



Espacio Universitario: FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA Titular: DRA. EN E.T. ARLEN SÁNCHEZ VALDÉS
Encargada del Despacho
Doctora en Estudios del Turismo Tels. (01-722) 2159358,
2151333 Ext. Univ. 3360

TALLER					TALLER							
Taller:	Gastronomía I				DOC	Taller:	Gastronomía II			DOC		
	L. en Ga. Aldo Bernal Ruiz					Responsable	L. en Ga. Jafet Guadarrama Palma					
Soporte Estadística	2018	2019	2023	2024								

Laboratorio:	<u>GASTRONOMÍA I</u>					<u>INSTALACIONES Y MOBILIARIO</u>				
	Tipo Labs-Talls-Química-Biología									
Licenciaturas que atiende: Gastronomía	CERTIFICADO (ISO)	ACREDITADO	1. LIMPIEZA Y ORDEN	2. INSTALAC. PERSONAS CAPAC. DIFERENTES	3. PISO	4. TECHO	5. PAREDES	6. ILUMINACIÓN	7. VENTILACIÓN	8. PUERTAS EN BUEN ESTADO
	9. VENTANAS EN BUEN ESTADO	10. VIDRIOS EN BUEN ESTADO	11. TIPO DE MATERIAL DE LAS MESAS	12. INSTALACIÓN ELÉCTRICA	13. DRENAJE FUNCIONAL	14. A) TUBERÍA DE GAS FUNCIONAL	15. B) TUBERÍA DE AGUA FUNCIONAL	16. C) LLAVES DE PASO DE AGUA FUNCIONALES	17. LLAVES DE PASO DE GAS FUNCIONALES	18. BANCOS EN BUEN ESTADO
	19. ESTANTES Y GAVETAS EN BUEN ESTADO	20. TARJAS EN BUENAS CONDICIONES	21. A) TUBERÍAS DE AGUA	22. B) LLAVES DE PASO FUNCIONALES	23. INSTALACIONES PARA EQUIPO AUDIOVISUAL	24. INTERNET FUNCIONAL	25. INSTALACIÓN ELÉCTRICA ADECUADA	26. TABLEROS ELÉCTRICOS	SEGURIDAD ➔	27. TUBERÍAS IDENTIFICADAS CON COLOR DE LA NORMA
	28. EXTINTORES	29. SEÑALÉTICA	30. SALIDA DE EMERGENCIA	31. ÁREAS DE ALTO VOLTAJE SEÑALIZADAS	32. KIT PARA CONTENCIÓN DE DERRAMES	33. HOJAS DE SEGURIDAD	34. ÁREA ASIGNADA PARA RESIDUOS PELIGROSOS	35. CONTENEDORES ADECUADOS PARA RESIDUOS	36. CAMPANA DE EXTRACCIÓN	37. A) INSTALADA Y FUNCIONANDO
	38. REGADERA DE EMERGENCIA	39. A) SEÑALIZADA Y LIBRE DE OBSTÁCULOS	40. B) SERVICIO DE AGUA, DRENAJE Y DESNIVEL	41. LAVA OJOS DE EMERGENCIA	42 A) SEÑALIZADO Y LIBRE DE OBSTÁCULOS	43. B) SERVICIO DE AGUA Y DRENAJE	44. BOTIQUÍN	45. CONOCIMIENTO DE LOS COLORES DE SEGURIDAD	46. PLAN DE EMEERGENCIA	DOCUMEN-TACIÓN ➔
	47. PROGRAMA DE MTTO. PREVENTIVO Y CORRECTIVO	48. BITÁCORA DE REGISTRO PARA RESIDUOS PELIGROSOS	49. MANUALES DE PRÁCTICAS ACTUALIZADOS Y APROBADOS	50. CALENDARIZACIÓN DE PRÁCTICAS VISIBLES	51. LINEAMIENTOS	52. A) APROBADOS POR AUTORIDADES	53. B) EXHIBIDOS A LOS USUARIOS	54. C) DIFUNDIDO A USUARIOS	55. INVENTARIO ACTUALIZADO	56. BITÁCORA DE REGISTRO DE PRÁCTICAS REALIZADAS
	57. INSTALACIONES O ESPACIO SUFFICIENTE	58. REACTIVOS NECESARIOS Y ADECUADOS	59. EQUIPO, MOBILIARIO NECESARIO Y ADECUADO.	60. MATERIALES NECESARIOS Y ADECUADOS	PERSONAL DE LABORATORIO ➔	61. CURSOS DE ACTUALIZACIÓN	62. ES SUFFICIENTE PARA ATENDER A LOS USUARIOS	63. CONOCE LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD	64. CONDICIONES DE TRABAJO ADECUADAS	ALMACÉN ➔
	65. LIMPIEZA Y ORDEN	66. ILUMINACIÓN	67. VENTILACIÓN	68. RECIPIENTES DE SUST. QUÍMICAS ETIQUETADOS	69. ESTANTES SUFFICIENTES	70. ACONDICIONADOS PARA ALMACENAR REACTIVOS	71. SE CUENTA CON HOJAS DE SEGURIDAD	72. SE CUENTA CON SISTEMA DE INF. PARA LA CLASIF. DE SUST. QUÍMICAS	73. EXISTEN SUSTANCIAS TÓXICAS	74. SE FUMIGA CONTRA PLAGAS

