



**REGLAMENTO
PARA EL USO DE
LABORATORIOS
DE COCINA**

**CENSA
INTERNACIONAL**

COSTA RICA



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**



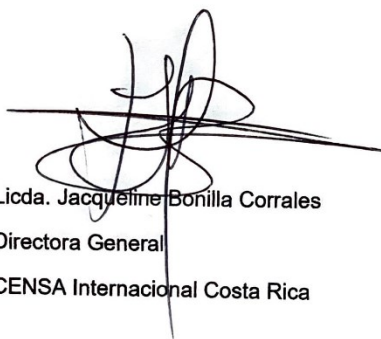
REGLAMENTO PARA EL USO DE LABORATORIOS DE COCINA CENSA INTERNACIONAL DIRECCIÓN GENERAL

En ejercicio de las potestades que me han sido conferidas como Directora General de CENSA Internacional Costa Rica y

RESUELVE

1. Declarar la vigencia del presente REGLAMENTO PARA EL USO DE LABORATORIOS DE COCINA
2. Declarar su aplicación de acatamiento obligatorio para CENSA Internacional y sus respectivas sedes.
3. El presente REGLAMENTO PARA EL USO DE LABORATORIOS DE COCINA se encuentra circunscrito a la procedimientos de CENSA Internacional, estatuto orgánico, reglamentos institucionales, calendario académico, políticas, fechas de pago y normativas internas de la institución.

Comuníquese, San José, primero de marzo del año dos mil veintidos.



Licda. Jacqueline Bonilla Corrales
Directora General
CENSA Internacional Costa Rica



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**

CONTENIDO

	PAG
TÍTULO I. DE LOS PRINCIPIOS Y LOS FINES DE CENSA INTERNACIONAL Y LA EDUCACIÓN TÉCNICA	4
CAPÍTULO I. PRINCIPIOS Y FINES DE CENSA INTERNACIONAL	5
ARTÍCULO 1. CONSIDERACIONES Y FUNDAMENTOS.	5
TITULO II. REGLAMENTO PARA EL USO DE LABORATORIOS DE COCINA	5
CAPÍTULO II. NORMATIVA DE ESTE REGLAMENTO	5
ARTÍCULO 2. NORMATIVA DE ESTE REGLAMENTO	5
ARTÍCULO 3. APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO	5
ARTÍCULO 4. EDAD MÍNIMA DE INGRESO A LOS PROGRAMAS EDUCATIVOS DE GASTRONOMÍA	5
ARTÍCULO 5. RESPONSABLE DE LA COCINA	5
ARTÍCULO 6. MANCHAS O DAÑOS	6
ARTÍCULO 7. ENTREGA-RECEPCIÓN	6
CAPÍTULO II. ACCESO A LA COCINA	6
ARTÍCULO 8. INCORPORACION A LAS CLASES	6
ARTÍCULO 9. USO DE LA COCINA POR PARTE DE LOS ESTUDIANTES	6
ARTÍCULO 10. PROHIBICIONES	7
ARTÍCULO 11. PRESENTACION PERSONAL	7
CAPÍTULO III. MATERIALES	8
ARTÍCULO 12. EQUIPO DE TRABAJO	8
ARTÍCULO 13. INFORMACION EN LA PLATAFORMA INSTITUCIONAL	8
ARTÍCULO 14. ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS INGREDIENTES Y DOTACIÓN	8
ARTÍCULO 15. USO DEL EQUIPO PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA	8
ARTÍCULO 16. USO DEL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	9
CAPÍTULO IV. DISCIPLINA Y SEGURIDAD	9
ARTÍCULO 17. LIMPIEZA DE LAS ÁREAS	9
ARTICULO 18. AUSENCIAS, TARDÍAS Y JUSTIFICACIONES	9
ARTICULO 19. SEMINARIOS	9
ARTÍCULO 20. ACTOS RIESGOSOS Y DE INDISCIPLINA	9
ARTÍCULO 21. BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS	9
CAPÍTULO V. SANCIONES	10
ARTÍCULO 22. SANCIONES	10
ARTÍCULO 23. AVISO DE INDISCIPLINA	10
ARTÍCULO 24. USO INDEBIDO DE EXTINTORES	10
ARTÍCULO 25. PERDIDA O DESCOMPOSTURA DEL EQUIPO	10
ARTICULO 26. APROBACIÓN DE ESTE REGLAMENTO	10



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina CENSA Internacional

TÍTULO I.

