

# ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS  
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

## MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y USO DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

AGOSTO-2018

ADMINISTRACIÓN  
**turística y hotelera**

LABORATORIO DE GASTRONOMIA | ESPE - LICEA | Carrera Administración Turística y Hotelera  
Campus Politécnico: Gral. Guillermo Rodríguez Lara. Parroquia Belisario Quevedo - Cotopaxi - Ecuador



## ANTECEDENTE

### REGLAMENTO PARA USO Y FUNCIONAMIENTO DE LABORATORIOS ESPE

(Aprobado según O.R. No. 850081-ESPE-3b, del 8 de agosto de 1985)

## CAPÍTULO 1

### DE LOS OBJETIVOS DEL REGLAMENTO

**Art.1.-** El presente Reglamento tiene como objeto normar el uso y funcionamiento de los laboratorios de que dispone la Escuela Politécnica del Ejército, para lograr su utilización racional y provechosa en los aspectos académicos, investigativos y cuando fuera posible, la prestación de servicios.

### OBJETIVOS DE LOS LABORATORIOS

**Art.2.-** Los laboratorios de la ESPE tienen la misión fundamental de proporcionar los medios necesarios para el desarrollo de la enseñanza y apoyar el progreso tecnológico y científico de las Fuerzas Armadas y del país, efectuando trabajos de consultoría y/o investigación.

## CAPÍTULO 2

### DE LA ORGANIZACIÓN DE LA SECCIÓN LABORATORIOS

**Art.3.-** Los laboratorios dependerán directamente del Departamento de Investigaciones, conformando la Sección Laboratorios, la misma que regulará todas sus actividades (ESPE, 1985, p. 1).

*Partiendo del reglamento expuesto, se desarrolló el presente manual*



# MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y USO DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

*EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA PERTENECE AL  
DEPARTAMENTO CEAC, UTILIZADO POR LA  
CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN  
TURÍSTICA Y HOTELERA DE LA UNIVERSIDAD DE LAS  
FUERZAS ARMADAS ESPE EXTENSIÓN LATACUNGA.*

Los estudiantes desarrollan competencias relacionadas con la administración, producción e innovación al realizar prácticas guiadas que fomentan el trabajo en equipo, la cooperación y el cumplimiento de objetivos con dedicación y trabajo de excelencia. Otras tareas prioritarias del manual son:

- Brindar las herramientas para que los usuarios realicen un correcto uso de las instalaciones, equipos y materiales, garantizando su la seguridad e integridad.
- Prevenir daños en los utensilios de cocina, cristalería, batería, vajilla y reducir averías que se deriven por el mal uso.

En el Laboratorio se imparten las materias de:

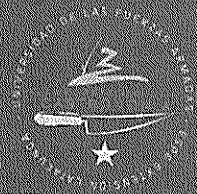
- Bases de Producción Culinaria
- Gastronomía Ecuatoriana
- Producción Culinaria Internacional
- Panadería y Repostería
- Operación de bares

El Laboratorio se divide en varias secciones:

- Laboratorio de Gastronomía
- Panadería
- Restaurante y bar

## PRÓLOGO

*Con la disposición de asegurar el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje y el correcta desempeño en las clases prácticas, el presente manual tiene como objetivo generar normas, estándares de calidad y buenas prácticas de uso en los usuarios (docentes y estudiantes) del Laboratorio de Gastronomía que dispone la Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE extensión Latacunga, para la regulación y control del funcionamiento adecuado.*





---

## ÍNDICE

---

<b>Reglamento para uso y funcionamiento de laboratorios ESPE.....</b>	<b>2</b>
<b>Prólogo.....</b>	<b>3</b>
<b>CAPÍTULO 1.</b> Reglamento para uso y funcionamiento del Laboratorio de Gastronomía.....	<b>5</b>
<b>CAPÍTULO 2.</b> Glosario de términos relacionados a seguridad alimentaria.....	<b>19</b>
<b>CAPÍTULO 3.</b> Normativa de uso del laboratorio de gastronomía de la carrera de licenciatura en administración turística y hotelera.....	<b>23</b>
<b>CAPÍTULO 4.</b> Especificaciones del uniforme de gastronomía para uso del laboratorio.....	<b>30</b>
<b>CAPÍTULO 5.</b> 10 Mandamientos de Seguridad Alimentaria de la Carrera Licenciatura en Adm. Turística y Hotelera ESPE-L 2018..	<b>35</b>
<b>Referencias bibliográficas.....</b>	<b>47</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>48</b>



## CAPÍTULO 1

### REGLAMENTO PARA USO Y FUNCIONAMIENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

*Aprobado según el ACTA de consejo de departamento del CEAC  
No. 001-2017 D.C.E.A.C. del 24 de febrero de 2017*

---

## TÍTULO I DE LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN

**Art.1.-** El laboratorio de gastronomía dispondrá para su operación de:

- a) Un Jefe de Laboratorio.
- b) Un Laboratorista académico.

### CAPÍTULO PRIMERO DEL JEFE DE LABORATORIO

**Art.2.-** El jefe de laboratorio es el profesional técnico que planifica, organiza, dirige y ejecuta las actividades inherentes al cumplimiento de la misión de laboratorio. Tiene bajo su responsabilidad la administración y el buen funcionamiento de los equipos, accesorios y herramientas del laboratorio de gastronomía.

**Art.3.-** Para ser designado como Jefe de Laboratorio se requiere:

- a) Ser profesor titular del departamento en el área de conocimiento a la que corresponde el laboratorio.
- b) Experiencia de al menos 2 años en la operación y mantenimiento de equipos, maquinaria e instrumentos concernientes al laboratorio.
- c) Competencia en el uso de los equipos especiales o sofisticados del laboratorio, si éste los tuviere.

**Art.4.-** El Jefe de Laboratorio será designado por el Rector de una terna aprobada por el Consejo de Departamento, y durará en sus funciones 4 años.

#### Sección primera Perfil del jefe del laboratorio

**Art.5.-** El jefe de laboratorio debe cumplir con los siguientes deberes y funciones:

- a) Planificar y supervisar las actividades del laboratorio.



- b) Supervisar la programación de horarios de utilización semanal, servicios y visitas guiadas.
- c) Proponer alternativas de mejoramiento del laboratorio.
- d) Asegurar un soporte técnico de calidad a las actividades de investigación y vinculación que requieran el uso del laboratorio.
- e) Garantizar un soporte práctico de calidad a los programas de la carrera vinculados con el departamento y el área de gastronomía.
- f) Asegurar la aplicación de la normativa de mantenimiento del laboratorio prevista en este reglamento.
- g) Asegurar la aplicación de la normativa de seguridad e higiene prevista en este reglamento.
- h) Presentar documentos de certificación y capacitación en dicho puesto.
- i) Presentar oportunamente los requerimientos de bienes y servicios del laboratorio para su inclusión en el plan anual de contrataciones de la institución.
- j) Garantizar el buen uso del software que se utilice en el laboratorio, respetando las normativas de derechos de autor, en el caso que lo hubiese.
- k) Cumplir con la normatividad institucional y las resoluciones emitidas por los órganos competentes.

**Art.6.-** El jefe de laboratorio debe cumplir con los siguientes valores:

- a) Honestidad: en la actuación personal y en el desarrollo de sus actividades laborales.
- b) Lealtad: a su trabajo en el que se desarrolla; obteniendo con ello un amplio sentido de pertenencia.
- c) Proactividad: en el desarrollo de cada una de sus actividades siempre hacia la consecución y logro de metas cada vez más ambiciosas en pro de la institución.
- d) Cooperación: en todas y cada una de las actividades y con las personas que requiera su desempeño laboral.

**Art.7.-** El jefe de laboratorio debe cumplir con las siguientes actitudes:

- a) De ética y compromiso en el ámbito gastronómico.
- b) De respeto y empatía hacia el trabajo individual y grupal.
- c) Cortesía y amabilidad en el trato que dará al usuario del laboratorio.
- d) De desarrollo intelectual y personal.
- e) De alegría al ofrecer sus servicios en cualquiera de las áreas gastronómicas.
- f) Compromiso y responsabilidad ante su desempeño laboral y profesional.



