

CORPORACIÓN COLEGIATURA COLOMBIANA FACULTAD DE GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL

NORMAS ESPECÍFICAS

La Corporación Colegiatura Colombiana está regida por un reglamento discente general que todos los estudiantes de la institución deben conocer y respetar. Los estudiantes de la Facultad de Gastronomía y Cocina Profesional se regulan, además, por una normativa específica de carácter obligatorio, con la que se pretende ofrecer la organización necesaria para el normal desempeño de las labores académicas inherentes a las prácticas de taller de cocina y demostración.

JUSTIFICACIÓN

Los propósitos de la Institución al establecer estas normas especiales para los estudiantes de la Facultad de Gastronomía y Cocina Profesional, son: 1) Garantizar la salud y la integridad personal de los estudiantes y docentes. 2) Lograr que la presentación personal esté acorde con las principios de la higiene, el cuidado y la preservación de las instalaciones locativas e instrumentos de dotación de las cocinas y 3) Ofrecer a los estudiantes un instructivo para su comportamiento en los espacios de clase.

ASISTENCIA

- El ingreso a la clase debe ser puntual y el estudiante debe permanecer en ella durante todo el tiempo programado para la actividad presencial.
- Una vez iniciada la clase no se permite la entrada a los estudiantes que lleguen tarde.
- La reposición de clase tiene carácter de obligatoriedad para el docente y los estudiantes, en la fecha y hora que se programe por la Decanatura.
- Queda prohibida la asistencia a clases de personas no matriculadas.
- Los estudiantes solo podrán retirarse de las instalaciones una vez hayan sido autorizados por el instructor.
- Cuando el profesor no se presente de manera puntual en el salón de clase, los estudiantes deberán esperarlo durante diez (10) minutos sin importar el número de horas de clase. Si en este tiempo no llega, los estudiantes se pueden retirar, quedando establecido que la clase se debe reponer. Sólo en casos especiales se solicitará al grupo esperar al profesor.

UNIFORME

- La Facultad de Gastronomía y Cocina tiene uniforme institucional.
- Para las prácticas académicas es obligatorio el uso permanente de: pantalón, chaqueta, delantal, sombrero, zapatos antideslizantes y de material adecuado para estos espacios y, además, la disponibilidad de tres (3) toallas para cada estudiante.
- Para las clases teóricas es obligatorio el uso permanente de Chaqueta.
- Para los asistentes del chef es obligatorio el uso permanente del uniforme completo.
- El uniforme debe estar limpio y planchado.
- El alumno que no tenga el uniforme completo, no podrá ingresar a la clase.
 - La camisilla que se use debajo del uniforme debe ser blanca.
- Se prohíbe el cambio de uniforme dentro de salones y cocinas.
- En caso de ser necesaria reposición de una de las prendas del uniforme, el estudiante cuenta con un plazo de quince (15) días para hacerlo.
- Se prohíbe portar el uniforme con otros accesorios (cacuchas, bluyines, cinturones, bufandas, etc.) o vestimenta diferente, AUN FUERA DEL AREA DE COCINA.
- El alumno que no porte el equipo de cuchillos necesarios para clase no podrá ingresar a la misma.

El uniforme para las clases prácticas y preparación de mise-en-place anticipada es:
<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina de la Colegiatura
<input type="checkbox"/> Chaqueta de cocina blanca de la Colegiatura.
<input type="checkbox"/> Delantal blanco de la Colegiatura.
<input type="checkbox"/> Sombrero de la Colegiatura
<input type="checkbox"/> 3 Toallas: una para la tabla y dos para cocinar.
<input type="checkbox"/> Zapatos limpios y embetunados antideslizantes y de cuero.
El uniforme para las clases teóricas es:
<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina de la Colegiatura
<input type="checkbox"/> Chaqueta de cocina blanca de la Colegiatura.
El uniforme para las prácticas es:
<input type="checkbox"/> Pantalón de cocina de la Colegiatura
<input type="checkbox"/> Chaqueta de cocina blanca de la Colegiatura.
<input type="checkbox"/> Delantal blanco de la Colegiatura.
<input type="checkbox"/> Sombrero de la Colegiatura
<input type="checkbox"/> 3 Toallas: una para la tabla y dos para cocinar.
<input type="checkbox"/> Zapatos limpios y embetunados antideslizantes y de cuero.

