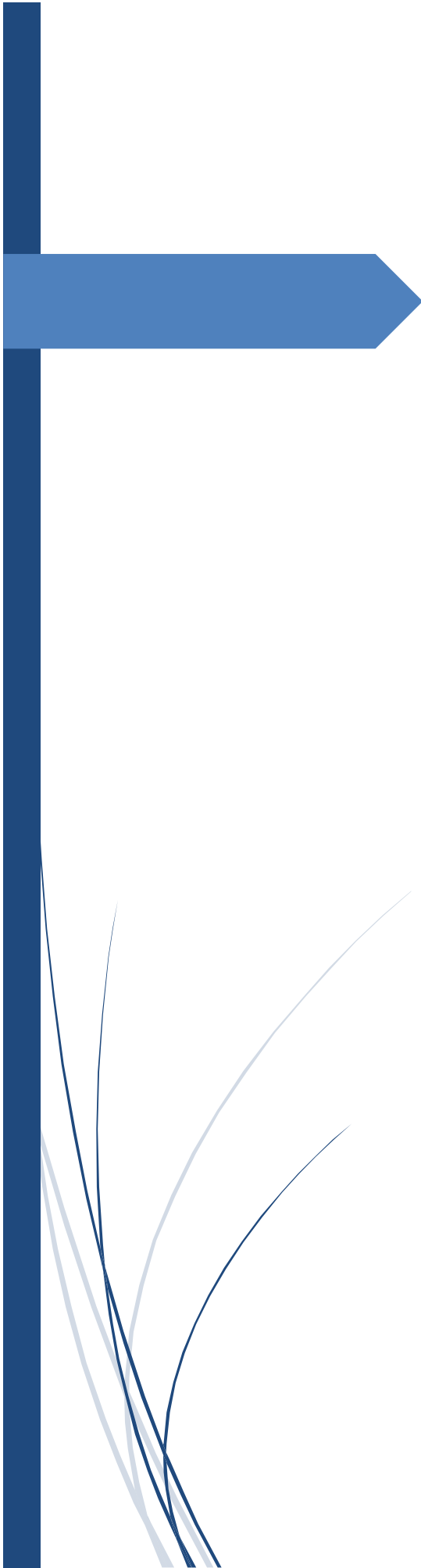




REGLAMENTO TALLER ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

MENCION COCINA

DISPOSICIONES GENERALES

El presente reglamento tiene como finalidad, establecer las condiciones mínimas y obligatorias que deben respetar los estudiantes de 2° medio Taller Vocacional, 3º y 4º año medio de la especialidad de Gastronomía, en las actividades que se desarrollen al interior de las dependencias del taller de Especialidad.

El taller, es un espacio que tiene como finalidad que los estudiantes puedan poner en práctica los conocimientos adquiridos en el aula, para obtener habilidades que su nivel de estudios y disciplina requieren, permitiendo la experimentación y exploración, constituyéndose en un complemento indispensable para llevar a cabo trabajos y proyectos, que deberá poner en práctica en su futura realidad laboral.

I. RESPONSABLES.

1. Docentes de la especialidad.

Artículo 1. Controlar y evaluar las prácticas a su cargo.

Artículo 2. Permanecer en el taller durante las clases prácticas.

Artículo 3. Velar por el orden, la disciplina y el cumplimiento de este reglamento por parte de los estudiantes a su cargo.

Artículo 4. Instruir a los estudiantes sobre las normas de seguridad y manejo adecuado de los residuos y velar por su cumplimiento durante la práctica.

Artículo 5. Instruir a los estudiantes sobre el uso correcto de los equipos y velar por su cuidado durante la práctica.

Artículo 6. Comunicar al Coordinador del Área Técnica en forma oportuna, sobre averías o fallas de los equipos o de la infraestructura.

Artículo 7. Cumplir el horario establecido según módulo educativo.

Artículo 8. El docente que utilice el Taller debe velar por la limpieza y orden al finalizar la actividad práctica.

Artículo 9. Asistir a las reuniones de trabajo programadas por la Coordinación del Área Técnica, cuando así se requiera para tratar asuntos relacionados con la Especialidad.