**Art.8.-** El jefe de laboratorio debe ser competente con los siguientes aspectos del área de conocimiento:

- a) Total manejo de equipos de cocina y correcta forma de operar los mismos.
- b) La prevención, planeación, organización, integración, dirección y control del laboratorio de gastronomía y del personal que labora en los mismos.
- c) El manejo e higiene de equipos, personas y alimentos, conforme a las normas oficiales que rigen a esta industria.
- d) El desarrollo, costeo y cálculo de inventario de acuerdo a las necesidades de los usuarios.
- e) La contratación, manejo y hasta el despido del personal operativo y administrativo de la industria gastronómica.
- f) Conocimientos básicos de la gastronomía nacional e internacional.
- g) El almacenamiento y conservación de las materias primas, específicamente los alimentos.

**Art.9.-** El jefe de laboratorio debe cumplir con las siguientes fortalezas:

- a) Tiene los conocimientos necesarios del área administrativa.
- b) Tiene los conocimientos necesarios del área contable y financiera.
- c) Tiene los conocimientos necesarios para el manejo del factor humano.
- d) Tiene los conocimientos necesarios para la planeación de lo que se presente en su jornada laboral.
- e) Tiene los conocimientos necesarios para evaluar sus acciones y toma de decisiones
- f) Es una persona altamente competitiva y actualizada.
- g) Es una persona de alto rendimiento y valor profesional.
- h) Convivencia, contribuyendo en la construcción de espacios armónicos, de crecimiento y esparcimiento dentro de la organización o espacio del territorio del laboratorio.
- i) Justicia, en el trato hacia las personas y en su actuación en el trabajo.
- j) Solidaridad en la organización reconociendo la importancia de que contribuir dentro de una organización constituye el éxito y desarrollo de la misma.
- k) Confianza en las relaciones que establecerá con sus compañeros de trabajo, usuarios y todo aquel con el que tenga una relación laboral o personal.
- l) Tolerancia en el trato hacia las personas sobre todo con aquellas a las que prestará sus servicios.



- m) Respeto a la diversidad de opiniones, formas de actuar y sobre todo a la integridad de las personas.
- n) Integridad en su actuación y prestación de servicios como una característica esencial en su actuación diaria.
- o) Disciplina como una forma de vida, la cual se aplique en sus actividades tanto laborales como personales, reconociendo que esta implica, compromiso y responsabilidad en su actuación.

## **CAPÍTULO SEGUNDO DEL LABORATORISTA ACADÉMICO**

**Art.10.-** El laboratorista académico es la persona responsable de mantener disponible la infraestructura y el equipamiento del laboratorio en apoyo a la práctica docente, la investigación y la prestación de servicios externos del laboratorio de gastronomía.

**Art.11.-** Para ser designado como laboratorista académico se requiere:

- a) Poseer al menos un título de 2 nivel superior (tecnólogo).
- b) Experiencia de al menos 1 año en la operación y mantenimiento de equipos, maquinaria e instrumentos concernientes al laboratorio.
- c) Disponer de la acción de Talento Humano que avala el cargo.

**Art.12.-** El laboratorista académico será designado por el Vicerrector de Investigación, Innovación y Transferencia de Tecnología, de una terna aprobada por el Consejo de Departamento, y durará en sus funciones 4 años.

### **Sección primera Perfil del laboratorista académico**

**Art.13.-** El laboratorista académico debe cumplir con los siguientes deberes y funciones:

- a) Tener bajo su resguardo y cuidado los equipos, maquinarias, instrumentos y herramientas del laboratorio en forma permanente.
- b) Preparar con anticipación de acuerdo a la planificación el material y equipos necesarios.
- c) Proporcionar equipos y herramientas de forma oportuna al usuario.
- d) Supervisar el inventario de consumibles.
- e) Efectuar el mantenimiento preventivo de acuerdo al plan previsto.
- f) Apoyar la aplicación de la normativa de seguridad e higiene prevista en este reglamento.
- g) Apoyar en la ejecución de prácticas, prestación de servicios y visitas guiadas que ofrecen los laboratorios.





- h) Asegurar un soporte técnico de calidad a las actividades de investigación y vinculación que requieran el uso del laboratorio.
- i) Mantenerse en el laboratorio, salvo el caso justificado de estar realizando otras labores relacionadas con su área de desempeño en otras unidades de la universidad, previa coordinación con el Jefe de Laboratorio.
- j) Cumplir con la normatividad institucional y las resoluciones emitidas por los órganos competentes.
- k) Proponer adecuaciones operativas en el uso del laboratorio.
- l) Reemplazar al Jefe de Laboratorio en caso de ausencia del mismo.
- m) Uso y manejo del Registro de Actividades diarias, mantenimientos y limpieza de quipos e inventario del laboratorio de gastronomía.

**Art.14.-** El laboratorista académico debe cumplir con los siguientes valores:

- a) Honestidad: en la actuación personal y en el desarrollo de sus actividades laborales.
- b) Lealtad: a su trabajo en el que se desarrolla; obteniendo con ello un amplio sentido de pertenencia.
- c) Proactividad: en el desarrollo de cada una de sus actividades siempre hacia la consecución y logro de metas cada vez más ambiciosas en pro de la institución.
- d) Cooperación: en todas y cada una de las actividades y con las personas que requiera su desempeño laboral.

**Art.15.-** El laboratorista académico debe cumplir con las siguientes actitudes:

- a) De ética y compromiso en el ámbito gastronómico.
- b) De respeto y empatía hacia el trabajo individual y grupal.
- c) Cortesía y amabilidad en el trato que dará al usuario del laboratorio.
- d) De desarrollo intelectual y personal.
- e) De alegría al ofrecer sus servicios en cualquiera de las áreas gastronómicas.
- f) Compromiso y responsabilidad ante su desempeño laboral y profesional.

**Art.16.-** El laboratorista académico debe ser competente con los siguientes aspectos del área de conocimiento:

- a) Conocimientos generales en el área de gastronomía, manejo de material e instrumentos de laboratorio, recursos humanos, inocuidad alimentaria, sanidad y limpieza, manejo de inventario.
- b) Debe compartir y vivir en alto grado los valores éticos y morales de la Universidad de la Sabana, que buscan la dignidad de la persona humana.



- c) Una alta vocación de servicio.
- d) Debe tener la capacidad de trabajar en equipo, bajo presión, con personas de distinto sexo, distintas culturas y distintos niveles socioeconómicos.
- e) Debe tener una curiosidad constante por actualizarse y especializarse en los temas propios de la gastronomía.
- f) Conocimientos básicos en gastronomía.
- g) Orden, respeto, puntualidad y responsabilidad para trabajar en el laboratorio.
- h) Participa y colabora de manera efectiva y activa en el desarrollo sustentable del laboratorio.
- i) Realiza los procedimientos y técnicas para la preparación de insumos para la hora clase.
- j) Aplica técnicas de limpieza y de saneamiento de los laboratorios semanalmente.
- k) Cumplir, respetar y hacer cumplir y respetar el Reglamento Interno, Reglamento General de manejo y uso de Laboratorio de Gastronomía de la Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE extensión Latacunga.

### **CAPÍTULO TERCERO DEL LOS USUARIOS**

**Art.17.-** Se considera usuarios del Laboratorio de Gastronomía de la Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE extensión Latacunga las siguientes personas:

- a) Los estudiantes regulares matriculados en los Programas de Carrera de Pregrado y en los Programas de Posgrado.
- b) Los profesores de cualquiera de las unidades académicas de la universidad que tengan la necesidad de realizar sesiones prácticas de laboratorio.
- c) Los profesores investigadores adscritos a proyectos de investigación.
- d) Los estudiantes que participen en proyectos de graduación, tesis y/o proyectos de investigación.
- e) Las entidades que en acuerdo o convenio con la universidad contraten prestación de servicios a través del personal designado para tal efecto.

