

**REGLAMENTO DE LABORATORIOS DE PRODUCCIÓN  
Y OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA HISPANO MEXICANA**

**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 de la Universidad Politécnica Hispano Mexicana.

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

- I.- Laboratorios de producción, las áreas de la Universidad Politécnica Hispano Mexicana destinada a impartir clases relacionadas a la operación de alimentos y bebidas y de escultura en hielo.
- II.- Alumno, estudiante de la Licenciatura en Turismo o Gastronomía interesado en realizar prácticas dentro de los laboratorios de producción.
- III.- Docente, profesor o instructor designado para impartir su clase dentro de los laboratorios de producción.
- IV.- UPHM, Universidad Politécnica Hispano Mexicana.

**CAPÍTULO II  
DEL ACCESO A LOS LABORATORIOS**

Artículo 3º.- El alumno que desee ingresar a los laboratorios de producción 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: red para el cabello, gorro de chef, pico, filipina blanca con bordado del logotipo de la UPHM, mandil blanco, pantalón negro de vestir, calcetines oscuros, zapatos de piel cerrados y de suela antiderrapante, dos limpiones blancos y encendedor de cocina.

Artículo 5º.- El uniforme que deberá portar el alumno y el docente para ingresar al área de bar y para presentarse en la asignatura de servicios incluirá: filipina negra con bordado del logotipo de la UPHM, pantalón negro de vestir, calcetines oscuros, zapatos de piel cerrados y de suela antiderrapante, dos limpiones blancos, sacacorchos y encendedor de cocina.

Artículo 6º.- El uniforme que deberá portar el alumno y el docente para ingresar al área de escultura en hielo incluirá: lentes de seguridad, chamarra repelente a la humedad con logotipo de la UPHM, guantes de seguridad, pantalón negro de vestir y botas de hule a la rodilla.

Artículo 7º.- El acceso a los laboratorios de producción para el alumno y el docente, será a la hora indicada para su clase, por ningún motivo tendrán minutos de tolerancia.

Artículo 8º.- El alumno deberá mostrar al docente el Formato de la receta estándar (Anexo A) y el Reporte de práctica de laboratorio (Anexo B), al momento de ingresar a los laboratorios de producción.

**CAPÍTULO III  
DE LAS OBLIGACIONES**

Artículo 9º.- El alumno y el docente deberán respetar el horario establecido para realizar sus prácticas.

Artículo 10°.- El alumno deberá contar con todos los insumos al iniciar la práctica.

Artículo 11°.- El alumno de la licenciatura en gastronomía deberá presentarse con su equipo menor personal conformado por cuchillo de chef, cuchillo torneador, cuchillo mondador, cuchillo filete flexible, espátula miserable, termómetro de cocina, cuchara parecen, pela papas, tabla de picar de 30 por 40 cm., piedra para afilar y caja o estuche para herramientas; para la práctica en el área de cocinas.

Artículo 12°.- El docente será el responsable de las instalaciones y del mobiliario que conforman los laboratorios de producción, así como de la disciplina que deberán guardar los alumnos al momento de realizar las prácticas.

Artículo 13°.- Ningún alumno podrá abandonar o ingresar a los laboratorios de producción sin la autorización del docente, durante el tiempo de las prácticas.

Artículo 14°.- El alumno deberá guardar compostura y acatar las indicaciones del docente durante su práctica, y por ningún motivo introducirá algún aparato de sonido a los laboratorios de producción.

Artículo 15°.- El docente deberá supervisar al alumno en el manejo del equipo y mobiliario en los laboratorios de producción durante el tiempo de sus prácticas.

Artículo 16°.- El alumno que haya solicitado algún utensilio al almacén a préstamo, deberá entregarlo en las mismas condiciones en que fue recibido.

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

Artículo 17°.- El alumno deberá solicitar al almacén de la UPHM los utensilios necesarios para realizar sus prácticas con veinticuatro horas de anticipación.

Artículo 18°.- El alumno y el docente deberán observar las normas de higiene y seguridad para el uso de los laboratorios de producción establecidos en la Ley General de Salud nom-093-1994-s.s.a, nom – 120 -1994-s.s.a y en el Código de Control de Riesgos Sanitarios.

Artículo 19°.- El alumno o el docente que necesite conservar los insumos para las prácticas deberá almacenarlos en los refrigeradores y congeladores de los laboratorios de producción, siguiendo el procedimiento P.E.P.S (primeras en entrar, primeras en salir) de las normas oficiales.

Artículo 20°.- El alumno que deposite alimentos en los refrigeradores y congeladores de los laboratorios de producción 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 21°.- El docente deberá organizar brigadas de limpieza, con la finalidad de poder entregar los laboratorios de producción aseados al finalizar sus prácticas.

Artículo 22°.- 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 23°.- El material de limpieza requerido por las brigadas, deberá ser solicitado al personal de la UPHM.

Artículo 24°.- 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 25°.- 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 26°.- El alumno deberá ocupar los limpiones para limpiar y secar los materiales, y así poder entregarlos al almacén.

