

LA FUNDACIÓN COLOMBIA COLLEGE



CONSEJO ACADÉMICO ACUERDO No.002 DEL 6 DE ABRIL DE 2015

El Consejo Académico de Colombia College, en uso de sus atribuciones estatutarias, reglamentarias y

CONSIDERANDO

- Que de acuerdo con lo establecido en el ARTÍCULO quinto (5) de la Ley 115 de 1994 y el decreto 4904 de 2009, Colombia College es una Institución que ofrece el servicio educativo para el trabajo y desarrollo humano, de naturaleza privada, de nacionalidad Colombiana, organizada como fundación sin ánimo de lucro.
- Que Colombia College acoge como principio institucional la autonomía de las instituciones de educación y que promulga la normatividad interna que sustenta y armoniza su dinámica de desarrollo en ámbitos académicos y administrativos.
- Que el reglamento de cocina cuenta con el concepto favorable de las instancias reglamentarias de la institución y responde a la reglamentación vigente.

ACUERDA

ARTÍCULO PRIMERO. Aprobar el reglamento de cocina de Colombia College, en los siguientes términos:

PREÁMBULO

Colombia College, en coherencia con su misión y considerando las disposiciones de ley en materia de manipulación de alimentos de los programas adscritos a la escuela de gastronomía, elaboró el presente reglamento, con el objetivo de garantizar el buen uso de los talleres de cocina para garantizar la integridad de los usuarios de las mismas.

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. Este reglamento determina el uso de la cocina por los chefs instructores y estudiantes de los programas adscritos a la escuela de gastronomía.

ARTÍCULO 2. El responsable de las actividades académicas en el interior de la cocina, así como de las instalaciones, mobiliario, equipo y utensilios, es el chef instructor o el profesor del programa académico respectivo.

ARTÍCULO 3. La institución cuenta con una zona de lockers, la cual esta disponible para que los estudiantes depositen sus pertenencias durante su permanencia en el taller de cocina; cada uno es responsable de la seguridad de sus pertenencias y deberá dejar disponible el locker una vez finalice la clase. En ningún caso se asignará espacios permanentes; por lo tanto, si al final de la jornada existe algún espacio lleno, este será marcado y el estudiante será objeto de sanción.

ARTÍCULO 4. Los elementos y herramientas ubicados en la cocina serán asignados a los estudiantes por el profesor de la materia al iniciarse cada clase y deberán ser devueltos limpios y en buen estado quince minutos (15) antes de dar por terminada la clase.

ARTÍCULO 5. El estudiante deberá mantener en buen estado y limpio la mesa que se le asigne, así como libre de productos perecederos; en caso de que la mesa sea dañada, el estudiante responsable pagará la limpieza o reparación correspondiente.

ARTÍCULO 6. Es responsabilidad del chef instructor recibir y hacer entrega del taller de cocina y utensilios utilizados a la persona encargada.

ARTÍCULO 7. El estudiante, deberá regirse a las normas de seguridad de los talleres de cocina; conocer cómo y dónde se enciende y apaga el gas, caminar con los cuchillos hacia abajo, alertar cuando pasa con algo caliente, señalar si el piso está resbaloso, conocer las normas de seguridad industrial, entre otros. Para esto, es responsabilidad del profesor, velar por el cumplimiento de estas normas y de la resolución 2674 del 22 de julio de 2015 del Ministerio de Salud y la Protección Social.

CAPITULO II

ACCESO A LA COCINA

ARTÍCULO 8. La entrada a las clases de cocina tendrá una espera de diez minutos (10) después de la hora establecida para su iniciación y cada estudiante deberá presentar su carné de manipulación de alimentos para el ingreso; posteriormente al inicio de la clase, no se permitirá el ingreso de más alumnos, quedando registro de fallas correspondientes.

ARTÍCULO 9. Dentro de los talleres, los profesores y estudiantes, deberán usar el uniforme correspondiente, completo, limpio y planchado.

ARTÍCULO 10. En caso de presentar una enfermedad viral, el estudiante o profesor deberá cubrir con un tapa boca, su nariz y boca, para evitar el contagio al resto de personas y la contaminación a los productos que está manipulando.

ARTÍCULO 11. Para hacer uso de la cocina los estudiantes deben portar lo siguiente:

- a) Pantalón, chaqueta, delantal y gorro correspondiente a la institución COLOMBIA COLLEGE.
- b) Carné de manipulación de alimentos.
- c) Zapatos blancos o negros de caucho cerrados con suela antiderrapante.
- d) Toalla de algodón de 66 cm de largo por 33 cm de ancho.
- e) Red para el pelo de las mujeres y hombres con el cabello largo.
- f) Todo el uniforme perfectamente limpio y planchado.
- g) No se aceptan decoraciones o alteraciones al uniforme en general.

ARTÍCULO 12. En su presentación personal los estudiantes y profesores deberán acatar las siguientes normas:

- a) Uñas cortas y sin esmalte.
- b) No utilizar ningún tipo de maquillaje
- c) No utilizar ningún tipo de joyería, incluyendo piercings corporales.
- d) No utilizar perfume
- e) Utilizar la red en caso de tener cabello largo
- f) Utilizar tapaboca en caso de tener barba

CAPITULO III

MATERIALES

ARTÍCULO 13. Los estudiantes deben asistir a sus clases de cocina con su propio equipo de trabajo:

- a) Cuchillos.
- b) Pela papa.
- c) Tabla para picar.
- d) Aquellos que les sean indicados previamente.

