



**INSTRUCCIÓN DE USO DE LA COCINA-COMEDOR DE LA RESIDENCIA
UNIVERSITARIA
SEDE SANTA MARÍA DE LA RÁBIDA**

- a. Objeto:** esta instrucción, recoge las medidas organizativas dirigidas a los residentes que tengan autorizado el uso de la cocina-comedor. Las medidas recogidas en esta instrucción forman parte del desarrollo normativo de la Residencia Universitaria.

- b. Alcance:** se permitirá el acceso a la cocina **exclusivamente a los residentes universitarios** que hayan solicitado expresamente su uso, **que no tengan incluida la manutención en el servicio de comedor y que cursen títulos de Másteres Oficiales, Másteres propios, o bien hagan cursos cuyas estancias, de forma continua, sean superiores a los 7 días.**
Las actividades con alojamiento en la residencia que no sean propias de la UNIA no tendrán, en ningún caso, acceso a la cocina-comedor. En caso de que el escenario sanitario lo requiera, la cocina-comedor podría permanecer cerrada. De igual forma, en caso de que se detecte falta del cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias que en su momento se establezcan, y que pongan en riesgo la salud de los residentes usuarios, podrá clausurarse la cocina-comedor.

- c. Aforo:** el aforo de la cocina-comedor es de 14 personas máximo.

- d. Medidas:**
 - La cocina-comedor NO es un derecho de los residentes, se trata de una herramienta facilitada por la UNIA para el apoyo al alumnado con estancias de larga duración. El incumplimiento de cualquiera de estas medidas puede llevar a la desautorización del uso particular o en su caso al cierre total de la cocina-comedor.
 - Los usuarios de la cocina-comedor serán responsables de la limpieza de cada utensilio y equipo común (frigorífico, cafetera, microondas, encimera, fregaderos, placas, tostadores, etc.) tras cada uso. Para ello, se les facilitará los utensilios y productos adecuados
 - Los usuarios de la cocina-comedor serán responsables de la limpieza de la estancia y de la retirada de los residuos generados. Para ello la Universidad les facilitará los utensilios y productos adecuados. Si fuera necesario las personas usuarias deberán establecer turnos (dados a conocer a la UNIA), en caso contrario

cada usuario será responsable tanto de lo que ensucie como de la retirada de sus residuos.

- La retirada de residuos se hará a diario o, en caso de no haber turnos establecidos, después de cada uso de la cocina.
- En los frigoríficos los alimentos se organizarán de forma que queden herméticamente cerrados. En caso de no encontrarse en estas condiciones, la universidad podrá deshacerse de ellos. Dependiendo del número de usuarios se deberá hacer un uso responsable del espacio del frigorífico.
- La Universidad podrá establecer horarios para el uso de la cocina-comedor. Igualmente podrá establecer periodos de cierre por necesidades organizativas.