OBSERVACIONES

NOTAS:

NO EXISTE

INSUFICIENTE

SUFICIENTE

HIPERVÍNCULO

NO APLICA

INICIO DE SECCIÓN ➔



4	Trasminación de agua por goteras.	6	1 lámpara no prende.	7	Insuficiente.
13	Tubería pequeña.	38	No ha funcionado, faltan llaves.	39	Falta señalética.
42	Falta señalética.	44	Esta vacío.	46	En desarrollo
47	Compartir la sugerencia de la DIA	61	Requiere curso: Quemaduras	64	Trasminación, Bocinas no funcionales que pueden retirar.
70	Falta fijarlos a la pared.	74	No se fumiga con regularidad.		
	NECESIDADES PRIORITARIAS: Gestionar el cambio del tanque de gas estacionario por tiempo de uso. Cortina plástico en puertas.		ASIGNATURAS QUE PROGRAMAN PRÁCTICAS: Panadería, Conservación de alimentos y bebidas, cocina francesa, cocina mexicana de vanguardia, cocina española, materia prima vegetal.		

NOMBRE DEL EQUIPO	TOTAL	ÚTIL	DAÑADO	CALIBRACIÓN
Regadera de emergencia	1	no	sí	no
Lámpara	1	no	sí	no
Hornos de convección	2	no	sí	no



