



Reglamento del estudiante

I-NORMAS

➤ PROFESIONALISMO

Los profesionales egresados de la Escuela Hotelera de San Juan gozan de un estatus de excelencia en la industria de alimentos y bebidas en Puerto Rico.

Los estudiantes, facultad y personal de la institución se dedican a su estudio, enseñanza y trabajo como el resultado de una vocación en la industria de la hospitalidad por la que tienen mucho respeto. Para llegar a la posición que ocupa se han necesitado años de trabajo duro, adiestramiento, dedicación y tenacidad.

Las siguientes reglas de conducta son las que se espera que siga un profesional de la industria o estudiante que se prepara en la institución para llegar a serlo:

- No usar lenguaje vulgar o soez.
- No hablar con actitud despectiva de compañeros, facultad o personal por razones de raza, color, credo, religión, edad, incapacidad, origen, status social, orientación sexual o condición de veterano.
- Demostrar y practicar las reglas de ética comercial con respecto a compañeros, facultad, staff o futuros clientes.
- Cumplir con la política en contra del uso de Drogas y Armas.
- Respetar y conservar el equipo que sea: propiedad de la escuela, compañeros o profesores.
- Mantener un trato cortés con los compañeros, facultad, staff y visitantes.
- Mantener una actitud positiva hacia el trabajo.
- Dedicar tiempo al estudio.
- Tener la mente abierta a las opiniones de los demás.
- Compartir conocimiento con los demás.
- Actuar con honestidad e integridad.

II- NORMAS DE UNIFORME

- Todo profesional del campo culinario debe mantener una buena higiene personal constantemente y mantener una buena apariencia en todo momento.

Es responsabilidad de todo estudiante o profesional mantener una práctica de baño diario, buena higiene oral, y usar desodorante todos los días.

En el manual de higiene y saneamiento se describen paso a paso todas las partes de higiene personal. Es responsabilidad de cada estudiante o miembro de la facultad llevar a cabo todos los pasos del procedimiento sanitario constantemente en todas las áreas de la institución y en las actividades donde participan en representación de ésta.

- Pelo Todos los estudiantes deben tener el cabello cubierto por el sombrero oficial de la institución o una redecilla (cuando el caso lo amerite). Mientras se encuentre en el salón de clases o de práctica.
 - Barbas, bigotes o candados debe ser cubiertos por una mascarilla.
 - Las estudiantes con cabello largo deben mantener el pelo recogido y cubierto por el sombrero oficial de la institución y/o redecilla o ambos a la vez.
 - Debe mantener el cabello bien recogido y perfectamente limpio.
 - Las pantallas de todo tipo quedan prohibidas: en cejas, nariz, boca o lengua a los estudiantes de ambos sexos.
- Manos
 - Perfectamente limpias, uñas cortadas sin esmalte.
 - No está permitido el uso de pulseras, sortijas o valentinos.
 - Solo se permite el uso del reloj.
 - Usar guantes cuando lo amerite el trabajo desempeñado o cuando tenga alguna cortadura.
- Pies
 - Perfectamente limpios y desodorizados.
 - Calzados de seguridad, con suela anti-resbalante.
 - Está prohibido el uso de chancletas, sandalias, zapatos de plataforma y deportivos de piel, lana o material plástico.
 - Medias de algodón negras o blancas.

➤ UNIFORMES

El uniforme de la institución para los estudiantes es el Chef Coat tradicional de doble botonadura con el anagrama de la institución sobre el bolsillo izquierdo.

Pantalón de rayas blancas y negras limpio, el bennie para Especialista en Artes Culinarias y el toque para Panadería y Repostería Internacional, delantal, zapatos negros cerrados (suela de seguridad anti resbalante) y medias negras o blancas. En las actividades de gala se usa pañuelo de cuello de color blanco.

