



**RESOLUCIÓN DE RECTORÍA  
No. 026  
13 DE SEPTIEMBRE DE 2023**

**POR MEDIO DE LA CUAL SE EXPIDE EL REGLAMENTO INTERNO PARA LOS TALLERES ESPECIALIZADOS DE GASTRONOMIA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA – UNIAGUSTINIANA-**

El Rector de la Universitaria Agustiniiana en uso de sus atribuciones legales y estatutarias,

**CONSIDERANDO:**

1. Que amparados en el artículo 28 de la Ley 30 de 1992, el cual permite entre otras facultades, que, dentro de la autonomía universitaria, las instituciones de educación superior establezcan y adopten sus correspondientes regímenes.
2. Que según acta 119 del 28 de octubre de 2009 del Consejo Superior artículo cuarto; se autoriza al Rector para aplicar las funciones descritas en el Artículo 31, literal c) del Estatuto vigente.
3. Que así mismo corresponde al Rector, de acuerdo con lo dispuesto en la letra c) del artículo 39 de los Estatutos de la Universitaria Agustiniiana, "*Aprobar y expedir el reglamento docente, estudiantil, de bienestar institucional y los necesarios para el desarrollo institucional; el proyecto educativo institucional –PEI-; los manuales de funciones y procedimientos en todas las áreas de la corporación (...)*".
4. Que con el fin de establecer buenas prácticas dentro y fuera de los talleres especializados se

**RESUELVE,**

**ARTÍCULO ÚNICO. Aprobar el siguiente Reglamento de PARA LOS TALLERES ESPECIALIZADOS DE GASTRONOMIA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA –UNIAGUSTINIANA-**

*JW*



## REGLAMENTO INTERNO PARA LOS TALLERES ESPECIALIZADOS DE GASTRONOMÍA

### INTRODUCCION

La Uniagustiniana en concordancia con su misión de formar profesionales con calidad, compromiso social, valores éticos y morales, promueve en sus estudiantes de los programas de Tecnología en Gestión Gastronómica y Hotelería y Turismo, la responsabilidad con la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal.

### TITULO I

#### ASPECTOS GENERALES

#### CAPÍTULO I

#### CAMPO DE APLICACIÓN, OBJETO Y DEFINICIONES

##### ARTÍCULO 1. CAMPO DE APLICACIÓN.

Este reglamento regirá sobre las instalaciones de los talleres especializados de gastronomía, ubicados en la UNIVERSITARIA AGUSTINIANA.

##### ARTÍCULO 2. OBJETO

El presente reglamento tiene por objeto expedir las normas que regulan el uso, obligaciones y derechos que tienen los estudiantes de pregrado de cualquiera de los programas académicos y de formación que desarrolle la **UNIAGUSTINIANA** dentro del área específica de **LOS TALLERES ESPECIALIZADOS DE GASTRONOMÍA, INCLUYENDO COCINAS, COMEDORES Y TALLER DE INVESTIGACIÓN.**

##### ARTÍCULO 3. DEFINICIONES.

**Cocina:** se entiende por cocina aquella aula adecuada por la Universitaria para las prácticas de preparación de alimentos y bebidas dentro de un marco académico.

**Comedor:** se entiende por comedor aquel espacio adecuado para la realización de clases teórico prácticas de servicio de alimentos y bebidas.

**Desinfección:** reducción de microorganismos de las superficies en contacto con los alimentos, mediante métodos físicos o químicos.

**Insumo:** elemento utilizado para la preparación de un plato o producto, pero que no hace parte de la composición de este último. Son ejemplos de insumos los empaques, envases, artículos de aseo, entre otros.

**Limpieza:** remoción de residuos sólidos y líquidos de las superficies en contacto con los alimentos, mediante métodos mecánicos y la utilización de sustancias químicas con propiedades detergentes y desengrasantes.

**Materia prima:** ingredientes alimenticios utilizados en la preparación de un plato o producto.

*[Handwritten signature]*



**Manipulador de alimentos:** toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. Los estudiantes de Tecnología en Gestión Gastronómica, Hotelería y turismo, docentes de estos programas y auxiliares office, se consideran manipuladores de alimentos.

**Menaje:** materiales, equipos y utensilios de cocina.

**Office:** dependencia encargada de la atención a estudiantes, docentes y administrativos en lo relacionado a recursos académicos; así como la administración del menaje, aditivos, reactivos químicos, equipos, talleres y comedores de gastronomía.

**Procedimiento de limpieza y desinfección:** documento que describe las actividades, métodos, insumos y utensilios para la limpieza y desinfección.

