



REGLAMENTO LABORATORIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA,
TURISMO Y HOSPITALIDAD.**

Los laboratorios de cocina y bebidas de la **Escuela de Gastronomía, Turismo y Hospitalidad de Cesde** constituyen escenarios académicos orientados a la formación integral de nuestros estudiantes, mediante la práctica responsable y el cumplimiento estricto de las normas sanitarias y de seguridad vigentes. El presente reglamento establece los compromisos y lineamientos que deben observar estudiantes, docentes y demás usuarios de estos espacios, con el fin de garantizar un ambiente seguro, higiénico y propicio para el aprendizaje. Su aplicación asegura no solo el logro de los objetivos formativos, sino también la preparación adecuada para el ejercicio profesional en el sector gastronómico, turístico y de hospitalidad.

Dirección de Escuela de Gastronomía, Turismo y Hospitalidad.

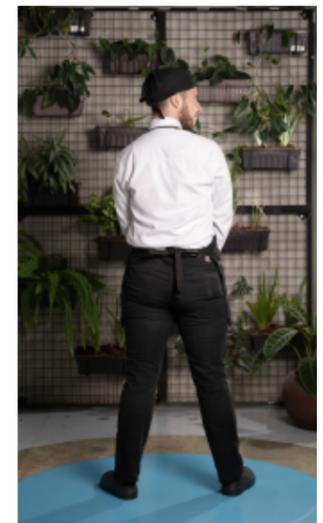
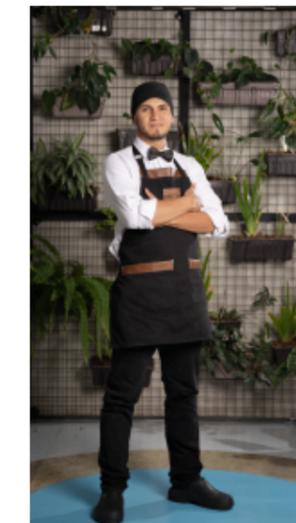
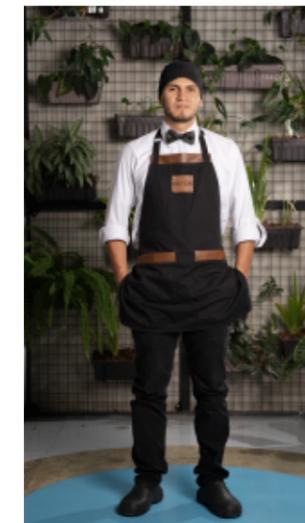
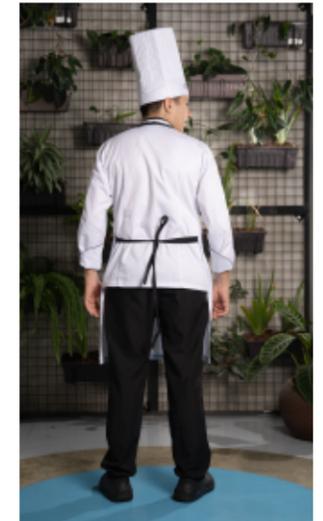
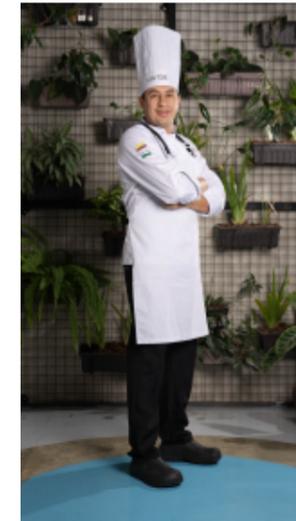
Contenido