**Art.18.-** Los usuarios del Laboratorio de Gastronomía tienen los siguientes derechos:

- a) Recibir una instrucción técnica de calidad previo al uso de las instalaciones y equipamiento de los laboratorios.
- b) Disponer de instalaciones y equipamiento de laboratorio funcionales.



- c) Participar en sesiones de prácticas grupales acorde con la capacidad instalada del laboratorio.
- d) No ser excluido en el uso del laboratorio para actividades de docencia, investigación, o prestación de servicios previamente programadas y convenidas.
- e) Contar con instalaciones que guarden las debidas condiciones de seguridad e higiene.
- f) Acceder a los demás derechos contemplados en las normas académicas e institucionales en vigencia.

**Art.19.-** Obligaciones de los usuarios:

- a) Cumplir las regulaciones establecidas en los instructivos de uso y operación de cada laboratorio.
- b) Cumplir con las actividades académicas de investigación y de prestación de servicios en el laboratorio dentro del horario y plazos establecidos, y observando la normativa vigente.
- c) Cumplir a cabalidad con los 10 mandamientos de Seguridad Alimentaria de la Carrera Licenciatura en Administración Turística y Hotelera ESPE-Extensión Latacunga 2018 Alimentaria de la Carrera Licenciatura en Administración Turística y Hotelera ESPE-Extensión Latacunga 2018 (véase capítulo 5).
- d) Contar con una identificación institucional vigente que avale su condición de usuario de laboratorio
- e) Cuidar y velar por la limpieza, buen uso y conservación de los equipos, materiales y más enseres del laboratorio.
- f) Cumplir con la normatividad de seguridad e higiene prevista en este reglamento y en los instructivos correspondientes.
- g) Cumplir con la normatividad de mantenimiento y conservación de los equipos prevista en este reglamento y en los instructivos correspondientes.
- h) Observar normas de buen comportamiento y disciplina.
- i) Respetar las restricciones de acceso a las instalaciones y/o equipos especiales.
- j) En caso de que el usuario dañe, rompa, pierda el equipo de inventario del Laboratorio de Gastronomía, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.

## **CAPÍTULO CUARTO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS**

**Art.20.-** El Laboratorio de Gastronomía no se alquilará o prestará sus servicios bajo una compensación monetaria.

**Art.21.-** Se prestara el Laboratorio de Gastronomía solo para fines académicos.



## TÍTULO II NORMATIVAS

### **CAPÍTULO PRIMERO** **DEL DOCENTE**

**Art.22.-** Cumplir a cabalidad con los 10 mandamientos de Seguridad Alimentaria de la Carrera Licenciatura en Administración Turística y Hotelera ESPE-Extensión Latacunga 2018 (véase capítulo 5).

**Art.23.-** El docente deberá cumplir con la siguiente normativa para prácticas en laboratorio:

- a) Entregar la lista de requisición con 1 día (24 horas) de anticipación, caso contrario el pedido será rechazado (Anexo 4).
- b) Ingreso al laboratorio con la GUÍA DE PRÁCTICA Y SOLICITUD DE USO DE LABORATORIO impresa, caso contrario no se le permitirá al docente el ingreso a las instalaciones (Anexo 1 y 2).
- c) Al ingreso a la práctica en el laboratorio firmar la BITÁCORA DE USO DE LABORATORIO (Anexo 3), de igual manera a la salida del mismo.
- d) Organizar al finalizar la clase práctica la designación de limpieza de estaciones.
- e) Recibir y hacerse responsable del menaje y equipo que se usará en la práctica.
- f) Constatar el aseo del laboratorio, equipo y menaje.
- g) Verificar el aseo de laboratorio (pisos, paredes, desagües) antes de finalizar la clase.
- h) Revisar que no se deje almacenando en estanterías o lockers alimentos perecederos.
- i) Evaluar el aseo del laboratorio como parte de la nota final para la clase.
- j) Incentivar en los estudiantes a cumplir con los deberes y obligaciones.
- k) Reportar inmediatamente al laboratorista cualquier faltante o variación de los insumos, material y equipo requerido para la práctica en el laboratorio.
- l) En caso de que el docente no haya solicitado los implementos necesarios para la clase deberá hacerlo mediante requisición especial personalmente (no por estudiantes).
- m) En caso de que el docente dañe, rompa, pierda el equipo de inventario del laboratorio de gastronomía, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.
- n) Puntualidad y respetar horarios de ingreso y salida.
- o) Uso de uniforme de chef, nítido y en perfectas condiciones.



- p) La toca de chef es de único y explícito uso del docente (chef, gastrónomo).
- q) Uso de uniforme de bares o de servicio de acuerdo a la asignatura a impartirse.

## CAPÍTULO SEGUNDO DE LOS ESTUDIANTES

**Art.24.-** Cumplir a cabalidad con los 10 mandamientos de Seguridad Alimentaria de la Carrera Licenciatura en Administración Turística y Hotelera ESPE-Extensión Latacunga 2018.

**Art.25.-** Ser puntual y respetar los horarios de ingreso y salida.

**Art.26.-** Uniforme (véase capítulo 4):

- a) Uso obligatorio de la red para el cabello (hombre y mujeres), se usará cubre bocas o guantes de látex según corresponda la clase y bajo la instrucción del chef.
- b) Uso obligatorio del uniforme completo de gastronomía:
  - Zapatos: negros (piel gruesa, cerrados), suela antiadherente, sin tacón, en el caso se usar suecos que tengan soporte atrás. Prohibido el uso de calzado descubierto o deportivo.
  - Pantalón: del color y modelo autorizados por la ESPE-L (negro).
  - Chaqueta: del color y modelo autorizados por la ESPE-L (blanco).
  - Mandil: Blanco, largo, limpio y planchado (verde).
  - Gorro: “cofia” con el logotipo de la universidad debidamente portado sin manchas y planchado.
- c) Uso obligatorio del uniforme completo de bares y servicio:
  - Zapatos: negros, llanos, clásicos).
  - Medias: negras, llanas.
  - Pantalón: pantalón negro clásico.
  - Chaqueta/leva: hombre (americana recta de dos botones con una abertura, y mangas con tres botones con dos vivos rojo y verde); mujer (chaqueta americana recta de dos botones y mangas con tres botones, con dos vivos de color verde y rojo).
  - Camisa/blusa: blanca, clásica.
  - Corbatín negro.
  - Delantal impermeable ESPE-L para bares de color negro.
  - Delantal americano ESPE-L para servicio.



- d) En caso de no cumplir lo anteriormente mencionado se procederá a la sanción o acción disciplinaria a cargo del docente pertinente y no se le permitirá el ingreso a las instalaciones.

**Art.27.- Limpieza y aseo:**

1. Cada grupo de trabajo, para llevar acabo las prácticas diarias en el laboratorio de gastronomía, deberá llevar consigo los siguientes implementos, caso contrario se le prohibirá el ingreso al mismo:
  - a) Sanitizante (para pisos).
  - b) Alcohol industrial.
  - c) Desengrasante (platos, vajillas, ollas).
  - d) 1 lava vajilla.
  - e) 2 fundas de polipropileno para basura.
  - f) 1 escoba.
  - g) 1 trapeador.
  - h) 1 lustrador de metales.
  - i) 1 esponja para lavar vajilla.
  - j) 1 esponja rígida para lavar superficies grasas.
  - k) 1 quita grasa.
  - l) 1 par de guantes para lavar.
  - m) 2 atomizadores para líquidos.
  - n) 1 rollo de papel desechable.
  - o) 5 limpiones.
  - p) Se deberá señalar/marcas los implementos antes enumerados para su distinción, con el objetivo de evitar confusiones, pérdidas o hurtos dentro de las instalaciones del laboratorio.
2. Para el correcto tratamiento de desechos, se informa que cada grupo de trabajo debe retirar su basura y ubicarla en los contadores exteriores.
3. La limpieza y sanitación de las instalaciones de los laboratorios de Hotelería y Turismo serán parte de la calificación de cada uno de los grupos de trabajo.

