

	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE LOS CABOS		
	NOMBRE: Lineamiento para el uso del Taller de Gastronomía		
	RESPONSABLE: Dirección Académica y de Investigación	HOJA: 1 de 5	
	VERSIÓN: 0		

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- Que el “Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Los Cabos” es un Organismo Público Descentralizado, sectorizado en la Secretaría de Educación Pública, con personalidad jurídica y patrimonio propios, según el Decreto de Creación del H. Congreso del Estado de Baja California Sur, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Baja California Sur, el día diez de julio del año dos mil.

ARTÍCULO 2.- Los objetivos del “Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Los Cabos” son:

- I).- Impartir e impulsar la educación superior tecnológica, así como realizar investigación científica y tecnológica en la entidad, propiciando la vinculación de las necesidades de desarrollo regional y nacional, y la superación de la calidad.
- II).- Ofrecer educación a nivel superior, conjugando convenientemente el conocimiento teórico – práctico que asegure su vertiente.
- III).- Facilitar a las y los jóvenes el acceso al conocimiento y a la preparación técnica y científica, particularmente a los vecindados en la comunidad.
- IV).- Promover un mejor aprovechamiento social de los recursos naturales y contribuir a la utilización racional de los mismos.
- V).- Reforzar el proceso enseñanza-aprendizaje con actividades curriculares o extracurriculares debidamente planeadas y ejecutadas.
- VI).- Promover y difundir la actividad crítica derivada de la verdad científica, la prevención y búsqueda del futuro, con base en el conocimiento objetivo de nuestra realidad, y los valores regionales y nacionales.

CAPITULO II

DE LOS DERECHOS DE LOS/LAS ESTUDIANTES

ARTÍCULO 3.- Son derechos de los (las) estudiantes, los siguientes:

- I.- Recibir sus clases conforme lo señale su horario, el calendario escolar y el instructivo de evaluación.
- II.- Conocer anticipadamente los objetivos de las asignaturas que conforman la curricular semestral así como los criterios de evaluación.
- III.- Formular petición por escrito o verbal ante cualquier instancia educativa, de manera colecta y comedida, para resolver su problema.
- IV.- Hacer uso de las instalaciones y anexos de la escuela, conforme a las normas establecidas para su seguridad.
- V.- Participar y representar a la escuela en cualquier evento que la proyecte positivamente.
- VI.- A obtener evaluación de su aprendizaje conforme a lo dispuesto en el instructivo en vigor

 TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE LOS CABOS		 ITES LOS CABOS
	NOMBRE: Lineamiento para el uso del Taller de Gastronomía		
	RESPONSABLE: Dirección Académica y de Investigación	HOJA: 2 de 5	
	VERSIÓN: 0		

- VII.-** Que le sean entregados los exámenes que les aplique el docente, después de haber sido calificados, cuando esto sea factible (ejemplo: examen escrito).
- VIII.-** Conocer los resultados de la evaluación de su aprendizaje, después de cada periodo y fin de semestre, el docente tiene el deber de dar a conocer y/o entregar las evaluaciones con anticipación debida.
- IX.-** A recibir un trato cortés y amable de parte de sus docentes y demás autoridades educativas.

CAPITULO II

DE LAS OBLIGACIONES

ARTÍCULO 4.- Son obligaciones de los (las) estudiantes, las siguientes:

I.- PUNTUALIDAD.

El alumno debe cumplir el principio de **Puntualidad**, en atención a las indicaciones siguientes:

- a).- La incorporación a las clases de cocina deberá realizarse puntualmente sin tolerancia de tiempo.
- b).- Preparar adecuadamente "Mise en Place" para realizar sus labores. Estudiante que se presente sin el material requerido previamente no podrán ingresar a la práctica.
- c).- La terminación de la práctica deberá realizarse media hora antes del horario asignado, para limpieza y salida puntual.

II. UNIFORME.

Los (las) Estudiantes, deben cumplir con el uso obligatorio de **Uniforme y proveerse del material de práctica necesario**, conforme a las indicaciones siguientes:

- 1.- Utilizar en todo momento el Pantalón **NEGRO**.
- 2.- Utilizar Filipina blanca con el logotipo de la escuela (lado izquierdo) y carrera (lado derecho).
- 3.- Utilizar Zapatos adecuado color negro, cerrados y con suela antiderrapante. No se permiten tenis o cualquier otro tipo de calzado.
- 4.- Utilizar Mandil medio, blanco o negro.
- 5.- Utilizar Malla o cofia: en caso de **Mujeres**, deberán usar malla y gorro; en caso de **Hombres** deberán usar gorro y el uso de la malla será opcional.
- 6.- El uso de cubre bocas y guantes de látex, solo en casos necesarios, a solicitud del docente.
- 6.- Los (las) estudiantes, deberán proveerse de Herramienta personal necesaria para cada práctica; en todo caso, deberán contar con:
 - a).- Trapo o caballo
 - b).- Cuchillo de chef
 - c).- Cuchillo Mondador
 - d).- Encendedor

 <small>TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO</small>	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE LOS CABOS		 <small>ITES LOS CABOS</small>
	NOMBRE: Lineamiento para el uso del Taller de Gastronomía		
	RESPONSABLE: Dirección Académica y de Investigación	HOJA: 3 de 5	
	VERSIÓN: 0		

Todos los elementos anteriores se estiman parte del uniforme y es obligación de los (las) estudiantes, traerlo y portarlo para el ingreso a la práctica.

El uniforme debe portarse limpio y planchado, y su uso será exclusivo para prácticas y eventos.

El uniforme es personal, no se admite el préstamo entre los (las) alumnos.