Laboratorio:	GASTRONOMÍA II					INSTALACIONES Y MOBILIARIO Tipo Labs-Talls-Química-Biología				
Licenciaturas que atiende: Gastronomía	CERTIFICADO (ISO)	ACREDITADO	1. LIMPIEZA Y ORDEN	2. INSTALAC. PERSONAS CAPAC. DIFENTES	3. PISO	4. TECHO	5. PAREDES	6. ILUMINACIÓN	7. VENTILACIÓN	8. PUERTAS EN BUEN ESTADO
	9. VENTANAS EN BUEN ESTADO	10. VIDRIOS EN BUEN ESTADO	11. TIPO DE MATERIAL DE LAS MESAS	12. INSTALACIÓN ELÉCTRICA	13. DRENAJE FUNCIONAL	14. A) TUBERÍA DE GAS FUNCIONAL	15. B) TUBERÍA DE AGUA FUNCIONAL	16. C) LLAVES DE PASO DE AGUA FUNCIONALES	17. LLAVES DE PASO DE GAS FUNCIONALES	18. BANCOS EN BUEN ESTADO
	19. ESTANTS Y GAVETAS EN BUEN ESTADO	20. TARJAS EN BUENAS CONDICIONES	21. A) TUBERÍAS DE AGUA	22. B) LLAVES DE PASO FUNCIONALES	23. INSTALACIONES PARA EQUIPO AUDIOVISUAL	24. INTERNET FUNCIONAL	25. INSTALACIÓN ELÉCTRICA ADECUADA	26. TABLEROS ELÉCTRICOS	SEGURIDAD ➔	27. TUBERÍAS IDENTIFICADAS CON COLOR DE LA NORMA
	28. EXTINTORES	29. SEÑALÉTICA	30. SALIDA DE EMERGENCIA	31. ÁREAS DE ALTO VOLTAJE SEÑALIZADAS	32. KIT PARA CONTENCIÓN DE DERRAMES	33. HOJAS DE SEGURIDAD	34. ÁREA ASIGNADA PARA RESIDUOS PELIGROSOS	35. CONTENEDORES ADECUADOS PARA RESIDUOS	36. CAMPANA DE EXTRACCIÓN	37. A) INSTALADA Y FUNCIONANDO
	38. REGADERA DE EMERGENCIA	39. A) SEÑALIZADA Y LIBRE DE OBSTÁCULOS	40. B) SERVICIO DE AGUA, DRENAJE Y DESNIVEL	41. LAVA OJOS DE EMERGENCIA	42 A) SEÑALIZADO Y LIBRE DE OBSTÁCULOS	43. B) SERVICIO DE AGUA Y DRENAJE	44. BOTIQUÍN	45. CONOCIMIENTO DE LOS COLORES DE SEGURIDAD	46. PLAN DE EMEERGENCIA	DOCUMEN-TACIÓN ➔
	47. PROGRAMA DE MTTO. PREVENTIVO Y CORRECTIVO	48. BITÁCORA DE REGISTRO PARA RESIDUOS PELIGROSOS	49. MANUALES DE PRÁCTICAS ACTUALIZADOS Y APROBADOS	50. CALENDARIZACIÓN DE PRÁCTICAS VISIBLES	51. LINEAMIENTOS	52. A) APROBADOS POR AUTORIDADES	53. B) EXHIBIDOS A LOS USUARIOS	54. C) DIFUNDIDO A USUARIOS	55. INVENTARIO ACTUALIZADO	56. BITÁCORA DE REGISTRO DE PRÁCTICAS REALIZADAS
	57. INSTALACIONES O ESPACIO SUFICIENTE	58. REACTIVOS NECESARIOS Y ADECUADOS	59. EQUIPO, MOBILIARIO NECESARIO Y ADECUADO.	60. MATERIALES NECESARIOS Y ADECUADOS	PERSONAL DE LABORATORIO ➔	61. CURSOS DE ACTUALIZACIÓN	62. ES SUFFICIENTE PARA ATENDER A LOS USUARIOS	63. CONOCE LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD	64. CONDICIONES DE TRABAJO ADECUADAS	ALMACÉN ➔
	65. LIMPIEZA Y ORDEN	66. ILUMINACIÓN	67. VENTILACIÓN	68. RECIPIENTES DE SUST. QUÍMICAS ETIQUETADOS	69. ESTANTES SUFFICIENTES	70. ACONDICIONADOS PARA ALMACENAR REACTIVOS	71. SE CUENTA CON HOJAS DE SEGURIDAD	72. SE CUENTA CON SISTEMA DE INF. PARA LA CLASIF. DE SUST. QUÍMICAS	73. EXISTEN SUSTANCIAS TÓXICAS	74. SE FUMIGA CONTRA PLAGAS

OBSERVACIONES

3	Leve fractura en piso y tapa de drenaje.	4	Pintura desprendiéndose.	6	Una lámpara falla, faltan 4 micas.	
7	Necesario instalar extractores en techo.	8	Dos vencidas, gomas caídas.	26	Falta etiquetación.	
44	Falta lista	46	En desarrollo.	47	Compartido en el grupo de WhatsApp	
51	A la 54... Están en proceso.	55	Sin información.	61	Requiere cursos: Atención con quemaduras de aceite y caramelo; protocolos de seguridad	
62	Se requiere otra persona (Almacenista)	64	Riesgos, puerta de salida de emergencia, pintura del techo, coladeras, orificios grandes en cuanto al tubo de gas y se cuelan roedores.	69	Estantes insuficientes	
70	No están fijos a la pared.	74	Antes del inicio del semestre.	ASIGNATURAS QUE PROGRAMAN PRÁCTICAS: Cocina española, cocina francesa, técnicas básicas de cocina, sistemas de producción, alimentos y bebidas, cocina latinoamericana, cocina mexicana de vanguardia.		

NOTAS:

NO EXISTE

INSUFICIENTE

SUFICIENTE

[HIPERVÍNCULO](#)

NO APLICA

INICIO DE SECCIÓN ➔



NOMBRE DEL EQUIPO	TOTAL	ÚTIL	DAÑADO	CALIBRACIÓN
Horno (llegando a cierta temperatura no sigue, baja. Daño en termostato)	1	no	si	no
Refrigerador 1 (limpieza en la base, se calienta)	1	no	si	no
Refrigerador 2 (al enfriarse se cae el agua)	1	no	si	no
Cámaras frías (funcionan)	Sin información	si	no	no