**Art.28.- Higiene personal:**

- a) Ingreso al laboratorio con el uniforme nítido, planchado y debidamente portado.
- b) Cambio de ropa (uniforme) a fuera de las instalaciones del área de cocina.



- c) Zapatos (suecos) perfectamente limpios y lustrados.
- d) Antes, durante y al finalizar la práctica los estudiantes deberán lavarse las manos cuantas veces sean necesarias y así lo amerite.
- e) Mantener las manos lejos de la cara, nariz, cabello y ojos.
- f) Estrictamente está prohibido, para hombres y mujeres: uñas largas y pintadas, maquillaje, joyería, relojes, pulseras, aretes, anillos, collares, piercings, etc. dentro del laboratorio.
- g) Para los hombres: cabello corto y bien afeitado.
- h) Prohibido fumar dentro del laboratorio.
- i) Prohibido el uso de perfumes.
- j) Prohibido el uso de: gorras, sombreros, gorros, y/u objetos ajenos/extraños al uniforme dentro del laboratorio.
- k) En caso de accidentes dentro del laboratorio notificar al docente y salir del área de alimentos para el proceder al debido tratamiento/procedimiento médico.
- l) En caso de incumplimiento de algún ítem de dicho artículo se le prohibirá el ingreso al estudiante al laboratorio de gastronomía.

**Art.29.-** Equipo de trabajo personal:

- a) En todas las clases prácticas el estudiante deberá contar con el equipo requerido para dicha clase.
- b) Señalar o marcar los equipos y utensilios de propiedad y uso personal del estudiante para evitar confusiones o que extravíen.
- c) Por objetos, equipos, utensilios perdidos en el laboratorio, la universidad no se hará responsable.
- d) Deberá traer un candado pequeño con su respectiva llave para los locker, con el objetivo de evitar pérdidas, confusiones y hurtos dentro del laboratorio. El cuidado de la llave del respectivo candado, para el locker, será completa y única responsabilidad del estudiante.

**Art.30.-** Uso de equipo y utensilios de laboratorio

- a) En caso de que el estudiante dañe el equipo, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.
- b) Prohibido extraer equipo y utensilios del laboratorio.
- c) En caso de pérdida/desaparición de algún artículo del laboratorio o que fuese extraído sin autorización previa durante la hora clase, el docente será la persona responsable de la reposición exacta e inmediata de dicho artículo.



- d) Prohibido abandonar el laboratorio sin autorización previa del docente hasta concluir con trabajo de limpieza de toda la cocina o área de trabajo, que incluye:
- Lavar todos los utensilios y material utilizados.
  - Secar, guardar y acomodar debidamente todo el material.
  - Lavar mesas de trabajo y estufas.
  - Limpiar campanas según corresponda a la práctica.
  - Se hará limpieza general de cocina con previa programación.
  - Separar y reciclar la basura.
  - Sacar la basura.
- e) Por incumplimiento de lo antes mencionado, se procederá a la sanción pertinente al caso por parte de las autoridades y el ingreso a las instalaciones del laboratorio de gastronomía.

**Art.31.- Seguridad:**

- a) Prohibido sentarse en barras, mesas de trabajo y hornillas.
- b) Prohibida la entrada a cualquier persona ajena al laboratorio.
- c) Mantener la puerta cerrada, para evitar personas ajenas dentro de dichas instalaciones.
- d) Prohibido el uso de dispositivos electrónicos/gadgets: celulares, tablets, equipos de sonido, localizadores, radio grabadoras, laptops, netbooks, entre otros objetos, dentro del laboratorio.
- e) Los dispositivos electrónicos/gadgets serán guardados en los lockers que se ofrecen en las instalaciones del laboratorio de gastronomía, que serán debidamente cerrados con candado, que se lo detalla en el Art. 29, literal D.
- f) Prohibido ingresar con alimentos y bebidas ajenos o que no sean requeridas para la práctica del tema a tratar en la hora clase por el docente.
- g) Prohibido el ingreso de materiales explosivos, inflamables, químicos u otros materiales inadecuados al laboratorio.
- h) Prohibido fumar, consumir bebidas alcohólicas, estupefacientes y sicotrópicas en el territorio del laboratorio de gastronomía.





### TÍTULO III

## MODALIDAD DE TRABAJO EN EL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

**Art.32.-** Las clases prácticas de las asignaturas relacionadas con el área gastronómica se desarrollaran en el laboratorio.

**Art.33.-** Los estudiantes se subdividen en comisiones y cada comisión se subdivide en grupos de trabajo.

**Art.34.-** Cada grupo de trabajo deberá traer la materia prima para la actividad a desarrollar y los utensilios necesarios (en caso que no los hubiera en el laboratorio).

**Art.35.-** Cada grupo de trabajo será responsable de dejar en óptimas condiciones las instalaciones, dividiéndose el trabajo de la siguiente manera:

1. Grupo 1: pisos, paredes, mesadas, apagado de hornillas, cierre de la llave de paso de cada una de las cocinas.
2. Grupo 2: piletas, rejillas y hornos.
3. Grupo 3: la vajilla de cocina/utensilios.
4. Grupo 4: verificar que no queden alimentos ni preparaciones en la heladera, que el cesto de basura esté vacío.

**Art.36.-** Para constancia del uso del laboratorio de gastronomía, los docentes deberán firmar la hoja de registro de uso del mismo ubicada en la oficina del laboratorista dentro de las instalaciones del laboratorio.

**Art.37.-** Los usuarios deberán realizar el siguiente procedimiento previo al comienzo de la práctica en laboratorio:

1. Lavado de manos.
2. Higiene de las mesadas y los utensilios de trabajo.
3. Los contenedores de residuos deben estar con sus tapas y con las bolsas con los colores establecidos para reciclaje. Se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.
4. En la mesa de trabajo solo se colocarán los alimentos que vayan a utilizar y alguna libreta/cuaderno para anotaciones.

**Art.38.-** Los usuarios deberán realizar el siguiente procedimiento en el momento de la elaboración y ejecución de la práctica:

1. El manipulador de alimentos es toda aquella persona que tiene contacto con los alimentos, la cual debe ejercer buenas prácticas higiénicas y debe estar capacitada sobre el buen manejo de los alimentos.



2. Antes de comenzar a manipular los alimentos es necesario realizar la correcta higiene de los mismos con agua potable.
3. En la elaboración de las preparaciones, es importante tener en cuenta la temperatura a la cual se trabaja porque su aplicación implica transformaciones fisicoquímicas en los sistemas alimentarios.
4. Deberá recordarse:
  - Mantener los alimentos fuera de la zona de temperatura peligrosa (entre 5 y 65 ° C). Las preparaciones/alimentos no deben permanecer a temperatura ambiente por más de 1 hora.
  - En la cocción la temperatura interna de la carne debe alcanzar los 80° C.
  - Reciclar la basura y utilizar diferentes tipos de colores de contenedores o fundas de basura para residuos orgánicos, plásticos, cartón y vidrio.

**Art.39.-** Los usuarios deberán realizar el siguiente procedimiento después de la finalización de la práctica:

1. La heladera, (al finalizar la práctica) debe quedar vacía y en perfectas condiciones de higiene. En ningún caso dejar alimentos, residuos, enlatados en el mismo.
2. Apagar las hornillas y hornos.
3. Cada grupo de trabajo debe lavar, secar y guardar los equipos y utensilios utilizados. A la vez, llevar control del inventario junto con el laboratorista.
4. Los estudiantes designados para la limpieza deberán llevar las bolsas de basura con los residuos a su respectivo contenedor para su posterior reciclaje. Los contenedores de residuos se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.

