



ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
DE MEDELLÍN

By: CENSA®

REGLAMENTO INTERNO

ESCUELA DE GASTRONOMÍA DE MEDELLÍN



CONTENIDO

1. Direccionamiento Estratégico
2. Capítulo I. Disposiciones generales
3. Capítulo II. Acceso a la cocina
4. Capítulo III. Materiales
5. Capítulo IV. Disciplina y seguridad
6. Capítulo V. Sanciones
7. Transitorio



ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
DE MEDELLÍN

By: CENSA®

DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

MISIÓN

El Centro de Sistemas de Antioquia CENSA es una institución de educación para el trabajo y el desarrollo humano que ofrece programas de formación que contribuyen al mejoramiento integral de la calidad de vida de nuestra comunidad, fortaleciendo las competencias de nuestros estudiantes para que se vinculen al mercado laboral como empleados o empresarios con gran sentido de competitividad y responsabilidad social, y que se adapten a las condiciones y exigencias del mercado regional, nacional e internacional

VISIÓN

En el año 2015 CENSA será reconocida en la sociedad como la mejor institución de educación para el trabajo y el desarrollo humano por ofrecer un servicio educativo con la mayor inclusión social, a nivel nacional y con extensión a nivel internacional.



ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
DE MEDELLÍN

By: CENSA®

VALORES

Nos distinguimos por el trabajo en equipo con responsabilidad, respeto, honestidad y compromiso para proponer soluciones a las necesidades sociales.



ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
DE MEDELLÍN

By: CENSA®

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Este reglamento norma el uso de la cocina por los instructores y alumnos de los programas educativos de la Escuela de Gastronomía de Medellín de Centro de Sistemas de Antioquia CENSA (Cocina, Mesa y Bar; Panadería, Pastelería y Repostería; y Operación de Eventos).

Artículo 2. El responsable de la cocina es el coordinador del programa educativo de la Escuela de Gastronomía de Medellín; el responsable de las actividades académicas en el interior de la cocina es el instructor o docente del programa educativo respectivo; y el responsable de las instalaciones, mobiliario, equipos y utensilios.

Artículo 3. La Escuela se encuentra dividida en diferentes áreas:

- Vestíbulo
- Bodega
- Laboratorios
- Chocolatería



- Bar
- Oficinas administrativas
- Aula de clases demostrativas

Artículo 4. Los estantes ubicados en el vestíbulo serán asignados individualmente a los alumnos de la Escuela de Gastronomía de Medellín por el coordinador del programa al iniciarse cada ciclo escolar y deberán ser devueltos vacíos y limpios al finalizar el día de clases.

Artículo 5. El alumno deberá mantener en buen estado y limpio el casillero que se le asigne, así como libre de productos perecederos; en caso de que el estante sea manchado o dañado, el alumno responsable pagará la limpieza o reparación correspondientes.

Artículo 6. Es responsabilidad del encargado de la cocina recibir del instructor el formato diligenciado de entrega - recepción de los equipos y utensilios utilizados en su clase.



CAPÍTULO II

ACCESO A LA COCINA

Artículo 7. La incorporación a las clases tiene una tolerancia de diez minutos después de la hora de inicio. Una vez comience la sesión se permite el acceso del alumno, quien debe ponerse al día con las actividades. En este caso, el instructor registra la ausencia correspondiente.

Artículo 8. Para hacer uso de la cocina los alumnos del programa educativo de gastronomía deben portar el siguiente uniforme:

- Pantalón correspondiente al uniforme de la E.G.M
- Chaqueta diseñada por la E.G.M
- Zapatos blancos, cerrados y con suela antideslizante. No se permiten tenis
- Delantal diseñado por la E.G.M
- Repasadores (toallas blancas de algodón)
- Bandana (pirata) diseñada por la E.G.M
- Cubre-boca (obligatorio en caso de enfermedad de las vías respiratorias)
- Red para el cabello largo



Artículo 9. Los alumnos del programa educativo de Panadería, Pastelería y Repostería deben portar el siguiente uniforme:

- Pantalón correspondiente al uniforme de la E.G.M
- Chaqueta diseñada por la E.G.M
- Zapatos blancos, cerrados y con suela antideslizante. No se permiten tenis
- Delantal diseñado por la E.G.M
- Toallas blancas de algodón, de 66 cm de largo por 33 cm de ancho
- Bandana (pirata) diseñada por la E.G.M
- Cubre-boca (obligatorio en caso de enfermedad de las vías respiratorias)
- Red para el cabello largo

Artículo 10. Los alumnos del programa educativo de Mesa y Bar deben portar el siguiente uniforme:

- Uniforme diseñado por la E.G.M

Artículo 11. En su presentación personal los alumnos de la Escuela de Gastronomía de Medellín deben respetar las siguientes normas:

