



EXPOSICION DE MOTIVOS

El modelo educativo de la Universidad Autónoma de Chiapas ha sido reestructurado respondiendo a las necesidades que la actual globalización impera. En nuestros días es considerable el avance que ha tenido la información, la ciencia, la tecnología y con ello los diversos cambios socio-culturales, obligando a las instituciones educativas a contar con estrategias que marquen una diferencia entre las ya existentes y a desenvolverse en un ámbito cada vez más competitivo.

Además, las modificaciones se han realizado atendiendo a la misión de la Licenciatura en Gestión Turística, siendo ésta “formar profesionales analíticos, críticos y propositivos, capaces de tomar decisiones con visión, liderazgo, valores y conciencia turística; generar y divulgar conocimientos, vincularse con los sectores social y productivo que permita participar en la promoción de los recursos naturales, culturales e históricos, bajo el esquema de sustentabilidad para el desarrollo y consolidación económica del turismo” (Plan de estudios de la Licenciatura en Gestión Turística, p. 125, 2005).

Así también se considera la visión planteada que indica “para el año 2010, la Licenciatura en Gestión Turística es un programa educativo flexible, de calidad y acreditado que responde a las necesidades del que hacer turístico, que garantiza la formación integral y competitiva de sus estudiantes” (Plan de estudios de la Licenciatura en Gestión Turística, p. 125, 2005).

Con relación a lo anterior y otros aspectos surge el modelo por competencias, el cual tiende a superar las deficiencias de la práctica educativa en curso y los desafíos que le imponen las necesidades sociales del Estado. Éste tiene como objetivos la formación integral del estudiante, la vinculación universidad-sociedad, abatir el aislamiento de los académicos en las prácticas cotidianas, flexibilidad curricular, aplicar programas alternativos de egreso o salidas laterales, entre otros.

Es así como progresivamente se ha trabajado con la visión de tener una vinculación mayor entre la Facultad y las empresas del sector turístico para beneficio de la formación de los estudiantes, facilitando a los alumnos un espacio o área por tiempo determinado, en el cual tengan la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos en el aula, guiados por un profesional, para realizar actividades que realmente contribuyan a su futuro laboral.



Es importante mencionar que durante las horas de clase, también se realizan actividades prácticas en sus diferentes clasificaciones.

El Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET) recomienda la implementación de 2400 horas prácticas (Acuerdo SEP número 279) a lo largo de la carrera, agrupándolas en cuatro modalidades, de tal manera que en lo referente a Prácticas Profesionales de Especialización, se genera la necesidad de reestructurar el Reglamento Interno, abarcando las prácticas de familiarización, observación, simulación y especialización, tal como lo indica CONAET y el plan de estudios en curso.

Se ha considerado que la formación práctica es fundamental en la educación turística, y a nivel superior, se recomienda que constituya el 40% del total del currículo, lo cual fue determinado en la fundación y trabajo del Grupo Consultivo para la Formación de los Recursos Humanos convocado por SECTUR desde los años 80 y hasta 1995. Dicho porcentaje ha sido ratificado por diversas instancias y asociaciones, como la CONPEHT (Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo), el Consejo Técnico del Examen General de Egreso de Licenciaturas en Turismo del CENEVAL (Centro Nacional de Evaluación de la Educación Superior), el CONATUVE (Consejo Nacional Turístico de Vinculación Educativa) y el CONAET (Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística), de tal manera que el Reglamento Interno del laboratorio de Alimentos y Bebidas propuesto, está conformado por V títulos, que indican los lineamientos generales y particulares, el cual se adecuó en función a cubrir las necesidades actuales de los estudiantes de la Licenciatura en Gestión Turística de la Facultad de Contaduría y Administración C-I.



TITULO I
CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1o.- El presente ordenamiento tiene por objeto reglamentar el uso del Laboratorio de Alimentos y Bebidas de la Facultad de Contaduría y Administración Campus I de la Universidad Autónoma de Chiapas y sus disposiciones serán aplicadas por la Coordinación de la Licenciatura en Gestión Turística.

Art. 2o.- Para los efectos de este Reglamento, se entiende por:

Universidad: Universidad Autónoma de Chiapas.