**Art.40.-** Se deberá cumplir con los siguientes métodos para evitar la presencia de plagas:

1. Métodos preventivos:
  - Programas permanentes de limpieza y orden.
  - Mantener una buena disposición de la basura en sectores apropiados.
  - Mantener siempre protegidas las vías potenciales de ingreso como ser aberturas de puertas, ventanas, rejillas, grietas, caños de desagües y cables por mallas metálicas (mosquiteros, rejillas, discos metálicos).
2. Método de detección
  - Se debe realizar la observación de indicios de actividad, detección de excrementos, restos de alimentos masticados, evaluación de trampas y observación de siembras colocadas estratégicamente.
3. Método de control
  - Fumigación periódica, de acuerdo a anexo 6

**Fuente:** *Elaborado a partir del Reglamento para uso y funcionamiento de laboratorios de la ESPE (aprobado según O.R. No. 850081-ESPE-3b, del 8 de agosto de 1985).*



## CAPÍTULO 2

### GLOSARIO DE TÉRMINOS RELACIONADOS A SEGURIDAD ALIMENTARIA

*Tomado del libro " Normas y Procedimientos en Seguridad Alimentaria, para prácticas en laboratorios de gastronomía" (Brazales, 2018)*

---

**Acceso a los alimentos.** Posibilidad de todas las personas de adquirir y consumir los alimentos disponible localmente («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Agentes contaminantes.** Seres vivos como bacterias, parásitos o virus que contaminan los alimentos y pueden ocasionar una enfermedad («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Alimento.** Producto natural o elaborado susceptible de ser ingerido y digerido, cuyas características lo hacen apto y agradable al consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Alimento sano.** Alimento que aporta con energía y los nutrientes que el organismo necesita y además se encuentra libre de contaminación («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Alimento adulterado.** Alimento que ha sido modificado por el hombre, alterando sus características por la extracción o sustitución de alguno de sus componentes («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Alimento contaminado.** Alimento que contiene microorganismos como bacterias, virus, hongos, parásitos o toxinas producidas por los microorganismos. También puede estar contaminado por sustancias extrañas como tierra o tóxicas como detergentes o insecticidas («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Alimento seguro.** Alimento libre de contaminación por bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes físicos. Es llamado también alimento inocuo («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Alimento transgénico.** Es aquel obtenido a partir de un organismo modificado por ingenierías genética o alimento al cual se le han incorporado genes de otras especies para producir una característica deseada, como aumentar su vida útil, hacerlo más resistente a las plagas, reducir o aumentar su contenido en algún nutriente, etc. («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Alimentación.** Proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 125).

**Amenaza.** Fenómeno, sustancia, actividad humana o condición peligrosa que pueden ocasionar la muerte, lesiones u otros impactos a la salud, al igual que daños a la propiedad, la pérdida de medios de sustento y de servicios, trastornos sociales y



económicos, o daños ambientales («Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos», s. f., p. 6).

**Bacterias.** Microorganismos invisibles al ojo humano, capaces de multiplicarse y formar colonias, hecho que las hace muy peligrosas para el ser humano. Pueden estar presente en grandes cantidades en una pequeña superficie de alimento, el que al ser consumido será capaz de causar enfermedad («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 127).

**B.P.M. (Buenas Prácticas De Manufactura).** Las B.P.M. son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción («Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)», s. f.).

**Consumidor.** Persona o institución que adquiere algún bien o contrata algún servicio mediante el pago de un precio, para satisfacer sus necesidades o las de su grupo familiar («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 127).

**Control sanitario de los alimentos.** Proceso de supervisión de los lugares de venta y consumo de alimentos, destinado a prevenir la contaminación de éstos con el objeto de evitar la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 128).

**Contaminación Cruzada.** Es un factor importante que contribuye a las epidemias de enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos se contaminan a veces por organismos nocivos después de su preparación debido a la manipulación por las personas, pero es más frecuente que ello suceda por contacto directo o indirecto con alimentos crudos («CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIV», s. f., p. 5).

**Desengrasante.** Es un producto que se define como aquella sustancia de naturaleza generalmente alcalina capaz de eliminar aceites y grasas de cualquier superficie a partir de una reacción química, que viene determinada por la formulación del mismo. Los usos del desengrasante son infinitos y todos los sectores de la sociedad requieren de este recurso para eliminar la suciedad, pero podríamos definir dos grandes grupos que determinan la forma de utilizar los desengrasantes en términos genéricos: uso doméstico y uso industrial (DERMO, 2015).

**Desinfección.** Comprende todos los procesos implicados en la destrucción de la mayoría de los microorganismos de las superficies y del equipo, pero no necesariamente de las esporas bacterianas. Aunque persisten algunos microorganismos viables estos no deben afectar a la calidad microbiológica de los alimentos que están en contacto con las superficies desinfectantes (RODRIGUEZ, 2015).

**Hábitos alimentarios.** Conjunto de costumbres que condicionan la forma como los individuos o grupos seleccionan, preparan y consumen los alimentos, influidas por la disponibilidad de éstos, el nivel de educación alimentaria y el acceso a los mismos («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 130).

**HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).** El HACCP es un sistema preventivo, que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos” («SISTEMA DE ANÁLISIS DE



PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) Y DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN», s. f.).

**Hambre.** Escasez de alimentos básicos que causa carestía y miseria generalizada («Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos», s. f., p. 5).

**Hambruna.** Resultado de una secuencia de procesos y sucesos que reduce la disponibilidad de alimentos o el derecho al alimento, causando un aumento notable y propagado de la morbilidad y mortalidad («Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos», s. f., p. 5).

**Higiene de los alimentos.** Acciones de limpieza y cuidado que se aplican al elaborar, distribuir y almacenar un alimento para que permanezca en buenas condiciones sanitarias («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 131).

**Inocuidad.** La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo («OMS | Inocuidad de los alimentos», 2018).

**Inseguridad alimentaria.** Es la probabilidad de una disminución drástica del acceso a los alimentos o de los niveles de consumo, debido a riesgos ambientales o sociales, o a una reducida capacidad de respuesta. Se compone de elementos como: malnutrición, desnutrición, hambre y pobreza extrema («Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos», s. f., pp. 7-8).

**Limpieza.** Remoción de material foráneo de los objetos y es normalmente acompañada del uso de agua y detergentes o productos enzimáticos. Una limpieza profunda es esencial previa a la desinfección o esterilización, que la materia orgánica e inorgánica que permanece en la superficie de los objetos interfiere con la efectividad de esos procesos (NOVASEO, 2015).

**Mise en Place.** Se le llama también puesta a punto; es la preparación de los géneros para su terminación, en el momento requerido, es decir la mecánica del trabajo diario, durante las horas anteriores al servicio del comedor, limpieza, aderezos, entre otros («Mise en place», 2009).

**Plan de mejoras.** Conjunto coherente de metas e instrumentos que tiene como fin orientar una actividad humana en cierta dirección anticipada (Ordaz y Saldaña, 2005).

**PCC.** Punto crítico de control es una etapa donde se puede aplicar un control y que sea esencial para evitar o eliminar un peligro a la inocuidad del alimento o para reducirlo a un nivel aceptable (J. D. Sanchez, 2015).

**POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).** Los (POES) son aquellos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible. Existen varias actividades y operaciones, además de las de limpieza y desinfección, que se llevan a cabo en un establecimiento elaborador de alimentos que resulta conveniente estandarizar y dejar constancia escrita de ello para evitar errores que pudieran atentar contra la inocuidad del producto final (Muñoz, 2017).



**Pobreza.** Falta de ingreso necesario para satisfacer las necesidades esenciales no alimentarias como el vestuario, la energía y la vivienda, así como las necesidades alimentarias («Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos», s. f., p. 5).

**Riesgo.** Combinación de la probabilidad de que se produzca un evento y sus consecuencias negativas, provocando daños sociales, ambientales y económicos, como por ejemplo la muerte o lesiones de personas, daños a las propiedades, medios de subsistencia, interrupción de actividad económica, deterioro ambiental, entre otros. El riesgo depende de la confluencia de factores de amenaza y factores de vulnerabilidad y se puede representar de la siguiente forma:  $\text{Riesgo} = \text{Vulnerabilidad} * \text{Amenaza}$  («Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos», s. f., p. 6).

