

Reglamento Laboratorio de Cocina

Para más información:



Reglamento de Cocina Universitaria

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo No.1

Los lineamientos a continuación son aplicables para el uso de la cocina en Or University, tanto para estudiantes de la Licenciatura, Técnico, Cursos Libres y Yad Beyat.

Artículo No.2: Vestimenta Reglamentaria

2.a. Licenciatura o Técnico en Gastronomía Kosher

- Filipina Blanca manga larga de la Universidad (de algodón)
 - Falta reglamentaria de la Universidad (hecha a medida)
 - Mandil: Delantal limpio, planchado
 - Zapatos anti deslizantes cerrados, color blanco, aprobados por la universidad
 - Medias color blanco
 - Los cuchillos oficiales de cada generación serán parte del uniforme, los cuales deberán ser adquiridos al inicio del cuatrimestre correspondiente y estarán disponibles cuando se requieran en los cursos.
 - Redecilla para el cabello
 - Gorro de chef blanco o bandana de chef blanca, aprobada por la universidad.
 - Mascarilla en caso de enfermedad
- El uniforme debe estar siempre limpio, cumpliendo con las normas de salubridad.
- **Los estudiantes de Licenciatura o Técnico, deben tener su uniforme propio y comprar todos los implementos a más tardar a mitad de su primer cuatrimestre.**
- **El estudiante que no cumpla con los requisitos del uniforme reglamentario, no puede entrar a la cocina.**
- **Queda prohibido el uso de joyas, como relojes, pulseras, anillos o collares, ya que pueden quedar adherido a los alimentos y posteriormente contaminarlos.**

2.b. Cursos de Midrasha / Eventos de Yad Beyat

- Filipina Blanca de la Universidad (de algodón)
- Mandil: Delantal limpio, planchado
- Zapatos anti deslizantes cerrados
- Redecilla para el cabello
- Mascarilla en caso de enfermedad



Reglamento Laboratorio de Cocina *Técnico en Gastronomía y Educación Continua*

- El uniforme debe ser siempre limpio, cumpliendo con las normas de salubridad.
- **El usuario de la cocina o estudiante que no cumpla con los requisitos, no puede entrar a la cocina.**
- **Queda prohibido el uso de joyas, como relojes, pulseras, anillos o collares, ya que pueden quedar adherido a los alimentos y posteriormente contaminarlos.**

Artículo 3

El uniforme completo debe estar colocado antes de ingresar a la cocina, solo puede quitarse el mandil para procedimientos de limpieza de áreas.

Artículo 4

El cabello debe estar recogido dentro de la malla, con el fin de prevenir contaminación de alimentos.

Capítulo II **Espacio**

Artículo 5

Se Prohíbe introducir sillas dentro del área de cocina, por motivos de seguridad.

No se permite extraer del laboratorio mobiliario, equipo o utensilios, sin previa autorización de la encargada de infraestructura de Or University.

Artículo 6

En caso de problemas con el equipo, informar a Coordinación Académica y la encargada de infraestructura de manera verbal y escrita.

Artículo 7

Queda restringido el uso de celulares, equipo de auto y otros electrónicos dentro del laboratorio.

Artículo 8

Todo alimento que deba ser refrigerado debe contar con una etiqueta que incluya el nombre del producto, el nombre del estudiante, grupo, fecha y la firma de autorización del chef.

Capítulo III **Limpieza**

Artículo 9

Al finalizar la clase, cada grupo debe dejar sus estaciones de trabajo completamente limpias. Todos los utensilios e implementos utilizados durante la clase deben ser lavados y almacenados adecuadamente.



Reglamento Laboratorio de Cocina *Técnico en Gastronomía y Educación Continua*

Artículo 10

Los estudiantes podrán retirarse una vez entregado el check-list de limpieza, debidamente autorizado por el chef o profesor de turno en el laboratorio.

Capítulo IV **Compra de suministros**

Artículo 11

El material necesario para las clases de cada semana debe solicitarse a partir del jueves de la semana previa. Si ese jueves es un día libre, el pedido debe realizarse el día anterior.

Artículo 12

Solo el chef/docente asignado a las clases de cada cuatrimestre podrá realizar pedidos de materiales a la Coordinación Académica y a la encargada de Infraestructura.

Los pedidos de material deben realizarse por correo electrónico dirigido a Coordinación Académica y a Infraestructura.

Capítulo V **Sanciones**

Artículo 13

En caso de dañar o extraviar utensilios, el estudiante será responsable de reponer el material para el uso del laboratorio de gastronomía.

Artículo 14

Si el estudiante incumple con las normas de vestimenta o uso de las instalaciones, no podrá no podrá acceder a las clases, y dicha falta será registrada como una ausencia.

Capítulo VI **Encendido de Equipos en Cocina y Aprobación por parte del Rabino**

Artículo 15

El encendido de los equipos de cocina deberá ser realizado por una persona perteneciente a la comunidad judía, a fin de preservar las normas religiosas correspondientes.

Artículo 16

Antes del inicio de las clases de cocina, en horario matutino, el Rabino procederá a supervisar los alimentos y suministros de la cocina, con el fin de asegurarse de que cumplan con las normas y requisitos correspondientes, otorgando su aprobación para su uso.



Reglamento Laboratorio de Cocina *Técnico en Gastronomía y Educación Continua*

Capítulo VII **Transitorios**

- Los cuchillos oficiales por generación son los que se solicitan por parte Coordinación Académica y el Chef Catedrático a cada asignatura, de acuerdo con las necesidades observadas conforme evoluciona la Licenciatura o Técnico.
- Todo material solicitado por los chefs o profesores responsables para cada clase será obligatorio y se considerará parte integral de este reglamento.
Cualquier situación no contemplada en este reglamento será resuelta por la autoridad académica-administrativa correspondiente.

Nombre y Firma a conformidad por parte de: