

**POLÍTICA ACADÉMICA Y FINANCIERA
ESCUELA EMPRESARIAL – PROGRAMAS DEL ÁREA DE TURISMO
2-2023**

REQUISITOS PARA EL INGRESO A LOS LABORATORIOS DE COCINA:

- **Certificado de Manipulación de Alimentos:** Su costo no está incluido en la matrícula. CESDE ofrecerá la capacitación de forma adicional a través de un proveedor externo autorizado para emitir el carné como manipuladores de alimentos. Igualmente, el estudiante puede tomar dicho curso de forma independiente en una institución que cumpla mínimamente con 8 a 10 horas de intensidad. En todo caso, el estudiante debe entregar copia del Certificado vigente en la Dirección de Escuela antes de la iniciación de las clases prácticas y de esta forma obtener la autorización de ingreso a la cocina.

Las fechas de vigencia del carné de manipulación deben estar dentro de las fechas del periodo académico, lo que garantizará el ingreso a las clases prácticas de cocina. Si la vigencia del carné se vence durante el periodo académico, el estudiante no podrá ingresar a la cocina, hasta tanto renueve dicho documento. (La vigencia es un año)

- **Uniforme:** Los estudiantes que matriculen los **submódulos relacionados con el área de Cocina y que se desarrollen en los Laboratorios de Cocina**, deben ingresar a la clase portando el Uniforme Institucional (pantalón, chaqueta, delantal, malla para el cabello, malla facial (si usa barba – bigote), bandana, medias largas blancas y zapatos), además deben utilizar camiseta blanca y ropa interior de color claro, su kit de cuchillos. Todo ello acorde a especificaciones de la resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997 BPM. (ver reglamento del laboratorio de cocina).
- **Kit de cuchillos:** Los estudiantes que matriculen los **submódulos relacionados con el área de Cocina y que se desarrollen en los Laboratorios de Cocina**, deben ingresar a la clase con el kit de cuchillos completo y en buen estado.
- Dar cumplimiento al reglamento del laboratorio de cocina (consultarlo en la página web de la institución).

[https://www.cesde.edu.co/Documentos%20compartidos/Reglamento Laboratorio de %20Cocina %202020.pdf](https://www.cesde.edu.co/Documentos%20compartidos/Reglamento%20Laboratorio%20de%20Cocina%202020.pdf)

ADQUISICIÓN DE UNIFORME E IMPLEMENTOS:

Arte Culinario.

- Los estudiantes que matriculen el **Submódulo de Fundamentos Culinarios (Nivel 1)**, tendrán incluido en la matrícula del submódulo el uniforme (Pantalón, chaqueta, delantal y bandana) y el Kit de cuchillos.
- Los estudiantes internos o externos a quienes se les haga reconocimiento del submódulo de Fundamentos Culinarios (primer nivel) deberán adquirir por su cuenta el uniforme de cocina (diseño institucional) y el kit de cuchillos.
- Todos los estudiantes, deben adquirir de forma adicional: malla para el cabello, malla facial (si usa barba – bigote), medias blancas largas, zapatos antideslizantes (ver reglamento), cuchara probadora y dos repasadores (limpiones), acorde con las especificaciones de la resolución 2674 de 2013 y decreto 3075 de 1997 BPM. El docente del submódulo de cocina les indicará las características de estos elementos y les podrá dar algunas recomendaciones de donde los podrán adquirir.

Pastelería & Arte Dulce.