DE LOS PRINCIPIOS Y LOS FINES DE CENSA INTERNACIONAL Y LA EDUCACIÓN TÉCNICA

CAPÍTULO I.

PRINCIPIOS Y FINES DE CENSA INTERNACIONAL

ARTÍCULO 1. CONSIDERACIONES Y FUNDAMENTOS.

La Educación Técnica como parte del sistema educacional costarricense debe garantizar el aprendizaje continuo y renovado del sector profesional, apropiándose de habilidades y conocimientos inherentes a la actividad a desarrollar. Siendo este, un proceso para la transformación y la inserción proactiva en globalizada, fundamental en la generación social, mediante la formación de personas críticas y creativas, capaces de tomar las mejores decisiones

Según las observaciones de la OCDE (2015) y el Marco Nacional de Cualificaciones (MNC) para Costa Rica, la educación técnica presenta los siguientes beneficios:

- a. Facilita y clarifica la articulación en el sistema educativo. Lo anterior, al ubicar las cualificaciones en niveles y establecer las relaciones entre estos.
- b. Posibilita la creación de espacios de cooperación entre los actores sociales relacionados con la Educación y Formación Técnico Profesional (EFTP): empleadores, centros de formación, entes públicos y privados, sociedad civil.
- c. Establece parámetros para la formación y valoración de competencias de acuerdo con los niveles de cualificación. - Proporciona al sector empleador claridad sobre las competencias asociadas a los niveles de cualificación, que otorgan los centros de formación.
- d. Facilita a las poblaciones que opten por la EFTP, las competencias que adquirirán, la ruta por seguir para la formación y las oportunidades de empleo.

CENSA Internacional sustentará sus procesos académicos y educativos en dos líneas de valores:

- a. Formación Axiológica: Origina valores humanos, hábitos y aptitudes como la demostración de seguridad o autonomía en el desarrollo de actividades, el actuar por principios y el comportamiento dentro o fuera del aula.
- b. Procesos de Aprendizaje: Se evaluará el desarrollo de competencias en cada actividad realizada por el estudiante, actividades de destrezas y habilidades en el manejo de equipos, iniciativa y creatividad, participación y comunicación.



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**

TITULO II.

REGLAMENTO PARA EL USO DE LABORATORIOS DE COCINA

CAPÍTULO II.

NORMATIVA DE ESTE REGLAMENTO

ARTÍCULO 2. NORMATIVA DE ESTE REGLAMENTO

Este reglamento norma el uso de los laboratorios de cocina para por los chefs instructores, docentes y estudiantes de los Programas Educativos de Gastronomía en sus diversos programas de CENSA Internacional. Dicha normativa acá presentada se encuentra circunscrita al Reglamento Académico de CENSA Internacional.

Es deber del docente y del estudiante que ingresa a CENSA INTERNACIONAL, conocer y acatar el estatuto orgánico, reglamentos institucionales, calendario académico, políticas, fechas de pago y normativas internas de la institución.

ARTÍCULO 3. APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO

La aplicación del presente Reglamento se complementará con las disposiciones contenidas en otros Reglamentos de CENSA Internacional

ARTÍCULO 4. EDAD MÍNIMA DE INGRESO A LOS PROGRAMAS EDUCATIVOS DE GASTRONOMÍA

La edad mínima de ingreso a los programas educativos de gastronomía en CENSA Internacional será de 16 años. El acudiente deberá presentar la respectiva carta de autorización por parte del padre/madre de familia, encargado o tutor legal.

ARTÍCULO 5. RESPONSABLE DE LA COCINA

El responsable supremo de la cocina es el Coordinador de la sede en conjunto con los docentes de planta y docentes contratados para los programas educativos de gastronomía.

El responsable de las actividades académicas, instalaciones, mobiliario (manipulación del horno y red de gas), equipo y utensilios empleados en el proceso académico en el interior de la cocina es el Chef Instructor o docente del programa educativo respectivo.



