









UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO FACULTAD DE FILOSOFÍA

Lineamientos de regreso presencial: Licenciatura en Gastronomía









Estimadas y estimados estudiantes, estamos próximos a regresar a nuestras aulas de manera presencial después de casi más de dos años. Sin lugar a dudas todas y todos hemos pasado por momentos difíciles, donde incluso hemos perdido lamentablemente, algún amigx, familiar o ser queridx por esta pandemia. Contra viento y marea nuestra esperanza y esfuerzos han sido constantes por seguir adelante en brindar una formación de calidad y abrir nuevas oportunidades y opciones en nuestra Universidad.

Por ello la Dirección y la Unidad de Planeación de nuestra Facultad de Filosofía, así como todo el personal académico y administrativo estamos comprometidos a dar lo mejor de sí para este retorno a nuestras aulas.

¡Bienvenid@s!





El regreso a actividades presenciales en los campus Centro Histórico y Aeropuerto será el día

LUNES 14 DE MARZO,

bajo los siguientes esquemas, de manera ordenada, responsable y con todas las medidas sanitarias.









Clases teóricas en modalidad virtual el resto del semestre.

Clases prácticas presenciales al 30% a partir de: 7 de marzo- 8vo sem. 14 de marzo- 2do, 4to, 6to sem.

Lineamientos de regreso presencial: Licenciatura en Gastronomía







Ingreso por roles

- Se permitirá el ingreso a los laboratorios de 2 brigadas (de 4 personas) por semana, asegurando una ocupación de 8-9 personas máximo por laboratorio.
 - Brigadas 1 y 2
 - Brigadas 3 y 4
 - Brigadas 5 y 6
- La semana marcada en verde será la que le corresponda asistir a todas las clases prácticas en las instalaciones.
- Las brigadas que no asistan presencialmente deberán ceñirse a las indicaciones y asignaciones a distancia.

2do 4to 6to sem 1x2

	SEMANA DEL SEMESTRE											
BRIGADA	9	10	11	12	VACACIONES	13	14	15	16	17	18	EXTRA
	14-mar	21-mar	28-mar	04-abr	VACACIONES	25-abr	02-may	09-may	16-may	23-may	30-may	06-jun
1 y 2						NO						
3 y 4						NO CLASES						LUNES
5 y 6						CLASES						MARTES

8vo sem 1x1

	SEMANA DEL SEMESTRE											
BRIGADA	8	9	10	11	12	VACACIONIES	13	14	15	16	17	18
	07-mar	14-mar	21-mar	28-mar	04-abr	VACACIONES	25-abr	02-may	09-may	16-may	23-may	30-may
1 y 2							NO					
3 y 4							CLASES					





Consideraciones

- La asistencia presencial es responsabilidad de cada estudiante como lo indica el reglamento. Cada estudiante decide si se presenta considerando el porcentaje de asistencia. El estudiante debe ser responsable tanto académicamente como por su salud y por la de los demás que estarán tomando la práctica.
 - Las clases prácticas presenciales se repetirán para las brigadas y se dejarán trabajos a distancia para las brigadas que no ingresen de forma presencial.
- Son feriados los días 21 de marzo, 9 y 10 de mayo por lo que no habría clases, pero se repondrán las clases lunes 6 y martes 7 de junio para las brigadas que les correspondan.
 - Para la clase de Repostería Creativa y de Vanguardia podrá ingresar el grupo entero dividido en ambos laboratorios.









Para el inicio de clases

- Deberán llenar un cuestionario a más tardar el 13 de marzo de 2022. (Con excepción de la brigada 1 y 2 de 8vo semestre que será el día 6 de marzo de 2022.)
- En ese cuestionario deberán adjuntar:
 - una carta responsiva
 - su certificado de vacunación (o en su defecto presentar una prueba negativa de COVID).



Regreso presencial 2022-1

Estimad@s estudiantes:

Debido a la situación epidémica en nuestro estado, el semáforo de la Universidad Autónoma de Querétaro se encuentra en estado rojo; sin embargo se nos ha permitido realizar clases prácticas presenciales a partir del 14 de marzo con el debido rigor sanitario para evitar la

Es así que se planea que el resto del semestre 2022-1 se imparta de la siguiente manera

Esto es que para las clases prácticas se realizarán con un 30% de aforo presencial (la semana que le corresponda a cada brigada) y las materias teóricas continuarán de forma virtual a través de la plataforma de Zoom y Google Classroom. Dicha modalidad estará limitada a los propios lineamientos emitidos por la Universidad.

La fecha límite para responder es el 13 de marzo de 2022. (Con excepción de la brigada 1 y 2 de 8vo semestre que será el día 6 de marzo de 2022.)

https://forms.gle/RZ2eU cv87GdHRdVFA

Se solicitará que las semanas después de vacaciones (13, 15) los estudiantes negativa presenten prueba para su regreso presencial.





