



¡Fortaleciendo Capacidades!

**REGLAMENTO DE USO DE TALLERES DE LA CARRERA DE ARTE CULINARIO
ECUATORIANO**



EL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y PATRIMONIO YAVIRAC

CONSIDERANDO

- Que, el Art. 350 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que el sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanística; la investigación científica y tecnológica, la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo.
- Que, el artículo 4 de la Ley Orgánica de Educación Superior señala: *"El derecho a la educación superior consiste en el ejercicio efectivo de la igualdad de oportunidades es, en función de los méritos respectivos, a fin de acceder a una formación académica y profesional con producción de conocimiento pertinente y de excelencia (...)";*
- Que, el artículo 105 del Reglamento de Régimen Académico señala *"Pertenece al campo específico de las artes las manifestaciones relacionadas con la experimentación e interpretación de la dinámica humana. Involucran el desarrollo de capacidades creativas, técnicas, de educación y formación artística, investigativas, interpretativas, teóricas y de gestión y producción cultural."*
- Que, el Reglamento de Administración y Control de Bienes del Sector Público establece en su Art. 149.- *Reposición, restitución del valor o reemplazo del bien.- Los bienes de propiedad de las entidades u organismos comprendidos en el artículo 1 del presente reglamento, deberán ser restituidos o reemplazados por otros bienes nuevos de similares o mejores características, por parte de los Usuarios Finales o Custodios Administrativos, en los siguientes casos: a) Cuando los bienes hubieren sufrido daños parciales o totales producto de la negligencia o mal uso comprobados y quedaren inutilizados. b) Cuando los bienes no hubieren sido presentados por el Usuario Final o Custodio Administrativo, al momento de la constatación física.*
- Que, el Estatuto Interno del Instituto Superior de Turismo y Patrimonio Yavirac estipula que: *Artículo 6.- Objetivos estratégicos. - Los objetivos estratégicos serán definidos por el Instituto Superior Tecnológico Yavirac de acuerdo a los artículos 2, 3 y 12 de la Ley Orgánica de Educación Superior, que se reflejan en el Plan Estratégico de Desarrollo Institucional. (...) 3. Gestionar la infraestructura y equipamiento necesario de la comunidad académica, mediante la optimización y adaptación de los bienes a los fines académicos, para generar la utilización compartida de escenarios geográficos, culturales y patrimoniales con entidades públicas y privadas. (...).*
- Que, el Artículo 32 del Estatuto Interno que establece que las Coordinaciones de carrera del Instituto Superior Tecnológico Yavirac *tendrá una coordinación por cada carrera de acuerdo con la oferta académica técnica-tecnológica. En el marco de las políticas institucionales los coordinadores de carrera serán los responsables*

de la gestión académica conforme las exigencias que puedan requerir las carreras del Instituto, a fin de garantizar su éxito desde el inicio hasta la culminación de cada promoción (...).

Que, el Artículo 33 del Estatuto Interno señala que: las Atribuciones y responsabilidades de las coordinaciones de carrera Las coordinaciones de carreras tendrán las siguientes atribuciones y responsabilidades: (...) i) Mediar en primera instancia conflictos académicos y dar soluciones a los inconvenientes que se generan dentro y fuera del aula de clase; (...).

El Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Patrimonio Yavirac resuelve expedir el REGLAMENTO DE USO DE TALLERES DE ARTE CULINARIO ECUATORIANO.

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Este reglamento norma el uso de las instalaciones del edificio de Arte Culinario para los chefs instructores, docentes, estudiantes y visitantes de la carrera de Arte Culinario Ecuatoriano.

Artículo 2. El área gastronómica del edificio de Arte Culinario consta de los siguientes espacios y se incluyen obligatoriamente en el cumplimiento del presente reglamento:

1. Bodega: lugar donde se encuentran los utensilios y menaje de cocina;
2. Talleres de Cocina: lugar donde se **ubica** el equipo de cocina para el trabajo académico– práctico;
3. Taller de Panadería: lugar donde se imparte las asignaturas de panadería, pastelería y repostería;
4. Aula de catering: lugar donde se encuentran el área de Bar y Servicio;
5. Aula demostrativa: lugar en donde se encuentran equipos de audio y video, butacas, menaje y equipamiento de cocina.
6. Espacio de lockers y cancelas.