- Los estudiantes que matriculen el **Submódulo de Técnicas Gastronómicas (Nivel 1)**, tendrán incluido en la matrícula del submódulo el uniforme (Pantalón, chaqueta (filipina), delantal y bandana).
- Los estudiantes internos o externos a quienes se les haga reconocimiento del submódulo **Submódulo de Técnicas Gastronómicas (Nivel 1)**, deberán adquirir por su cuenta el uniforme de cocina (diseño institucional).
- Todos los estudiantes, deben adquirir de forma adicional: malla para el cabello, malla facial (si usa barba – bigote), medias largas, zapatos antideslizantes (ver reglamento), cuchara probadora y dos repasadores (limpiones), acorde con las especificaciones de la resolución 2674 de 2013 y decreto 3075 de 1997 BPM, además se recomienda que cada estudiante cuente con su kit de boquillas y manga pastelera, como herramienta de trabajo. El docente del submódulo de cocina les indicará las características de estos elementos y les podrá dar algunas recomendaciones de donde los podrán adquirir.

Servicio de Alimentos & Bebidas

- Los estudiantes que matriculen el **submódulo de “Tendencias en Bebidas no Alcohólicas (Nivel 1)”**, tendrán incluido en la matrícula del submódulo el uniforme (Pantalón, Camisa, Delantal y Bandana).
- Todos los estudiantes, deben adquirir de forma adicional: malla para el cabello, malla facial (si usa barba – bigote), medias negras largas, zapatos antideslizantes (ver reglamento), cuchara probadora y dos repasadores (limpiones), acorde con las especificaciones de la resolución 2674 de 2013 y decreto 3075 de 1997 BPM. El docente del submódulo de cocina les indicará las características de estos elementos y les podrá dar algunas recomendaciones de donde los podrán adquirir.

Operación de Servicios Hoteleros

- Los estudiantes que matriculen el **Submódulo de Consejería, Reservas y Recepción (Nivel 1)**, tendrán incluido en la matrícula del submódulo el uniforme (Camisa, Chaqueta, Pantalón).
- Los estudiantes internos o externos a quienes se les haga reconocimiento del submódulo de Conserjería, Reservas y Recepción (primer nivel) deberán adquirir por su cuenta el uniforme (diseño institucional)

Operación de Eventos

- Los estudiantes que matriculen los **Submódulo de Planeación de Eventos (Nivel 1)**, tendrán incluido en la matrícula del submódulo el uniforme (Pantalón y Camiseta tipo Polo emblemática con logo de la institución).
- Los estudiantes internos o externos a quienes se les haga reconocimiento del submódulo anteriormente mencionado deberán adquirir por su cuenta el uniforme (diseño institucional)

Los estudiantes deben hacer uso del uniforme institucional de cocina (completo), si no lo tienen o se encuentra en mal estado, deben consultar si Cesde tiene existencias disponibles de uniformes en el momento para comprarlo, en caso contrario, se le facilitará el contacto del proveedor que lo adquiera directamente con él.

DOBLE CERTIFICACIÓN.

- **Estudiantes y Egresados del programa técnico en Arte Culinario**
 - Doble certificación en el programa técnico en Pastelería & Arte Dulce
 - Doble certificación en el programa técnico en Servicios de Alimentos & Bebidas

Una vez cursado y aprobado el programa de Arte Culinario, se realizarán los reconocimientos de los submódulos que sean comunes entre los dos programas, esto según con lo establecido en el reglamento académico de CESDE y las orientaciones de la Dirección de Escuela.

- **Estudiantes y Egresados del programa técnico en Pastelería y Arte Dulce**
 - Doble Certificación en el programa técnico en Arte Culinario
 - Doble certificación en el programa técnico en Servicios de Alimentos & Bebidas

Una vez cursado y aprobado el programa de Pastelería y Arte Dulce, se realizarán los reconocimientos de los submódulos que sean comunes entre los dos programas, esto según con lo establecido en el reglamento académico de CESDE y las orientaciones de la Dirección de Escuela.

- **Estudiantes y Egresados del programa técnico en Alimentos & Bebidas.**
 - Doble Certificación en el programa técnico en Arte Culinario
 - Doble certificación en el programa técnico en Pastelería & Arte Dulce

Una vez cursado y aprobado el programa de Servicios de Alimentos & Bebidas, se realizarán los reconocimientos de los submódulos que sean comunes entre los dos programas, esto según con lo establecido en el reglamento académico de CESDE y las orientaciones de la Dirección de Escuela.

