

# REGLAMENTO PARA EL USO DEL LABORATORIO DE COCINA

CEDENORTE dentro de su oferta educativa tiene el programa técnico laboral por competencias en CHEF DE ALTA COCINA. Para el correcto desempeño de las labores dentro de la cocina y por su seguridad, es necesario que se tenga en cuenta reglas para el ingreso a ella, ya que es un centro de capacitación y producción de alimentos y los docentes, estudiantes y visitantes, deben velar por la aplicación del decreto 3075 de 1997 “Buenas Prácticas de Manufactura”.

Para el ingreso a las cocinas se debe cumplir con los siguientes términos:

## UNIFORME

- Los docentes y estudiantes de los programas técnicos laborales que hagan uso del laboratorio de Cocina, deberán utilizar el uniforme adecuado para la manipulación de alimentos, el cual está compuesto por pañoleta, chaqueta, pantalón, delantal, cumpliendo con lo estipulado en literal b del artículo 15 del decreto 3075 de 1997, ya que el acatamiento de dicho decreto hace parte fundamental de su formación académica y profesional.
- Los zapatos deben cumplir con lo indicado en el literal f del artículo 15 del decreto 3075 de 1997, “Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo”, además deben tener suela antideslizante; no están permitidos zapatos con cordones, además deben usarse con medias, no media velada o tobillera, con el fin de prevenir accidentes en caso de que se riegue algún líquido caliente.
- Los estudiantes de los cursos de extensión y/o actualización, para hacer uso del laboratorio de cocina, deberán hacerlo con delantal y/o bata de laboratorio.
- El uniforme debe estar limpio en todo momento.

## PRESENTACIÓN PERSONAL

- Se debe mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas profilácticas en todo momento, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éstos.
- Las jóvenes deberán tener el cabello recogido y sujetados con una red para evitar que los cabellos caigan y contaminen los alimentos.
- Los jóvenes deben estar siempre afeitados, con el cabello corto o bien peinado y sujetos, de manera que no sobresalgan de la pañoleta o gorro y de la red.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar la clase, cada vez que salga y entre al laboratorio de cocina y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de maquillaje.
- No se permite utilizar anillos, pulseras, relojes, ni cualquier objeto de joyería, para evitar contaminar los alimentos.
- No se debe usar maquillaje.

## USO LABORATORIO DE COCINA – CLASE

- Para hacer uso del laboratorio de cocina, los estudiantes que hagan uso de este espacio deben tener vigente el carné como manipuladores de alimentos.
- Los estudiantes no deben permanecer en el laboratorio de cocina sin la presencia del Chef – Instructor.
- Las clases de cocina siempre deben comenzar a la hora indicada, si un Aprendiz, llega tarde a la clase práctica el Chef - Docente no tiene la responsabilidad de explicar la receta que se está aplicando y tiene autonomía para determinar si lo deja ingresar o no a la clase.
- El trabajo en clase se desarrollará en equipos de trabajo, cada equipo estará conformado por el número de Aprendices que determine el chef - Instructor, de acuerdo con la actividad a desarrollar; cada equipo de trabajo debe disponer de los implementos y materia prima necesaria para el desarrollo de la clase.
- A las clases o prácticas no se debe llevar acompañantes de otros programas o personas que no pertenezcan a la Institución.

## Procedimientos para el lavado de las manos

- Humedecer las manos hasta la sección de los codos.
- Aplique bien el jabón.
- Frote enérgicamente contando 20 segundos.
- Frote individualmente cada uno de los dedos, incluyendo las uñas.
- Enjuagar las manos completamente con abundante agua.

## Uso de pozuelos

- Use el taponamiento de los desagües.
- No verter aceites en los pozuelos.
- No votar o desechar desechos sólidos por los desagües.

## USO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Los Aprendices que hagan uso del laboratorio de cocina, deben tener su juego de cuchillos y tabla, quienes no lleven a clase su kit no podrán ingresar a clase.
- Los utensilios de cocina que son de la institución y que están a su disposición para el buen desarrollo del aprendizaje, se deben utilizar adecuadamente y como se lo entreguen, lo deben regresar.
- Si observa que algún implemento del menaje de cocina no se encuentra en condiciones óptimas, favor dar aviso al chef – Instructor, para ser informado al funcionario responsable del manejo de bienes en la institución.

## Manejo de la batidora

- Desconectar antes de iniciarla limpieza.
- Nunca introducir las manos hasta que el equipo se detenga completamente.
- Nunca cambia la velocidad estando en rotación.
- Aclarar las dudas antes de empezar a usar el equipo.

## Uso de la licuadora

- Verifique que este completa.
- Ubicar que el interruptor este en neutro.
- El dedo debe de estar sostenido hacia arriba para trabajar a gusto.
- Si el dedo esta hacia abajo trabajara solo.
- Desenchufar al terminar y limpiar.

## Manejo de extractor

- Utilizar cuando sea necesario.
- Para empezar a utilizarlo es necesario oprimir el botón de encendido.
- Procurar no manipular alimentos húmedos antes de apagarlo.

## ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

- Almacene los residuos establecidos por el instructor.
- No arrojar residuos por el pozuelo (lavamanos)
- Al terminar la clase retire los líquidos y almacene el recipiente estipulado para dichos recursos.

## Manejo de cámara de fermentación

- Desconectar antes de realizar la limpieza.
- Verificar si el nivel del agua es la correcta.
- La resistencia debe de permanecer cubierta por la cantidad suficiente de agua.