**Seguridad y Salud en el Trabajo:** es una disciplina que se encarga de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y la protección y promoción de la salud de los trabajadores y estudiantes.

**Taller:** espacio adecuado para la realización de prácticas de preparación y servicio de alimentos y bebidas.

**Vestidores:** espacios habilitados a estudiantes y docentes, para realizar el cambio de ropa de calle por el uniforme de cocina o de servicio y viceversa.

## CAPITULO II

### UBICACIÓN Y ESPACIOS

#### ARTICULO 4. UBICACIÓN.

**Sede Tagaste:** Los talleres especializados de gastronomía y comedores se encuentran ubicados en el sótano del Edificio Buitrago.

**Sede Hipona:** Alrededor del patio interno de la sede se encuentran los talleres especializados de gastronomía.

#### ARTICULO 5. ESPACIOS.

Los talleres especializados de gastronomía, los conforman:

1. Cocinas generales,
2. Cocina demostrativa
3. Cocina de repostería,
4. Cocina taller de investigación,
5. Comedores,
6. Poceta de lavado de utensilios de aseo,
7. Vestidores,

*g*



8. Cuarto De Office,
9. Cuarto de almacenamiento de aditivos,
10. Bodega auxiliar en los comedores de gastronomía
11. Bodega de aseo
12. Pasillo de casilleros.

**Parágrafo único:** En estos espacios los estudiantes desarrollan las clases teórico prácticas de acuerdo al(los) plan(es) de estudio(s) vigente(s) y por excepción en eventos de carácter académico.

## TITULO II

### PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#### CAPITULO I

#### ESTADO DE SALUD

#### ARTÍCULO 6. CERTIFICADO MÉDICO

1. Se entiende por certificado médico de aptitud para manipular alimentos, al documento expedido por un médico profesional, en el que se declara que la persona es apta para manipular alimentos, es decir que no padece enfermedades infectocontagiosas que puedan contaminar los alimentos.
2. El certificado médico de aptitud para manipular alimentos puede ser expedido por la EPS o entidades adscritas y autorizadas por la Secretaría Distrital de Salud, debe tener el nombre completo y documento de identificación del estudiante, docente o auxiliar office, firma y sello del médico profesional, resolución del Ministerio de Salud y Protección Social, nombre, dirección y teléfono de la entidad prestadora del servicio.
3. Los estudiantes de Tecnología en Gestión Gastronómica y de Hotelería y Turismo, deben presentar por lo menos una vez al año, a más tardar la segunda semana de clases y ante la Dirección Académica de Tecnología en Gestión Gastronómica o ante quien esta determine.

**Parágrafo 1.** La entrega del certificado médico de aptitud para manipular alimentos, por parte de los estudiantes, aplicará para quienes matriculen asignaturas con clases prácticas en los talleres especializados de gastronomía, según los siguientes parámetros:

Estudiantes de Tecnología en Gestión Gastronómica: primer semestre y estudiantes antiguos que no hayan presentado el certificado médico de aptitud para manipular alimentos en el período académico inmediatamente anterior, o que el mismo haya cumplido un año desde su expedición o esté próximo a cumplirse.

Estudiantes de Hotelería y turismo: que inscriban por primera vez asignaturas que tengan clases prácticas en talleres especializados de gastronomía, estudiantes antiguos que no hayan presentado el



certificado médico de aptitud para manipular alimentos en el período académico inmediatamente anterior, o que el mismo haya cumplido un año desde su expedición o esté próximo a cumplirse.

Estudiantes de ambos programas que sean transferentes o de transferencia interna o que hayan aplazado semestre.

4. Los docentes y auxiliares office deben presentar la certificación ante la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo por lo menos una vez al año.

**Parágrafo 2.** La entrega del certificado médico de aptitud para manipular alimentos, por parte de los docentes será de acuerdo a estos parámetros:

Docentes de Tecnología en Gestión Gastronómica nuevos: en el momento de firmar contrato.

Docentes de Tecnología en Gestión Gastronómica antiguos: una vez al año, en la contratación realizada en enero o en la fecha que determine la Coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo.

## ARTICULO 7. ESTADO DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS

1. El estudiante, docente o auxiliar office que tenga heridas o lesiones abiertas en la piel deben mantenerlas adecuadamente protegidas, mediante bandas y guantes de manipulación de alimentos.
2. El estudiante, docente o auxiliar office que presente enfermedades o lesiones que puedan contaminar los alimentos, por ejemplo: hepatitis viral infectocontagiosa, infecciones gastrointestinales (vómito y diarrea), infecciones respiratorias, fiebre, infecciones, irritaciones, cortes, secreción de oídos, ojos, nariz (INVIMA, 2015) no deben manipular alimentos ni superficies que entren en contacto directo con los mismos.