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**

ARTÍCULO 6. MANCHAS O DAÑOS

El alumno deberá mantener limpias y en buen estado las áreas de la cocina y todos los utensilios empleados. En caso de manchas o daños el estudiante será responsable de pagar la limpieza o reparación correspondientes.

ARTÍCULO 7. ENTREGA-RECEPCIÓN

Es responsabilidad del Chef Instructor o docente el cumplimiento de entrega-recepción del equipo y utensilios utilizados en su clase, así como comprobar su adecuado estado.

CAPÍTULO II

ACCESO A LA COCINA

ARTÍCULO 8. INCORPORACION A LAS CLASES

Las clases de cocina siempre deben comenzar a la hora indicada. La incorporación a las clases de cocina tendrá una tolerancia de diez minutos después de la hora establecida para su iniciación. El estudiante deberá ingresar con su vestimenta autorizada completa, sus implementos y materiales.

Iniciada la clase, no se permitirá la incorporación de los alumnos, registrando el Chef Instructor o docente las ausencias correspondientes.

A las clases o prácticas no se debe llevar acompañantes de otros programas o personas que no pertenezcan a la institución.

ARTÍCULO 9. USO DE LA COCINA POR PARTE DE LOS ESTUDIANTES

Para hacer uso de la cocina los estudiantes del Programa Educativo de Gastronomía de CENSA INTERNACIONAL deben portar el siguiente uniforme:

- a. Pantalón largo
- b. Filipina diseñada por CENSA Internacional
- c. Delantal blanco
- d. Utensilios de limpieza
- e. Gorro blanco según el programa de estudio y redecilla
- f. Cubre boca obligatorio, sin excepción.
- g. Zapatos cerrados.
- h. Tener al día sus responsabilidades financieras



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**

ARTÍCULO 10. PROHIBICIONES

- a. No está permitido el ingreso de alimentos y bebidas diferentes a las utilizadas en el área de producción.
- b. Está prohibido el uso de celulares y reproductores de música.
- c. Está totalmente prohibido fumar en toda el área de cocina y en general en toda la Institución, ya que el olor a cigarrillo contamina los alimentos al ser manipulados.
- d. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o alimento fuera del lugar estipulado o del momento adecuado (fuera de los laboratorios), como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- e. No está permitido la manipulación del horno y la red de gas

ARTÍCULO 11. PRESENTACION PERSONAL

En su presentación personal los alumnos del Programa Educativo de Gastronomía deberán respetar las siguientes normas según el programa específico:

- a. No se permite utilizar anillos, aretes, extensores, pulseras, relojes, piercings, ni cualquier objeto o accesorio, para evitar contaminar de forma física los alimentos.
- b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte.
- c. Sin joyas en todo el cuerpo (aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.).
- d. No se debe utilizar ningún tipo de loción o perfume, ni maquillaje, con el fin de evitar contaminación química de los alimentos.
- e. Mujeres: tener el cabello recogido.
- f. Varones: cabello corto o recogido, barba y bigotes acicalados (uso obligatorio de red facial)
- g. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar la clase, cada vez que salga y entre al laboratorio de cocina y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- h. Si usa lentes, la montura deberá tener sujetador, ya que estos se convierten en contaminante físico para los alimentos.



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**

CAPÍTULO III

MATERIALES

ARTÍCULO 12. EQUIPO DE TRABAJO

Los alumnos del Programa Educativo de Gastronomía deben asistir a sus clases de cocina con su propio equipo de trabajo, de acuerdo al programa de estudio:

- a. Panadería: pesa, espátula de goma, cucharitas de medición.
- b. Cocina: pesa, cuchillo chef y mondador, termómetro, chaira
- c. Utensilios necesarios para necesarios para transportar los productos

ARTÍCULO 13. INFORMACION EN LA PLATAFORMA INSTITUCIONAL

Desde la primera semana del módulo será responsabilidad del Chef Instructor o docente colocar en la plataforma institucional la lista de ingredientes que se utilizarán en cada sesión, así como los utensilios o procedimientos. Será responsabilidad del docente coordinar previamente con los estudiantes cualquier ingrediente que deba ser sustituido o añadido.

