

EL CONSEJO GUBERNATIVO DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “BOLIVARIANO” DE LA CIUDAD Y PROVINCIA DE LOJA

CONSIDERANDO:

Que es necesario que las actividades académicas y docentes, se desarrollen de la mejor manera, guardando el respeto, la comprensión y la armonía, entre el docente y el estudiantado;

Que mediante resolución RCP.S25-N°494-08 de 17 de Diciembre de 2008, el Pleno del “CONESUP”, autorizó la creación y funcionamiento en la Ciudad y Provincia de Loja, del Instituto Tecnológico Superior Bolivariano con algunas carreras y entre ellas, la de GASTRONOMIA.

Que es deber de la Institución formar profesionales en la GASTRONOMIA, que revestidos de valores humanos, velen por el bienestar social y colectivo.

Que así mismo es deber de los estudiantes, cuidar, proteger y dar el debido y adecuado uso a los bienes y pertenencias del Instituto y, de manera especial en lo que al Laboratorio de Gastronomía se refiere.

En uso de sus atribuciones que le confieren la Constitución de la República, La Ley de Educación Superior, el Reglamento General de los Institutos Técnicos y Tecnológicos del país, así como el Reglamento Interno de los estudiantes del Instituto;

EXPIDE

EL REGLAMENTO ESTUDIANTIL PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “BOLIVARIANO” DE LA CIUDAD Y PROVINCIA DE LOJA.

CAPÍTULO I

ART.1.- ÁMBITO.- El presente reglamento tiene aplicación y rige para todos los estudiantes de la Carrera de Gastronomía, en sus modalidades Presencial y Ejecutiva, que se encuentren legalmente matriculados, asistiendo normalmente a clases, y al día en sus obligaciones económicas para con el Instituto.

ART.2.-OBLIGACIONES DE LOS ESTUDIANTES.- Los estudiantes de la Carrera de Gastronomía con el fin de hacer uso y participar del Laboratorio de Gastronomía deberán obligatoriamente y sin excepción de estudiante alguno, portar con el correspondiente uniforme, consistente en: Chaqueta Blanca, gorro, pantalón negro, zapatos negros, delantal blanco, cuchillo de chef de veinte y cinco centímetros y tabla blanca plástica. Además de una chaqueta de servicio para eventos y servicios de gala que será de color blanco con filos negros, la misma deberá ser nemada con el nombre de cada estudiante.

ART.3.- Los estudiantes de la carrera anteriormente mencionada deberán presentarse para tener acceso a dicho Laboratorio, con las uñas cortas y sin esmalte, con el cabello corto (caballeros), en caso de tener el cabello largo (damas) usar trenza francesa y red de cabello, sin aretes, y sin, piercing, y bien afectados.

ART.4.- JORNADAS DE CLASES.- Las clases para los estudiantes de Gastronomía que utilizarán el Laboratorio de Cocina comprende tres jornadas:

La primera Jornada: de 5 a 10 minutos, lapso en el cual, se realizará la entrega de los correspondientes materiales.

90 minutos de clases prácticas, que estarán a cargo y bajo la responsabilidad del Docente de la Asignatura.

Los 20 minutos restantes se los utilizará en la limpieza completa de materiales, equipos, y el espacio físico del laboratorio, esto es lavabos, mesones, cocinas, congeladores, hornos, piso del laboratorio y todos los materiales que requieran de limpieza y orden dentro del laboratorio, de manera que quede en las mismas condiciones que lo encuentran para su utilización para su clase.

ART.5.-RESPONSABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES.- Los materiales entregados al inicio de clase son de cargo y de responsabilidad de los estudiantes, los mismos que serán devueltos por los estudiantes en las mismas condiciones que les fueron entregados, esto es completos, en perfecto estado y totalmente limpios y secos, y en igual número a los que le fueron entregados

En caso de pérdida, deterioro o daño de algún equipo, utensilio o material del laboratorio, el responsable devolverá al instituto el equipo, material o utensilio de la misma marca, características y valor, en forma inmediata, esto es en el plazo improrrogable de 48 horas. Caso de incumplimiento el estudiante reprobará el respectivo semestre de estudios completo.

Es responsabilidad de cada estudiante el cuidado de sus bienes, materiales y objetos personales durante las prácticas de clase, el instituto no se responsabiliza de ninguna pérdida personal.

ART.6.- RESPONSABILIDADES DE LOS DOCENTES.- Los docentes de la carrera de Gastronomía que utilicen el laboratorio serán responsables del adecuado manejo y funcionamiento del laboratorio y

responderán de las pérdidas, daños y demás deterioros que se ocasionaren, los docentes son responsables de entregar, supervisar, coordinar la correcta utilización de todos los bienes, equipos, instrumentos y materiales del laboratorio de gastronomía por parte de los estudiantes, y además serán responsables de la recepción diaria al final de cada jornada de clases.

ART.7.- El uso de *la cocina* del Laboratorio será de carácter grupal y se lo organizará de la mejor forma y manera, pudiendo tener el carácter de individual, cuando las necesidades, así lo ameriten y requieran.

ART.8.- Cada estudiante tiene la obligación de portar un TAPERWARE, que le permita llevar la producción del día de clase a su casa y así lo desee, está prohibido dejar alimentos preparados o residuos de los mismos al interior del laboratorio, toda la producción debe ser consumida o llevada hasta los domicilios de cada estudiante.

ART.9.- Una vez concluida la clase los estudiantes cuidarán bajo su responsabilidad que en el Laboratorio de Gastronomía, o en el aula en este caso, no quede ningún alimento, ni otros objetos que perturben la debida adecuación del Laboratorio.

El instituto suministrará periódicamente el gas necesario para la preparación de los alimentos en las prácticas de clase, así como los materiales para la limpieza y aseo.

ART.10.- DE OTRAS RESPONSABILIDADES.- Los estudiantes que hagan uso del Laboratorio, serán responsables personal y directamente de las pérdidas, deterioros, daños y más perjuicios que se ocasionaren.

DISPOSICIONES FINALES

ART.11.- El presente reglamento entrará en vigencia y regirá una vez aprobado por el Consejo Gubernativo del Instituto Tecnológico superior “Bolivariano”.

ART.12.- El Consejo Gubernativo como máximo Organismo de la Institución resolverá los impases y cualquier inconveniente que surgiere con motivo de la aplicación del presente reglamento.

ART.13.- Los estudiantes de la Carrera de Gastronomía que utilicen el Laboratorio se comprometen a cumplir con toda la normativa jurídica contemplada en el presente Reglamento y para el efecto conjuntamente con los Docentes suscribirán la respectiva Acta de entrega – recepción de los bienes y mas pertenencias del laboratorio de la materia suscribirán la respectiva Acta de compromiso a fin de que el mencionado Reglamento se cumpla estrictamente y a cabalidad.

ART.14.- En todo lo no previsto en el presente Reglamento, se estará a lo estipulado en el ordenamiento jurídico vigente en el País.

Ing. Patricia Noemí Samaniego Luna, SECRETARIA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “BOLIVARIANO”

CERTIFICA

QUE EL REGLAMENTO ESTUDIANTIL PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “BOLIVARIANO” DE LA CIUDAD Y PROVINCIA DE LOJA, FUE DISCUTIDO Y APROBADO POR EL CONSEJO GUBERNATIVO DE LA INSTITUCIÓN, EN SESIONES DE 12 Y 13 DE OCTUBRE RESPECTIVAMENTE DEL AÑO 2012.

Ing. Patricia Samaniego Luna
Secretaria