**Parágrafo 1.** Los estudiantes no podrán ingresar a clases prácticas, tutorías o eventos, en cocinas, comedores y taller de investigación, deberán informar al docente su estado y tramitar ante la Secretaría Académica la ausencia.

**Parágrafo 2.** Los docentes y auxiliares office deberán informar a la Dirección Académica de Tecnología en Gestión Gastronómica, con el fin de tomar las medidas correspondientes.

**Parágrafo 3.** El estudiante, docente o auxiliar office deberá pasar por un nuevo chequeo médico. Si el médico estima conveniente se deberán efectuar los exámenes de laboratorio clínico o las pruebas que sean necesarias, dejando registro de las medidas (correctivas o preventivas) tomadas para reducir la posible contaminación de los alimentos que pueda presentarse por su estado de salud.

**Parágrafo 4.** Si el médico ordena un tratamiento; el estudiante, docente o auxiliar office será responsable de realizárselo a cabalidad, una vez finalizado deberá presentar un nuevo certificado médico en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.

*M*



## CAPITULO II

### CAPACITACIÓN

#### ARTICULO 8. CAPACITACIÓN

1. Para la capacitación de docentes y auxiliares office en Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, conservación de alimentos, entre otros; Tecnología en Gestión Gastronómica cuenta con un programa de capacitación de mínimo 10 horas anuales.
2. Dada la importancia de estas capacitaciones, la asistencia a las mismas por parte de docentes y auxiliares office será obligatoria.
3. La capacitación de estudiantes de Tecnología en Gestión Gastronómica y Hotelería y Turismo se realizará en la asignatura Inocuidad Alimentaria y se reforzará en cada semestre en cada una de las asignaturas teórico prácticas.

## TITULO III

### COCINAS Y COMEDORES

#### CAPITULO I

### COCINAS

#### ARTICULO 9. INGRESO A LAS COCINAS

Para el ingreso a estas aulas el estudiante y docente deberán:

1. Tener una buena higiene personal (baño diario, higiene dental y bucal).
2. Tener las uñas limpias, cortas y sin esmalte
3. Evitar el uso de maquillaje, bases, pestañas postizas, colonias y perfumes.
4. Los caballeros deben estar afeitados
5. Evitar el uso de todo tipo de accesorios: relojes, anillos, manillas, cadenas, aretes, pearcing, entre otros.
6. Usar el uniforme establecido por la institución: filipina de cocina, delantal francés, peto, pantalón, gorro de cocina, medias media caña negras o azul oscuro sin dibujos. El peto se debe usar para la producción de los alimentos (debe permanecer sujeto al cuerpo) y el delantal para la presentación del producto final y eventos internos o externos.
7. Usar tapabocas desechable de color claro, el cual debe cubrir nariz y boca.
8. Usar zapatos de cocina negros, de suela antideslizante (no deportivo), sin huecos, sin cordones, de uso exclusivo para talleres.
9. Llevar el cabello limpio y bien recogido dentro del gorro, es obligatorio el uso de cofia blanca desechable, adicional al gorro de cocina.
10. De utilizar gafas, éstas deben estar aseguradas a la cabeza mediante bandas o cadenas.

**Parágrafo único.** Además de lo anterior, para el ingreso a la cocina, el estudiante deberá llevar consigo 2 repasadores blancos en algodón de 60 cm por 40 cm y el kit personal completo.



## ARTICULO 10. KIT PERSONAL

1. El kit personal debe tener los siguientes elementos:

Cepillo de uñas  
Termómetro digital escala superior a 200°C  
Encendedor  
Un par de guantes de caucho color negro  
Un par de guantes de caucho color verde  
Un par de guantes de nitrilo transparente  
Gafas anti salpicaduras o gafas de seguridad.

2. Los elementos del kit deberán guardarse en un estuche adecuado, con sistema de cierre. Dentro del estuche los elementos deben mantenerse limpios, secos y separados en bolsas herméticas.
3. Los elementos de cada kit que se vayan gastando o deteriorando deben ir siendo reemplazados por el estudiante, de modo que siempre se tenga el material disponible.
4. Los elementos del kit son de uso personal e intransferible.
5. El kit debe mantenerse alejado de los alimentos y mesones, ubicarlo en la estantería cercana a la puerta de la cocina o en su defecto en la parte inferior del mesón.

