

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA



ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO

CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

CEGAPE

TUNJA – BOYACA

### **REGLAMENTO INTERNO PARA EL AMBIENTE DE COCINA**

Para la convivencia armoniosa de la Comunidad Educativa SENA en el ambiente de cocina, se requiere el establecimiento y cumplimiento de normas mínimas de comportamiento y convivencia, concordadas con las disposiciones relativas al proceso de aprendizaje, establecidas en el reglamento del aprendiz y en el decreto 3075 de 1997.

Debido a la naturaleza del presente Reglamento es obligación de los aprendices tener pleno conocimiento del mismo. Su desconocimiento jamás podrá ser presentado como excusa para evitar que se apliquen las sanciones correspondientes.

#### **CAPITULO I: ASPECTOS GENERALES**

##### **ANTES DE INGRESAR AL AMBIENTE DE COCINA:**

1. Los aprendices sólo utilizarán el uniforme en el taller y será para uso exclusivo dentro de este. Una vez se ingrese al área de producción no se podrán visitar otras áreas hasta cuando no se termine el taller. Por ningún motivo se permitirá el ingreso al taller con el uniforme puesto desde la calle.
2. El aprendiz deberá presentarse con el uniforme oficial Institucional completo perfectamente limpio y planchado.
3. Para la realización de los talleres, los aprendices deberán quitarse toda clase de maquillaje, joyas, relojes, ornamentos en general y abstenerse de utilizar perfumes.
4. Los aprendices deberán ingresar a los talleres sólo con los elementos y el kit de materiales indicados por el Instructor, guardando todas sus demás pertenencias en los casilleros destinados para tal fin, para lo cual deberán contar con su respectiva llave.
5. Los casilleros solo podrán ser utilizados por los aprendices durante las horas de taller, en caso se encuentre un casillero ocupado fuera de dichos intervalos de tiempo podrá ser abierto por el personal de la institución con el fin de liberarlo,



debiendo reclamar sus pertenencias en la portería.

La institución no se responsabiliza en ningún caso del contenido de los casilleros (lockers). Queda totalmente prohibido guardar alimentos dentro de ellos.

### **DURANTE EL TRABAJO EN LOS TALLERES**

6. Lavarse perfectamente las manos y antebrazos antes de empezar la clase y según sea requerido durante el trabajo en el taller.
7. Los aprendices deberán mantener silencio y la atención necesaria para el normal aprovechamiento de las explicaciones de los Instructores.
8. No se podrá consumir alimentos o bebidas durante las horas de taller, únicamente se podrán consumir los alimentos preparados en clase durante la degustación, además de beber agua.
9. Los aprendices deben seguir las indicaciones del Instructor en cuanto a la organización de los equipos de trabajo y las tareas a ser realizadas durante el taller.
10. Los aprendices son responsables de las herramientas, cuchillos, equipos y demás utensilios que se les ha entregado para las prácticas y que son propiedad del Sena; los deben cuidar y devolver en perfecto estado; en caso contrario deberán asumir con responsabilidad el costo por la pérdida o daño ocasionado por falta de cuidado en el menor tiempo posible.

### **AL TERMINO DEL TRABAJO EN LOS TALLERES**

11. Concluido el taller y la presentación de las preparaciones los aprendices deberán dejar su área de trabajo perfectamente ordenada y limpia en el lapso de tiempo indicado por el Instructor.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA



ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO

CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

CEGAPE

TUNJA – BOYACA

12. Los aprendices son responsables de devolver limpias y ordenadas las herramientas, cuchillos, equipos y demás utensilios que sean de propiedad del Sena, así como de entregar al almacén los insumos sobrantes.
13. Los aprendices solo podrán retirarse del taller una vez concluida la inspección final del Instructor y/o quien este asigne para tal fin, previa verificación con la lista de chequeo establecida para esta labor.