Artículo 3. El uso, cuidado, mantenimiento y control de estos espacios se dividen en dos personas responsables

- a) **Coordinador académico de la carrera.** Dispondrá del uso académico de todos los espacios enumerados. Mediante una planificación previa al inicio de cada periodo académico elaborará los horarios de uso de cada uno de ellos. Adicional al ser responsable de la carrera y sus actividades dispondrá cualquier cambio por concepto de ejecución de eventos gastronómicos programados, capacitaciones, tutorías u otra actividad afín.
- b) **Responsable de Talleres.** Será el docente que será considerado gestor administrativo con una carga menor de horas de docencia y será la persona responsable de:

- Mantener el inventario del equipamiento y menaje de cocina y servicio actualizado
- Reportar el desperfecto de todo equipo y menaje de cocina y servicio para un eventual mantenimiento correctivo
- Realizar el control de limpieza de talleres, equipos y menaje antes y después de cada clase
- Custodiar los bienes del área gastronómica del edificio de Arte culinario, para lo cual deberá trabajar en la entrega de los materiales con formatos de entrega y recepción de materiales, equipos y menaje de cocina. Esto incluye eventos gastronómicos externos.
- Mantener los talleres cerrados y abrirlos según los horarios establecidos por coordinación académica de la carrera
- Solicitar la reposición de los equipos, materiales y menaje dañados por negligencia de docentes y/o estudiantes.
- Solicitar el llamado de atención ante las autoridades por el incumplimiento del presente reglamento.
- Coordinar la organización de mingas de limpieza profunda
- Planificar un calendario de mantenimientos preventivos

Artículo 4. El Docente a cargo de la clase u otra actividad afín será el responsable de recibir, mantener y entregar limpio el espacio asignado; esto incluye las instalaciones, equipo y menaje de cada espacio y lo solicitado en Bodega al Responsable de Talleres. El Docente en pleno uso de su libertad de cátedra deberá organizar a sus estudiantes para realizar la limpieza respectiva. El encargado de Talleres junto con el Docente deberá realizar un acta de entrega recepción del taller donde se evidenciará el estado óptimo de limpieza.

Artículo 5. Los espacios de Talleres gastronómicos deberán mantener el equipamiento mínimo necesario para su uso. Material y menaje adicional deberá ser entregado por el encargado de Talleres, que mediante un formato entregará y recibirá en el mismo estado los artículos solicitados.

CAPÍTULO II ACCESO A LOS TALLERES

Artículo 6. El ingreso a los talleres prácticos tendrá la misma consideración que el manejo de los atrasos e inasistencias descritas en el reglamento de evaluación estudiantil.

Artículo 7. Para hacer uso de los talleres los estudiantes y docentes deberán portar el uniforme oficial, completo de forma obligatoria. No se permite el ingreso de personas sin el respectivo uniforme.



El Docente, Encargado de talleres y Coordinador de Carrera tendrán la facultad de impedir el ingreso o el retiro de los estudiantes que no posean el uniforme mencionado

- **Taller de cocina y panadería:** Se usará el uniforme según diseño aprobado en Junta académica y consta de estas piezas:
 - Pantalón mil cuadros.
 - Chaqueta o filipina.
 - Zapatos cerrados y con suela antideslizante.
 - Delantal
 - Gorro tipo champiñón color negro con malla en el caso de cabello largo
 - Tres limpiones blancos tipo toalla de algodón.
 - Cubre boca en caso de enfermedad de las vías respiratorias.
- **Taller de bar y servicio:**
 - Camisa blanca llana.
 - Pantalón negro de tela.
 - Delantal pechera
 - Corbata negra
 - Zapatos formales negros
 - Dos limpiones blancos.