**Salud.** Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) es un estado de completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de enfermedad («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 134).

**Sanitizante.** Un sanitizante es un químico que reduce el número de microorganismos a un nivel seguro. No necesita eliminar el 100 por ciento de todos los organismos para ser efectivo. Los sanitizantes no matan virus y hongos, en una situación de preparación de alimentos, el sanitizante debe reducir la cuenta de bacterias en un 99.999 por ciento. Los sanitizantes requieren matar el 99.999 por ciento de los organismos presentes en 30 segundos (QuimiNet, 2008).

**Seguridad Alimentaria.** Seguridad Alimentaria es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo (FAO, 2018).

**Virus.** Microorganismos más pequeños que las bacterias que pueden infectar a una persona sin producir síntomas, mientras que en otras pueden provocar la enfermedad. Se transmiten a través del contacto directo con la persona infectada («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 135).

**Vulnerabilidad.** Características y las circunstancias de una comunidad, sistema o bien que los hacen susceptibles a los efectos dañinos de una amenaza. Los diversos aspectos de la vulnerabilidad surgen de factores físicos, sociales, económicos y ambientales («Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos», s. f., p. 6).

**Utilización de alimentos.** Capacidad de la persona de seleccionar y manipular los alimentos en forma higiénica y consumirlos en la cantidad y variedad necesaria para cubrir las necesidades nutricionales de cada miembro de la familia. Depende también de la salud de la persona y el saneamiento ambiental («Glosario de términos, FAO», s. f., p. 135). (Brazales, Semblantes, & Monteros, 2018, pp. 16-22).



## CAPÍTULO 3

### NORMATIVA DE USO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

---

#### 1. ASPECTOS OPERACIONALES GENERALES

##### 1.1. Derechos y obligaciones de los usuarios del Laboratorio de Gastronomía.

###### a) Derechos:

- Recibir una instrucción técnica de calidad previa al uso de las instalaciones y equipamiento de los laboratorios.
- Disponer de instalaciones y equipamiento de laboratorio funcionales.
- Participar en sesiones de prácticas grupales acorde con la capacidad instalada del laboratorio.
- No ser excluido en el uso del laboratorio para actividades de docencia, investigación, o prestación de servicios previamente programadas y convenidas.
- Contar con instalaciones que guarden las debidas condiciones de seguridad e higiene.
- Acceder a los demás derechos contemplados en las normas académicas e institucionales en vigencia.

###### b) Obligaciones:

- Cumplir las regulaciones establecidas en los instructivos de uso y operación de cada laboratorio.
- Cumplir con las actividades académicas de investigación y de prestación de servicios en el laboratorio dentro del horario y plazos establecidos, y observando la normativa vigente.
- Cumplir a cabalidad con los 10 mandamientos de Seguridad Alimentaria ESPE-L 2017.
- Contar con una identificación institucional vigente que avale su condición de usuario de laboratorio.
- Cuidar y velar por la limpieza, buen uso y conservación de los equipos, materiales y más enseres del laboratorio.



- Cumplir con la normatividad de seguridad e higiene prevista en este reglamento y en los instructivos correspondientes.
- Cumplir con la normatividad de mantenimiento y conservación de los equipos prevista en este reglamento y en los instructivos correspondientes.
- Observar normas de buen comportamiento y disciplina.
- Respetar las restricciones de acceso a las instalaciones y/o equipos especiales.
- En caso de que el usuario dañe, rompa, pierda el equipo de inventario del laboratorio de gastronomía, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.

## **1.2. De los docentes, asistentes de laboratorio, responsables de laboratorio.**

- Cumplir a cabalidad con los 10 mandamientos de Seguridad Alimentaria ESPE-L 2017
- Entregar la lista de requisición con 1 día (24 horas) de anticipación, caso contrario el pedido será rechazado.
- Ingreso al laboratorio con la guía de práctica de utilización de laboratorio impresa, caso contrario no se le permitirá al docente el ingreso a las instalaciones.
- Conocer la forma de operación de los aparatos y equipos que se requieran en la práctica.
- Informar a los estudiantes las medidas de seguridad y precauciones que deben tener durante el desarrollo de sus actividades.
- Socializar a los estudiantes el reglamento de uso de los laboratorios antes de realizar la primera práctica a fin de evitar accidentes.
- Organizar al finalizar la clase práctica la designación de limpieza de estaciones.
- Recibir y hacerse responsable del menaje y equipo que se usará en la práctica.
- Constatar el aseo del laboratorio, equipo y menaje.
- Verificar el aseo de laboratorio (pisos, paredes, desagües) antes de finalizar la clase.
- Revisar que no se deje almacenando en estanterías o lockers alimentos perecederos.
- Evaluar el aseo del laboratorio como parte de la nota final para la clase.
- Incentivar en los estudiantes a cumplir con los deberes y obligaciones.
- Reportar inmediatamente al laboratorista cualquier faltante o variación de los insumos, material y equipo requerido para la práctica en el laboratorio.
- Organizar al finalizar la clase práctica la designación de limpieza de estaciones.





- En caso de que el docente no haya solicitado los implementos necesarios para la clase deberá hacerlo mediante requisición especial personalmente (no por estudiantes).
- En caso de que el docente dañe, rompa, pierda el equipo de inventario del laboratorio de gastronomía, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.
- Puntualidad y respetar horarios de ingreso y salida.
- Uso de uniforme de chef, nítido y en perfectas condiciones.
- La toca de chef es de único y explícito uso del docente (chef, gastrónomo).
- Suspender el desarrollo de actividades cuando no exista suministro de agua o energía eléctrica.
- Reportar al responsable del laboratorio de fallas en las instalaciones y equipos, así como verificar el buen uso de éstos.
- Reportar mensualmente a la dirección del departamento el informe de desarrollo de prácticas y actividades del laboratorio.

### **1.3. De los estudiantes.**

- Cumplir a cabalidad con los 10 mandamientos de Seguridad Alimentaria ESPE-L 2018.
- Puntualidad y respetar horarios de ingreso y salida.
- Informar si posee alguna condición de salud o impedimento físico.
- Actuar con disciplina y respeto, sin gritar, jugar, hacer bromas o correr dentro del laboratorio.
- Uso obligatorio del uniforme estandarizado ESPE-L para las diferentes áreas del laboratorio de Gastronomía en todo momento,
- Utilizar el equipo de seguridad (red para el cabello (hombre y mujeres), se usará cubre bocas o guantes de látex) cuando lo sea necesario.
- Ingresar al laboratorio sin mochilas.
- Ingresar al laboratorio sin computadoras y teléfonos celulares. Únicamente el docente responsable de la asignatura podrá autorizar su uso dentro del laboratorio, cuando lo amerite.
- Reponer el material que se rompa o deteriore durante la práctica.
- Reportar al docente cualquier anomalía de las instalaciones, reactivos, equipos en caso de detectarla. Reportar al docente cualquier accidente registrado durante el desarrollo de la práctica.



- Dejar todo el espacio físico y material, después de cada sesión, limpio y ordenado.

## **2. ASPECTOS DE SEGURIDAD ESPECÍFICOS.**

### **2.1. Limpieza y aseo**

- Cada grupo de trabajo, para llevar acabo las prácticas diarias en el laboratorio de gastronomía, deberá llevar consigo los siguientes implementos, caso contrario se le prohibirá el ingreso al mismo: sanitizante (para pisos), alcohol industrial, desengrasante (platos, vajillas, ollas), 1 lava vajilla, 2 fundas de polipropileno para basura, 1 escoba, 1 trapeador, 1 lustrador de metales, 1 esponja para lavar vajilla, 1 esponja rígida para lavar superficies grasas, 1 quita grasa, 1 par de guantes para lavar, 2 atomizadores para líquidos, 1 rollo de papel desechable, 5 limpienes.
- Se deberá señalar/marcar los implementos antes enumerados para su distinción, con el objetivo de evitar confusiones, pérdidas o hurtos dentro de las instalaciones del laboratorio.
- Para el correcto tratamiento de desechos, se informa que cada grupo de trabajo debe retirar su basura y ubicarla en los contadores exteriores.
- La limpieza y sanitación de las instalaciones de los laboratorios de Gastronomía serán parte de la calificación de cada uno de los grupos de trabajo.