II. PRESENTACIÓN PERSONAL Y COMPORTAMIENTO DE LOS ESTUDIANTES

Artículo 10. Tendrán derecho al acceso y uso del taller sólo los estudiantes matriculados correspondiente a sus especialidades, o aquellos expresamente autorizados por el (la) profesor(a), previamente comunicado a la Coordinación del Área Técnica.

Artículo 11. La presentación personal de las y los estudiantes será de acuerdo a lo indicado en el reglamento de convivencia del colegio y en las consideraciones de funcionamiento del taller.

Artículo 12. Todo estudiante debe respetar los horarios de funcionamiento que rigen para el normal desarrollo de las actividades realizadas al interior del taller. Esta disposición se aplica en el horario de entrada y salida del establecimiento y en los recreos. Los horarios serán los mismos que rigen para todos los estudiantes del colegio.

Artículo 13. Los estudiantes deberán ser puntuales con los horarios de ingreso al taller, para facilitar el comienzo de las actividades y evitar que éstas sean interrumpidas por atrasos. En caso de atraso, el estudiante deberá resolver su situación con el inspector correspondiente.

Artículo 14. Ningún estudiante puede salir del taller antes del término de la actividad que se realice en el taller o durante las horas de clase, sin la autorización del profesor (a) a cargo del curso.

Artículo 15. Se prohíbe el uso de aros o piercing, anillos, pulseras, cadenas y cualquier elemento metálico o similar, tanto en varones como damas.

Artículo 16. Se prohíbe el uso de gorros, guantes de abrigo y bufandas u otras prendas que no correspondan al uniforme de la Especialidad.

Artículo 17. Los estudiantes podrán hacer ingreso al taller de la especialidad con bolsos o mochilas, y dejarlas en el área de camarines. Sólo deberán ingresar con sus materiales en el caso de haber sido solicitados (cuaderno correspondiente al módulo).

Artículo 18. Se prohíbe estrictamente correr, golpear, empujar o mojar a compañeros al interior del taller. Cualquier incidente o accidente generado a partir de estas acciones será derivado a inspección general.

Artículo 19. Sin excepción de persona, está PROHIBIDO ingerir alimentos, bebidas y fumar en el interior del taller.

Artículo 20. Durante la clase, los estudiantes no podrán hacer uso de teléfonos celulares, reproductores de música, audífonos, cámaras fotográficas u otros elementos distractores.

Artículo 21. Los estudiantes que muestren indisciplina dentro del taller serán sancionados de acuerdo al Reglamento Interno de Convivencia Escolar del colegio.

III.LIMPIEZA Y ORDEN DE LOS TALLERES.

Artículo 22. Es obligación de los estudiantes conservar en buen estado las instalaciones, materiales y equipos del taller, así como mantenerlo aseado en todo momento, depositando la basura en los lugares que corresponde.

Artículo 23. Es de responsabilidad de cada estudiante mantener su espacio de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de la clase y dejarlo en las mismas condiciones al término de la jornada. Además, será de responsabilidad del grupo curso mantener la limpieza y el orden al interior del taller.

Artículo 24. Toda jornada de trabajo en talleres, debe terminar al menos 30 minutos antes de la hora de término establecida en el horario de clases, para realizar tareas de orden, limpieza y devolución de materiales, herramientas y/o equipos limpios y secos.

Artículo 25. En caso de deterioro, destrucción, rayado o pérdida tanto de los bienes, los estudiantes responsables deberán presentarse en Área Académica para determinar acciones a seguir de acuerdo al Reglamento.

Artículo 26. En ningún caso, el estudiante podrá retirar del taller aparatos o materiales sin la autorización por escrito del Coordinador del Área Técnica. En el caso de cometerse una falta en este sentido, el estudiante será derivado inmediatamente al área de convivencia escolar.

Artículo 27. Todo hurto al interior del taller se considera **falta muy grave**, por lo tanto, las sanciones se ajustarán a lo estipulado en el Reglamento Interno de Convivencia Escolar.

IV.SEGURIDAD

Artículo 28. Todo estudiante que asista al taller deberá cumplir estrictamente las normas de seguridad establecidas para el uso del taller según especialidad.

Artículo 29. Quedará prohibido el acceso al taller de especialidad de Gastronomía a los estudiantes de otras especialidades o persona ajena al colegio, salvo autorización expresa del Coordinador del Área Técnica, o del Profesor de especialidad que se encuentre en el Taller, o en quién se delegue, lo que deberá ser comunicado o informado oportunamente.