## ARTICULO 11. USO DE LAS COCINAS

### 1. Antes de dar inicio a la práctica:

- 1.1 Evaluar la calidad de las materias primas e insumos, aquellas que no cumplan con criterios de calidad deben ser descartadas y reportadas al docente.
- 1.2 Ubicar las materias primas e insumos traídos para la práctica en una superficie limpia, nevera o congelador, según las necesidades de almacenamiento. No está permitido dejarlos en el piso.
- 1.3 Realizar el respectivo lavado de manos utilizando agua y jabón desinfectante
- 1.4 Hacer la limpieza y desinfección de superficies (mesas, mesones, equipos, utensilios y materias primas), según procedimientos de limpieza y desinfección.
- 1.5 Hacer la desinfección de ambiente mediante la aspersión.
- 1.6 Lavar y desinfectar las materias primas de acuerdo al instructivo de limpieza y desinfección de alimentos que se encuentra en cocinas.

### 2. Durante la práctica:

- 2.1 Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, cada vez que cambie de actividad, cuando manipule material u objetos que puedan contaminar los alimentos, cuando salga del baño.
- 2.2 Mantener prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.
- 2.3 Evitar la contaminación cruzada con alimentos crudos, utensilios sucios, entre otros.
- 2.4 Controlar la temperatura y tiempo de cocción de los alimentos
- 2.5 Descongelar de manera controlada los alimentos y no re congelarlos.
- 2.6 Mantener limpia el área de trabajo, para ello es necesario remover de manera frecuente los residuos y depositarlos en las canecas de acuerdo a su clasificación.
- 2.7 Depositar el aceite vegetal usado, una vez frío, en los bidones dispuestos para tal fin.
- 2.8 No está permitido el uso de celular, computadores, tabletas, ni aparatos de audio o video salvo instrucciones dadas por el docente con el objetivo de dejar registro de la actividad académica.

*Jaw*



- 2.9 El envasado y servido de los productos elaborados debe realizarse utilizando pinzas, cucharas o guantes de manipulación, de modo que se proteja el alimento de la contaminación.

### 3 Al finalizar la práctica:

- 3.1 Las materias primas, insumos o preparaciones que requieran ser almacenadas en la cocina durante un tiempo determinado, previa autorización del office, deberán ser rotuladas con nombre del estudiante, nombre del docente, asignatura, jornada y fecha de almacenamiento, el rotulo debe permanecer visible.
- 3.2 Según las necesidades de almacenamiento se ubicarán estos alimentos en refrigeración, congelación o a temperatura ambiente, para este ultimo los alimentos deberán ser dispuestos en contenedores plásticos con tapa hermética. El docente y estudiante serán responsables de estos alimentos.
- 3.3 Se debe entregar el taller en perfectas condiciones de orden y aseo según los procedimientos de limpieza y desinfección (batería, menaje, equipos, mesas, paredes, pisos, entre otros), incluyendo la poceta de lavado de utensilios de aseo.
- 3.4 Depositar las bolsas con basura en los contenedores destinados según la clasificación de los residuos. Lavar las canecas de basura del taller en la poceta de lavado de utensilios de aseo.
- 3.5 Cerrar las válvulas de gas individuales por cada equipo, las válvulas generales y la válvula principal de la cocina.
- 3.6 La clase se dará por terminada hasta cumplir con todo lo anterior, el docente debe supervisar a sus estudiantes y verificar que se cumpla a cabalidad.
- 3.7 El docente debe entregar el taller al auxiliar de office, quien verificará, recibirá a conformidad y lo dejará cerrado.

## CAPITULO II COMEDORES

### ARTÍCULO 12. INGRESO A LOS COMEDORES

1. El estudiante deberá usar el uniforme establecido por la institución: filipina de servicio, delantal francés y pantalón negro.
2. Usar dos repasadores en alemanisco de 60 cm por 60 cm, descorchador, guantes blancos de algodón completo no medio dedo y zapatos negros de cuero y suela antideslizante, no tacón alto.
3. El cabello debe estar limpio y bien recogido con redecilla de color negro. El uso de la redecilla negra, es obligatorio para hombres y mujeres, independientemente del largo del cabello.
4. El uso de maquillaje debe ser suave, aretes pequeños y sencillos estilo topos.
5. Las uñas deben mantenerse cortas limpias y sin esmalte
6. Los caballeros deben estar afeitados
7. El uso de piercing está prohibido
8. Portar el kit personal completo

### ARTÍCULO 13. USO DE LOS COMEDORES

El comedor que fuere utilizado para la práctica académica o evento, se debe entregar en perfectas condiciones de orden, aseo y desinfección, según procedimientos de limpieza y desinfección (batería, menaje, equipos, mesas, paredes y pisos, incluyendo la poceta de lavado de utensilios de aseo). La clase o evento se dará por

*J*



terminada hasta cumplir con las anteriores disposiciones, el docente debe supervisar a sus estudiantes en las actividades de limpieza y verificar que se cumpla a cabalidad con lo anterior.