Si no portan todos los elementos el docente y/o laboratorista tienen toda la autoridad para negar el acceso y/o retirarlos del taller.

El uniforme debe cambiarse cuando presente daño, manchas, decolorado, en mal estado en general y/o cuando el docente lo determine.

III.- IMAGEN PERSONAL.

Los (las) Estudiantes, deben cumplir con la atención y el cuidado de su **Imagen personal**, atendiendo las indicaciones siguientes:

- 1.- Uñas cortas y sin barniz.
- 2.- Prohibido uso de accesorios, joyas, relojes, aretes, piercing.
- 3.- No usar maquillaje.
- 4.- No usar perfume.
- 5.- En caso de **Mujeres**: cabello perfectamente recogido y protegido.
- 6.- En caso de **Hombres**: cabello corto, sin bigote y barba (no es aceptable el uso de tapabocas para cubrir la barba o bigote).

IV.- SUPERVISIÓN, ORDEN Y CONTROL.

Los (las) Estudiantes, deben cumplir y sujetarse a los lineamientos de **supervisión, orden y control**, siguientes:

- 1.- Los talleres son de estricto uso en las materias y para eventos académicos y debidamente calendarizados por la academia.
- 2.- Las prácticas y eventos académicos se tendrán que realizar con la supervisión de un(a) docente con práctica registrada, autorizada y programada de acuerdo a las actividades de su materia y actividades académicas ante la División de Gastronomía, de lo contrario no podrán hacer uso de la cocina.
- 3.- El ingreso al almacén es sólo para personal autorizado. (Almacenistas, división de gastronomía y docentes con presencia del (la) almacenista a cargo).
- 4.- El almacén surtirá el equipo de acuerdo a la solicitud de la práctica entregada por el docente.
- 5.- El almacén entregará el material a un representante por equipo y este firmará la requisición de recepción correspondiente y dejará en garantía su credencial escolar.
- 6.- Los alimentos depositados en los refrigeradores deberán ser etiquetados por los (las) propietarios (as), colocados en recipientes perfectamente sellados, etiquetados con fecha, hora, nombre y firma, y deberán retirarse el mismo día de la práctica, después de

Toda copia en PAPEL es un "Documento No Controlado" a excepción del original

 <small>TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO</small>	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE LOS CABOS		 <small>ITES LOS CABOS</small>
	NOMBRE: Lineamiento para el uso del Taller de Gastronomía		
	RESPONSABLE: Dirección Académica y de Investigación	HOJA: 4 de 5	
	VERSIÓN: 0		

este tiempo el (la) laboratorista en turno los desechará. Si no cumple con cualquiera de estos elementos el alimento puede ser desechado inmediatamente sin responsabilidad para el (la) laboratorista.

- 7.- Al terminar la práctica los (las) estudiantes deben dejar completamente limpia y puntual la cocina:
- 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 y trapear el piso.
 - d).- Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes.
 - e).- Al término de la práctica el (la) estudiante entregará al (la) docente el laboratorio, realizando en conjunto “*check list*” (lista de chequeo).

IV.- SEGURIDAD.

Los (las) Estudiantes, deben cumplir y sujetarse a las medidas de **seguridad** siguientes:

- I.- El (la) laboratorista junto con el (la) docente, deberán realizar check list (lista de chequeo) antes y después de cada práctica.
- II.- Al llegar al taller docente y estudiantes se deben percatar que las llaves de gas se encuentran cerradas.
- III.- Al salir del taller, los (las) estudiantes son los (las) responsables de cerrar las llaves de paso del gas y el (la) docente a cargo supervisar que se haya realizado correctamente.
- IV.- El último en salir debe ser el (la) docente encargado (a) de la práctica.
- V.- Está prohibido
 - a).- Poner música y utilizar audífonos en los laboratorios.
 - b).- Utilizar el celular durante la práctica.
 - c).- Gritar.
 - d).- Correr.
- VI.- Los talleres deberán contar con un botiquín dotado de los elementos indispensables de primeros auxilios, debiendo resurtir cada botiquín al finalizar el semestre por todos los (las) estudiantes que hayan realizado prácticas.

V.- HIGIENE.

Los (las) Estudiantes, deben cumplir y sujetarse a las medidas de **Higiene**, siguientes:

- I.- Lavarse perfectamente las manos antes de cada práctica.
- II.- El (la) docente, previa valoración médica, podrá permitir el ingreso de estudiantes enfermos y/o con heridas físicas.

 TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE LOS CABOS		 ITES [®] LOS CABOS
	NOMBRE: Lineamiento para el uso del Taller de Gastronomía		
	RESPONSABLE: Dirección Académica y de Investigación	HOJA: 5 de 5	
		VERSIÓN: 0	

CAPITULO III

DE LAS SANCIONES

ARTÍCULO 5.- Los (las) Estudiantes deben observar una conducta de disciplina y buen comportamiento.

El presente lineamiento está diseñado única y exclusivamente para cuidar la seguridad de nuestros(as) estudiantes y personal a cargo.

Todos los requisitos previamente presentados son indispensables para ingresar a las prácticas. Tanto el docente como laboratorista en turno, tienen toda la autoridad para ejercer este reglamento e imponer cualquier tipo de amonestación o suspensión en cualquier momento.

En caso de que el estudiante desacate las instrucciones de este lineamiento y/o las que indique el docente para y/o durante la ejecución de la práctica, será acreedor a las sanciones siguientes:

- a) Amonestación verbal.
- b) Amonestación Escrita.
- c) Suspensión temporal.
- d) Suspensión definitiva.