Artículo 8. En su presentación personal para el ingreso de los alumnos de la carrera de arte culinario ecuatoriano a los talleres deberán respetar las siguientes normas:

- Uniforme en perfecto estado de limpieza
- Sin maquillaje (rímel, brillo en la boca, sombras, etc.).
- Bañados y con desodorante.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte transparente o de color.
- Sin joyas en todo el cuerpo (aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.).
- Sin loción o perfume.
- Sin barba
- Cabello recogido y con malla en el caso de tener cabello largo.
- Para servicio cabello recogido, peinado sencillo con cola.
- Uso de mascarilla si presenta enfermedad respiratoria

CAPÍTULO III MATERIALES Y TALLERES

Artículo 9. La formación en la carrera de Arte Culinario Ecuatoriano no incluye la entrega de ningún tipo de insumo, alimento o bebida que pueda considerarse ingrediente o materia prima o material de limpieza para ser utilizada en las clases prácticas. Es responsabilidad de los estudiantes proveerse a ellos mismo de estos materiales. Para tal efecto queda en libertad de organización de los estudiantes la adquisición de los mismos.

Para dar un mejor desarrollo de las clases en las asignaturas prácticas, se requiere que los estudiantes realicen las pre elaboraciones conocidas como mise´n place desde sus casas, en recipientes apropiados. No se permite que los estudiantes se presenten con insumos directamente desde los lugares de expendio. Los docentes deberán evaluar la actividad autónoma descrita en cada clase. Es obligatorio contar con los materiales en las características solicitadas y el Docente tiene la facultad de interrumpir la clase para los estudiantes que no presenten los insumos de forma completa. Esta clase será reportada como dictada y los estudiantes deberán hacerla de forma autónoma.

Artículo 10. Para hacer uso del equipo y utensilios de cocina, panadería y bar, que no estén en los talleres y su resguardo este en Bodega, el Docente responsable de la clase mediante el uso del formato respectivo solicitará al Responsable de Talleres, la respectiva requisición de materiales y equipamiento, la cual deberá entregar 40 minutos antes de iniciar la clase. Si la clase es en horario de 07h00 se deberá entregar el día anterior. Si el requerimiento necesita una actualización o si se necesita algún material adicional, el Docente personalmente solicitará y actualizará el formato de requisición. Si por alguna razón los estudiantes necesitan algún tipo de material y equipamiento para alguna actividad se deberá cumplir con dos condiciones:

- a) Será para usarlo dentro de la institución
- b) Tendrá que dejar un documento personal de identificación y llenar un formato de requisición
- c) En caso de pérdida, daño o rotura la persona dueña del documento deberá realizar la reposición del mismo.

Artículo 11. Terminadas las clases los estudiantes deberán entregar limpios y secos los equipos y utensilios ocupados al Encargado de talleres con la supervisión del Chef Instructor y del formato de requisición, en caso de no hacerlo éste los reportará a la Coordinación de la carrera de arte culinario ecuatoriano. En caso de pérdida, daño o rotura el docente es el responsable y deberá realizar la reposición del mismo.

Artículo 12. La materia prima sobrante se deberá retirar de los refrigeradores u otros espacios de los talleres. Los talleres siempre permanecerán sin ningún ingrediente o material. Si por descuido o por falta de revisión del Docente existiera algún artículo como lo descrito, se dará de baja por el Encargado de Talleres y se procederá a realizar el llamado de atención al docente respectivo.

Artículo 13. Para el uso de talleres que no estén dentro del horario y planificación se deberá presentar una solicitud a la coordinación de carrera con un tiempo mínimo de 48 horas de antelación en el que se deberá detallar la planificación de la clase y el tutor o docente que estará supervisando la misma, si no existe un docente responsable no se podrá utilizar los talleres.