Una vez finalizada la práctica el docente debe entregar el comedor al auxiliar de office, quien recibirá a conformidad y lo dejará cerrado.

## TITULO III VESTIDORES Y OFFICE

### CAPITULO I

#### VESTIDORES

#### ARTICULO 14. USO DE LOS VESTIDORES.

Para el buen uso de los vestidores, los estudiantes seguirán las siguientes normas:

1. Usar candados para los lockers, está prohibido el uso de otros dispositivos de seguridad.
2. No dejar elementos de valor en los lockers.
3. El uso de los lockers o gabinetes es temporal, mientras dure la clase o taller a la que asisten los estudiantes. Si se encuentran al finalizar el día lockers con candado, la vigilancia está autorizada para retirarlos, se registrará lo hallado en la bitácora diaria de vigilancia, y su contenido se le entregará al supervisor de servicios generales y se le reportará al coordinador del área. El programa Tecnología en Gestión Gastronómica no se hace responsable por los objetos dejados en el mismo.
4. Velar por el aseo, el orden y el buen estado de los vestidores y lockers.
5. El estudiante responderá por daños causados a excepción de los propios de la depreciación.
6. Está prohibido llegar y salir de la Universitaria con el uniforme (de cocina y/o servicio) o parte de él puesto, a excepción de eventos autorizados como ferias o acontecimientos del sector.
7. Está prohibido utilizar como vestidor los baños u otras áreas de la universitaria. En caso de encontrar algún estudiante cambiándose en el baño será reportado al docente.
- 8.

### CAPITULO II OFFICE

#### ARTÍCULO 15. HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a viernes de 7:00 am a 9:30 pm

Sábados de 7:00 am a 12:00 m (según programación de horarios)

#### ARTÍCULO 16. NORMAS DE TRABAJO

A continuación, se establecen las normas por las cuales se debe regir el funcionamiento de esta dependencia en cabeza de los auxiliares del office, este reglamento debe ser acogido por el funcionario, pero también por estudiantes, docentes, otros administrativos y académicos:

*JW*



1. No está permitido el ingreso de estudiantes a esta dependencia sin previa autorización del auxiliar de office.
2. No consumir alimentos dentro de la instalación.
3. Permanecer en los horarios establecidos, los cuales se acogen a los horarios de clase, 30 minutos antes de comenzar y 30 minutos luego de finalizar.
4. Mantener el área en óptimas condiciones de orden y aseo.
5. No está permitido guardar objetos personales ni dinero de los estudiantes.
6. No está permitido guardar mercados ni excedentes de producción de las clases tanto de cocina como de mesa y bar.
7. No está permitido el ingreso de personal ajeno a esta dependencia.
8. Las solicitudes de préstamo de talleres, menaje, utensilios, equipos, entre otros, se deben realizar con mínimo 24 horas de anticipación mediante el formato establecido.
9. No está permitido el préstamo de menaje, talleres, equipos entre otros sin la respectiva solicitud.
10. El préstamo de menaje, utensilios o equipos para eventos externos, debe ser autorizado por la Dirección Académica de Tecnología en Gestión Gastronómica y aprobada su salida por Almacén.
11. En caso de que un estudiante, docente o administrativo dañe o pierda algún elemento del office, tendrá 20 días calendario para efectuar la reposición, el auxiliar office dejará registro en el formato correspondiente.

## TITULO IV

### METODOLOGÍA DE TRABAJO

#### CAPITULO ÚNICO

#### UTENSILIOS PERSONALES, CUOTA DE TRABAJO Y RIESGOS

##### ARTICULO 17. UTENSILIOS PERSONALES.

Se utilizarán como utensilios personales: un cuchillo cocinero de 10 pulgadas, un cuchillo de 6 pulgadas y uno de cuatro o tres pulgadas; estas herramientas se deben guardar limpias y secas en una funda de mano o carpeta que permita guardarlos y llevarlos de manera segura para todos los estudiantes, por esta razón es obligatoria. Los cuchillos no deben ser de cacha de madera sino plásticos preferiblemente blancas, y una chaira. Además de lo anterior cada estudiante debe tener el kit de aseo personal, y cada grupo el kit grupal correspondiente.

##### ARTICULO 18. CUOTA DE TRABAJO.

La cuota de trabajo consiste en el aporte económico, que cada estudiante debe entregar al grupo encargado de la adquisición de los insumos necesarios en el desarrollo de los talleres prácticos en cocina o en comedor, permitiendo de esta manera la aplicación de técnicas específicas correspondientes a la temática de clase y facilitando a los estudiantes el desarrollo de las competencias propias de la asignatura.