- Código de uso
 - Zapatos limpios y lustrados.
 - Medias negras o blancas.
 - Pantalón negro y blanco de líneas limpio, de un largo apropiado. El ruedo debe tocar parte superior del zapato.
 - Chaqueta (chef coat) blanco de doble botonadura, mangas largas y con el anagrama de la institución completamente abotonado.
 - Las mangas no se deben arremangar, doblar más allá de la muñeca, ni cortar.
 - Perfectamente limpio.
 - Delantal blanco amarrado en la cintura
 - Todo estudiante deberá tener consigo dos toallas colgadas del delantal. Para limpiar su área de trabajo, secar, coger objetos calientes, etc.
 - Sombrero oficial correctamente colocado sobre la cabeza.
 - En el bolsillo de su chaqueta puede tener hasta dos bolígrafos o lápices y su termómetro.

III- NORMAS DEL LABORATORIO

- Organización y Método
- La participación del estudiantado en los laboratorios requiere:
 - Aplicar y practicar los conocimientos adquiridos en las clases teóricas
 - Aprender y desarrollar destrezas
 - Trabajar en equipo
 - Trabajar individualmente
- Para lograr estos objetivos, toda actividad de laboratorio se llevará a cabo cumpliendo los siguientes requisitos:
 - Lectura del tema a realizar.
 - El profesor discutirá del tema con los estudiantes.
 - Se asignarán equipos de trabajo.

- Preparar el Mice en Place:
- Reunir herramientas
- Reunir materiales
- Proceder a cortar medir, limpiar o lo que fuese necesario que los materiales estén aptos para ser procesados.
- Presentar resultados.
- Rendir una conclusión.
- Cada equipo de trabajo debe organizarse, bajo la tutela del profesor, de forma que todo equipo o herramientas usadas deben ser retornados a su lugar, perfectamente limpio.
- Todo el material no usado debe ser devuelto a sus áreas de almacenamiento.

➤ Reglas de Seguridad

- Todo estudiante debe de informar al profesor y/o asistente de profesor los subsiguientes puntos de mayor importancia para mantener la seguridad en el laboratorio:
 - Informar cualquier accidente, herida o quemadura, no importa lo insignificante que parezca.
 - Informar toda cortadura, erupción, infecciones respiratorias o gastrointestinales. Esto es de importancia para la protección del estudiante afectado y para evitar la contaminación del estudiantado, facultad, staff y consumidores de alimentos.
 - Informar cualquier desperfecto en equipos tales como: sillas rotas, cables eléctricos (pelados o partidos), receptáculos electrónicos rotos, llaves que goteen y lozas o cristalería rotas. Luces o aires acondicionados que no funcionan.
- Cuchillos
 - Mantener guardados en su estuche los cuchillos que no estén en su uso.
 - Utilizar un picador para cortar los alimentos.
 - No utilizar los cuchillos para abrir las latas. En ese caso, utilizar el abrelatas.
 - El filo del cuchillo debe mantenerse en la dirección opuesta al cuerpo del estudiante o profesor.
 - Colocar los cuchillos a utilizar en la mesa de trabajo.
 - Mantener los cuchillos afiliados, cuando sea necesario, así se evitarán riesgos. Utilizar el amolador de cuchillos. Los cuchillos rotos son más peligrosos que los afiliados.
 - No señale a ningún lado con el cuchillo en la mano.