### **2.2. Higiene personal.**

- Ingreso a laboratorios con el uniforme nítido, planchado y debidamente portado.
- Cambio de ropa (uniforme) a fuera de las instalaciones del área de cocina.
- Zapatos (suecos) perfectamente limpios y lustrados.
- Antes, durante y al finalizar la práctica los estudiantes deberán lavarse las manos cuantas veces sean necesarias y así lo amerite.
- Mantener las manos lejos de la cara, nariz, cabello y ojos.
- Estrictamente está prohibido, para hombres y mujeres: uñas largas y pintadas, maquillaje, joyería, relojes, pulseras, aretes, anillos, collares, piercings, etc. dentro del laboratorio.
- Para los hombres: cabello corto y bien afeitado.
- Prohibido fumar dentro del laboratorio.
- Prohibido el uso de perfumes.
- Prohibido el uso de: gorras, sombreros, gorros, y/u objetos ajenos/extraños al uniforme dentro del laboratorio.
- En caso de accidentes dentro del laboratorio notificar al docente y salir del área de alimentos para el proceder al debido tratamiento/procedimiento médico.



- En caso de incumplimiento de algún ítem de dicho artículo se le prohibirá el ingreso al estudiante al laboratorio de gastronomía.

### **2.3. Equipo de trabajo personal.**

- En todas las clases prácticas el estudiante deberá contar con el equipo requerido para dicha clase.
- Señalar o marcar los equipos y utensilios de propiedad y uso personal del estudiante para evitar confusiones o que extravíen.
- Por objetos, equipos, utensilios perdidos en el laboratorio, la universidad no se hará responsable.
- Deberá traer un candado pequeño con su respectiva llave para los locker, con el objetivo de evitar pérdidas, confusiones y hurtos dentro del laboratorio. El cuidado de la llave del respectivo candado, para el locker, será completa y única responsabilidad del estudiante.

### **2.4. Uso de equipo y utensilios de laboratorio.**

- En caso de que el estudiante dañe el equipo, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.
- Prohibido extraer equipo y utensilios del laboratorio.
- En caso de pérdida/desaparición de algún artículo del laboratorio o que fuese extraído sin autorización previa durante la hora clase, el docente será la persona responsable de la reposición exacta e inmediata de dicho artículo.
- Prohibido abandonar el laboratorio sin autorización previa del docente hasta concluir con trabajo de limpieza de toda la cocina, que incluye: lavar todos los utensilios y material utilizados; secar, guardar y acomodar debidamente todo el material; lavar mesas de trabajo y estufas; limpiar campanas según corresponda a la práctica; se hará limpieza general de cocina con previa programación; sacar la basura.
- Por incumplimiento de lo antes mencionado, se procederá a la sanción pertinente al caso por parte de las autoridades y el ingreso a las instalaciones del laboratorio de gastronomía.

### **3. Seguridad.**

- Nunca trabajar solo sin supervisión alguna.
- Consultar la ficha de datos de seguridad de los productos o leer la etiqueta
- No utilizar reactivos sin etiqueta
- Prohibido sentarse en barras, mesas de trabajo y hornillas.



- Los derrames pequeños se deben limpiar inmediatamente con agua y una toalla absorbente de papel
- Para eliminar los residuos deben utilizarse los recipientes específicos destinados para ello.
- No mandar el aceite por los lavaderos.
- Prohibida la entrada a cualquier persona ajena al laboratorio.
- Mantener la puerta cerrada, para evitar personas ajenas dentro de dichas instalaciones.
- Prohibido el uso de dispositivos electrónicos/gadgets: celulares, tablets, equipos de sonido, localizadores, radio grabadoras, laptops, netbooks, etc. dentro del laboratorio.
- Los dispositivos electrónicos/gadgets serán guardados en los lockers que se ofrecen en las instalaciones del laboratorio de gastronomía, que serán debidamente cerrados con candado, que se lo detalla en el Art. 28, literal D.
- Prohibido ingresar con alimentos y bebidas ajenos o que no sean requeridas para la práctica del tema a tratar en la hora clase por el docente.
- Prohibido el ingreso de materiales explosivos, inflamables, químicos u otros materiales inadecuados al laboratorio.
- Prohibido fumar, consumir bebidas alcohólicas, estupefacientes y sicotrópicas en el territorio del laboratorio de gastronomía.

#### **4. Riesgos eléctricos.**

- No utilizar aparatos con cables en mal estado.
- No tocar aparatos eléctricos con las manos húmedas.
- Colocar los cables de las conexiones de forma que no entren en contacto con el agua.
- Si alguien quedase atrapado en un circuito eléctrico, cortar la corriente antes de intentar liberarlo.
- Informar al profesor o responsable de laboratorio de cualquier fallo eléctrico.

#### **5. Accidentes**

- Ante cualquier accidente, informar al profesor o responsable de laboratorio. Mantener la calma, no gritar, no entrar en pánico y seguir las instrucciones que sean dadas.



## 6. Política de enfermedades

- Notificar enseguida al Docente si está enfermo. Todo síntoma que se presenta debe ser informado.
- Nunca manipular alimentos con heridas o laceraciones en la piel. Se debe hacerlo con las heridas debidamente cubiertas y notificando al docente.
- Seguir todas las recomendaciones del médico, en caso de tener alguna enfermedad.
- El personal que no notifique al docente de cualquier enfermedad será sancionado con falta grave, ya que es atentar contra la carrera.

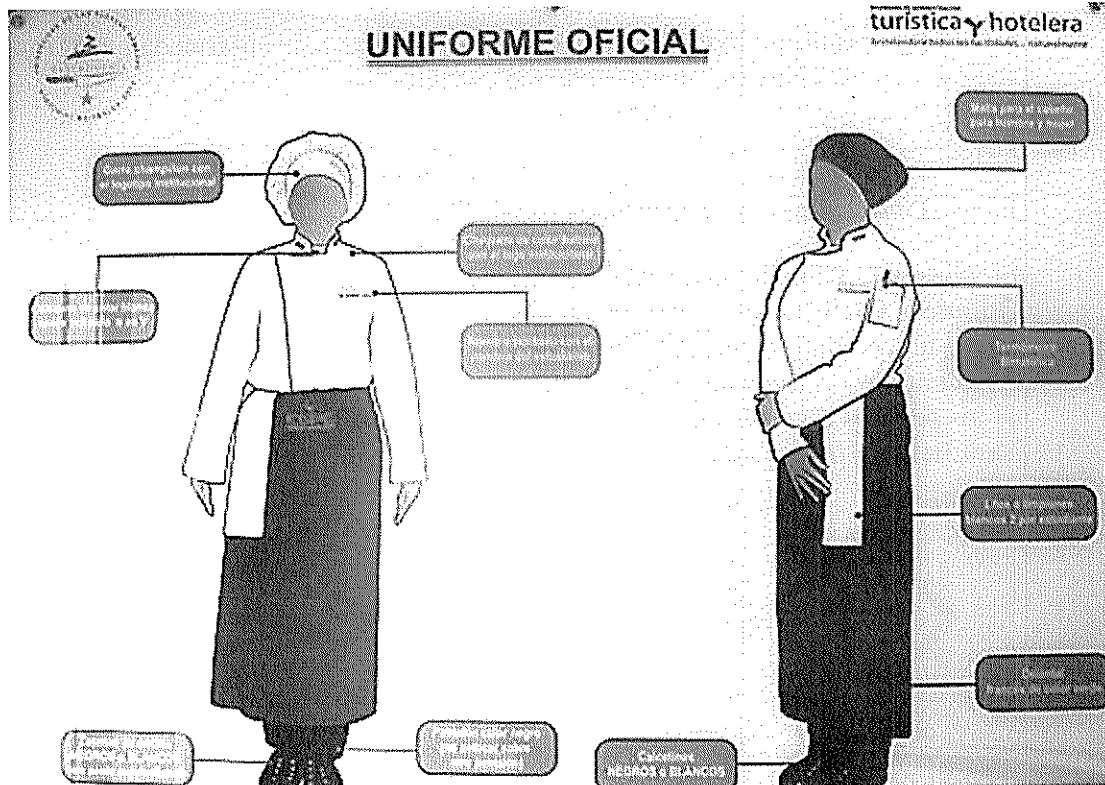
## 7. Pictogramas de seguridad

El Sistema Global Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos GHS (ONU, 2016), por el acrónimo de *Global Harmonized System* en inglés, ofrece un conjunto de criterios armonizados sobre el peligro de las sustancias químicas. Estos criterios se utilizan en las etiquetas y las fichas de datos de seguridad para informar de los peligros asociados a las sustancias químicas. Cada usuario de los laboratorios debe identificar los potenciales riesgos al manipular sustancias químicas.