**Parágrafo 1.** La cuota de trabajo es obligatoria, ya que si no hay recursos no se puede realizar la práctica correspondiente. El no cumplimiento de la cuota por parte del estudiante o por parte del grupo, afectará directamente el desempeño, aprendizaje y evaluación. Para la cuota de trabajo se tendrán en cuenta los siguientes parámetros:

T/6



La cuota de trabajo es acordada entre el docente y el grupo

Se debe recoger semanalmente y con antelación al taller para la adquisición de los recursos necesarios de manera oportuna.

El manejo de la cuota de trabajo es responsabilidad de los estudiantes bajo auditoría del docente, quien debe velar por la transparencia en su administración, con base en los parámetros establecidos en cada clase.

Cada una de las compras debe estar respaldada por factura; en el caso de que la compra no tenga un respaldo el estudiante será el responsable del dinero asignado.

## ARTICULO 19. RIESGOS

En el desarrollo de las actividades dentro de los Talleres especializados de Gastronomía se presentan algunos riesgos que puede generar accidentes de trabajo, por lo anterior, el estudiante debe conocerlos y tomar las medidas preventivas:

1. Biológico: debido a la presencia de microorganismos en los alimentos, manipulación de frutas, verduras, productos cárnicos y sus derivados.
2. Mecánico:
  - Por manejo de cuchillos, latas de conservas, equipos con cuchillas, siempre se tendrá el riesgo de corte.
  - El manejo de equipos de calor, preparación de alimentos, uso de vapor, entre otros, se tendrá el riesgo de quemaduras.
3. Físico, (frio-calor): El uso de ollas a presión, hornos, el manejo de hielo para trabajos, entre otros puede producir molestias térmicas.
4. Locativo:
  - Presencia de residuos líquidos, grasas o remanentes de comida en el piso, así como agua y jabón al lavarlos, puede causar caídas a nivel.
  - Almacenamiento o ubicación inadecuado de utensilios genera caída de objetos.
5. Ergonómico:
  - Por posturas prolongadas como estar de pie y levantamiento inadecuado de cargas.
  - Por movimientos repetitivos, por ejemplo, en las tareas de corte, lavado de los utensilios.
6. Eléctrico: el uso de equipos energizados o el empleo de tomas corrientes inadecuadas.
7. Químico: la limpieza y desinfección de superficies con productos de aseo, el uso de aceite y otras sustancias, pueden desencadenar riesgo químico por inhalación de gases o vapores o lesiones dérmicas por contacto directo en mucosas o la piel.
8. Físico – Químico: el uso de equipos generadores de calor y el uso de elementos combustibles pueden generar riesgo de incendio o explosiones.

**Parágrafo Único:** Por estas razones los alumnos serán capacitados durante el período académico y tendrán la constante supervisión y refuerzo por parte de sus docentes en la manipulación de utensilios y equipos para prevenir estos riesgos. Si se presenta un accidente dentro del proceso de práctica, la UNIVERSITARIA AGUSTINIANA cuenta con equipo de brigada de emergencia, un punto de atención primario. En algunos casos se afiliarán a la Aseguradora de Riesgos Laborales ARL.

La institución cuenta con el área de Seguridad y Salud en el Trabajo y en coordinación con el programa Tecnología en Gestión Gastronómica trabajan para promover la salud y la seguridad de los estudiantes de esta forma se busca prevenir los riesgos.



## ARTICULO 20. PREVENCIÓN DE RIESGOS

Para prevenir los riesgos a los que se encuentran expuestos, los estudiantes, docentes y auxiliares office, deben acatar las siguientes normas:

