

|   |  |             |                   |
|---|--|-------------|-------------------|
| <br>UNICOLOMBO<br>FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO INTERNACIONAL<br>Formamos Profesionales Bilingües! | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|   | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

## **REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA**

**Acuerdo No. 17 del 29 de Abril de 2016: Reglamento de Laboratorio de Gastronomía aprobadas por el Consejo Superior de la Fundación Universitaria Colombo Internacional UNICOLOMBO.**

|   |  |             |                   |
|---|--|-------------|-------------------|
| <br><small>UNIVERSIDAD DE COLOMBIA</small><br><small>Formamos Profesionales Bilingües!</small> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|   | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

## CONTENIDO

|   |   |
|---|---|
| INTRODUCCION.....   | 3 |
| FILOSOFIA INSTITUCIONAL .....   | 4 |
| CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES .....                                | 5 |
| CAPÍTULO II DEL ACCESO AL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA.....               | 6 |
| CAPÍTULO III DE LOS DEBERES Y PROHIBICIONES.....                        | 6 |
| CAPÍTULO IV DE DE LAS REGLAS DE SEGURIDAD y DE LOS PROCEDIMIENTOS ..... | 8 |
| CAPÍTULO V DEL PROCESO DISCIPLINARIO .....                              | 8 |

|   |  |             |                   |
|---|--|-------------|-------------------|
|  <p>UNICOLOMBO<br/>FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO INTERNACIONAL<br/>Formamos Profesionales Bilingües!</p> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|   | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

## INTRODUCCION

La FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO INTERNACIONAL – UNICOLOMBO, es una institución de derecho privado, de utilidad común, sin ánimo de lucro, de educación superior organizada como Institución Universitaria, fundada en el año 2006. El proceso de radicación para el reconocimiento de personería jurídica se había iniciado el día 6 de julio de 2006 con el código: 57, para el 1 de Diciembre de ese año por medio de la resolución 7774 el Ministerio de Educación otorgó la personería jurídica a la Institución.

Desde el año 2004 la junta directiva de la Corporación Centro Cultural Colombo Americano de Cartagena (Colombo), luego de considerar el liderazgo, trayectoria y reconocimiento de la calidad en la enseñanza del idioma inglés, y dada la falencia de profesionales bilingües en la región, trazó el proyecto de crear una Institución de Educación Superior en Cartagena, que ofreciera programas pertinentes para la ciudad y su entorno. Es así como se desarrolla el proyecto para ofrecer el programa de Licenciatura Básica en Educación con Énfasis en Inglés, el cual fue aprobado con la resolución 1261 del 16 de Marzo de 2007 Ministerio de Educación Nacional (MEN).

La rectoría continuó con su ejercicio de planeación y de acuerdo a las orientaciones de la junta directiva se formularon 4 nuevos programas para ejecutar en los años 2008, 2009 y 2010. Es así como se presenta en el año 2008 el programa de Contaduría Pública, el cual fue aprobado con resolución 3835 de 25 de Junio de 2008 Ministerio de Educación Nacional (MEN).

En el año 2009 se presenta ante el MEN, el programa de Administración de Empresas el cual recibe aprobación con la resolución 4368 de 2 julio de 2009, para el año 2010 se presentan tres nuevos programas. El primero de ellos Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras en la modalidad ciclos propedéuticos, el cual recibe su registro calificado por medio de la resolución 5471 del 2 de Julio de 2010 Ministerio de Educación Nacional (MEN). El mismo día, la Institución recibe también el registro calificado del programa Tecnología en Gestión Servicios Turísticos y Hoteleros por ciclos propedéuticos, por medio de la resolución 5472 del 2 de Julio de 2010 Ministerio de Educación Nacional (MEN). El día 14 de septiembre de 2010, mediante la resolución 8072, el MEN concede el registro calificado al programa de derecho, dando cumplimiento a la proyección propuesta por la junta directiva en cuanto a la oferta de nuevos programas.