- Sin maquillaje (brillo labial, sombras, delineador, etc.)
- Uñas cortas y sin barniz
- Sin joyas en todo el cuerpo (aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.)
- Sin loción o perfume
- Mujeres: tener el cabello recogido



ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
DE MEDELLÍN

By: CENSA®

- Varones: cabello corto, sin bigote y barba



CAPÍTULO III

MATERIALES

Artículo 12. Para hacer uso de los equipos y utensilios de la cocina, el instructor de la Escuela de Gastronomía de Medellín solicita la dotación mediante el formato respectivo. El coordinador del programa verifica la solicitud y, en caso de aprobarse, regresa el formato antes de iniciar la clase.

Artículo 13. Terminada la clase, los alumnos deben entregar, con el visto bueno del docente, los equipos y utensilios limpios al instructor del programa. En caso de no realizar este procedimiento, el instructor reporta la novedad a la coordinación del programa educativo correspondiente.

Artículo 14. Para disponer de las materias primas en sus prácticas de cocina, los alumnos de la Escuela de Gastronomía de Medellín deben cubrir y estar al día en las cuotas establecidas en la forma de pago.

Artículo 15. Los materiales depositados en los refrigeradores deben ser etiquetados con fecha, hora, nombre y firma del responsable.



CAPÍTULO IV

DISCIPLINA Y SEGURIDAD

Artículo 16. Al terminar la clase o práctica los alumnos deben dejar completamente limpia la cocina, con el visto bueno del instructor y el encargado de la cocina, lo que implica:

- Limpiar, lavar y secar los aparatos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos
- Limpiar las mesas de trabajo y las pocetas
- Barrer, trapear y secar el piso
- Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes

Artículo 17. Se debe separar la basura de acuerdo a las especificaciones de la Secretaria de Medio Ambiente. Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y con una bolsa de plástico, para facilitar su eliminación.



Artículo 18. Los alumnos deben cerrar las llaves de paso del gas, cuando terminen de ocupar las hornillas y los hornos, y de agua de los pozuelos, bajo la supervisión del instructor.

Artículo 19. El coordinador del programa de la Escuela de Gastronomía de Medellín supervisa regularmente las prácticas de previsión de riesgos propios del funcionamiento de la cocina.

Artículo 20. El instructor prevé, atiende y soluciona, en el ámbito de sus responsabilidades, la comisión de actos riesgosos y de indisciplina que pongan en peligro la integridad física de los alumnos. Dado el caso, reporta por escrito al coordinador del programa educativo de gastronomía los incidentes fuera de su control.

Artículo 21. La cocina debe contar con un botiquín dotado de los elementos indispensables de primeros auxilios, extintores. Todo el personal debe estar capacitado para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia. Deben estar señaladas las vías de evacuación.



CAPÍTULO V

SANCIONES

Artículo 22. En los siguientes casos, no se permite el acceso a las cocina de alumnos que:

- No porten el uniforme de la Escuela
- No cumplan con las normas de apariencia personal
- Tengan reporte de no participar en la limpieza de la cocina
- Tengan reporte de no entregar el equipo o utensilios al almacén
- Se encuentren en estado de alicoramamiento o bajo sustancia alucinógenas
- Presenten síntomas de enfermedades virales y contagiosas
- Cuentan con incapacidad médica vigente

Artículo 23. Con un aviso de indisciplina se le llama la atención verbalmente al alumno para que corrija su actitud. Con dos avisos, es remitido a Coordinación Académica. Si el estudiante reincide nuevamente se envía a la Dirección Académica y Administrativa donde se toman las decisiones respectivas.



Artículo 24. El uso indebido de las instalaciones, equipos y herramientas de la Institución es sancionada con suspensión de clases.

Artículo 25. En caso de pérdida o daño de algún equipo o utensilio, el alumno responsable debe cubrir el costo de la reposición o la reparación. Este trámite se realiza ante la Dirección Administrativa, con previo reporte del coordinador del programa de la Escuela de Gastronomía de Medellín.

Artículo 26. Es responsabilidad del coordinador académico o del encargado de la cocina informar al instructor que corresponda, la condición de alumnos reportados para, en su caso, aplicar la sanción correspondiente.

Artículo 27. Es responsabilidad del coordinador de programa de gastronomía vigilar el cumplimiento de este reglamento, así como de las sanciones impuestas a los docentes y alumnos que infrinjan sus normas.



ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
DE MEDELLÍN

By: CENSA®

TRANSITORIO

Único. Los casos no previstos en este reglamento son resueltos por la Dirección Académica, previa notificación del coordinador del programa educativo de la Escuela de Gastronomía de Medellín.

Última revisión: 13 de febrero de 2015