1	Uniforme	5
1.1	Normas de Calzado	6
1.2	Uniforme en Cursos de Extensión y Actualizació	7
1.3	Uso y Cuidado del Uniforme	8
2	Presentación Personal	9
3	Uso del Laboratorio de Cocina – Clases	11
4	Materia Prima	14
5	Equipos y Utensilios	16
6	Limpieza y Aseo	18
7	Zona de Descanso y Casilleros	20
8	Daños y Pérdidas	21
9	Conservación y Reciclaje	22
10	Visitantes	23
11	Seguridad y Emergencias	24
12	Propiedad Intelectual y Uso de Imagen	26
13	Otros Aspectos	28
14	Sanciones	29

En los laboratorios de cocina de Cesde, todos los estudiantes, docentes y visitantes deben cumplir con la normativa sanitaria vigente en Colombia, en especial la Ley 9 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Su aplicación asegura un ambiente seguro e higiénico, favorece el aprendizaje y garantiza la adecuada preparación para el desempeño profesional en el sector gastronómico, turístico y de hospitalidad.

1. Uniforme

Los estudiantes de los programas Técnico Laboral en Arte Culinario, Técnico en Servicios de Alimentos y Bebidas y Técnico en Pastelería y Arte Dulce, deberán usar el uniforme completo de la institución en todos los submódulos que impliquen la preparación de alimentos. Este uniforme está conformado por bandana, malla para el cabello, chaqueta (filipina), pantalón y delantal, y es parte fundamental de su formación académica y profesional, ya que asegura orden, higiene y presentación en el trabajo práctico.



1.1 Normas de Calzado

Para el ingreso y permanencia en los laboratorios de cocina, el calzado debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Ser cerrado, de material resistente e impermeable.
- Tener tacón bajo y suela antideslizante, que garantice la estabilidad del usuario.
- No se permite el uso de calzado con cordones, dado que estos representan un riesgo de tropiezo y contaminación.
- Debe usarse con medias largas de color blanco. No se autoriza el uso de medias veladas ni tobilleras, con el fin de prevenir accidentes en caso de contacto con líquidos calientes.



Adecuado



No adecuado



1.2 Uniforme en Cursos de Extensión y Actualización

Los estudiantes inscritos en cursos de extensión, actualización o similares que hagan uso del laboratorio de cocina deberán portar el uniforme exigido para estas actividades, compuesto por:

- Bata de laboratorio limpia y desinfectada.
- Zapato cubierto que cumpla con las condiciones de seguridad establecidas.
- Malla para el cabello que cubra completamente la cabeza, evitando cualquier riesgo de contaminación.



1.3 Uso y Cuidado del Uniforme

El uniforme constituye un elemento esencial de higiene, seguridad y presentación personal dentro del laboratorio. Su uso está sujeto a las siguientes disposiciones:

- Debe encontrarse limpio y desinfectado en todo momento.
- Solo podrá colocarse inmediatamente antes de ingresar a la clase práctica, con el fin de evitar agentes contaminantes externos.
- No debe ponerse sobre la ropa utilizada en la calle (pantalón, camisa, entre otros).
- Está prohibido utilizar el uniforme fuera de las instalaciones de la institución, incluso después de finalizadas las clases.
- El incumplimiento de estas disposiciones faculta al docente para restringir el ingreso del estudiante a la clase práctica, lo cual tendrá repercusiones en la calificación correspondiente al criterio de desempeño.

2. Presentación Personal

Con el fin de garantizar la higiene y prevenir cualquier riesgo de contaminación, tanto estudiantes como docentes deberá cumplir con las siguientes normas de presentación personal:

- Mantener aseo e higiene personal en todo momento.
- El cabello debe permanecer recogido y cubierto con malla o bandana. La malla debe cubrir la totalidad del cabello y permanecer bajo la chaqueta del uniforme.
- Debe utilizarse camiseta de color claro, preferiblemente blanca, debajo de la chaqueta, así como ropa interior clara.
- Las manos deben lavarse con agua y jabón desinfectante antes de iniciar la clase, cada vez que se salga y regrese al laboratorio, y después de manipular cualquier elemento que represente riesgo de contaminación.
- Las uñas deben estar cortas, limpias y libres de esmalte.
- No se permite el uso de perfumes, lociones, maquillaje excesivo ni productos que puedan generar contaminación química en los alimentos.