Facultad: Facultad de Contaduría y Administración, Campus I.

Coordinación: Coordinación de la Licenciatura en Gestión Turística.

Docente: Personal académico adscrito a la Facultad.

Estudiante: Alumno inscrito en el curso correspondiente.

Práctica: De simulación, entendida como la utilización del laboratorio en la facultad de contaduría y administración C-I, o bien la comprobación con evidencias de que se cuenta con convenios de vinculación para usar otras instalaciones en diversas áreas como alimentos y bebidas, cómputo especializado en la planeación, operación y administración del turismo, mesas de negocios, etc., dependiendo del perfil de egreso.

Laboratorio: Laboratorio de Alimentos y Bebidas.

Licenciatura: Licenciatura en Gestión Turística.

Reglamento: Reglamento del Laboratorio de Alimentos y Bebidas.

Art. 3º.- Para ingresar al laboratorio, es requisito indispensable ser alumno, docente o personal autorizado por la Coordinación de la Licenciatura en Gestión Turística..

Art. 4º.- La Coordinación académica de la licenciatura en Gestión Turística, intervendrá en la planeación y seguimiento de las prácticas de simulación correspondientes.

Art. 5º.- El profesor o profesores que desarrollen prácticas de simulación en laboratorio, serán los responsables del control de los equipos, materiales y los insumos utilizados.

Art. 6º.- Será obligatorio para el profesor o profesores conocer el funcionamiento, manejo y preservación de las instalaciones y equipo, con la finalidad de garantizar su operatividad.

Art. 7º.- Las prácticas de simulación deberán ser coordinadas y supervisadas por el profesor que imparte la unidad académica correspondiente.

Art. 8º.- No se permite la entrada al laboratorio, a personal ajeno al mismo durante la sesión de prácticas.

Art. 9º.- No se permite sacar ningún tipo de alimento, materiales y/o equipo, sin previa autorización del docente durante el desarrollo de la práctica.

**TITULO II
DE LA COORDINACION
CAPITULO I
DE LAS FUNCIONES**

Art. 10º.- Le corresponde a la Coordinación:

- I. Emitir los lineamientos correspondientes que aseguren el buen funcionamiento del laboratorio.
- II. Supervisar periódicamente el laboratorio para verificar el óptimo aprovechamiento de los materiales y equipos existentes.
- III. Supervisar periódicamente que las prácticas programadas se lleven a cabo de acuerdo a la planeación..
- IV. Queda a consideración de la coordinación de la Licenciatura en Gestión turística, el uso del laboratorio para otras actividades académicas.

CAPITULO II DE LA SEGURIDAD

Art. 11º.- La ubicación de los equipos y materiales dentro del laboratorio, se hará respetando las medidas de seguridad correspondientes.

Art. 12º.- El laboratorio debe estar equipado con botiquín de primeros auxilios y extintores, colocados en un lugar visible.

Art. 13º.- Los simulacros y la atención en situaciones de emergencia que se realicen, deberán ser coordinados con las brigadas de protección civil.

Art. 14º.- Deberá gestionarse el mantenimiento preventivo y correctivo del equipo e instalaciones del laboratorio, ante las autoridades correspondientes de la Facultad.

Art. 15º.- Modificar previo acuerdo con los docentes que usan el laboratorio, la planeación de las prácticas.

TITULO III DEL DOCENTE CAPITULO I DE LAS OBLIGACIONES

Art. 16º.- Son obligaciones del docente que realice prácticas en el laboratorio:

- I. Elaborar la planeación de las prácticas del semestre correspondiente.
- II. Determinar las necesidades y solicitar los materiales a las autoridades competentes con 10 días de anticipación.
- III. Cumplir con las prácticas programadas.
- IV. Establecer y coordinar los mecanismos de control y evaluación de las prácticas.
- V. Permanecer en el laboratorio durante el tiempo que se desarrolle la práctica.
- VI. Difundir y vigilar que los alumnos cumplan las medidas de disciplina, seguridad y operación indicadas en el presente documento.

