



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 6 (A.S. N° 6/28/02/2018)

Resolución N° 0088-00-2018

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

"POR LA CUAL SE HOMOLOGA EL REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA, DE LA FACULTAD POLITÉCNICA"

VISTO Y CONSIDERANDO: El orden del día;

La nota DEC N° 815 de la **Facultad Politécnica**, con referencia de la Mesa de Entradas del Rectorado de la UNA número 32.967 de fecha 19 de julio de 2017, por la que eleva para su **homologación** el **Reglamento del Laboratorio de Gastronomía**, aprobado por Resolución N° 17/14/08-00, Acta N° 1002/03/07/2017, del Consejo Directivo de la Institución;

La Ley 4995/2013 "De Educación Superior" y el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción;

EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES, RESUELVE:

0088-01-2018 Homologar el **Reglamento del Laboratorio de Gastronomía**, de la **Facultad Politécnica** de la Universidad Nacional de Asunción, como se detalla a continuación:

REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA Facultad Politécnica

I. DEFINICIONES

Art. 1. Para lograr mayor claridad en la aplicación del presente Reglamento, se definen los siguientes términos:

- a) **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- b) **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características fisico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- c) **Alimento contaminado:** El que contenga agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud). Sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. Componentes naturales toscos en concentraciones mayores a las permitidas por exigencias reglamentarias.



COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Acta N° 6 (A.S. N° 6/28/02/2018)

Resolución N° 0088-00-2018

.../..(2)

- d) Área de proceso: Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración.
- e) Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar alimentos inocuos, saludables y sanos.
- f) Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal).
- g) Contaminante: Cualquier agente biológico, químico o físico, materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos.
- h) Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones, equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento. Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- i) Desechos: Es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin determinado.
- j) Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la preparación, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- k) Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- l) Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- m) Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o indeseadas.
- n) Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y, transporte y expendio de alimentos.
- o) Materia Prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



CSU/S/bsv/lbvs/cat



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 535540/3, 585546
CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Acta N° 6 (A.S. N° 6/28/02/2018)
Resolución N° 0088-00-2018

.../...(3)

II. DE LOS OBJETIVOS DEL LABORATORIO

- Art. 2. Los laboratorios o prácticas, están contempladas en los programas de las carreras que se imparten en la Facultad, han sido concebidos para cumplir cuatro objetivos:
- Utilizar las instalaciones del mismo, para llevar a cabo las clases prácticas de las asignaturas que requieran su utilización, según el planeamiento de cátedra del docente.
 - Dotar a los estudiantes de las herramientas prácticas para el futuro desempeño laboral en una cocina industrial y/o para supervisar la producción de alimentos y bebidas, en Cadenas Hoteleras, Hoteles, Restaurantes, Bares, Sanatorios, Comedores, entre otros.
 - Brindar las posibilidades de poner en practicas habilidades culinarias.
 - Contribuir a una formación integral para el futuro profesional de la industria de la hospitalidad.

III. DISPOSICIONES GENERALES PARA EL INGRESO Y PERMANENCIA EN LOS LABORATORIOS

- Art. 3. Para el ingreso a los laboratorios, los bolsos, mochilas o carteras deberán ser depositados en los casilleros correspondientes. Las llaves de los mismos serán solicitadas al encargado del laboratorio.
- Art. 4. Los estudiantes, docentes y todo manipulador de alimentos, deben ingresar al laboratorio, dotados del uniforme completo de cocina, el mismo debe constar de los siguientes items: Delantal, gorro o cofia, chaqueta, pantalón negro, zapato cerrado antideslizante y dos repasadores de cocina de uso personal.
- Art. 5. A fin de garantizar unas buenas prácticas de manufactura (BPM); los estudiantes necesariamente deberán usar uñas cortas y sin esmaltes, pelo recogido y cubierto en su totalidad por un gorro o cofia, quedando prohibido el uso de anillos, aros, pulseras y demás accesorios.