ARTÍCULO 14. ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS INGREDIENTES Y DOTACIÓN

Será responsabilidad de los estudiantes la organización y distribución de los ingredientes y dotación para cada sesión conforme a la lista propuesta por el Chef Instructor o docente.

ARTÍCULO 15. USO DEL EQUIPO PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

El equipo que utilizan los estudiantes de Programa Educativo de Gastronomía es propiedad de CENSA Internacional, como tal está a disposición para el buen desarrollo del aprendizaje, por lo cual los estudiantes deben mantenerlo en las mejores condiciones. El estudiante será responsable de revisarlo al inicio y al final de la clase garantizando su buen estado.

ARTÍCULO 16. USO DEL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

Los materiales depositados en los refrigeradores deberán ser etiquetados por los propietarios, con fecha, hora, nombre y módulo. Sólo podrán permanecer por las horas establecidas para el módulo. Después de este periodo el Chef Instructor o docente podrá desecharlos.



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**

Será responsabilidad del Chef Instructor o docente revisar que los equipos de refrigeración queden limpios y vacíos después de cada módulo.

CAPÍTULO IV

DISCIPLINA Y SEGURIDAD

ARTÍCULO 17. LIMPIEZA DE LAS ÁREAS

Al terminar la clase o práctica los estudiantes deben dejar completamente limpia la cocina, con el visto bueno del Chef Instructor o docente, lo que implica:

- a. Limpiar, lavar y secar los aparatos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
- b. Limpiar las mesas de trabajo y las pilas.
- c. Barrer, tallar, trapear y secar el piso.
- d. Recoger la basura y depositarla en los contenedores correspondientes.
- e. Revisar llaves de gas y agua

Al finalizar cada clase, el Chef Instructor o docente, será el último en salir de la cocina cerciorándose del cumplimiento de todas las disposiciones de limpieza y seguridad.

ARTICULO 18. AUSENCIAS, TARDÍAS Y JUSTIFICACIONES

El presente Reglamento para el Uso Laboratorios de Cocina está amparado al Reglamento Académico, Título III Generalidades Académicas, Capítulo I De las Generalidades Académicas de CENSA Internacional, en lo correspondiente a las ausencias, tardías y justificaciones. Será responsabilidad del estudiante conocer las disposiciones de dicho reglamento.

ARTICULO 19. SEMINARIOS

El presente Reglamento para el Uso Laboratorios de Cocina está amparado al Reglamento Académico en el Artículo 66. Nota de aprobación de los seminarios. Será responsabilidad del estudiante conocer las disposiciones de dicho reglamento.

ARTÍCULO 20. ACTOS RIESGOSOS Y DE INDISCIPLINA

El Chef Instructor o docente 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 alumnos. Dado el caso, reportará por escrito al Coordinador de la sede los incidentes fuera de su control.

ARTÍCULO 21. BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS



Reglamento para el uso de laboratorios de cocina **CENSA Internacional**

La cocina deberá contar con 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.

CAPÍTULO V

SANCIONES

ARTÍCULO 22. SANCIONES

No se permitirá entrar a la cocina a los alumnos en los siguientes casos:

- a. Sin portar el uniforme respectivo.
- b. No cumplir con las normas de apariencia personal
- c. Tener reporte de no haber participado en la limpieza de la cocina.
- d. Tener reporte de no haber entregado el equipo o utensilios
- e. No haber cubierto el costo del equipo perdido, dañado o descompuesto
- f. Tener deudas pendientes con la institución

ARTÍCULO 23. AVISO DE INDISCIPLINA

Con un aviso de indisciplina se le llamará la atención verbalmente al alumno para que corrija su actitud, con dos avisos será suspendido por una clase y con tres avisos se procederá a la suspensión del estudiante

ARTÍCULO 24. USO INDEBIDO DE EXTINTORES

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

ARTÍCULO 25. PERDIDA O DESCOMPOSTURA DEL EQUIPO

En caso de pérdida o descompostura del equipo, el estudiante responsable deberá cubrir el costo de la reposición o la reparación en la Coordinación de sede, previo reporte del Chef Instructor o docente.

ARTICULO 26. APROBACIÓN DE ESTE REGLAMENTO

Este Reglamento rige a partir de su aprobación