El ÓRGANO COLEGIADO SUPERIOR DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 26 de la Constitución de la República del Ecuador, expresa: *"La educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el buen vivir. Las personas, las familias y la sociedad tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo";*

Que, el artículo 27 de la Constitución de la República del Ecuador, dispone*: "La educación se centrará en el ser humano y garantizará su desarrollo holístico, en el marco del respeto a los derechos humanos, al medio ambiente sustentable y a la democracia; será participativa, obligatoria, intercultural, democrática, incluyente y diversa, de calidad y calidez; impulsará la equidad de género, la justicia, la solidaridad y la paz; estimulará el sentido crítico, el arte y la cultura física, la iniciativa individual y comunitaria, y el desarrollo de competencias y capacidades para crear y trabajar.*
La educación es indispensable para el conocimiento, el ejercicio de los derechos y la construcción de un país soberano, y constituye un eje estratégico para el desarrollo nacional";

Que, el artículo 28 de la Carta Magna, indica: *"La educación responderá al interés público y no estará al servicio de intereses individuales y corporativos. Se garantizará el acceso universal, permanencia, movilidad y egreso sin discriminación alguna y la obligatoriedad en el nivel inicial, básico y bachillerato o su equivalente.*
Es derecho de toda persona y comunidad interactuar entre culturas y participar en una sociedad que aprende. El Estado promoverá el dialogo intercultural en sus múltiples dimensiones.
El aprendizaje se desarrollará de forma escolarizada y no escolarizada. La educación pública será universal y laica en todos sus niveles, y gratuita hasta tercer nivel de educación superior inclusive";

Que, el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador, indica: *"Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución";*

Que, el artículo 350 de la Constitución de la República del Ecuador, establece: *"El sistema*

de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; 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 351 de la Constitución de la República del Ecuador, determina: *"El sistema de educación superior estará articulado al sistema nacional de educación y al Plan Nacional de Desarrollo; la ley establecerá los mecanismos de coordinación del sistema de educación superior con la Función Ejecutiva.*
Este sistema se regirá por los principios de autonomía responsable, cogobierno, igualdad de oportunidades, calidad, pertinencia, integralidad, autodeterminación para la producción del pensamiento y conocimiento, en el marco del diálogo de saberes, pensamiento universal y producción científica tecnológica global";

Que, el artículo 352 de la Constitución de la República del Ecuador, establece *"El sistema de educación superior estará integrado por universidades y escuelas politécnicas; institutos superiores técnicos, tecnológicos y pedagógicos; y conservatorios de música y artes, debidamente acreditados y evaluados. Estas instituciones, sean públicas o particulares, no tendrán fines de lucro";*

Que, el artículo 353 de la Constitución de la República del Ecuador establece que: *"El Sistema de Educación Superior se regirá por un organismo público de planificación, regulación y coordinación interna del sistema y de la relación entre sus distintos actores con la Función Ejecutiva; y por un organismo público técnico de acreditación y aseguramiento de la calidad de instituciones, carreras y programas, que no podrá conformarse por representantes de las instituciones objeto de regulación";*

Que, el artículo 354 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que: *"(...) los institutos superiores tecnológicos, técnicos y pedagógicos, y los conservatorios superiores, se crearán por resolución del organismo encargado de la planificación, regulación y coordinación del sistema, previo informe favorable de la institución de aseguramiento de la calidad del sistema y del organismo nacional de planificación.*

La creación y financiamiento de nuevas casas de estudio y nuevas carreras universitarias públicas se supeditarán a los requerimientos del desarrollo nacional.

Que, el artículo 13 de la Ley Orgánica de Educación Superior, establece que: *"Son funciones del Sistema de Educación Superior:*

a) Garantizar el derecho a la educación superior mediante la docencia, la investigación y su vinculación con la sociedad, y asegurar crecientes niveles de calidad, excelencia

académica y pertinencia; (...)

d) Fortalecer el ejercicio y desarrollo de la docencia y la investigación científica en todos los niveles y modalidades del sistema";

Que, el artículo 14 de la Ley Orgánica de Educación Superior, indica: "*Son instituciones del Sistema de Educación Superior:*
a) Las universidades, escuelas politécnicas públicas y particulares, debidamente evaluadas y acreditadas, conforme la presente Ley; y,
b) Los institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, tanto públicos como particulares, debidamente evaluados y acreditados, conforme la presente Ley";

Que, el artículo 15 de la Ley Orgánica de Educación Superior establece que: "*Los organismos públicos que rigen el Sistema de Educación Superior son:*
a) El Consejo de Educación Superior (CES); y,
b) El Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CEAACES)";

Que, el artículo 46 de la Ley Orgánica de Educación Superior establece que: "*Para el ejercicio del cogobierno las instituciones de educación superior definirán y establecerán órganos colegiados de carácter académico y administrativo, así como unidades de apoyo. Su organización, integración, deberes y atribuciones constarán en sus respectivos estatutos y reglamentos, en concordancia con su misión y las disposiciones establecidas en esta Ley... ";*

Que, el artículo 65 de la Ley Orgánica de Educación Superior, manifiesta: "*El gobierno de los institutos superiores técnicos y tecnológicos, pedagógicos, de artes y conservatorios superiores, se regularán por esta Ley y la normativa que para el efecto expida el Consejo de Educación Superior.*
Las autoridades del gobierno de los institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y conservatorios superiores públicos, serán designadas por la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, previo concurso de méritos y oposición, con criterios de equidad y paridad de género, alternancia e igualdad de oportunidades";