CAPÍTULO IV DISCIPLINA Y SEGURIDAD

Artículo 14. Al terminar la clase práctica los estudiantes deben dejar completamente limpia la cocina, con el visto bueno del Chef Instructor y el Encargado de Talleres, lo que implica:

- 1) Limpiar, lavar y secar los utensilios, menaje y equipo de cocina utilizados en la preparación de los alimentos.
- 2) Limpiar las mesas de trabajo, lavabos y campana.
- 3) Barrer, trapear y secar el piso.
- 4) Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes.
- 5) Limpiar los baños que están en el área de cocina.

Para realizar estas actividades de limpieza, los estudiantes deberán organizarse para adquirir los respectivos insumos especiales que se necesitan, tales como pastillas de limpieza para hornos Rational, jabón líquido, papel toalla, fundas de basura, escobas, trapeadores, etc. Es obligatorio contar con estos materiales y el Docente tiene la facultad de interrumpir la clase si no existen los mismos de forma completa. Esta clase será reportada como dictada y los estudiantes deberán hacerla de forma autónoma.

Artículo 15. El docente encargado de cada clase deberá cerrar las llaves de paso del gas cuando terminen de ocupar las hornillas y los hornos, verificar que los equipos y las luces de los talleres que ocuparon estén apagadas.

Artículo 16. El Coordinador de la carrera de arte culinario ecuatoriano y el encargado de talleres comunicará de manera oportuna, los daños y mantenimientos (preventivos y correctivos) a la coordinación administrativa encargada del instituto.

Artículo 17. La limpieza profunda de la cocina, baños y pasillos estará a cargo de los estudiantes en base a la planificación elaborada en junta académica sustentada con los horarios de clases y supervisada por un docente a cargo.

Artículo 18. El Chef Instructor preverá, atenderá y solucionará, en el ámbito de sus responsabilidades, la comisión de actos riesgosos y de indisciplina que pongan en peligro la integridad física de los docentes y los estudiantes. Dado el caso, reportará por escrito al Coordinador de la carrera de arte culinario ecuatoriano los incidentes fuera de su control.

Artículo 19. Se prohíbe el ingreso de mochilas y bolsos debido a que son objetos que pueden provocar contaminación cruzada. Para tal efecto el encargado de Talleres al inicio

de cada periodo y sólo mientras dure la formación teórica entregará para el uso de guarda de pertenencias personales un casillero. Es responsabilidad del estudiante mantener limpio y sin comestibles los casilleros. Al final del periodo académico el encargado de talleres desocupará todos los casilleros, dando de baja absolutamente todo lo que se encuentra dentro de este. Se dará un plazo de una semana para desocupar y entregar las llaves. La llave de cada casillero es de uso exclusivo de los estudiantes y en caso de pérdida deberán hacerse cargo del valor de copia de llaves. Los casilleros cuentan con un sistema de cámaras y se podrá monitorear si existe algún abuso o robo en los mismos. El Coordinador de Carrera tiene la potestad de abrir cualquier casillero para verificar cualquier anomalía que pueda suscitarse.

Artículo 20. Es competencia de la directiva de estudiantes de la carrera el dotar a cada taller de un botiquín dotado de los elementos indispensables de primeros auxilios, y todo el personal deberá estar capacitado para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia. Deberán estar señaladas las vías de evacuación.

Artículo 21. Se toma en cuenta como acto falta disciplinaria y oportuno de sanción las siguientes faltas:

- a) Atrasos y faltas injustificadas a clase
- b) No presentarse con los ingredientes completos y realizado el mise'n place
- c) No presentarse con los insumos de limpieza
- d) No usar el uniforme completo y limpio
- e) Presentarse sin el aseo personal necesario para manipular alimentos
- f) No realizar la requisición de entrega y devolución de equipos y materiales en los formatos obligatorios
- g) Entrar y permanecer en un taller sin uniforme o si no existe autorización del docente
- h) No realizar las actividades de limpieza por parte de los estudiantes
- i) No realizar las actividades de cierre por parte del Docente
- j) Permitir el ingreso de personas ajenas a la clase
- k) No haber cubierto el costo del equipo perdido, dañado o descompuesto
- l) Llegar con aliento a licor, en estado de embriaguez o bajo el uso de sustancias estupefacientes.
- m) Ingerir bebidas alcohólicas y consumir sustancias estupefacientes.
- n) Tomar sin permiso cualquier objeto de los talleres y de los casilleros
- o) Mantener los casilleros en condición de limpieza desfavorable
- p) Todos los contemplados en el reglamento y demás normativa del IST Yavirac

