocios	Versión: A
Fecha de Emisión: 20/01/2022	

1. Objetivo

Establecer las directrices generales para garantizar el buen funcionamiento, seguridad y uso del laboratorio de gastronomía de la Universidad de Monterrey, donde habrá de desarrollarse las actividades organizadas por la misma.

2. Alcance

Este documento aplica para el Chef-Instructor, Responsable de operación de laboratorio y Estudiante de la Licenciatura en Turismo Internacional, Licenciatura en Gestión e Innovación del Turismo, Licenciatura de Nutrición y estudiantes de cualquier carrera que tengan clases académicas o cocurriculares en el laboratorio.

3. Términos

- 3.1. Chef-Instructor: Indistintamente se le podrá denominar personal-docente y se refiere al profesor responsable de la clase.
- 3.2. Coordinador del laboratorio: Director del departamento académico en la Escuela de Negocios encargado de administrar y regular los espacios académicos de dicha dirección.
- 3.3. Responsable de operación del laboratorio: Persona que tiene a su cargo el laboratorio de gastronomía (gestión general del laboratorio).
- 3.4. Sesiones de práctica: Sesiones en la cual el Chef-Instructor es la persona que da la clase.
- 3.5. Comunidad UDEM: El o los colaboradores(es), funcionario(s), órganos de gobierno de la Universidad, estudiante(s) o madre(s) y/o padre(s) de familia de la Universidad de Monterrey, incluyendo sin limitar, visitantes invitados o participantes en proyectos específicos.
- 3.6. Persona ajena a la Universidad: Es aquella persona que no tiene un vínculo laboral o estudiantil vigente con la Universidad.
- 3.7. UDEM: Universidad de Monterrey.
- 3.8. Cocurriculares: Es una materia que forma conocimientos, actitudes, habilidades y valores en las disciplinas cultural, deportiva, de salud, de liderazgo, formación cívico política, social, de espiritualidad, de internacionalización o de sostenibilidad.
- 3.9. Equipos especializados: Estufa múltiple industrial, plancha, gratinador, parrilla 6 quemadores, horno, fabricada en acero inoxidable.

4. Documentos de apoyo

- 4.1. Documentos institucionales SADI:
 - 4.1.1. Procedimiento para aplicación de sanciones del reglamento general de estudiantes de educación superior.
 - 4.1.2. Código de Honor.
 - 4.1.3. Código de Ética y Conducta.
 - 4.1.4. Reglamento General de Estudiantes de Educación Superior.

5. Contenido

- 5.1. Generales



Uso del Laboratorio de Gastronomía

Clave: LO-ENEG-001	Página: 2 de 4
Área Emisora: Esc. de Negocios	Versión: A
Fecha de Emisión: 20/01/2022	

- 5.1.1. Todos los estudiantes y personal docente (Chef-Instructor) que utilicen el laboratorio de gastronomía deben estar sujetos al presente documento, sin excepción alguna.
- 5.1.2. La Comunidad UDEM cuando requiera un servicio del laboratorio debe solicitar directamente el espacio físico al responsable de la operación de laboratorio bajo el formato F-LO-ENEG-001-A-03 Préstamo de Laboratorio Gastronomía.
- 5.1.3. Se prohíbe el acceso, estancia y uso de los laboratorios a toda persona ajena a la Universidad para su operación y servicio, únicamente se admitirá a aquellas personas que tengan alguna tarea o asunto relacionado con el mismo.
- 5.1.4. El mantenimiento de las instalaciones y del espacio físico es responsabilidad de la Dirección de Construcción, mientras que el mantenimiento de los equipos especializados son responsabilidad de la Escuela de Negocios.
- 5.2. El Chef-Instructor tendrá como obligación
 - 5.2.1. Será obligatorio para el Chef-instructor, conocer el funcionamiento y manejo de las instalaciones y equipo, con la finalidad de garantizar su operatividad, y así mismo, verificar el óptimo aprovechamiento de los materiales y equipos existentes.
 - 5.2.2. El Chef-instructor debe supervisar, coordinar y realizar las sesiones de práctica, así como, asegurar el cumplimiento del uniforme completo en los estudiantes, para permitir la entrada al laboratorio.
- 5.3. El Coordinador del laboratorio tendrá como obligación:
 - 5.3.1. Supervisar periódicamente que las prácticas programadas se lleven a cabo dando cumplimiento a la normativa institucional.
- 5.4. Con el fin de asegurar que todos los estudiantes se beneficien de un ambiente positivo en su educación, los estudiantes deberán de cumplir y respetar los siguientes lineamientos:
 - 5.4.1. Ingresar al laboratorio en el horario establecido para la clase, no hay tolerancia una vez iniciada la clase práctica por el personal docente.
 - 5.4.2. Tener un comportamiento adecuado y dar un trato respetuoso a sus compañeros y personal docente, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento General de Estudiantes de Educación Superior.
 - 5.4.3. Abstenerse de efectuar actos contra la disciplina y el orden de la Universidad.
 - 5.4.4. Respetar y cumplir las formalidades de vestimenta y normas de higiene en cada sesión de práctica, de lo contrario estará prohibido su acceso al laboratorio para dicha sesión.
 - 5.4.5. Las normas de higiene que deberá atender, son las siguientes:
 - 5.4.5.1. Presentarse aseados, cabello corto, recogido y bien peinado, rasurados, sin maquillaje, sin esmalte, ni uñas largas, sin perfumes y lociones.
 - 5.4.5.2. No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos.
 - 5.4.6. Entregar limpia el área de trabajo al terminar la clase; lo que implica lavar todo lo que se ha utilizado en la práctica y secar el material con los trapos de uso específico para el laboratorio.
 - 5.4.7. Colaborar con el cierre de llaves de gas al finalizar su clase.