- **Estudiantes y Egresados del programa técnico en Operación de Servicios Hoteleros:**
 - Doble Certificación en el programa técnico en Operación de Eventos.

MATERIA PRIMA – ARTE CULINARIO / ALIMENTOS & BEBIDAS / PASTELERÍA & ARTE DULCE

CESDE provee la materia prima necesaria y suficiente para el correcto desarrollo de las clases prácticas, sin embargo:

- Las preparaciones que se desarrollan en clase son de tipo degustación, en ningún momento se considera la preparación de platos individuales o cantidades para llevar, ya que esto no está permitido.
- Para algunas actividades propias del proceso de enseñanza - aprendizaje, como es el proyecto final de aula y actividades evaluativas, el estudiante deberá proveer la materia prima para sus preparaciones; estas actividades hacen parte de la planeación de clase, por lo que el docente les dará a conocer en el pacto pedagógico las fechas en que se desarrollarán, con el fin de que el estudiante pueda planear la actividad y la consecución de dicha materia prima.

PRÁCTICA PROGRAMA OPERACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS:

El programa considera dos fases:

- **Fase Lectiva:**
 - Es aquella en la cual el estudiante recibe su formación académica al interior de la institución (teórica y práctica).
 - Considera los dos primeros niveles del programa, sin embargo, para fortalecer las competencias en la segunda lengua, en el tercer nivel se cursa el submódulo de Lengua Extranjera III.

PRÁCTICA PROGRAMA OPERACIÓN DE EVENTOS:

El programa considera dos fases:

- **Fase Lectiva:**
 - Es aquella en la cual el estudiante recibe su formación académica al interior de la institución (teórica y práctica).
 - Considera los tres niveles del programa.
- **Fase Práctica:**
 - Es aquella en la cual el estudiante realiza su etapa productiva en las empresas con las que CESDE tiene convenio, mediante la realización de los proyectos de aula, o a través del desarrollo de actividades académicas de carácter práctico.
 - La práctica puede desarrollarse en diferentes modalidades.

POLÍTICAS FINANCIERAS:

Para efectos de legalización de novedades académicas de retiro del programa o de la cancelación del **Submódulo de Fundamentos Culinarios (Arte Culinario)- Submódulo de Técnicas en la Pastelería (Nivel 1), (Pastelería & Arte Dulce)**, se aplicarán los siguientes procedimientos:

- **Estudiante Nuevo**: se le descontará el valor correspondiente al costo de la dotación del uniforme y el kit de cuchillos (solo estudiantes del programa Arte Culinario); y sobre el excedente se aplicará el porcentaje de reconocimiento definida en la política de novedades académicas y financieras vigente para el periodo académico. La primera deducción aplica desde el momento en que realiza el asiento de matrícula se haya hecho entrega o no del uniforme, ya que este es entregado directamente por el proveedor, la segunda aplica una vez se haya hecho entrega del Kit (solo estudiantes del programa Arte Culinario).
- **Estudiante de Reingreso**: Si el estudiante aún tiene el uniforme y el kit de cuchillos (solo estudiantes del programa Arte Culinario), y no desea la entrega de una nueva dotación, se le generará un saldo a favor por el valor correspondiente al costo de la dotación, antes de realizar la liquidación de matrícula. Si el estudiante desea una nueva dotación, solo se le aplicaría el descuento de reingreso. Al momento de la novedad, se le generará un saldo a favor de acuerdo con la política financiera del periodo académico. El proceso de retenerle el valor correspondiente a la dotación del uniforme y el kit de cuchillos (solo estudiantes del programa Arte Culinario), se realizará solamente si se le realizó entrega de una nueva dotación.

FIRMA ESTUDIANTE

DOCUMENTO