CAPÍTULO V

Artículo 22. Con un aviso de indisciplina se le llamará la atención de forma escrita al estudiante para que corrija su actitud, con dos avisos será suspendido por una clase y con

tres avisos se notificará a la Junta académica de la carrera para remitir posteriormente al caso a la comisión de disciplina institucional

Artículo 23. El uso indebido de los extintores sin existir emergencia será sancionado con suspensión de clases y la reposición de la carga.

Artículo 24. Es responsabilidad del Coordinador de la carrera de arte culinario ecuatoriano, docentes y estudiantes cumplir y hacer cumplir el presente reglamento, así como de las sanciones impuestas a los docentes y alumnos que infrinjan sus normas.

CAPÍTULO VI BIENES

Artículo 25. Forman parte de los bienes de la Carrera de Arte Culinario toda la infraestructura, mobiliario, equipos, menaje y vajilla que se encuentren inventariados al momento de la expedición del presente reglamento, sin perjuicio de la posibilidad de incrementar el número de bienes y equipos.

Artículo 26. Es responsabilidad del Coordinador de Carrera, el responsable de talleres, docentes y estudiantes el cuidado de los bienes que integran los talleres y aulas de la Carrera de Arte Culinario Ecuatoriano.

Artículo 27. Los bienes de propiedad del Instituto, conforme el presente reglamento, deberán ser restituidos o reemplazados por otros bienes nuevos de similares o mejores características, por parte de los Usuarios Finales, en los siguientes casos:

- 1) Cuando los bienes hubieren sufrido daños parciales o totales producto de la negligencia o mal uso comprobados y quedaren inutilizados.
- 2) Cuando los bienes no hubieren sido presentados al momento de la constatación física.
- 3) Cuando los bienes no hubieren sido entregados en el momento de la entrega recepción al encargado de Bodega.

La reposición del bien se podrá llevar a cabo o con un bien nuevo de similares o superiores características al bien desaparecido, destruido o inutilizado, previo informe de parte de coordinador de carrera.

Artículo 28. Deberá realizarse constatación física de bienes cada determinado tiempo:

- 1) Constatación Física de equipos una vez al mes;
- 2) Constatación Física de mobiliario, equipos, menaje y vajilla una vez cada dos meses.

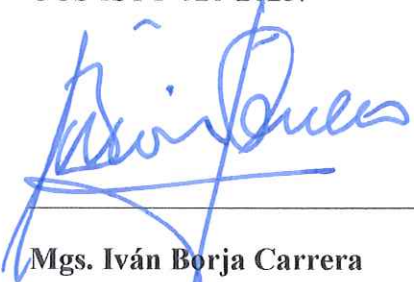
Las actas de Constatación Física serán entregadas al Coordinador de Carrera y deberán contener firmas de responsabilidad y detalle de estado de los bienes constatados.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. - Los casos no previstos en este reglamento serán resueltos por la Junta Académica previa notificación del Coordinador de la carrera de arte culinario ecuatoriano.

Segunda. - En los casos que se menciona como encargado de talleres será el docente designado por Rectorado el responsable de dichas actividades mencionadas en cada artículo del presente reglamento.

Reglamento Aprobado en Sesión Ordinaria del Órgano Colegiado Superior del Instituto Superior de Turismo y Patrimonio Yavirac el día 18 de agosto de 2023 en sesión ordinaria OCS-ISTY-020-2023.



Mgs. Iván Borja Carrera
RECTOR ISTY



Abg. Diego Santillán Álvarez
SECRETARIO OCS