- VII. Vigilar la conservación de las instalaciones, equipos y materiales propios del laboratorio, reportando las averías que se presenten.
- VIII. Realizar al inicio y término del semestre el inventario de equipo y materiales de laboratorio, informando a la coordinación para reponer aquel que se agote o resulte dañado de acuerdo a las políticas administrativas de la Facultad.
- IX. Vigilar al inicio y término de sus labores, que el laboratorio esté en condiciones de operación.
- X. Notificar a la coordinación la requisición de insumos tales como: Agua potable, gas LP, energía eléctrica, entre otros; para la gestión correspondiente.
- XI. Portar el uniforme durante su estancia en el laboratorio.

CAPITULO II DE LOS DERECHOS

Art. 17º.- Son derechos del docente, los siguientes:

- I. Que la coordinación respete la planeación de las prácticas que ha programado.
- II. No permitir la entrada al laboratorio, a personal ajeno al mismo durante la sesión de prácticas.
- III. Establecer 15 minutos de tolerancia para el acceso al laboratorio en cada práctica.
- IV. En ausencia del docente de la asignatura correspondiente, los alumnos no tendrán acceso al laboratorio, ni podrán realizar la práctica.
- V. Exigir el cumplimiento de la vestimenta reglamentaria, insumos y demás materiales necesarios para la realización de la práctica correspondiente.
- VI. Portar uniforme diferente a la vestimenta de los alumnos.

CAPITULO III DE LA SEGURIDAD

Art. 18º.- Respecto a la seguridad:

- I. Evitar fumar durante su estancia en el laboratorio.
- II. Intervenir para evitar situaciones de riesgo. En caso de accidente (heridas, quemaduras, incendios, cortocircuitos y otros), asegurar que el accidentado reciba los primeros auxilios y la atención médica de manera inmediata; e informar a las autoridades de la Facultad.
- III. Verificar que las llaves de gas en las estufas u hornos estén cerradas previo al inicio y término de la práctica.

CAPITULO IV DE LA HIGIENE

Art. 19º.- Respecto a la higiene, el docente debe:

- I. Vigilar al inicio y término de sus labores, que el laboratorio esté en condiciones de operación:
 - a) Pisos (barrido y trapeados)
 - b) Mesas de trabajo (limpios)
 - c) Refrigeradores (vacíos y limpios)
 - d) Hornos (limpios y vacíos)
 - e) Estufas (limpias, libres de cochambre)
 - f) Graseras (limpias, libres de aceite)
 - g) Almacén (limpio y ordenado)
 - h) Tarjas (limpias, secas y sin obstrucciones)
 - i) Ventanas abiertas.
- II. Asegurar que los desechos sean depositados en los recipientes destinados para tal fin.

**TITULO IV
DE LOS ALUMNOS
CAPITULO I
DE LAS OBLIGACIONES**

Art. 20º.- Son obligaciones del alumno que realice prácticas en el laboratorio:

- I. Asistir puntualmente a las prácticas programadas con conocimiento previo de la receta.
- II. Cumplir con los mecanismos de control y evaluación de las prácticas.
- III. Permanecer en el laboratorio durante el tiempo que se desarrolle la práctica.
- IV. Cumplir con las medidas de disciplina, seguridad y operación indicadas en el presente documento.
- V. Conservar las instalaciones, equipos y materiales propios del laboratorio, reportando las averías que se presenten.
- VI. Portar el uniforme completo y limpio durante su estancia en el laboratorio, el cual consta de:
 - a) Red, cofia o gorro
 - b) Filipina blanca (manga larga o $\frac{3}{4}$)
 - c) 2 Caballos blancos
 - d) 1 limpión de algodón
 - e) Mandil blanco
 - f) Pantalón de vestir negro
 - g) Zapatos de piso cerrados, color negro (antiderrapante).
- VII. Traer el cuchillo chef de 25 cm. de manera individual, así como los recipientes adecuados para llevarse los alimentos preparados durante la práctica.
- VIII. Deberán solicitar un vale al inicio de cada práctica, mismo que deberá requisitar para solicitar el material y equipo a utilizar, por ello debe revisar el estado en que se encuentra el material y equipo solicitado.
- IX. Los integrantes del grupo de trabajo son responsables del uso, desperfecto o pérdida del material y del equipo.