1. Está prohibido el ingreso de personal no autorizado al área de gastronomía.
2. Mantener una actitud de disciplina, orden y compostura que contribuya a la seguridad individual y la de sus compañeros.
3. Está prohibido correr, jugar, saltar, empujarse, entre otros dentro de las instalaciones del taller.
4. Está prohibido poner música y videos en los equipos de los talleres a excepción de actividades académicas dirigidas por el docente.
5. Hacer uso de los elementos de protección personal sugeridos para cada actividad según las indicaciones entregadas por el docente.
6. Está prohibido sentarse en el piso o recostarse en las máquinas, equipos, mesas de trabajo, tuberías, instalaciones eléctricas y en general todo lugar que no sea el adecuado para ello y que represente peligro.
7. No está permitido operar las máquinas y equipos sin la previa autorización y supervisión del docente.
8. Mantener los cuchillos bien afilados, utilizar el cuchillo adecuado a la tarea que se va a realizar (carne, pescado, frutas, verduras, entre otros). Usar guantes anti-corte en los casos que sean necesarios.
9. Evitar salpicar agua a la freidora o aceite caliente, para ello sumerja la comida lentamente o haga uso de herramientas de apoyo para sumergir los alimentos.
10. Alertar a los compañeros cuando se esté trasladando material caliente (bandejas con alimentos, ollas con agua o aceite).
11. Alertar de la presencia de superficies o utensilios calientes expuestos, tales como calderos con aceite, bandejas, cucharas, bowls, tapas, entre otros.
12. Antes de iniciar la limpieza de máquinas y equipos apáguelas y desconéctelas bajo supervisión del docente.
13. No está permitido retirar los resguardos y dispositivos de seguridad de las máquinas, los cuales han sido diseñados para la protección del personal que las opera.
14. No se permite introducir elementos de vidrio, porcelana, metálicos o con aleaciones metálicas dentro del horno microondas.
15. No está permitido introducir las manos ni ningún tipo de elementos o utensilios dentro de los equipos o máquinas mientras estos se encuentren en funcionamiento.
16. Si el estudiante detecta alguna anomalía, falla o defecto en las instalaciones, máquinas y equipos, debe dar aviso inmediato al docente. Los equipos que presenten problemas en su funcionamiento se deben desconectar inmediatamente de la fuente de corriente eléctrica y reportarse al área encargada.
17. En caso de accidente se debe reportar inmediatamente al docente.
18. Al finalizar la práctica cerciórese de que las válvulas del gas se encuentran debidamente cerradas y que los equipos y máquinas se encuentren apagados y desconectados.
19. No permita que los cables de máquinas y equipos se encuentren expuestos en el piso ni en contacto con agua.
20. Porte en todo momento su dotación personal completa y sujeta al cuerpo.
21. Mientras realiza sus actividades en la práctica no se distraiga, esté atento a lo que está haciendo y a las indicaciones del docente.
22. Se debe mantener orden y aseo en el taller antes, durante y después de la realización de la práctica.
23. Cuando se utilicen productos químicos, se debe tener en cuenta la etiqueta del envase, o la ficha de seguridad del producto, seguir las recomendaciones dadas por el docente.
24. Mantener en buen estado la señalización, los equipos de primeros auxilios y equipos para atención de emergencias.

*fu*



25. En caso que se presente una emergencia siga las indicaciones del docente, brigada o personal de la institución.

## TÍTULO V ESTUDIANTES

### CAPITULO I

#### PROHIBICIONES, DEBERES Y DERECHOS DE LOS ESTUDIANTES

##### ARTÍCULO 21. PROHIBICIONES

1. El traslado de batería de cocina sin previa autorización del docente, quien se hace responsable de que el material a su cargo se encuentre completo según inventario al finalizar la clase.
2. Trasladar muebles y equipos de un taller a otro.
3. El uso de celular y aparatos de audio o video, salvo instrucciones dadas por el docente con el objetivo de dejar registro de la actividad académica.
4. El consumo de licores cigarrillo y/o sustancias psicoactivas durante las prácticas académicas, tutorías o eventos.
5. Ingresar a las aulas bajo estado de embriaguez o el efecto de sustancias psicoactivas.  
Se exceptúan las degustaciones inherentes a las asignaturas Vinos y gastronomía y Mixología, realizadas durante la clase y bajo la supervisión del docente.
6. El cambio de comedor o taller sin previa autorización del auxiliar de office, quien a su vez lo asignará de acuerdo a la programación establecida por la Dirección Académica del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica.
7. La presencia en el taller de personas ajenas a la actividad o práctica programada.
8. El consumo de alimentos dentro del aula hasta el momento de la degustación, así como tampoco se permite masticar chicle.
9. El uso del uniforme fuera del área de gastronomía.
10. Entrar y salir de la universidad con el uniforme (de cocina y servicio) o parte de él puesto, a excepción de eventos autorizados.
11. El uso de accesorios como relojes, pulseras, anillos, aretes, piercing, extensiones, entre otros. No está permitido el uso del microporo para cubrir los accesorios.
12. El ingreso de bolsos o maletas a la cocina o comedor
13. El uso de pantalones debajo del pantalón del uniforme.
14. Uso de perfumes o colonias.
15. El tránsito por los talleres y pasillos de gastronomía, de estudiantes que no se encuentren en prácticas.
16. Dar degustaciones a personas ajenas a la práctica durante la clase, a excepción de proyectos o actividades que lo requieran autorizadas por el docente.
17. Invitar a la clase práctica personal ajeno a esta, sin la debida indumentaria y autorización del docente.