- Está prohibido el uso de anillos, aretes, extensores, pulseras, relojes, piercings y demás accesorios personales.
- En caso de utilizar lentes, estos deberán portar un sujetador para evitar caídas accidentales.
- Está prohibido comer, beber, fumar, escupir o masticar dentro del laboratorio, salvo en los espacios y momentos dispuestos para ello.
- Los estudiantes que presenten afecciones de piel o enfermedades infectocontagiosas deberán abstenerse de manipular alimentos y, en caso de contar con autorización médica, utilizar guantes con el mismo protocolo de lavado de manos que sin ellos.
- Todo estudiante que sospeche de una enfermedad infectocontagiosa deberá informar oportunamente al docente y presentar certificado médico que indique si puede o no manipular alimentos sin riesgo para sus compañeros.
- Los hombres deben estar afeitados; en caso de mantener barba o bigote, deberán utilizar una malla facial que cubra totalmente el vello y cuyo borde inferior se ajuste dentro de la chaqueta. No se autoriza el uso de tapabocas como reemplazo.



3 Uso del Laboratorio de Cocina – Clases

a. Para participar en las clases prácticas, todos los estudiantes y docentes de los programas regulares (Arte Culinario, Servicios de Alimentos y Bebidas, Pastelería y Arte Dulce) deben contar con el certificado o carné vigente como manipulador de alimentos, expedido por un ente autorizado por la Seccional de Salud de Antioquia. Dicho carné valida la capacitación en higiene, sanidad y Buenas Prácticas de Manufactura, y podrá ser solicitado en cualquier momento por:

- El Chef – Docente, como requisito de ingreso a las clases prácticas.
- El personal del economato, para el uso del laboratorio en actividades extraclase.
- La Dirección de Escuela.
- Funcionarios de la Secretaría de Salud en sus visitas de inspección y vigilancia.

Observaciones:

- En la Dirección de Escuela deberá reposar siempre una copia vigente del carné de estudiantes y docentes, con vigencia mínima para el período académico en curso.
- El carné debe presentarse en físico y con fotografía.
- b.** Los estudiantes no podrán permanecer en el laboratorio sin la supervisión del Chef – Docente o del monitor asignado.
- c.** Las clases deben iniciar puntualmente en el horario establecido. Los estudiantes que lleguen tarde no podrán ingresar a la sesión, salvo autorización expresa de la Dirección de Escuela.
- d.** El trabajo en clase se realizará en equipos según disponga el Chef – Docente, de acuerdo con la actividad programada. Cada equipo contará con los implementos y materia prima asignada para el desarrollo de la práctica.
- e.** Una vez iniciada la sesión, ningún estudiante podrá salir del laboratorio sin autorización del Chef – Docente. En caso de hacerlo, no podrá reincorporarse a la clase.

- f. Está prohibido el ingreso de bolsos, maletines u objetos personales al laboratorio, ya que representan un riesgo de contaminación. Solo se permite ingresar los implementos de cocina y el material necesario para tomar notas.
- g. No se permite el ingreso de acompañantes, visitantes o personas ajenas a la institución durante el desarrollo de las clases o prácticas.
- h. Queda estrictamente prohibido colocar los pies sobre los entrepaños de las mesas de trabajo. Esta conducta constituye una falta grave y dará lugar a la expulsión inmediata de la clase.

4. Materia Prima

- a.** La materia prima destinada a las clases será entregada directamente desde el almacén. Por esta razón, no se autoriza solicitar material adicional al economato, dado que todo insumo ha sido previamente calculado, pesado y costado para el correcto desarrollo de la práctica.