## Horno a gas

- Verificar que la cámara este vacía al momento de ser usada.
- Verificar cuando las rejillas estén vacías, al momento de ser usado abrir el paso de gas.
- Encender los interruptores de temperatura y tiempo.
- Si suena la alarma, reiniciar con la perilla de temperatura (temperatura 0°C)
- Si no suena la alarma, gradué la temperatura al nivel necesario.
- La perilla superior se enciende en 180 °c a la temperatura interna.
- El temporizador funciona dejando oprimido el segundo botón de la izquierda.
- Luego gradué el tiempo ascendente o descendente con los dos botones de la derecha.

## Manejo de extractor

- Utilizar cuando sea necesario.
- Para empezar a utilizarlo es necesario oprimir el botón de encendido.
- Procurar no manipular alimentos húmedos antes de apagarlo.

## LIMPIEZA Y ASEO

Como parte integral del programa, está el aprendizaje del cuidado, aseo y mantenimiento de los equipos y utensilios del área de cocina; cuando la cocina se encuentre en uso es responsabilidad del grupo de cocina, que esté trabajando, entregar dicha área higienizada bajo la supervisión del Chef – Docente.

Los equipos de trabajo que laboran dentro de la cocina tienen la responsabilidad de barrer correctamente, trapear con desinfectante; según el día, el Chef - Instructor designa el equipo que le corresponde esta labor; los pisos deben quedar limpios.

Los pozuelos deben quedar limpios, sin residuos de comida dentro del sifón.

La basura se clasificará y depositará en los recipientes de reciclaje destinados para este fin, de acuerdo al manejo integral de residuos.

## ACCIDENTES

Para evitar accidentes, los estudiantes deberán acatar las instrucciones del docente, sobre el uso y cuidado que debe seguirse al utilizar los implementos y equipos de cocina

Cuando se estén manipulando objetos cortopunzantes, se debe prestar especial atención a las recomendaciones que le indique el Chef – Instructor

Tomar siempre las cacerolas, sartenes, tapas de cacerolas, charolas del horno con trapos de cocina secos para evitar quemaduras

Si observa que el piso está lleno de agua, seque el área con un trapero completamente seco.

Si un estudiante transita con algún producto caliente, avisar a las personas dando la voz de alerta.

Si llegara a cortarse, procure no gritar, sostenga la herida sujetando con la mano, lavarla y avisarle al Chef - Instructor o encargado de cocina para que se le proporcione la atención necesaria.

Si un Aprendiz se quema, tenga en cuenta que las quemaduras se deben tratar según su clasificación, extensión y lugar del cuerpo. Las quemaduras se clasifican en grado 1, 2 y 3. Es importante saber identificar cada tipo de quemadura para poder determinar el cuidado que debemos tener, de acuerdo con lo siguiente:

- Quemadura de primer grado: Enrojecimiento de la piel y ardor leve.
- Quemadura de segundo grado: Aparición de ampollas, enrojecimiento de la piel y ardor moderado.
- Quemadura de tercer grado: Destrucción de tejidos. La lesión llega a capas profundas de piel, incluso puede llegar a verse la grasa o los músculos y huesos.

En caso de presentarse quemaduras en los Aprendices se recomienda prestar los primeros auxilios acorde a lo determinado para cada tipo de quemadura.

Si se observan fugas de gas se recomienda abrir la ventilación; no se debe prender el extractor.

## DAÑOS Y PÉRDIDAS

Si se llegara a dañar por mal uso por parte de los Aprendices, cualquier equipo y/o utensilio que estaba bajo la responsabilidad del chef – docente, éste deberá determinar la responsabilidad para decidir el pago del mismo, ya que se debe reponer, de igual forma deberá procederse en caso de extravío, robo o cualquier otro motivo.

## DAÑOS Y PÉRDIDAS

La cuota para la compra de los insumos debe darse anticipadamente al tesorero designado por el grupo, no es permitido el atraso en estos pagos porque afecta el flujo de caja del grupo.

El botiquín siempre debe de estar surtido de los elementos básicos autorizados en la normatividad.

No deben faltar los elementos de aseo en las respectivas bodegas.

Se debe realizar una limpieza general cada quince (15) días a las cocinas de Gastronomía y Panadería.

Todas las neveras y congeladores deben tener termómetros calibrados para medir las temperaturas y colocarlas en una planilla.

Las válvulas de gas deben de ser verificadas al momento de salir del aula, para evitar accidentes.

Se debe realizar un mantenimiento general a los equipos y aulas mínimo cada semestre.

<b>FORMATO PARA USO DEL LABORATORIO DE COCINA</b>				
<b>LISTA DE CHEQUEO JORNADA</b>		<b>GRUPO N°</b>		
<b>INTEGRANTES</b>				
<b>CHECK LIST CLEAN</b>		<b>CUMPLE</b>		<b>OBSERVACIONES</b>
		<b>SI</b>	<b>NO</b>	
UTENCILIOS: Lavados, Secados y guardados en el mismo lugar designado.				
PISO: Bien Barrido, dejar recogedor y escobas en el lugar designado.				
Trapear con jabón y dejar trapeador en el lugar designado.				
Basura: Botar la Bolsa y dejar limpio u lavado el recipiente.				
<b>OTROS</b>				
Neveras Ordenadas y Limpias				
Hornos Limpio				
Cámara de Fermentación				
Batidora Limpia				
Estufa Limpia				
Pozuelos Limpios y Secos				
Mesas Limpias y Secas				
Zona de Insumos Limpias y Ordenadas				
Zona de Aseo Limpia y Ordenada				
<b>TRABAJO EN EQUIPO</b>				
<b>PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO</b>				