**Fuente:** («El Sistema Globalmente Armonizado, herramienta de información sobre los peligros de los productos químicos», 2011, p. 1)

## CAPÍTULO 4

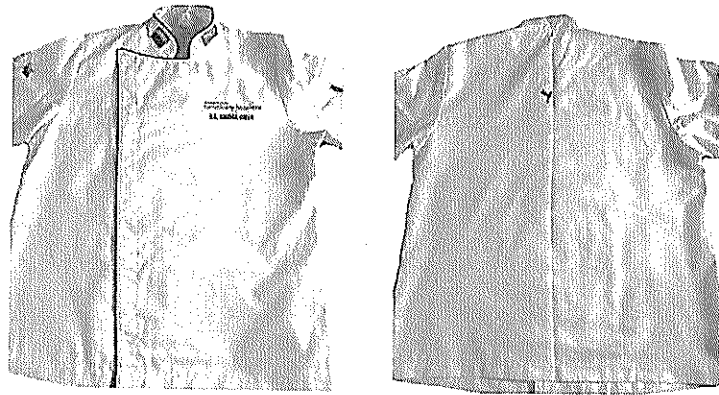
ESPECIFICACIONES DEL UNIFORME DE GASTRONOMÍA PARA  
USO DEL LABORATORIO

**Figura 1.** Especificaciones del uniforme de gastronomía de la carrera de licenciatura en Administración Turística y Hotelera de ESPE-L

1. Chaqueta (fig. 2):

Clásica de broches escondidos blanca, vivos verde botella. Bolsillo para termómetro y esfero (Brazo Izquierdo). Bordados:

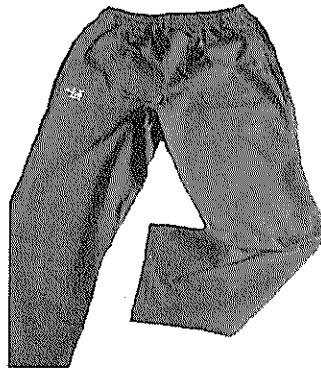
- Logo de la carrera y nombre (pecho izquierdo)
- Colibrí pequeño en color rojo (parte superior trasera)
- Logo de la Asociación de Chef del Ecuador (brazo derecho)
- Banderas de Ecuador y Latacunga (cuello), una a cada lado.



**Figura 2.** Modelo de chaqueta del uniforme de gastronomía

**2. Pantalón (fig. 3):**

Calentador negro. Ancho de basta de 20 a 25 cm. (medida estándar de la empresa).

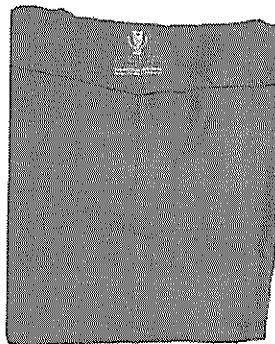


**Figura 3.** Modelo de pantalón del uniforme de gastronomía

**3. Delantal Francés (fig. 4):**

De color verde botella (100x85). Bordados:

- Sello de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE (parte frontal).
- Leyenda del logo, bordado con hilo blanco.

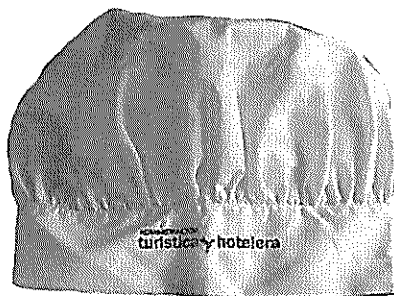


**Figura 4.** Modelo de delantal francés del uniforme de gastronomía



4. Gorra tipo hongo (fig. 5):

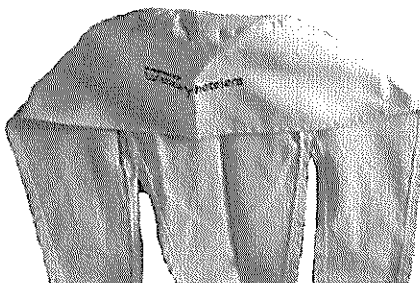
Gorra tipo hongo bordado logo de carrera (uso para asignaturas de panadería y repostería).



**Figura 5.** Modelo de gorro tipo hongo del uniforme de gastronomía

5. Gorro safari (fig. 6):

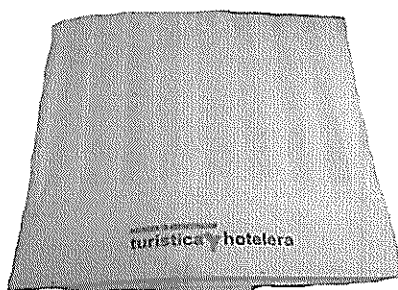
Blanca bordado logo de carrera (uso de gorro en asignaturas como: Bases de Producción Culinaria, Gastronomía Ecuatoriana y Producción Culinaria Internacional).



**Figura 6.** Modelo de gorro safari del uniforme de gastronomía

6. Toca (fig. 7):

Toca descartable estampado logotipo de carrera (se utilizará en eventos especiales de la Carrera).



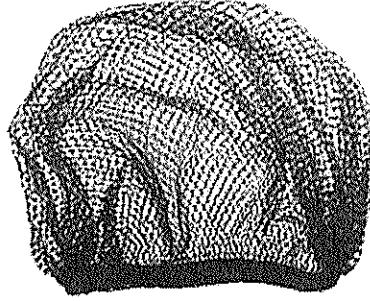
**Figura 7.** Modelo de toca del uniforme de gastronomía





7. Malla no descartable (fig. 8):

Para sujeción de cabello, uso obligatorio en hombres y mujeres.



**Figura 8.** Modelo de malla no descartable del uniforme de gastronomía

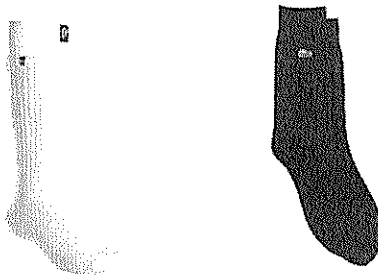
8. Limpiones de algodón (fig. 9):

2 limpiones de algodón, para sujetar utensilios calientes.



**Figura 9.** Modelo de limpiones del uniforme de gastronomía

9. Medias de color blanco/negro (fig. 10):



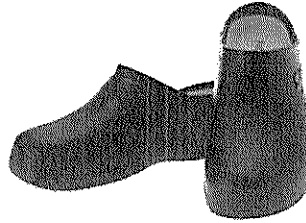
**Figura 10.** Modelo de medias del uniforme de gastronomía

10. Camiseta blanca, debajo de la chaqueta (fig. 11):



**Figura 11.** Modelo de camiseta blanca del uniforme de gastronomía

11. Zapatos antideslizantes negros, cerrados (fig. 12):



**Figura 12.** Modelo de zapatos del uniforme de gastronomía

**Aporte:** *Ing. Ismael Guanoluisa. Docente Carrera de Administración Turística y Hotelera*