- No se deben colocar los cuchillos en los bolsillos.
- Si los cuchillos se caen de la mesa, no trate de agarrarlo, deje que caiga al piso.
- NOTA: las cucharas, los cuchillos y los tenedores solo deben tocarse por el mango.
- Equipo
 - Conozca cómo se opera el equipo de cocina antes de comenzar a utilizarlo. De tener alguna duda, favor de preguntarle al profesor, o al asistente del profesor y estos le aclararán sus preguntas.
 - Desconecte el equipo eléctrico y ajuste las piezas antes de limpiarlo.
 - Mantenga los dedos fuera del batidor electrónico.
 - Tenga cuidado al manipular cubiertos usados; procure tener el menor contacto posible con estos.
 - Al terminar de usar el equipo, el mismo se limpiará con los detergentes dispuestos para esto.
 - Colocar en posición de “OFF” todo el equipo eléctrico antes de enchufarlo.
 - No manejar equipo eléctrico con las manos mojadas.
 - Verificar frecuentemente la temperatura de las neveras y congeladores.
- Preparación de alimentos
 - Antes de comenzar la preparación de alimentos, lávese las manos y parte del brazo con el jabón antibacterial. Procure tener las uñas de las manos limpias y recortadas. Recuerde, que está trabajando con alimentos.
 - Utilizar guantes, delantal y redecillas (para el cabello), antes de entrar al área de trabajo.
 - Use agarraderas, guantes o paños secos cuando maneje ollas o cacerolas calientes. Asegúrese de que tiene un lugar seguro para colocar las ollas y las cacerolas antes de moverlas.
 - Para evitar que se derrame el contenido de las ollas, mueva los mangos lejos de las orillas de la estufa.
 - Mantener cerradas las puertas de la nevera, hornos y los gabinetes cuando no se estén utilizando.
 - Al destapar una olla, remover la tapa de forma tal que salga en dirección contraria a usted.
 - Reducir el calor del alimento cocinando cuando llegue al punto de ebullición.
 - Mantener la estufa libre de grasa.
 - Mantener el de trabajo lo más organizado posible.

- Cuando se utilice el picador con carne cruda, lavarlo con agua y jabón antes de utilizar con otro alimento. Haga lo mismo si va a picar carne cocida o vegetales. De esta forma se evitará el “CROSS CONTAMINATION”.
- No descongelar la carne fuera de la nevera por más de dos (2) horas.
- Pruebe lo que cocine con un cubierto limpio.
- Cuando transporte alimentos de un lugar a otro, mantenerlos tapados y los utensilios envueltos para evitar la contaminación.
-
- Reporte de accidentes y/o incidentes
 - Accidente: Cualquier evento no intencional que ocurre súbitamente y cause daño, herida o lesión, a una o más personas.
 - Incidente: Toda situación en que la seguridad de una o más personas se vea amenazada.
Ejemplo: peleas, agresiones, amenazas, discusiones, asalto, robo; en el área de la escuela y/o almacén.
 - Formulario: La persona perjudicada o involucrada en la situación, o que presenció el accidente y/o incidente, deberá reportarlo a la Oficina de Asuntos Estudiantiles.
- Conservación y protección de los alimentos
 - Almacenamiento de los productos alimenticios:
 - Todos los alimentos que se reciben en la escuela y/o laboratorios son inspeccionados antes de ser recibidos para asegurar que no estén dañados, contaminados o infectados por insectos, ratones u otros peligros.
 - Todos los alimentos serán almacenados y serán debidamente rotulados.
 - Todos los alimentos serán almacenados a nivel del piso para facilitar la limpieza y proteger contra cualquier contaminación.
 - Los materiales de limpieza serán rotulados y almacenados en áreas separadas de los alimentos, para evitar cualquier posible contaminación.
 - Las frutas, vegetales frescos, productos lácteos, carnes y aves serán almacenados en una temperatura entre 33° a 45° grados Fahrenheit.
 - Los mariscos, pescados, mantecados y cualquier otro alimento congelado serán almacenados a una temperatura entre 0° y 10° grados Fahrenheit.
 - El profesor es responsable de las neveras y el congelador del laboratorio. Este es el encargado de mantener al día un registro diario de las temperaturas de dicho equipo.
 - Los alimentos congelados se descongelan en la nevera de una temperatura de 40° grados Fahrenheit o menos.