## **CAPÍTULO V DE LAS SANCIONES**

Artículo 27°.- El alumno que introduzca un aparato de sonido a los laboratorios de producción, será sancionado con suspensión temporal de la clase.

Artículo 28°.- 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 por la UPHM, el tiempo para resarcir el daño no deberá exceder de tres días hábiles.

Artículo 29°.- Si el alumno daña o deteriora el mobiliario o instalaciones de los laboratorios de producción, 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 30°.- El alumno perderá el derecho de ingresar a la UPHM, en caso de que no cumpla con alguna sanción impuesta.

Artículo 31°.- La UPHM podrá condicionar su reinscripción al siguiente semestre, en caso de que el alumno no cumpla con alguna sanción impuesta.

## **TRANSITORIOS**

Único.- Los casos no previstos en el presente reglamento serán resueltos por las Coordinaciones de las Licenciaturas de Gastronomía y Turismo según sea el caso y por la Rectoría de la UPHM, en el ámbito que les corresponda.

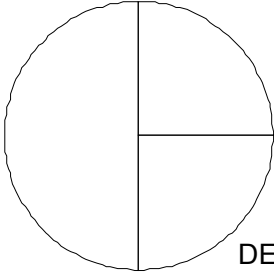
**ANEXO A  
FORMATO DE LA RECETA ESTÁNDAR**



**Universidad Politécnica Hispano Mexicana A.C.  
Formato de la Receta Estándar**

<b>USO DE HOJA ESTÁNDAR</b>	FECHA	NO. DE HOJA
NOMBRE DEL PLATO	DEPARTAMENTO	NO. DE PORCIONES
TIPO DE SERVICIO	INGREDIENTES	UNIDAD PORCIÓN
ESTE PUNTO MUESTRA LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE LA MESA P/E. SI ES AMERICANO, FRANCÉS, RUSO, INGLÉS, MANTELERÍA, PLAQUE, CRISTALERÍA, CATSUP, MOSTAZA, SAL, PIMIENTA, PAN, FLORES, ETC.	EN ESTE PUNTO SE MUESTRA COMO VAN COLOCADOS LOS INGREDIENTES SEGÚN EL ORDEN PARA LA ELABORACIÓN, INCLUYENDO GUARNICIONES.	SE MUESTRA LA UNIDAD EN LA QUE CADA PRODUCTO SE MIDE.
<b>UTENSILIOS</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	
SE MUESTRA TODO LO NECESARIO PARA PODER ELABORAR EL PLATO, P/E SARTÉN, CUCHARONES, PALAS, BASCULAS, BUDINERAS, PLATOS, ETC.	SE MUESTRA CON UN LENGUAJE SENCILLO, DE FORMA DETALLADA Y SISTEMÁTICA, EL PROCESO DE ELABORACIÓN DESDE MATERIA PRIMA HASTA PRODUCTO DE TERMINADO.	
<b>DESCRIPCIÓN AL DETALLE</b>		
SE MUESTRA LA PRESENTACIÓN DE NUESTRO PRODUCTO, DIVIDIÉNDOLO SIEMPRE EN 3 PARTES, DONDE EL 50% MUESTRE EL PLATO FUERTE Y LOS 2 TERCIOS RESTANTES MUESTREN LAS GUARNICIONES Y DECORACIONES, SE PRESENTARA SIEMPRE LA FOTOGRAFÍA DEL PLATO.		
<b>PLATO MUESTRA</b>		
<p>The pie chart is divided into three equal parts. The largest part, representing 50%, is yellow and labeled 'PLATO FUERTE, 50%'. The other two parts, each representing 25%, are blue and maroon, labeled 'GUARNICION, 25%' and 'DECORACION, 25%' respectively. To the right of the chart is a legend with three colored boxes: a blue box labeled '1', a maroon box labeled '2', and a yellow box labeled '3'.</p>		

**Universidad Politécnica Hispano Mexicana A.C.**  
**Formato de la Receta Estándar**

<b>USO DE HOJA ESTÁNDAR</b>	FECHA	NO. DE HOJA
NOMBRE DEL PLATO	DEPARTAMENTO	NO. DE PORCIONES
TIPO DE SERVICIO	INGREDIENTES	UNIDAD PORCIÓN
<b>UTENSILIOS</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	
<b>DESCRIPCIÓN AL DETALLE</b>		
<b>PLATO MUESTRA</b>		
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>PLATO FUERTE, 50%</p>  </div> <div style="text-align: right;"> <p>GUARNICION, 25%</p> <p>DECORACION, 25%</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input type="checkbox"/> 1  <input type="checkbox"/> 2  <input type="checkbox"/> 3         </div> </div>		

**ANEXO B**  
**FORMATO DE REPORTE DE LABORATORIO**



**Universidad Politécnica Hispano Mexicana A.C.**  
**Formato de Reporte de Laboratorio**

Universidad Politécnica Hispano Mexicana	Licenciatura:
Asignatura:	Departamento:
Objetivo de la práctica:	
Metodología:	
Técnicas culinarias:	
Material requerido:	
Glosario técnico:	

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Alumno

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Profesor