Clave: LO-ENEG-001	Página: 3 de 4
Área Emisora: Esc. de Negocios	Versión: A
Fecha de Emisión: 20/01/2022	

- 5.4.8. Observar y cumplir con las medidas de seguridad del laboratorio descritas en F-LO-ENEG-001-A-04 Normas de laboratorio de gastronomía.
 - 5.4.9. Entregar el laboratorio ordenado y limpio, en el horario establecido.
 - 5.4.10. No dejar alimentos y bebidas en los refrigeradores.
 - 5.4.11. No se permite el uso de teléfonos celulares.
 - 5.4.12. El uso de tabletas (IPads), computadoras portátiles (Laptops) y cualquier electrónico podrá utilizarse exclusivamente para fines de la clase, siempre y cuando se cuente con la autorización del Chef-instructor.
 - 5.4.13. Los estudiantes pueden llevarse los alimentos preparados en clase.
 - 5.4.14. Reportar inmediatamente al responsable de operación del laboratorio y/o Chef-instructor cualquier falla o anomalía en las instalaciones, así como cualquier situación que afecte el buen uso del laboratorio.
 - 5.4.15. En caso de que, por parte del estudiante, se incurra en violación al presente documento el Chef-instructor podrá tomar alguna de las siguientes medidas disciplinarias:
 - 5.4.15.1. Solicitar al estudiante el abandono de las instalaciones.
 - 5.4.15.2. Solicitar al estudiante la limpieza del laboratorio.
 - 5.4.16. Todo comportamiento del estudiante debe apegarse a lo descrito en el documento institucional Reglamento General de Estudiantes de Educación Superior.
- 5.5. Sobre la limpieza y seguridad del laboratorio:
- 5.5.1. El Chef-instructor, en cada sesión de clase, deberá llenar y firmar el formato F-LO-ENEG-001-A-01 Check List Chef-Instructor, asegurando que el laboratorio cumpla con la seguridad e higiene apropiada, posteriormente lo colocará en el escritorio del profesor.
 - 5.5.2. El personal de intendencia, diariamente, deberá llenar y firmar el formato F-LO-ENEG-001-A-02 Check List personal de intendencia, asegurando que el laboratorio cumpla con la seguridad e higiene apropiada, posteriormente lo colocará en el escritorio del profesor.
 - 5.5.3. El Responsable de operación del laboratorio, diariamente, debe revisar los formatos F-LO-ENEG-001-A-01 Check List Chef-Instructor y F-LO-ENEG-001-A-02 Check List personal de intendencia, colocados en el escritorio del profesor.

6. Anexos

- 6.1. F-LO-ENEG-001-A-01 Check List Chef-Instructor.
- 6.2. F-LO-ENEG-001-A-02 Check List Personal Intendencia.
- 6.3. F-LO-ENEG-001-A-03 Check Formato para Préstamo de Laboratorio de Gastronomía.
- 6.4. F-LO-ENEG-001-A-04 Normas de laboratorio de gastronomía.



Clave: LO-ENEG-001	Página: 4 de 4
Área Emisora: Esc. de Negocios	Versión: A
Fecha de Emisión: 20/01/2022	

7. Disposiciones Específicas

PRIMERO. En el supuesto de modificación en la estructura organizacional de la Universidad, y si como consecuencia de lo anterior dejasen de existir órganos o cualquier ente mencionado en este documento, o bien en caso de no contar con los puestos específicamente mencionados, las funciones serán ejercidas por los colaboradores o instancias que hayan absorbido dichos puestos o tengan a su cargo actividades equivalentes. Asimismo, en el supuesto de modificación de nombres a los documentos institucionales mencionados en el presente documento, se tomará en cuenta el documento institucional vigente y equiparable en contenido.

SEGUNDO. El presente documento quedará bajo custodia del Departamento de Control Interno y Procesos, quien además será el responsable de publicar el documento en el SADI, una vez que se reúnan los protocolos de firmas; no obstante, es responsabilidad del emisor del documento decidir y realizar las actividades correspondientes para asegurar su publicación en algún otro medio oficial de la UDEM, así como dar seguimiento y actualización oportuna al documento expedido.

TERCERO. Los lineamientos previstos en el presente documento seguirán vigentes para su uso, aplicación, autorización y evaluación hasta que se publique una versión que indique lo contrario.

CUARTO. Los datos personales proporcionados y, en su caso, los que pudieran generarse durante el presente Documento Institucional serán utilizados, tratados y protegidos de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de Particulares y demás normativa aplicable, así como a lo contemplado en nuestras políticas institucionales y lineamientos, limitándose a ser utilizados para los fines relacionados con este Documento Institucional.