En el 2012 la institución obtiene el registro calificado de la primera especialización en enseñanza del idioma inglés a través de la 17174 de 27-dic-2012, para el 2013 la institución obtiene el registro calificado del programa en Ingeniería Industrial por ciclos propedéuticos por medio de la resolución 16404 de 18-nov-2013 y de su tecnología en Sistemas Integrados de Gestión de Calidad 16407 de 18-nov-2013, para el 2014 la institución obtiene el registro calificado del programa en Ingeniería de Sistema por ciclos propedéuticos por medio de la resolución 6179 de 5-may-2014 y de su tecnología en Desarrollo de Sistemas de Información y de Software por medio de la resolución 5573 de 14-abr-2014 y la renovación del registro califica de la Licenciatura en Educación con énfasis en inglés.

En el año 2016 se renovó el registro calificado del programa de Contaduría Pública a través de la resolución 9529 de 02-jul-2015; el en año 2016 se renovó el registro calificado del programa de Administración de Empresa a través de la resolución 9754 de 18-may-2016; en el año 2017 se renovaron los registros calificados de los programas de Tecnología en Gestión de Servicios Turísticos y Hoteleros resolución 9750 de 15-may-2017, Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras resolución 9751 de 15-may-2017 y el programa de Derecho resolución 19151 de 21-sep-2017

|   |  |             |                   |
|---|--|-------------|-------------------|
|  <p>UNICOLOMBO<br/>FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO INTERNACIONAL<br/>Formamos Profesionales Bilingües!</p> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|   | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

## FILOSOFIA INSTITUCIONAL

### MISION

“Somos una Institución Universitaria orientada a la formación integral de profesionales bilingües, en el marco de valores éticos, con conciencia de la identidad cultural del Caribe, que contribuyen al desarrollo sostenible de la sociedad, en un entorno global, abiertos al conocimiento y al diálogo con otras culturas.”

### VISION

“En el año 2022 LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO INTERNACIONAL será reconocida en la Costa Caribe, como una Institución Universitaria de calidad y excelencia, en la formación integral de profesionales bilingües que contribuyan a la construcción de una sociedad inclusiva, participativa y transformadora”.

### PRINCIPIOS INSTITUCIONALES

La FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO INTERNACIONAL, Unicolombo, una Institución de educación superior que concibe la educación como un proceso permanente que posibilita el desarrollo de las potencialidades del ser humano de manera integral. Con personería jurídica 7774 de diciembre 01 de 2006 proferida por el Ministerio de Educación Nacional, es una entidad de derecho privado, de utilidad común y sin ánimo de lucro, organizada como Fundación, dotada de personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente.

Creemos en:

- Perfectibilidad del hombre y la mujer
- En la grandeza y belleza estética del Caribe y su pluriculturalidad como legado histórico nuestros antepasados
- La competencia como modelo colaborativo
- Sostenibilidad de nuestras actuaciones con el planeta para que las nuevas generaciones tengan donde vivir
- Educación Bilingüe Intercultural como el proceso educativo sistemático, técnico, científico, pedagógico, amplio, de desarrollo en dos o más contextos culturales que, aparte de formar personas bilingües con óptima competencia comunicativa en su lengua materna y en otro idioma, posibilita la identificación con su cultura de origen y el conocimiento de otras culturas.

### VALORES INSTITUCIONALES

- Respeto: aceptamos la individualidad de nuestros estudiantes, usuarios y colaboradores.
- Honestidad: Cumplimos con las expectativas de la sociedad, respecto a los programas y servicios que ofrecemos. Actuamos con decencia y de acuerdo a las buenas costumbres.
- Competitividad: Nos mantenemos capacitados y actualizados tecnológicamente.
- Equidad: Atribuimos a nuestros estudiantes, usuarios y colaboradores lo que tienen derecho.
- Servicio: Atendemos y satisfacemos las necesidades de nuestros clientes internos y externos, teniendo en cuenta el propósito de nuestra Institución.
- Calidad: Garantizamos nuestro servicio con un recurso humano idóneo.
- Compromiso: Cumplimos con nuestra Misión.
- Participación: Promovemos las ideas y acciones de nuestros estudiantes, usuarios y colaboradores.