##### ARTÍCULO 22. DEBERES DE LOS ESTUDIANTES

1. Reportar al docente cualquier estado de enfermedad, alergia a algún alimento y si consume algún tipo de medicamento recetado.

*Handwritten signature*



2. Prepararse previamente para la realización de la práctica, de modo que la misma sea desarrollada con todas las medidas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos, garantizar su buen desempeño y apoyar su proceso de aprendizaje.
3. Los hombres deben estar completamente afeitados a excepción de personas con problemas dermatológicos en la cara; para permitir su ingreso deben presentar ante la Dirección Académica de Tecnología en Gestión Gastronómica o ante quien esta determine, las recomendaciones o restricciones con fecha reciente, generada únicamente por el especialista (dermatólogo) de la EPS al cual está afiliado, el documento debe describir el tipo de enfermedad y su tratamiento. Los estudiantes que cumplan con lo anterior podrán ingresar a las cocinas haciendo uso del gorro tipo monja.
4. Las patillas deben mantenerse bien pulidas, bajas y dentro de la cofia.
5. Se debe mantener una buena higiene dental y bucal
6. Las uñas deben permanecer cortas y limpias, sin esmalte
7. Usar los elementos de protección personal según las indicaciones dadas por el docente.
8. Adquirir el uniforme de cocina y/o servicio únicamente con el proveedor avalado por el Programa Tecnología en Gestión Gastronómica.
9. Entrar al taller a la hora establecida, con la preparación respectiva.
10. Velar por el buen estado de los equipos, batería y menaje, así como de las instalaciones físicas y deberá responder por su deterioro a excepción de daños por depreciación.
11. Acatar las disposiciones y sugerencias de los docentes.
12. Respetar a los funcionarios encargados de servicios generales y vigilancia.
13. Establecer buenas relaciones y respeto con sus docentes y compañeros.
14. Cumplir con lo establecido en el presente reglamento.
15. Mantener en buen estado la señalización, los equipos de primeros auxilios y equipos para atención de emergencias.

## ARTÍCULO 23. DERECHOS DE LOS ESTUDIANTES

1. Recibir un trato respetuoso por parte de directivos, docentes y auxiliares de office.
2. Ser escuchado, orientado e informado por el personal docente, en relación a las normas y riesgos inherentes al trabajo práctico en los talleres y comedores.
3. Utilizar los talleres y comedores para sus trabajos prácticos, cumpliendo con las normas establecidas en el presente reglamento.

## TITULO VI SANCIONES CAPITULO ÚNICO

### SANCIONES

## ARTÍCULO 24. SANCIONES

Ante el incumplimiento del presente reglamento el estudiante se acogerá a las sanciones establecidas en el Reglamento estudiantil, según la gravedad de la falta.

*Handwritten signature*



**TITULO VII  
DISPOSICIONES VARIAS  
CAPITULO I**

**NORMAS**

**ARTÍCULO 25. NORMATIVIDAD APLICABLE**

El presente reglamento se establece con base en la normatividad sanitaria vigente, fundamentos de manipulación de alimentos y bajo el principio de una formación integral para el estudiante donde la higiene, la calidad, el servicio y la producción son los pilares fundamentales de la gastronomía.

**Parágrafo único:** El presente reglamento se acoge por completo al reglamento estudiantil de la UNIAGUSTINIANA, pero actúa de forma específica sobre las instalaciones de los talleres de cocina y comedores y de los usuarios de éstas.

**CAPITULO II**

**MODIFICACIONES Y VIGENCIA**

**ARTÍCULO 26. MODIFICACIONES**

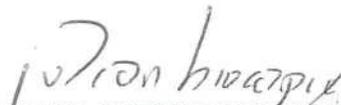
Las modificaciones a este reglamento serán establecidas y aplicadas por un equipo de trabajo, en cabeza de la Dirección Académica del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica y el comité curricular designado para tal fin, con la aprobación de la Rectoría General, Vicerrectoría General y Vicerrectoría Académica. Lo anterior sin perjuicio de la conservación de los derechos adquiridos por parte de los estudiantes con anterioridad.

**ARTICULO 27 VIGENCIA.**

El presente reglamento rige a partir de la fecha de su aprobación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

**COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

Dado en Bogotá D.C., a los trece (13) días del mes septiembre de dos mil veintitrés (2023).

  
**FR. JULIAN ANTONIO HINCAPIÉ LOPEZ**  
Rector

  
**RICARDO ROJAS LÓPEZ**