V. VISITANTES.

Artículo 30. El ingreso a taller de visitantes es únicamente autorizado por el Coordinador del Área Técnica, quienes deberán acatar los lineamientos de este reglamento, las instrucciones para el acceso y velar por el cuidado de las instalaciones.

Artículo 31. Las situaciones no previstas en este reglamento serán resueltas por la Coordinación del Área Técnico Profesional en conjunto con el área de Convivencia Escolar del colegio.

VI. CONSIDERACIONES DEL FUNCIONAMIENTO TALLER DE GASTRONOMÍA

Artículo 32. Todos los/as estudiantes, deberán ingresar al taller con el uniforme de la especialidad completo, limpio y con nombre e insignia del colegio:

Cocina.

- Gorro de cocina blanco.
- Chaqueta blanca con nombre e insignia bordada.
- Pantalón negro.
- Pechera azul con insignia bordada.
- Calceta negra o azul larga.
- Paños blancos de cocina.
- Zapatos negros antideslizantes.

- Cofia.

Salón.

- Polera negra pique con nombre bordado.
- Pantalón de vestir.
- Mandil paño casimir listado huaso con gris con bolsillo lado derecho. (insignia sobre el bolsillo)
- Zapatos de vestir (varones), mocasín (damas).
- Paños blancos de algodón.

Artículo 33. Los/as estudiantes que se nieguen a hacer ingreso a las clases prácticas de taller o que se presenten sin su uniforme de la especialidad serán enviados a Encargada de Convivencia Escolar quien se contactará con Coordinación del Área Técnica quienes resolverán la situación.

Artículo 34. Se deja constancia que las horas prácticas no realizadas por los/as estudiantes en tercer o cuarto año medio, se sumarán a sus horas de práctica profesional, las que deberán ser informadas al Coordinador del Área Técnica anualmente.

Artículo 35. Los estudiantes que presenten lesiones, heridas o tatuajes en sus manos deberán usar guantes desechables. En caso de resfriados o enfermedades el uso de mascarilla es obligatorio.

Artículo 36. La presentación personal al igual que la higiene es primordial para el manipulador de alimentos por lo cual se exigirá:

- Damas: pelo tomado, uñas cortas, limpias sin esmalte ni uñas postizas, sin maquillaje, sin accesorios (piercing)
- Varones: pelo corto estilo tradicional, uñas cortas y limpias, sin barba, sin accesorios (piercing)

Artículo 37. Los estudiantes no podrán salir del taller con el uniforme de la especialidad a recreos y/o horas libres.

Artículo 38. En todo momento los estudiantes mantendrán el orden y el aseo del taller. Al finalizar la hora de clases se deberá entregar el taller limpio y ordenado a la encargada de taller.

Artículo 39. Los estudiantes se harán parte de la responsabilidad de cuidar las materias primas que se entregarán, hacer uso consiente de ellos. Además, de cuidar y mantener todo el equipamiento disponible a usar.

Artículo 40. El sacar alimentos preparados por los/as estudiantes en su hora de clases de Taller, solo podrá ser autorizado por el docente a cargo y mientras sea en un recipiente apropiado.

Artículo 41. Los estudiantes deberán cambiarse de ropa a uniforme de especialidad en los camarines designados por género. El uniforme nunca se trae puesto o sobrepuesto. Al término de la clase los estudiantes deben salir con el uniforme del colegio, jamás con el de especialidad.

Artículo 42. Es responsabilidad del/la estudiante el cuidado de sus elementos de protección personal y de sus utensilios.

VII. EVALUACIONES

Artículo 43. La fecha, horario y condiciones para la rendición de evaluaciones prácticas pendientes serán programadas por el/la docente de especialidad, previa coordinación con UTP Área técnica cuando corresponda, considerando la disponibilidad del taller, la seguridad del proceso y el normal desarrollo de las clases prácticas.

Artículo 44. El/la estudiante que se presente a una evaluación práctica sin el uniforme completo de la especialidad no podrá ingresar ni participar de dicha evaluación, debido al incumplimiento de las normas de higiene, seguridad y presentación personal requeridas para el trabajo en taller gastronómico mencionadas anteriormente. En consecuencia, se aplicara lo estipulado en el Reglamento de Evaluación.