|   |  |             |                   |
|---|--|-------------|-------------------|
|  <p>UNICOLOMBO<br/>FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO INTERNACIONAL<br/>Formamos Profesionales Bilingües!</p> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|   | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

## CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

**ARTICULO 1.** El presente reglamento establece los lineamientos y procedimientos para la utilización del laboratorio de gastronomía de la Fundación Universitaria Colombo Internacional - UNICOLOMBO.

**ARTICULO 2.** Para los efectos del presente reglamento, se entenderá por:

**ESTUDIANTE.** Es la persona que tiene matrícula vigente en un programa académico de Unicolombo o se encuentra vinculado como estudiante a través de un programa de extensión.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**DOCENTE-CHEF.** Es el Profesor designado para impartir sus conocimientos en el área académica objeto de regulación del presente reglamento.

**USUARIO:** Es la persona o institución externa a quien en virtud de la ejecución de convenios o proyectos de cooperación con UNICOLOMBO, se le ha permitido el uso del laboratorio de gastronomía, previa autorización de las directivas de Unicolombo.

**EQUIPO.** Es el conjunto de maquinarias, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

**LABORATORIO DE GASTRONOMÍA.** Es el área de la Fundación Universitaria Colombo Internacional – UNICOLOMBO, destinada a impartir clases relacionadas con las asignaturas de gastronomía, Food and Beverage, contempladas en los planes de estudios de los programas de turismo, con oferta académica vigente en Unicolombo y la realización de otros eventos académicos.

**ALIMENTO.** Es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición, las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**ARTICULO 3.** El uso del laboratorio de gastronomía está reservado de manera preferencial a la comunidad académica de la Fundación Universitaria Colombo internacional- Unicolombo, y sus usuarios deberán respetar el horario asignado por la Coordinación o Dirección de los programas de turismo vigentes, la utilización del laboratorio de gastronomía por personas o instituciones externas, deberá realizarse dentro del marco de la ejecución de convenios o proyectos de cooperación, siempre con la autorización previa de las directivas de la institución.

|  |  |             |                   |
|--|--|-------------|-------------------|
|  <p>UNICOLOMBO<br/>FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBIANA INTERNACIONAL<br/>Formamos Profesionales Bilingües!</p> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|  | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

**ARTICULO 4.** Toda autorización para el uso del laboratorio de gastronomía, ya sea para prácticas, talleres, investigación o cursos de extensión, debe ser previamente acordada con el Coordinador o Director de los programas de turismo vigentes.

**ARTICULO 5.** El responsable directo de las actividades académicas en el laboratorio de gastronomía, así como de las instalaciones, mobiliario, equipo y utensilios, es el profesor del programa académico respectivo, quien estará bajo la supervisión y vigilancia del coordinador o director de programa académico correspondiente,

**ARTICULO 6.** El estudiante, deberá regirse por las normas de seguridad establecidas para el laboratorio de gastronomía de conformidad con el Ministerio de Salud y de la Protección Social. Es responsabilidad directa del docente-chef velar por el cumplimiento de las mismas.

**ARTICULO 7.** Para los estudiantes de UNICOLOMBO, el laboratorio prestará sus servicios de apoyo a las prácticas, de acuerdo con los horarios establecidos para cada periodo académico o curso de extensión.

## CAPÍTULO II DEL ACCESO AL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

**ARTICULO 8.** El estudiante, Docente y usuario autorizado que ingresa al laboratorio de gastronomía deberá portar el uniforme completo para realizar las prácticas.

**ARTICULO 9.** El uniforme que deberá portar el estudiante, el docente-chef y el usuario autorizado para ingresar al área de cocina incluirá: red para el cabello, gorro de chef, delantal, pantalón de vestir, calcetines oscuros, zapatos cerrados y de suela antideslizante.