IV. DE LAS PRÁCTICAS EN LOS LABORATORIOS

- Art. 6. Los estudiantes, docentes y todo manipulador de alimentos deben guardar compostura adecuada, y dar trato respetuoso a los compañeros y docentes.
- Art. 7. Es responsabilidad de Los estudiantes, docentes y todo manipulador de alimentos, resguardar los equipos que se encuentran en laboratorio, estos son patrimonio de la institución.
- Art. 8. Para garantizar una producción inocua de alimentos y bebidas, es indispensable la observancia de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). El docente debe velar por el cumplimiento de estas.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 535540/3, 585546
CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Acta N° 6 (A.S. N° 6/28/02/2018)
Resolución N° 0088-00-2018

.../..(3)

II. DE LOS OBJETIVOS DEL LABORATORIO

- Art. 2. Los laboratorios o prácticas, están contempladas en los programas de las carreras que se imparten en la Facultad, han sido concebidos para cumplir cuatro objetivos:
- Utilizar las instalaciones del mismo, para llevar a cabo las clases prácticas de las asignaturas que requieran su utilización, según el planeamiento de cátedra del docente.
 - Dotar a los estudiantes de las herramientas prácticas para el futuro desempeño laboral en una cocina industrial y/o para supervisar la producción de alimentos y bebidas, en Cadenas Hoteleras, Hoteles, Restaurantes, Bares, Sanatorios, Comedores, entre otros.
 - Brindar las posibilidades de poner en practicas habilidades culinarias.
 - Contribuir a una formación integral para el futuro profesional de la industria de la hospitalidad.

III. DISPOSICIONES GENERALES PARA EL INGRESO Y PERMANENCIA EN LOS LABORATORIOS

- Art. 3. Para el ingreso a los laboratorios, los bolsos, mochilas o carteras deberán ser depositados en los casilleros correspondientes. Las llaves de los mismos serán solicitadas al encargado del laboratorio.
- Art. 4. Los estudiantes, docentes y todo manipulador de alimentos, deben ingresar al laboratorio, dotados del uniforme completo de cocina, el mismo debe constar de los siguientes items: Delantal, gorro o cofia, chaqueta, pantalón negro, zapato cerrado antideslizante y dos repasadores de cocina de uso personal.
- Art. 5. A fin de garantizar unas buenas prácticas de manufactura (BPM); los estudiantes necesariamente deberán usar uñas cortas y sin esmaltes, pelo recogido y cubierto en su totalidad por un gorro o cofia, quedando prohibido el uso de anillos, aros, pulseras y demás accesorios.

IV. DE LAS PRÁCTICAS EN LOS LABORATORIOS

- Art. 6. Los estudiantes, docentes y todo manipulador de alimentos deben guardar compostura adecuada, y dar trato respetuoso a los compañeros y docentes.
- Art. 7. Es responsabilidad de Los estudiantes, docentes y todo manipulador de alimentos, resguardar los equipos que se encuentran en laboratorio, estos son patrimonio de la institución.
- Art. 8. Para garantizar una producción inocua de alimentos y bebidas, es indispensable la observancia de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). El docente debe velar por el cumplimiento de estas.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 535540/3, 585546
CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Acta N° 6 (A.S. N° 6/28/02/2018)
Resolución N° 0088-00-2018

.../(4)

- Art.9. Cumplir con las medidas de seguridad necesarias antes y durante el desarrollo de las clases. Al finalizar la jornada de práctica, las llaves de suministro de corriente eléctrica deberán ser cerradas, al igual que la llave del gas.
- Art. 10. Velar por la limpieza y desinfección de las áreas de proceso y de los equipos al final de la jornada de práctica, la basura debe ser depositada en los lugares destinados para ese fin.

V. DE LAS RESPONSABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES

- Art. 11. El o los estudiantes deberán observar la puntualidad en el ingreso a las clases planificadas en los laboratorios. No se permitirá el ingreso de ningún estudiante después de transcurridos 10 minutos del inicio de las actividades. Pasado dicho tiempo el estudiante será considerado ausente.
- Art. 12. La realización de las recetas y/o procedimientos, debe estar supervisada por el docente o instructor guía.
- Art.13. Durante las horas de clases, el estudiante es responsable de que el laboratorio se encuentre ordenado y limpio, así como también al culminar la clase el estudiante debe colaborar con sus compañeros para dejar en condiciones higiénicas las instalaciones.
- Art. 14. En los casos en que los estudiantes deseen utilizar el laboratorio para fines académicos fuera del horario de clases de Gastronomía, deben completar el formulario de **"Solicitud de utilización del Laboratorio de Gastronomía"**. Quedando estos responsables de todo el equipamiento del laboratorio.