ARTÍCULO 14. Terminadas las clases los estudiantes deberán entregar limpios los equipos y utensilios ocupados al encargado de la cocina con el visto bueno del Chef Instructor.

ARTÍCULO 15. Los insumos deberán ser recogidos por el profesor o su monitor, quince (15) minutos antes del ingreso a la cocina, verificando su completitud y las cantidades estipuladas en las fichas técnicas; una vez entregados los insumos se entenderá la idoneidad de los mismos y en ningún caso se procederá a hacer entrega de productos extra. Quince minutos antes de finalizar cada clase, el profesor o su monitor procederán a hacer entrega de los empaques y utensilios de almacenamiento y transporte de los insumos entregados en el departamento de insumos, así como un reporte de los excedentes de los productos entregados.

ARTÍCULO 16. Las neveras serán de uso privativo de la institución y sólo serán utilizadas bajo la estricta necesidad y solicitud del profesor, siempre y cuando sean necesarias para el desarrollo adecuado de la clase, en cuyo caso el encargado de insumos o quien designe la institución, realizará la entrega únicamente al profesor y este realizará la misma entrega a conformidad al encargado una vez finalice la clase.

ARTÍCULO 17. En caso de romper, dañar o alterar algún utensilio durante la clase, el alumno deberá reponerlo a más tardar dos (2) días hábiles después de ocurrido el hecho. En caso de que se requiera adquirir el utensilio fuera de la ciudad, el estudiante deberá pagar el valor del mismo al College, el cual garantizará su adquisición en los tiempos establecidos de entrega de la mercancía de acuerdo a su naturaleza.

CAPITULO III

DISCIPLINA Y SEGURIDAD

ARTÍCULO 18. Al terminar la clase o práctica los estudiantes deben dejar completamente limpia la cocina, con el visto bueno del Chef Instructor y el encargado de recibir la Cocina, lo que implica:

- a) Limpiar y lavar los aparatos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
- b) Limpiar las mesas de trabajo.
- c) Barrer, trapear y secar el piso.
- d) Guardar y ubicar los utensilios en el lugar correspondiente.
- e) Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes.

ARTÍCULO 19. Se debe separar la basura de acuerdo a los elementos reciclables y los no reciclables; 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 20. Los estudiantes deberán cerrar las llaves de paso del gas cuando terminen de ocupar las hornillas y los hornos, así como las llaves del agua, bajo la supervisión del Chef Instructor.

ARTÍCULO 21. El estudiante deberá guardar la compostura tanto en aulas como en talleres: está prohibido gritar, expresarse con palabras soeces, correr, saltar o lanzar cosas. El trato hacia los Directivos, Profesores y entre los estudiantes debe ser cortés, guardando las normas elementales de urbanidad y respeto.

ARTÍCULO 22. Los estudiantes y profesores deberán acatar el reglamento académico y estudiantil de la institución durante su permanencia en los talleres de cocina y en las demás instalaciones de Colombia College.

ARTÍCULO 23. Los estudiantes no podrán hacer uso de los teléfonos de las oficinas ni recibir llamadas telefónicas por celular o recados en horas de clase práctica o teórica, tampoco podrán ser interrumpidos en clases por visitas, incluyendo familiares.

ARTÍCULO 24. El Chef Instructor preverá, atenderá y solucionará, en el ámbito de sus responsabilidades, la comisión de actos riesgosos y de indisciplina que pongan en peligro la integridad física de los docentes y los estudiantes.

ARTÍCULO 25. Está prohibido el consumo de alcohol, tabaco y sustancias psicoactivas tanto en las aulas como en los talleres en general.

CAPITULO III

SANCIONES

ARTÍCULO 26. No se permitirá el ingreso a los talleres de cocina en los siguientes casos:

- a) Sin portar el uniforme completo respectivo.
- b) Sin presentar el carné de manipulación de alimentos
- c) No cumplir con las normas de manipulación de alimentos consignadas en el presente reglamento y en la Resolución 2674 del 22 de julio de 2015 del Ministerio de Salud y la Protección Social.
- d) No haber cancelado el valor del equipo perdido, dañado o descompuesto.
- e) Estar al día con su matrícula académica y financiera.

ARTÍCULO 27. Con un aviso de indisciplina se le llamará la atención de forma verbal al estudiante; a los dos avisos será suspendido por una clase y con tres avisos se pasará el caso al Consejo Académico, quien actuará conforme a lo estipulado en el reglamento académico y estudiantil.

ARTÍCULO 28. Es responsabilidad de los profesores velar el cumplimiento de este reglamento. Las sanciones serán impuestas a los profesores y alumnos que infrinjan sus normas.

ARTÍCULO SEGUNDO. El presente reglamento rige a partir de su expedición y aprobación por el Consejo Académico, deroga las normas que le sean contrarias, y se aplicará a los estudiantes y comunidad en general de COLOMBIA COLLEGE.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bucaramanga, a los seis (06) días del mes de abril de dos mil quince (2015).

Miembros del Consejo:

GINA ESMERALDA HERNÁNDEZ
Rectora

CLAUDÍA M. HERNÁNDEZ NARANJO
Vicerrectora Administrativa

LUISA A. HERNÁNDEZ NARANJO
Vicerrectora Académica

MARY REY QUINONEZ
Coordinadora Académica y Directora de Admisiones y Registro Académico

GUIOVANNY A. CÁRDENAS FLÓREZ
Director de Calidad y Secretario General (e)