□ A MENOS QUE EL EMPLEADOR PROVEA UNIFORME INSTITUCIONAL

COMPORTAMIENTO DENTRO DE LAS COCINAS.

- Los alumnos no podrán ingresar a las cocinas, ningún bolso o morral. Existen lockers a disposición ubicados junto al almacén para guardar las pertenencias que no sean los cuchillos básicos, papel, recetas, lapicero. El candado lo trae el alumno y lo retira una vez ya no esté utilizando el locker.
- El consumo de alimentos y bebidas se restringe solamente a los productos elaborados en clase, para su degustación. Queda estrictamente prohibido que los alumnos se lleven los alimentos preparados en las clases.
- El ingreso al área de prácticas es solamente para los profesores y estudiantes de la Facultad. Si por alguna razón alguien extraño a la facultad debe entrar en la cocina, este deberá portar gorro de malla en todo momento y haber sido debidamente autorizado.
- Se prohíbe ingresar a las clases de cocina de otro nivel.
- Se prohíbe sentarse sobre las mesas de trabajo o sobre cualquier lugar donde se puedan colocar alimentos.

GENERALES

- Ingresar el material de recetas y equipo exigido para la clase, según programación.
- Hacer buen uso y cuidar los equipos, mobiliario e instalaciones.
- Reponer el material que extravíe o deteriore, por otro de las mismas características o su valor comercial actual.
- Dejar el lugar de trabajo en perfecto orden y limpieza. Barrer, trapear y retirar basuras.
- Recibir, verificar y entregar correctamente los ingredientes.
- Prohibido el consumo de alimentos y bebidas, diferentes a los elaborados en clase para degustación.
- Prohibido sacar de las cocinas ingredientes o alimentos preparados en la clase.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Para prevenir cortaduras:
 - .Nunca tratar de sostener un cuchillo que se esté cayendo.
 - .Nunca dejar en el área de lavado artículos de vidrio, cuchillos, etc.
 - .Cortar siempre en las tablas.
 - .Caminar siempre con el cuchillo hacia abajo.
 - .Utilizar los cuchillos adecuados

.Nunca abrir botellas o latas con un cuchillo.

□ Para prevenir quemaduras.

.Al abrir el horno, hágalo con la ayuda de un trapo seco y retirando la cara de la puerta.

.Nunca mover o carga recipientes muy pesados.

.Tener cuidado con el vapor de las ollas

.Nunca cargar productos calientes con trapos húmedos

.Nunca dejar los sartenes u ollas con los mangos cerca al fuego.

.Secar perfectamente los alimentos y sartenes antes de integrarlos al aceite.

.Verificar los pilotos de gas

.Mantener las agarraderas de sartenes fuera del área de tránsito.

.Avisar que se está transportando un alimento caliente.

□ Para prevenir incendios:

.Saber dónde están localizados los extinguidores de fuego y seguir sus instrucciones.

.Verificar que el paso de gas está cerrado si es el momento de terminar la sesión del día.

.Mantener la salida despejada y libre de obstáculos

.NO apagar con AGUA si el ACEITE ARDE.

□ Para prevenir caídas:

Mantener el paso libre.

Caminar, NUNCA CORRER.

Utilizar zapatos antideslizantes.

No cargar objetos que obstruyan la visión.

Limpiar inmediatamente cualquier líquido que se derrame.

El incumplimiento de alguna de estas normas por parte del estudiante, puede generar como consecuencia una sanción disciplinaria, cuando la conducta desplegada esté contemplada como falta disciplinaria en el reglamento discente vigente en la Institución.