**ARTICULO 10.** El acceso al laboratorio de gastronomía para el estudiante, el docente-chef y el usuario autorizado, será a la hora indicada para su clase o con permiso previo de la coordinación o dirección del programa.

## CAPÍTULO III DE LOS DEBERES Y PROHIBICIONES

**ARTICULO 11.** Son deberes del estudiante:

1. Presentarse a clases en el laboratorio con el uniforme completo y perfectamente limpio. Permanecer en el laboratorio de cocina mientras estén en clases.
2. Traer los alimentos y bebidas que se utilizaran en el área de producción para el desarrollo de su clase, si así, el docente-chef o la Institución lo requiere.
3. Acatar las instrucciones del docente-chef en el manejo de alimentos, equipos y utensilios de cocina.
4. Conservar y restituir en buen estado, salvo el deterioro natural, los instrumentos y útiles que hayan sido facilitados para el desarrollo de la clase.
5. Informar oportunamente al docente-chef cualquier daño o pérdida de las herramientas, equipos y utensilios del laboratorio.
6. Comunicar e informar al docente-chef cuando padece una enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos (gripa, diarrea, enfermedades dermatológicas, una cortada infectada, alergias etc.)

|  |  |             |                   |
|--|--|-------------|-------------------|
|  <p>UNICOLOMBO<br/>UNIVERSIDAD COLOMBIANA INTERNACIONAL<br/>Formamos Profesionales Bilingües!</p> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|  | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

7. Guardar compostura en las relaciones con sus compañeros y el docente-chef, y acatar las indicaciones del docente-chef durante su práctica, por ningún motivo introducirá aparatos o instrumentos de sonido a los laboratorios de gastronomía de Uicolombo.
8. Entregar los utensilios y equipos en las mismas condiciones en que fueron recibidos.
9. Acatar las disposiciones del reglamento estudiantil de UNICOLOMBO
10. Dejar la cocina en completo estado de limpieza y orden al finalizar el desarrollo de las clases y actividades correspondientes.

**ARTICULO 12.** Es deber del docente-chef:

1. Permanecer en el laboratorio de gastronomía durante el tiempo de la clase.
2. Responder por las instalaciones y el mobiliario que conforman el laboratorio de gastronomía, así como de la disciplina que deberán guardar los estudiantes durante el desarrollo de las clases y talleres.
3. Supervisar al estudiante en el manejo del equipo y mobiliario durante el desarrollo de las clases y actividades dentro del laboratorio.
4. Entregar al estudiante los utensilios y equipos para el desarrollo de las actividades.
5. Impartir las directrices para el buen manejo y orden de las actividades a desarrollar.
6. Diseñar plan de fumigación y mantenimiento general.
7. Acatar las disposiciones del estatuto profesoral de UNICOLOMBO

**ARTICULO 13.** Es prohibición del estudiante o usuario:

1. 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.
2. Masticar chicle o consumir alimentos diferentes a los preparados dentro del laboratorio de gastronomía.
3. Usar celulares, grabadoras o cualquier aparato de sonido en las instalaciones del laboratorio de gastronomía.
4. Correr, jugar o gritar dentro del laboratorio.
5. Durante las clases, usar joyas (collares, pulseras, anillos, aretes, extensores, piercings, relojes, etc.) u otro objeto ornamental semejante, en cara, cuello, manos, boca y brazos.
6. Abandonar o ingresar al laboratorio de gastronomía sin la autorización del docente-chef, durante el tiempo de las prácticas.
7. Presentarse a clases en estado de embriaguez o bajo la influencia de narcóticos o drogas enervantes.
8. Usar los útiles o herramientas suministradas por el docente-chef con un propósito distinto de las órdenes impartidas para el desarrollo de la clase.
9. Sustraer del laboratorio de gastronomía cualquier equipo, elemento o utensilio o las materias primas o productos elaborados, sin la autorización del docente-chef.

