



#### **Artículo 1.**

1. El Laboratorio Gastronómico constituye un apoyo académico para el área de alimentos y bebidas del plan de estudios de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.
2. El Laboratorio Gastronómico tiene como objetivo la realización de prácticas que permitan al alumno desarrollar habilidades para supervisar y dirigir las operaciones de producción y de control del servicio de alimentos y bebidas en su práctica profesional.

#### **Artículo 2.**

1. La administración del Laboratorio Gastronómico es responsabilidad de la Dirección de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.
2. El Director de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas designará a un profesor del área de Alimentos y Bebidas del plan de estudios de la licenciatura, que le apoyará como Coordinador del Laboratorio Gastronómico.
3. Las funciones principales del Coordinador del Laboratorio Gastronómico son:
  - a) La administración de los equipos y materiales del Laboratorio.
  - b) La vigilancia del desempeño y la disciplina de los usuarios.
  - c) La coordinación de las actividades planeadas por el profesor de la materia y desarrolladas por los alumnos.

#### **Artículo 3.**

1. El Laboratorio Gastronómico se utilizará para los siguientes fines:
  - a) La realización de prácticas de materias del área de alimentos y bebidas del plan de estudios de la licenciatura.
  - b) La realización de prácticas en programas de capacitación o educación continua.
  - c) La preparación de alimentos para eventos de la licenciatura o institucionales, previa autorización del Director de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.

#### **Artículo 4.**

1. Sólo se dará acceso al Laboratorio Gastronómico a alumnos y profesores de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.
2. Las prácticas en el Laboratorio Gastronómico se realizarán bajo la supervisión del profesor titular de la materia que corresponda y en el horario establecido para la misma.
3. Para la realización de prácticas, sólo se dará acceso a alumnos que:
  - a) Estén inscritos en la materia respectiva, acreditado mediante la lista de asistencia correspondiente.
  - b) Porten el uniforme reglamentario.



4. Cuando se requiera hacer uso de las instalaciones para apoyar algún evento, los alumnos deberán contar con la autorización del Director de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas y realizar estas actividades bajo la supervisión del Coordinador del Laboratorio o del profesor que haya sido designado. En estos casos:
  - a) Las actividades deberán programarse en un horario que no interfieran con las prácticas de los programas oficiales.
  - b) Será responsabilidad de los alumnos y del profesor que les supervise, dejar las instalaciones limpias y en orden al concluir sus actividades.
  - c) El Director de la Licenciatura será responsable de hacer las gestiones pertinentes cuando estas actividades requieran realizarse fuera de días y horas hábiles.
5. Los programas de capacitación o educación continua deberán ser programados por el Director de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas, en días y horas que no afecten las actividades escolares de alumnos de la licenciatura.
6. No se permitirá el acceso al Laboratorio Gastronómico a ninguna persona ajena al grupo que esté realizando su práctica o a personas diferentes de las autorizadas por el Director de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.

#### **Artículo 5.**

1. El uniforme reglamentario para las prácticas del Laboratorio Gastronómico es:
  - a) Filipina blanca de doble botonadura y manga de tres cuartos.
  - b) Gorro de cocinero blanco.
  - c) Pañuelo grande blanco al cuello.
  - d) Pantalón de mascota.

#### **Artículo 6.**

1. El Laboratorio Gastronómico dispone de equipo fijo y semifijo, así como los utensilios básicos, indispensables para la realización de las prácticas, sin embargo, los alumnos, organizados por equipos deberán adquirir los siguientes materiales e insumos:
  - a) Equipo de losa.
  - b) Materias primas a procesar según los requerimientos del programa.
  - c) Productos de limpieza.
2. Al inicio de cada curso, el profesor titular de la(s) materia(s) del área de alimentos y bebidas entregará a los alumnos los requerimientos de materias primas y equipos necesarios para la realización de las prácticas.
3. Al inicio de cada sesión los alumnos deberán presentar al Coordinador del Laboratorio, la requisición de los equipos que necesiten para su práctica, mismo que regresarán perfectamente lavados, al final de la misma.
4. El equipo que sea facilitado a los alumnos, no deberá llevarse fuera del área del Laboratorio Gastronómico, salvo autorización directa y por escrito del Director de la Licenciatura.