- Los baños de maría se utilizan para mantener la temperatura de los alimentos confeccionados sobre 140° grados Fahrenheit.
- Procedimiento de saneamiento en servicios de alimento
- Protección Propia de Alimentos
 - General La higiene personal será estrictamente observada en todo el estudiantado y facultad.
 - Se mantendrán los alimentos que se puedan dañar a temperaturas que eviten el crecimiento de organismos patógenos que puedan estar presentes.
 - Se aplicarán buenas prácticas sanitarias en el almacenamiento, preparación, presentación y servicio de comida
 - Se cocinarán propiamente los alimentos de origen animal para asegurar la destrucción de organismos patógenos que puedan estar presentes.
 - Se realizará un lavado riguroso y cuidadoso de frutas y vegetales.
 - Se obtendrán las facilidades y el equipo adecuado para llevar a cabo las operaciones eficientemente.
 - Los alimentos deberán ser protegidos contra cualquier contaminación accidental con sustancias tóxicas.
 - Todos los alimentos almacenados, preparados, presentados, servidos o transportados serán protegido contra la contaminación de: polvo, moscas, mosquitos, roedores, sabandijas, utensilios, superficie de trabajo sucia, toses, estornudos, inundaciones, drenajes, filtraciones o de cualquier otra fuente de contaminación.
 - Se proveerán facilidades de refrigeración, facilidades de almacenamiento de comida caliente, facilidades de presentación y facilidades aisladas para asegurar el mantenimiento de todo alimento a las temperaturas requeridas desde su preparación, presentación hasta el servicio de este.

Temperatura

- Los alimentos congelados que ofrecen peligro potencial serán descongelados a una temperatura de refrigerador, 21° grados centígrados (70° grados Fahrenheit) o menor.
- Si el alimento esta empacado a prueba de agua, se debe poner el producto en una vasija o escudilla bajo una corriente de agua fría, o se debe descongelar como parte del proceso de cocción.

Preparación

- Los utensilios convenientes y adecuados, como tenedores, cuchillos, tenazas, cucharas o cucharones serán provistos y usados para minimizar el manejo de alimentos durante todo el proceso de preparación.
- Las carnes y aves rellenas serán cocidas a una temperatura mínima de 75° grado centígrados (165° grados Fahrenheit), sin interrumpir la temperatura interna del proceso de cocinar.
- Las carnes y productos de cerdo que han sido tratadas especialmente para destruir la “trichina”, serán cocinados completamente para que todas sus partes queden bien cocidas a por lo menos 65.5° grados centígrados (150° grados Fahrenheit) de temperatura interna o hasta que la carne esté blanda.
- Las ensaladas de carne, aves, papas, huevos, pastelillos rellenos con crema, y otros alimentos que puedan descomponerse, deben ser preparados con un mínimo de manipulación, en superficies limpias con utensilios que estén desinfectados y se deben mantener refrigerados (menos de 5° grados centígrados, 45° grados Fahrenheit) hasta que sean servidos.
- Picadores, utensilios, mezcladores y rebanadoras serán específicamente designados para manejar alimentos crudos y cocidos.

Almacenaje

- Las vasijas de alimentos serán almacenadas a 12 pulgadas sobre el piso, en anaqueles, carros u otras superficies limpias para protegerlas de cualquier contaminación y facilitar la limpieza del piso.
 - Los alimentos que no requieran más lavados o preparación antes de servirse, serán almacenados de forma tal que sean protegidos contra cualquier clase de contaminación que emane de otros alimentos que requieran lavado o preparación.
 - El almacenaje de alimentos empacados húmedos esta prohibido.
- Presentación en Laboratorios y/o Actividad
- Los alimentos desempacados serán protegidos contra contaminación, manteniéndolos bien cubiertos.
 - Las tenazas, tenedores, cucharas, picadores, espátulas, cucharones, y otros utensilios serán utilizados por los empleados para reducir el contacto manual con los alimentos a un mínimo...
 - El azúcar será provisto solamente en dispensadores cubiertos o en paquetes individuales.
 - Las porciones individuales de comida, serán servidas una sola vez. Los alimentos envueltos, que no hayan sido desenvueltos, pueden ser servidos nuevamente.
- Transportación

- Los requisitos para el almacenaje, presentación y protección general contra contaminación, aplicarán también a la transportación hasta el sitio donde serán servidos.
- Durante la transportación de los alimentos desde el sitio de preparación, estos deben estar completamente cubiertos, o envueltos para protegerlos de contaminación.
- Las temperaturas correctas para alimentos calientes y fríos deben mantenerse cuando estos son transportados.
- Cuando los alimentos son transportados, se usarán los vehículos apropiados. El estudiante y/o equipo de trabajo no permitirá que otras personas toquen o se acerquen a las bandejas y/o los carros cuando transporten los alimentos.