VI. DE LA UTILIZACION DEL LABORATORIO PARA OTROS FINES

- Art. 15. El laboratorio podrá ser utilizado para otros fines, como ser: práctica libre de estudiantes, actividades de extensión.
- Art. 16. La solicitud debe ser presentada por lo menos con 48 horas de anticipación y tener aprobación del encargado de laboratorio, con el visto bueno del director de carrera.
- Art. 17. El formulario de **"Solicitud de préstamo del Laboratorio de Gastronomía"** debe ser presentado y aprobado para poder utilizar las instalaciones para los fines dichos en el art. 14. y 15. Quedando estos responsables de todo el equipamiento del laboratorio. El mismo se encuentra en el anexo 1 de la presente.

VII. ALERGIAS E INTOLERANCIAS

- Art 18. El estudiante es responsable de informar previamente aquellas sustancias a las cuales es alérgico e intolerante, de modo a no poner en riesgo su salud.



CSU/SG/bsv/lbvs/cat



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 6 (A.S. N° 6/28/02/2018)

Resolución N° 0088-00-2018

COPIA FIEL DEL ORIGINAL

..// (5)

VIII. DEL CONSUMO DE ALCOHOL

Art. 19 El consumo de alcohol dentro del laboratorio es estrictamente con fines académicos en las asignaturas que así lo requieran.

Art. 20 El estudiante es responsable del consumo moderado de sustancias alcohólicas dentro de laboratorio.

Art. 21. Queda prohibido el consumo de alcohol para los estudiantes que deben conducir vehículos luego de la clase, es absoluta responsabilidad del estudiante cumplir con este artículo.

IX. DE LAS SANCIONES

Art. 22. El encargado de Laboratorio y/o el Director de carrera realizara las sanciones de acuerdo a las causas que la provocan:

CAUSA	Primera vez	Reincidencia
Utilizar las instalaciones sin autorización	Apercibimiento por escrito	Prohibición de uso por un mes
Comportarse de manera indecorosa durante la clase o uso del laboratorio	Apercibimiento por escrito	Prohibición de uso por un mes
Robo de los utensilios y /o equipos	Apercibimiento por escrito y reposición del bien	Prohibición de uso por un mes y reposición del bien
Daño a los utensilios y/o equipos	Apercibimiento por escrito y reposición del bien	Prohibición de uso por un mes y reposición del bien
Utilizar las instalaciones para fines particulares con ánimo de lucro.	Apercibimiento por escrito	Prohibición de uso por un mes
Utilizar los aparatos celulares en las clases sin la autorización del docente	Apercibimiento por escrito	Prohibición de uso por un mes

X. ROTURAS Y/O EXTRAVÍOS

Art. 23 En caso de roturas o daño de equipos o utensilios debidamente identificado el responsable del hecho correrá con los gastos de reparación o reposición.



/SG/bsv/lbvs/cat



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585546

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 6 (A.S. N° 6/28/02/2018)

Resolución N° 0088-00-2018

..(6)

Solicitud de Uso del Laboratorio de Gastronomía

San Lorenzo, de de 201

Nombre y Apellido:									
C.I.:	Celular:								
Correo Electrónico:									
Facultad:									
Estudiante: <input type="checkbox"/>	Docente: <input type="checkbox"/>	Funcionario: <input type="checkbox"/>	Egresado: <input type="checkbox"/>						
Otros:									
Día/s:		Hora:							
Desde:	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>				Desde:	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
Hasta:	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>				Hasta:	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			
Descripción de Actividad:									
Motivo:									
En Los solicitantes que hagan uso de la instalación aceptan el Reglamento de uso del laboratorio de Cocina y Panadería y se comprometen a su cumplimiento									
OBS:									
Firma del Solicitante									
SOLICITUD APROBADA: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>									
Firma del Encargado del Laboratorio									
Vto Bº: Director de Carrera									

Prof. Ing. Agr. **JULIO RENAN PANIAGUA**
SECRETARIO GENERAL

Prof. Ing. CIV. **HECTOR A. ROJAS SANABRIA**
VICERRECTOR - RECTOR EN EJERCICIO
PRESIDENTE

