



REGLAMENTO INTERNO CARRERA DE GASTRONOMIA

UNIFORME

Todo estudiante deberá ingresar a los talleres prácticos, aulas demostrativas y laboratorios con el siguiente uniforme:

- Usar el uniforme limpio todos los días, cambiarse de delantal y chaqueta cada vez que se ensucie.
- Chaqueta blanca de cocina logotipada con el sello de la UDLA, usarla bien cerrada y con mangas largas.
- Pantalón de color negro reglamentario, largo y no reversible.
- Delantal tipo pechera color negro; es importante que llegue a la altura de las rodillas, para evitar quemaduras en caso de que se vuelque algún recipiente con líquido caliente encima del estudiante.
- Gorra tipo hongo color negra, malla para que cubra la mayor cantidad de cabello posible.
- Zapatos color negro de preferencia antideslizantes.

APARIENCIA PERSONAL

Todo estudiante deberá ingresar a los talleres prácticos, aulas demostrativas y laboratorios con las siguientes especificaciones personales:

- Llevar el cabello recogido dentro de la malla y del gorro reglamentario, con el fin de prevenir contaminación de los alimentos o las superficies que tengan contacto con los alimentos.
- No llevar puesto ningún tipo de joyas como relojes, pulseras, anillos, aros, collares, ya que podrían quedar adheridos a los alimentos y posteriormente contaminarlos.
- Mantener las uñas cortas, bien limpias y cepilladas.
- Queda **terminantemente prohibido fumar** con cualquier pieza del uniforme de la UDLA, dentro de la universidad o fuera de ella.

LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

El estudiante deberá lavar absolutamente todos los utensilios e implementos de cocina que utilice dentro del taller de la siguiente manera:

- Los desperdicios sólidos deberán ser depositados dentro del tacho de basura y no dentro del fregadero.

- Los utensilios deben desengrasarse con el respectivo material de limpieza.
- Los utensilios o materiales deben ser lavados, enjuagados y secarlos bien antes de colocarlos en sus puestos de trabajo siempre "boca abajo".
- El personal de limpieza de la UDLA solo realizara las labores de limpieza de los pisos, tachos de basura y superficies generales del equipamiento de trabajo.
- Cada puesto de trabajo contará con un dispensador con agua y cloro, que deberá ser aplicado al final del trabajo de cada estudiante por condiciones sanitarias básicas.
- Esta prohibido dejar dentro del taller cualquier alimento elaborado, procesado o semielaborado.

UTENSILIOS, VAJILLA Y MENAJE EN GENERAL

- Para todos los utensilios, vajilla para montajes de platos, cristalería, cubertería, mantelería y menaje en general que no se encuentren dentro de los talleres de aprendizaje, deberán ser solicitados con la debida anticipación a la bodega de *Mise en Place* bajo la responsabilidad del estudiante solicitante, el mismo que deberá dejar un documento de identificación como garantía de los equipos y/o utensilios solicitados
- Cada puesto de trabajo en los laboratorios tendrá todo el menaje necesario para cada estudiante, menaje que estará logotipado con un color específico de acuerdo al taller de trabajo. Ejemplo: taller No. 1 color azul, en donde todos los utensilios estarán marcados de color azul y deberán ser dejados en el puesto en que se recibieron al comenzar la clase. No se puede utilizar los utensilios ni el menaje en general de un taller a otro.

USO DE LOCKERS Y CAMBIO DE UNIFORMES DE LOS ESTUDIANTES

- Los estudiantes no podrán ingresar a ningún taller de la Escuela con ningún tipo de mochila, cartera o maleta.
- Los estudiantes deberán cambiarse de ropa a uniforme en los baños designados para cada género. Está prohibido el cambio de uniformes en los corredores de la, así como llevar sobrepuesto el uniforme con ropa debajo del mismo.

SANCIONES PARA CASOS DE INCUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO

- En caso que algún estudiante incumpliera cualquiera de las normas anteriormente descritas, cualquier profesor de la Escuela podrá llamarle la atención y el tema será puesto en conocimiento a la coordinación. Dicha coordinación realizara el respectivo análisis y amonestación, de ser requerida, de conformidad con el siguiente desglose:
 - a. Primera ocasión: 2 puntos menos en la prueba de control subsiguiente a

la fecha de la verificación de la falta.

- b. Segunda ocasión: 2 puntos menos en la prueba de control subsiguiente a la fecha de la verificación de la falta.
- c. Tercera ocasión: 2 puntos menos en el examen de cátedra.
- d. Cuarta ocasión: 2 puntos menos en el examen final.
- e. De continuar en el incumplimiento de esta normativa, se podrá solicitar la suspensión de los derechos del estudiante.