➤ Materiales Tóxicos de Limpieza

- Solamente aquellos materiales tóxicos requeridos para mantener el establecimiento en condiciones sanitarias y para la limpieza de equipo y utensilios, pueden estar presentes en cualquier área establecida cerca a la preparación y/o mantenimiento de alimentos.
- Redecillas, bandas, gorros, etc., serán usados para evitar que caigan cabellos en las comidas o en las superficies donde se preparan estas.
- El tabaco no se usara en ninguna forma mientras se estén preparando o sirviendo los alimentos.

NOTA: El uso y manejo del laboratorio para la confección de alimento requiere que tanto docentes como estudiantes tengan vigente un certificado de salud expedido por el Departamento de Salud de Puerto Rico y un cultivo de garganta con dicho certificado. Estos requisitos son actualizados anualmente por los docentes y en el caso de estudiantes como requisito para la práctica laborar.

➤ Limpieza de utensilios y equipo

- Después de cada uso, todo utensilio de mesa será completamente lavado y desinfectado.
- Después de cada uso, todo utensilio de cocina, toda superficie de preparar comida o equipo, incluyendo las superficies donde se cocina, serán completamente lavadas y desinfectadas. Las vajillas de cocina serán limpiadas por lo menos una vez al día y deben estar libres de depósitos de grasas y otros sucios.
- Las superficies de equipos que no están en contacto con los alimentos, pero usados en la preparación de alimentos, incluyendo mesas, mostradores, tablillas, mezcladoras, rebanadoras, cortadoras, extractores (“hoods”) y abanicos, deberán ser limpiados tantas veces como sea necesario para mantenerlos libres de polvo, suciedad, partículas de alimentos, etc.
- Los detergentes y abrasivos serán enjuagados de toda superficie que esté en contacto con alimentos.

- Las toallas o paños usados por estudiantes, facultad o personal de mantenimiento estarán limpias; y cualquiera toalla usada para limpiar superficies que estén en contacto con los alimentos no será usada para otros propósitos.
- Normas para el control del tráfico en el área de los laboratorios y salones
- Inspección
 - Todo visitante en carácter de inspector o evaluador debe personarse a las oficinas administrativas de la institución.
 - Se prohíbe la entrada a la escuela a toda persona no autorizada a inspeccionar o evaluar sin la debida identificación.
 - De consultoría:
 - Toda persona que interese visitar o entrevistarse con el director debe identificarse claramente y precisar la razón de su visita.
 - Se asignará una fecha y una hora para realizar la visita
 - Se recibirá al visitante en la entrada de la institución y se le acompañará a la oficina del Director y/o Asistente.
 - Se prohíbe la entrada al área de la institución a personas no autorizadas o no esperadas para entrevistas o consultorías.
 - Vendedores y/o suplidores:
 - Primera visita
 - Todo vendedor y/o suplidor, debe coordinar con el jefe o director de compras y este con la facultad, fecha y hora para presentar literatura y otra información relevante a los productos que representa.
 - Al recibirse en la entrada de la institución, se identificará y se le acompañará a la oficina.
 - Al terminar su presentación, a discreción del jefe o director de compras y/o facultad, se le da cita.
 - Visitas de seguimiento
 - Se le asignará una fecha y una hora a cada suplidor y/o vendedor de acuerdo al calendario de la persona que entrevista
 - Cambios a los mismos conlleva reasignación de fecha y hora en calendario a discreción de la persona encargada.