**ARTICULO 14.** Es prohibición del docente-chef:

1. Fumar en toda el área del laboratorio de gastronomía, ya que el olor a cigarrillo contamina los alimentos a estos ser manipulados.
2. Abandonar laboratorio de gastronomía durante el tiempo de las prácticas.
3. Llegar a clases bajo el efecto de sustancias alucinógenas o bebidas embriagantes.

|   |  |             |                   |
|---|--|-------------|-------------------|
|  <p>UNICOLOMBO<br/>FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBIA INTERNACIONAL<br/>¡Formamos Profesionales Bilingües!</p> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|   | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

4. Durante las clases, usar joyas (collares, pulseras, anillos, aretes, extensores, piercings, relojes, etc.) u otro objeto ornamental semejante, en cara, cuello, manos, boca y brazos.

#### **CAPÍTULO IV DE DE LAS REGLAS DE SEGURIDAD y DE LOS PROCEDIMIENTOS**

**ARTICULO 15.** El docente-chef estará encargado de impartir los diferentes procedimientos a ejecutar en cada clase, previendo las normas técnicas y de seguridad que por ley se establecen.

**ARTICULO 16.** El estudiante, Docente-chef y el usuario, autorizado por Unicolombo, deberán conocer los lineamientos de seguridad, que se encuentran consignados en el Manual para el Uso del Laboratorio de gastronomía, los cuales son de aplicación obligatoria.

**ARTICULO 17.** El docente-chef, deberá asegurar que al final de cada sesión de clase o actividad desarrollada en el laboratorio de gastronomía, las puertas y ventanas del Laboratorio queden debidamente cerradas y aseguradas con llave.

#### **CAPÍTULO V DEL PROCESO DISCIPLINARIO**

**ARTICULO 18.** Si el estudiante daña o deteriora el mobiliario, los equipos y utensilios o las instalaciones del laboratorio de gastronomía, le será aplicable el proceso disciplinario establecido en el reglamento estudiantil, sin perjuicio de la reparación o reposición de los mismos, o el pago en dinero, del equivalente al importe del daño cotizado en el momento de ocurridos los hechos. En caso de ser un usuario, el que causa la conducta descrita en el presente artículo, deberá asumir la consecuencia de reparación, reposición o pago en dinero según corresponda, previa comprobación de su responsabilidad.

**ARTICULO 19.** No se permitirá el ingreso a los talleres de cocina en los siguientes casos:

- a) Cuando no se utilice el uniforme completo.
- b) Cuando se incumpla con las normas de manipulación de alimentos consignadas en el presente reglamento y en la Resolución vigente por el Ministerio de Salud y la Protección Social, previa valoración de la situación por parte del docente-chef.
- c) Cuando habiendo perdido, dañado o descompuesto algún equipo del laboratorio de gastronomía, no se realice el pago del valor respectivo.

**ARTICULO 20.** Los casos no previstos en el presente reglamento serán resueltos por la Coordinación o Dirección de los programas de turismo y según sea el caso y por las directivas de UNICOLOMBO, en el ámbito que les corresponda.

El presente reglamento rige a partir de su expedición y aprobación por el Consejo Superior, deroga las normas que le sean contrarias, y se aplicará a los estudiantes y a la comunidad en general de UNICOLOMBO.



|  |  |             |                   |
|--|--|-------------|-------------------|
| <br><small>UNIVERSIDAD UNIVERSITARIA COLOMBIANA INTERNACIONAL</small><br><small>Formamos Profesionales Bilingües!</small> | <b>REGLAMENTO DEL LABORATORIO DE GASTRONOMÍA</b> |             |                   |
|  | Código: SGC-GDP- R09                             | Versión: 02 | Fecha: 29/04/2016 |

| <b>Control de Cambios</b> |              |  |
|---------------------------|--------------|--|
| <b>Versión</b>            | <b>Fecha</b> | <b>Descripción del Cambio</b>                            |
| 1                         | 26-03-2015   | Creación del documento                                   |
| 2                         | 29-04-2016   | Aprobación del Reglamento de Laboratorio de Gastronomía. |