CAPITULO II DEL CUIDADO DE LOS UTENSILIOS

Art. 21.- Con relación al cuidado de los utensilios, los alumnos deberán:

- I. Lavar o poner a remojar los utensilios inmediatamente después de usarlos.
- II. Si se quema algún alimento en la hornilla que esté en una olla o sartén, quitarlo inmediatamente y pasarlo a otro recipiente. Agregar agua al utensilio quemado y hervirla durante 10 ó 15 min.
- III. Quitar de los utensilios todo lo que queda de los alimentos y enjuagarlos antes de lavarlos con agua caliente y detergente. Tener mucho cuidado con los cuchillos para evitar cortaduras.
- IV. Lavar todo lo que se ha utilizado en la práctica, secar el material con los trapos y entregar.
- V. Retirar con fibra verde y agua la grasa pegada en sartenes de acero inoxidable.
- VI. Los sartenes de teflón se dejarán enfriar y se lavarán con mucho cuidado con esponja y jabón para evitar perder la capa protectora.
- VII. Traer el material y los artículos de limpieza indispensable (por grupo).

CAPITULO III DE LA SEGURIDAD

Art. 22º.- Respecto a la seguridad, el alumno debe:

- I. Evitar fumar durante su estancia en el laboratorio.
- II. Evitar las situaciones de riesgo (heridas, quemaduras, incendios, cortocircuitos y otros).
- III. Participar activamente en los simulacros de protección civil.
- IV. Acatar las indicaciones del docente en caso de situaciones de riesgo o siniestro.
- V. Verificar que las llaves de gas en las estufas u hornos estén cerradas previo al inicio y término de la práctica.
- VI. Evitar situaciones que distraigan el desarrollo de la práctica o puedan generar situaciones de riesgo o peligro para el personal que se encuentre en el laboratorio.
- VII. Evitar introducir al laboratorio aparatos de telecomunicaciones, (celulares, Ipad, Ipad, computadoras, etc.).

- VIII. No podrán ingresar pertenencias que no sean necesarias para la práctica en el laboratorio.
- IX. El uso de cuchillos es estrictamente con fines didácticos.

DE LA HIGIENE

Art. 23º.- Respecto a la higiene, el estudiante debe:

- I. Realizar las actividades necesarias para que el laboratorio esté en condiciones de operación:
 - a) Pisos (barridos y trapeados)
 - b) Mesas de trabajo (limpios)
 - c) Refrigeradores (vacíos y limpios)
 - d) Hornos (limpios y vacíos)
 - e) Estufas (limpias, libres de cochambre)
 - f) Graseras (limpias, libres de aceite)
 - g) Almacén (limpio y ordenado)
 - h) Tarjas (limpias, secas y sin obstrucciones)
 - i) Ventanas abiertas.
- II. Colocar los desechos en los recipientes destinados para tal fin.

Art. 24º.- Para ingresar al laboratorio, el estudiante deberá observar obligatoriamente en cuanto a su higiene personal:

- I. Portar el uniforme completo, limpio y planchado.
- II. Vestir ropa interior, en el caso de los hombres camiseta y para las mujeres brasier y/o corpiño.
- III. Uñas cortas, limpias y sin esmalte ni brillo.
- IV. No usar joyería de ningún tipo, en partes visibles o de contacto con los alimentos.
- V. Portar cubre boca.
- VI. Cabello recogido dentro de la red.



**TITULO V
DE LAS SANCIONES
CAPITULO UNICO**

Art. 25º.- En caso de destrucción del equipo mobiliario y/o utensilios, el estudiante deberá reponer el artículo dañado

Art. 26º.- El alumno que no cumpla con lo establecido en los artículos 21, 22, 23, 24 y 25 de este Reglamento, podrá ser suspendido hasta por tres prácticas.

TRANSITORIOS

Art. 1º.- Los casos no previstos en el presente Reglamento serán resueltos por la Coordinación en colaboración con los docentes del área así como con las autoridades de la Facultad, dependiendo de la gravedad del caso.

Art. 2º.- El presente Reglamento fue aprobado en lo general y en lo particular por el H. Consejo Técnico de la Facultad de Contaduría y Administración C-I de la Universidad Autónoma de Chiapas, en el acta número _____ fecha _____ del mes _____ del año _____.