- b.** En caso de identificar algún inconveniente o no conformidad en la materia prima, el estudiante deberá informar de inmediato al Chef – Docente, quien es la única persona autorizada para gestionar el cambio correspondiente.

- c.** La pérdida, mal uso o deterioro de la materia prima por parte de los estudiantes no será asumida por la Dirección de Escuela, el Chef – Docente ni el Monitor, y no se suministrarán reemplazos.

d. La materia prima será entregada en su totalidad al inicio de la clase, y el Chef – Docente designará a un estudiante para que realice el porcionamiento de acuerdo con las preparaciones programadas.

e. Los alimentos preparados en el laboratorio son para consumo exclusivo dentro de la clase. No está permitido retirarlos de la institución, debido a que se rompe la cadena de frío y se genera riesgo de intoxicación. Cada equipo tendrá derecho únicamente a una porción; la producción restante será dispuesta por la institución.



5. Equipos y Utensilios

- a. La entrega de implementos de cocina y materia prima será responsabilidad del Chef – Docente o, en su ausencia, del Monitor, quienes verificarán que al final de la clase se devuelva en las mismas condiciones lo que fue entregado.
- b. Para un control eficiente, los docentes deberán solicitar implementos y materia prima utilizando los formatos oficiales establecidos para tal fin.
- c. No se suministrarán equipos adicionales a los previamente solicitados.

- d. Los estudiantes de Arte Culinario deberán portar obligatoriamente su juego de cuchillos, chaira, limpiones y cuchara de prueba. La falta de estos implementos impedirá el ingreso a clase.
- e. Los equipos y utensilios pertenecen a la institución y deberán ser utilizados de manera adecuada, devueltos en buen estado y bajo las mismas condiciones en que fueron entregados.
- f. Si algún implemento no se encuentra en condiciones óptimas, el estudiante deberá reportarlo inmediatamente al coordinador del economato y/o al Chef – Docente.



6. Limpieza y Aseo

- a. El cuidado, limpieza y mantenimiento de equipos y utensilios hace parte integral de la formación académica. Durante su uso, es responsabilidad del grupo dejar las instalaciones higienizadas bajo la supervisión del Chef – Docente.
- b. Los equipos de trabajo deberán cumplir con las labores de aseo asignadas: barrer y trapear con desinfectante, siguiendo la rotación establecida por el docente. Esta actividad deberá realizarse únicamente al finalizar la práctica para evitar riesgos de contaminación.
- c. Las mesas y estufas deberán limpiarse con jabón y esponjas adecuadas, evitando fibras metálicas que puedan deteriorar las superficies. Se deberán retirar hornillas y demás accesorios para garantizar la eliminación de residuos.

- d. Las partes inferiores de las mesas deberán quedar limpias y desocupadas al finalizar el aseo.
- e. La mesa y los implementos del Chef – Docente deberán ser higienizados por el equipo responsable de la limpieza asignada para el día.
- f. Los pozuelos deberán quedar completamente limpios, sin residuos en los sifones.
- g. La basura debe clasificarse y depositarse en los recipientes destinados para tal fin, de acuerdo con el sistema de conservación y reciclaje institucional.

7. Zona de Descanso y Casilleros

- a. Esta zona está destinada exclusivamente para descanso y resguardo de pertenencias. El uniforme deberá ser cambiado en los vestieres habilitados.
- b. Los casilleros son de uso temporal durante la clase o práctica. Al finalizar, deberán ser desocupados. En caso de incumplimiento, la institución retirará el candado y su contenido, sin asumir responsabilidad por lo guardado.
- c. Es deber del estudiante asegurar su casillero con candado. La institución facilita su uso, pero no se hace responsable por pérdidas.

8. Daños y Pérdidas

Cualquier daño, pérdida o extravío de equipos y utensilios bajo responsabilidad del estudiante deberá ser asumido económicamente, cancelando el valor correspondiente al costo actual de mercado para su reposición.