**CAPITULO II: LA HIGIENE.**

En la manipulación de alimentos, la higiene es un punto sumamente importante, por lo que se deberán tomar en cuenta las siguientes indicaciones contempladas en el decreto 3075 de 1997, sobre Buenas Prácticas de Manufactura:

- 14 Lavarse perfectamente las manos y antebrazos antes de empezar el taller y según sea requerido durante el trabajo.
- 15 Deberán tener las uñas cortas y sin ningún tipo de esmalte, así como el cabello corto , limpio, sin tintes, sin barba, ni bigote ni patillas en el caso de los varones o recogido dentro del gorro o con alguna malla en el caso de las damas.
- 16 Si hubiera alguna herida o corte se debe trabajar con guantes.
- 17 Los alumnos varones asistirán a los talleres de cocina debidamente afeitados.
- 18 Los residuos (papel, plástico y orgánicos) deberán ser colocados en los lugares respectivos especificados en las normas que para tal caso se han creado, y las cuales se encontraran en el manual estipulado para esta actividad.
- 19 El uso de servicios higiénicos durante una práctica será permitido por el Instructor, solicitando al aprendiz que deje su delantal y gorro en el taller para evitar contaminación y este deberá reingresar con las manos debidamente lavadas.
- 20 Mantener el área de trabajo perfectamente limpia, ordenada y libre de todo lo que sea inútil durante todo el desarrollo del taller.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA



ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO

CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

CEGAPE

TUNJA – BOYACA

**CAPITULO III: PRODUCCION Y CONSUMO DE LAS PREPARACIONES.**

21. Los aprendices podrán efectuar la degustación de lo preparado en cada taller para comprobar si la preparación es correcta y a fin de validar la misma.

22. En el final de las sesiones indicadas por el Instructor los aprendices podrán degustar o llevar una porción de los alimentos preparados, para lo cual será indispensable que cuenten con un recipiente adecuado e identificado con su nombre.

**CAPITULO IV: USO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

23. Al ingresar al taller el aprendiz recibirá la respectiva inducción sobre el manejo y cuidado de los equipos y utensilios; por tanto en el caso que resulten dañados por la negligencia o mal uso; el aprendiz será el responsable para su reposición o reparación; dejando el elemento tal como se le entrego.

24. Todos los utensilios de propiedad del serán entregados a los alumnos con una lista de conformidad, la misma que deberá ser verificada al inicio y final de cada taller.

Al final de la etapa lectiva, cada aprendiz deberá solicitar su paz y salvo por todo concepto en el área de cocina, y poder así salir a la etapa practica para continuar con su proceso de formación y terminar satisfactoriamente sus estudios.

**CAPITULO V: LA SEGURIDAD**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA



ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO

CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

CEGAPE

TUNJA – BOYACA

25 Las siguientes son normas generales de seguridad que todos los aprendices deberán cumplir con el fin de prevenir situaciones riesgosas, teniendo siempre en cuenta además todas las indicaciones adicionales que reciban de sus Instructores:

- Utilizar guantes aislantes o paños para manipular objetos calientes.
- Al retirar la tapa de una olla hacerlo primero del lado contrario al cuerpo para evitar quemaduras con el vapor.
- Al caminar con algo caliente en las manos debemos decir en voz alta “cuidado caliente”
- Nunca se debe recuperar un cuchillo al caerse debemos retirarnos y dejarlo caer.
- No abrir latas con cuchillos.
- Utilizar siempre una tabla para cortar y picar.
- Verificar que los aparatos estén apagados antes de enchufarlos.
- Revisar las conexiones y llaves del gas al iniciar y terminar cada taller.
- Cuando dejamos caer una pequeña cantidad de grasa en el piso debemos cubrirla con sal o aserrín.
- Manipular cuidadosamente los utensilios punzo cortantes a fin de evitar accidentes.

**CAPITULO VI: USO DE CELULARES Y AUDIFONOS:**

El uso de teléfonos móviles al igual que la utilización de audífonos está totalmente prohibido durante las horas de práctica.

**CAPITULO VII: HORARIOS:**

La entrada a clase deberá ser puntual portando debidamente su carnet de identificación, los aprendices solo podrán ingresar a clase hasta 15 minutos de iniciada la misma. Luego de este tiempo no podrán ingresar al ambiente de cocina y serán considerados ausentes haciendo la anotación de las respectivas fallas. Solo en casos fortuitos, la coordinación académica y/o líder del área

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA



ESCUELA DE GASTRONOMIA Y TURISMO

CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

CEGAFE

TUNJA – BOYACA

solicitará al grupo esperar al instructor.

El instructor se reserva el derecho de admisión y permanencia de los aprendices en el ambiente de formación en caso de no cumplirse alguna de las anteriores normas.

Comuníquese y cúmplase, en constancia se firma a los 14 días del mes de junio del año 2013.

GASTRONOMIA

*Área de gastronomía*