Sesiones informativas

 Para 2do y 4to semestre se organizarán tutorías presenciales para explicar la dinámica de ingreso y el reglamento de laboratorios la segunda semana de marzo.

GRUP O	FECHA Y HORA	RESPONSABLES (TUTOR Y APOYO)			
2.1	lunes 7 de marzo 12:00hrs	Rosy Martínez y Bety Díaz			
2.2	martes 8 de marzo 12:00hrs	Rosy Martínez y Rodrigo Sánchez			
4.1	viernes 11 de marzo 11:00hrs	Rodrigo Sánchez y Maru Barbosa			
4.2	jueves 10 de marzo 13:00hrs	Maru Barbosa y Rodrigo Sánchez			







Medidas sanitarias

GENERALES DEL INGRESO A LA UNIVERSIDAD

- 1. Presentarse libre de síntomas de enfermedad.
- 2. Portar obligatoriamente cubre bocas en todo momento dentro de las instalaciones universitarias.
- 3. Permitir que se tome la temperatura en la frente o en el cuello al momento de ingresar al campus.
- 4. Evitar tocarse la cara.
- 5. No saludar de mano o beso, ni abrazar a otras personas.
- 6. Aplicar de manera constante alcohol en gel o solución.









Lineamientos de regreso presencial: Licenciatura en Gastronomía Facultad de Filosofía Medidas sanitarias

PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS SE DEBERÁ:

- 1. Contestar un cuestionario de ingreso a los laboratorios y mostrarlo al profesor cada semana.
- 2. Portar cubrebocas nuevos y desechables tricapa, KN95 ó KF94.
- 3. Hacer una fila antes de ingresar respetando la sana distancia.
- 4. Ser rociad@ con solución desinfectante para ingresar.
- 5. Ingresar y dejar sus cosas en los lockers que les correspondan.
- 6. Colocarse el uniforme limpio justo al ingreso a los laboratorios.
- 7. Traer los **insumos** previamente lavados y desinfectados en bolsas reutilizables, cajas de plástico o hieleras. NO bolsas de plástico desechables.
- 8. Traer su propio kit de degustación (cubiertos y recipientes plásticos).
- 9. Lavar sus manos apropiadamente por un período de 40 a 60 segundos y aplicarse gel antibacterial al ingresar al laboratorio y constantemente durante la práctica.
- 10. Conservar la sana distancia entre los miembros de la brigada dentro del laboratorio.
- 11. Informar de inmediato al chef instructor si se llegan a presentar síntomas de enfermedad y retirarse de las instalaciones.







Uso de instalaciones

- Se limitará la entrada y salida de los estudiantes en el cambio de clase.
- Los estudiantes deberán retirarse posterior a su clase, no podrán permanecer en los laboratorios más del tiempo requerido.
- No se permitirá el ingreso a laboratorios hasta que haya salido el otro grupo.
- En caso de que los estudiantes deban tomar dos clases prácticas el mismo día, se les solicitará que esperen en áreas al aire libre respetando la sana distancia.

- En caso de tener clases teóricas antes o después de las clases prácticas, a las que asistirán de forma presencial, podrán permanecer en el Campus en las aulas asignadas, evitando así el traslado a sus hogares.
- Se solicita que en el momento que terminen sus clases teóricas se retiren de las instalaciones.





Uso de instalaciones

El ingreso y salida a los laboratorios gastronómicos será de la siguiente manera:

ESPACIO/ÁRE A	INGRESO/SALIDA	LOCKERS			
Laboratorio 1	Por las puertas de proveedores que están a un costado de la oficina de almacén.	Lado izquierdo del área de lockers			
Laboratorio 2	Por las puertas de cristal que están al frente de los laboratorios.	Lado derecho del área de lockers			
Salón comedor	Por la puerta posterior que está pegada a los sanitarios.	Salón comedor			
Molcajete 1	Ingreso y salida por el área de proveedores con diferencia de	Lockers del lado izquierdo			
Molcajete 2	10min de tiempo.	Lockers del lado derecho			





Rol de labores

 Se designarán a los integrantes del grupo presencial las labores de la limpieza general de la siguiente manera, mismas que permanecerán todo lo que resta del semestre.

ROL DE LABORES

BRIGADAS 1, 3, 5

- Recepción y entrega de equipo limpio
- Manejo de insumos de almacén de secos y cámaras
- Manejo de residuos

BRIGADAS 2, 4, 6

- Barrer
 - Trapear
 - Verificación de limpieza de estaciones

 Las requisiciones deberán entregarse de forma DIGITAL a través de un Google Sheet.





Será responsabilidad de cada estudiante y profesor mantener los lineamientos aquí acordados.

Se sancionará en caso de no cumplir con las BPHs negando el acceso presencial al estudiante en lo que resta del semestre.

Asimismo, la continuidad de las clases presenciales dependerá del correcto seguimiento de este protocolo establecido por la comunidad.





Campus Aeropuerto les espera