9. Conservación y Reciclaje

- a. Al salir de la cocina o durante descansos, se deberán apagar las luces y cerrar las llaves de gas, con el fin de prevenir riesgos y evitar consumos innecesarios.
- b. Los residuos generados deberán clasificarse en los recipientes dispuestos para tal fin:
 - Caneca verde (pequeña): residuos orgánicos como restos de alimentos, frutas o verduras.
 - Recipiente verde: residuos ordinarios no reciclables (envolturas, servilletas, entre otros).
 - Recipiente gris: material reciclable como papel y cartón.
 - Recipiente azul: plástico, vidrio y latas.
 - Residuos peligrosos: elementos utilizados en curaciones, que deberán depositarse en el contenedor designado en el economato.
 - Los aceites de uso deberán ser entregados al economato para su disposición final.

10. Visitantes

Toda persona externa que ingrese a los laboratorios deberá estar acompañada por un colaborador de la institución y cubrir su cabello con gorro desechable, suministrado por el personal del economato.



11. Seguridad y Emergencias

- Todos los usuarios de los laboratorios (estudiantes, docentes y visitantes autorizados) deben conocer y respetar los protocolos de seguridad y evacuación establecidos por la institución. Es obligatorio identificar la ubicación de extintores, salidas de emergencia, botiquines y puntos de encuentro.
- En caso de accidente (cortaduras, quemaduras, caídas, intoxicaciones u otros), se deberá informar de manera inmediata al Chef – Docente o al monitor, quienes activarán el protocolo de atención de emergencias y reportarán a Bienestar Institucional.
- Los estudiantes deben evitar actuar por cuenta propia en situaciones que comprometan su seguridad o la de otros. Solo el personal autorizado está facultado para el manejo de equipos contra incendios y primeros auxilios avanzados.

- Todo estudiante debe contar con un seguro estudiantil vigente que cubra accidentes ocurridos dentro de los laboratorios y en actividades académicas relacionadas. El número de póliza y aseguradora deberá reposar en la Dirección de Escuela.
- Se prohíbe terminantemente realizar juegos, correr, empujar o cualquier conducta que ponga en riesgo la seguridad dentro del laboratorio.

12. Propiedad Intelectual y Uso de Imagen

- Las recetas, técnicas, métodos de preparación y procesos desarrollados en los laboratorios forman parte del material académico del CESDE. Su uso con fines comerciales, de reproducción externa o de divulgación sin autorización expresa de la Dirección de Escuela no está permitido.
- Los productos desarrollados en clase no podrán ser comercializados por estudiantes ni docentes, salvo autorización institucional en proyectos específicos de emprendimiento.
- CESDE podrá realizar registros fotográficos, de audio y video en los laboratorios con fines académicos, de control de calidad, de seguridad o de promoción institucional. Dichos registros respetarán la dignidad y los derechos de los estudiantes, conforme a la Ley 1581 de 2012 sobre protección de datos personales.

- Al matricularse en los programas o cursos, los estudiantes autorizan expresamente el uso de su imagen en materiales académicos y promocionales del CESDE, salvo que manifiesten por escrito lo contrario ante la Dirección de Escuela.
- Está prohibido realizar grabaciones o transmisiones por parte de los estudiantes sin autorización previa del Chef – Docente o de la Dirección de Escuela.

13. Otros Aspectos

- a. No está permitido ingresar alimentos o bebidas distintos a los utilizados en la práctica.
- b. No se permite el uso de teléfonos celulares, reproductores de música ni dispositivos similares durante la clase.
- c. Está terminantemente prohibido fumar en el laboratorio y en todas las instalaciones institucionales. En caso de detectar olor a cigarrillo en un estudiante, el Chef – Docente podrá restringir su participación en la manipulación de alimentos.

14. Sanciones

Las faltas a lo establecido en este reglamento serán sancionadas conforme a lo dispuesto en el Manual de Convivencia y el Reglamento Estudiantil vigente de la institución.