5. Los alumnos podrán llevar consigo los alimentos elaborados en las prácticas del Laboratorio Gastronómico, siempre que dispongan de recipientes para tales efectos.

#### **Artículo 7.**

1. Es responsabilidad de cada uno de los usuarios del laboratorio:
  - a) Hacer uso apropiado de las instalaciones y equipo, procurando no dañarlos.
  - b) Utilizar las instalaciones, equipo o material del laboratorio exclusivamente para los fines relacionados con el proceso de enseñanza-aprendizaje.
  - c) Limpiar su área de trabajo, materiales y equipos al término de cada sesión de trabajo.
  - d) Reportar cualquier irregularidad que se observe en las instalaciones, equipos y materiales del laboratorio, sobre todo, aquellas que pudieran poner en riesgo la seguridad de las personas.
  - e) Abstenerse de fumar en el área del Laboratorio Gastronómico.
2. Cada alumno será responsable del cuidado de sus propios equipos e insumos.
3. El equipo o material, propiedad de la Universidad, que por negligencia en su uso resulte dañado, deberá ser repuesto de inmediato por el(los) alumno(s) responsable(s).
4. Las disposiciones de comportamiento y arreglo personal que rigen para las aulas de licenciatura, según el Reglamento General de Alumnos, son aplicables de igual manera para el Laboratorio Gastronómico.

#### **Artículo 8.**

1. Se considerarán faltas leves sancionables con amonestación oral o escrita las siguientes:
  - a) Realizar celebraciones o festejos en el interior del Laboratorio.
  - b) Dejar los laboratorios en malas condiciones de orden o limpieza.
  - c) Todas aquellas que por su analogía en la gravedad y consecuencia, merezcan sanciones similares.
2. Se considerarán faltas graves, sancionables con la suspensión temporal de los derechos escolares las siguientes:
  - a) Reincidir en la comisión de una falta señalada como leve.
  - b) Hacer uso de las instalaciones y equipo del laboratorio para fines de interés privado o comercial.
  - c) Todas aquellas que por su analogía en la gravedad y consecuencia merezcan sanciones similares.
3. Se considerarán faltas muy graves, sancionables con la suspensión de los derechos escolares o expulsión definitiva, las siguientes:
  - a) Reincidir en la comisión de una falta señalada como grave.
  - b) Extraviar el material o equipo de los laboratorios.



- c) Ocasionar daños de manera intencional o por negligencia, a las instalaciones, equipo o material, mismos que se estará obligado a restituir.
4. En la imposición de sanciones se procederá de la siguiente manera:
- a) Las faltas leves podrán ser sancionadas por el Coordinador del Laboratorio Gastronómico o profesor responsable de la práctica.
  - b) Las faltas graves podrán ser sancionadas por el Director de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas o por la Dirección General Académica.
  - c) Las faltas muy graves serán sancionadas por el Consejo de Gobierno de la Universidad Cristóbal Colón.

**Artículo 9.**

1. Todo lo no previsto en el presente Reglamento será resuelto por el Director de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas o la Dirección General Académica, según lo amerite el caso, de acuerdo con el Reglamento General de Alumnos y demás normas institucionales aplicables al caso.

EL PRESENTE REGLAMENTO FUE APROBADO POR EL CONSEJO DE GOBIERNO EL DÍA NUEVE DE JUNIO DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO.

APROBADO Y REGISTRADO POR LA DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE INSTITUCIONES PARTICULARES DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA MEDIANTE OFICIO No.DRIP-0085-99 DE FECHA 18 DE ENERO DE 1999.