Que, el artículo 105, de la Ley Orgánica de Educación Superior, expresa que: "*Para garantizar la calidad de las universidades, escuelas politécnicas, institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos de artes y conservatorios superiores, los procesos de evaluación y acreditación deberán incluir todos los criterios establecidos en esta Ley y en el Reglamento para la creación de este tipo de instituciones";*

REGLAMENTO PARA USO DE LABORATORIO
CARRERA DE GASTRONOMÍA

INDICE

CAPITULO I DE LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACION 5
PARRÁGRAFO I GENERAL 5
PARRÁGRAFO II DE LOS USUARIOS 5
PARRAGRAFO III DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS 6
PARRÁGRAFO IV DEL DOCENTE 6
PARRÁGRAFO V DE LOS ESTUDIANTES 7
PARRÁGRAFO VI AUXILIAR DE SERVICIOS EN GENERAL 8
PARRAGRAFO VII DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS 10
PARRÁGRAFO VIII DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 10
PARRÁGRAFO IX DEL MANEJO DE RESIDUOS 11
PARRÁGRAFO X DE LA PREVENCION DE ACCIDENTES 12
PARRÁGRAFO XI DE LA CAPACITACIÓN 16
PARRÁGRAFO XII DEL MANTENIMIENTO 16
CAPITULO II SANCIONES 16
PARRÁGRAFO I GENERAL 16
PARRAGRAFO II DE LAS SANCIONES LEVES 16
PARRÁGRAFO III 17DE LAS SANCIONES GRAVES 17
ANEXOS 18

CAPITULO I
DE LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACION
PARRÁGRAFO I
GENERAL

Artículo 1. El Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, en adelante únicamente le denominaremos el INSTITUTO, considera laboratorio de gastronomía: "El espacio físico ubicado en los Institutos gastronómicos o universidades y que está equipado con cocinas profesionales, equipos, utensilios y otros recursos que son necesarios para la enseñanza y práctica de la gastronomía".

Artículo 2. El INSTITUTO, establece las normas y procedimientos que deben seguirse para el uso adecuado y seguro del laboratorio, debe ser conocido y respetado por todos los usuarios del laboratorio, incluyendo estudiantes, docentes, investigadores, personal de apoyo y visitantes.

Artículo 3. Objetivo del presente reglamento de laboratorio de gastronomía es lograr su utilización racional y provechosa en los aspectos académicos, investigativos y en la prestación de servicios. Y proporcionar los medios necesarios para el desarrollo de la enseñanza y apoyar el progreso tecnológico y científico, efectuando trabajos de consultoría y/o investigación.

PARRÁGRAFO II
DE LOS USUARIOS

Artículo 4. Se considera usuarios del Laboratorio de Gastronomía a las siguientes personas:

a. Los estudiantes matriculados en la Carrera de Gastronomía, y los estudiantes de otras carreras que lo requieran, previo requerimiento.
b. Los docentes de Gastronomía y los docentes de cualquiera de las carreras académicas del INSTITUTO que tengan la necesidad de realizar sesiones prácticas de laboratorio.
c. Los docentes investigadores adscritos a proyectos de investigación.
d. Los estudiantes que participen en proyectos de graduación, tesis y/o proyectos de investigación.
e. El Auxiliar de Servicios en General, del Laboratorio de Gastronomía.
f. Las entidades que en acuerdo o convenio con el INSTITUTO contraten prestación de servicios a través del personal designado para tal efecto.

Artículo 5. Los usuarios del Laboratorio de Gastronomía tienen los siguientes derechos:

a. Recibir una instrucción técnica de calidad previo al uso de las instalaciones y equipamiento de los laboratorios, por parte del Docente.
b. Disponer de instalaciones y equipamiento de laboratorio funcionales y que guarden las debidas condiciones de seguridad e higiene.
c. Participar en sesiones practicas grupales acorde a la capacidad instalada del laboratorio.
d. No ser excluido en el uso del laboratorio para actividades de docencia, investigación o

prestación de servicios previamente programadas y convenidas.

Artículo 6. Obligaciones de los usuarios:

a. Cumplir las regulaciones del presente reglamento y las establecidas en los instructivos respecto del uso, operación de cada laboratorio, de seguridad e higiene
b. Cumplir con las actividades académicas, de investigación y prestación de servicios en el laboratorio dentro del horario y plazo establecidos, observando la normativa vigente.
c. Cumplir con el Manual de Seguridad Alimentaria de la Carrera de Gastronomía.
d. Contar con una identificación institucional vigente que avale su condición de usuario de laboratorio.
e. Cuidar y velar por la limpieza, buen uso, mantenimiento y conservación de los equipos, materiales y más enseres del laboratorio.
f. Observar normas de buen comportamiento y disciplina.
g. Respetar las restricciones de acceso a las instalaciones y/o equipos especiales.
h. En caso de que el usuario dañe, rompa, pierda el utensilio o dañe el equipo de inventario del Laboratorio de Gastronomía, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.

Artículo 7. Antes de trabajar en el laboratorio, se debe verificar por pate del Usuario y Auxiliar de Servicios en General, que no hay anormalidad en equipos, infraestructura o utensilios, y se firmará un acta de entrega recepción, caso contrario se debe dejar constancia en el acta y notificar de inmediato a la Coordinación de Carrera, docente o instructor a cargo, que deberá tomar las medidas correspondientes.

PARRAGRAFO III
DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Artículo 8. Se programará por parte de la Coordinación de Carrera, una limpieza general profunda de laboratorios, equipos y utensilios al inicio de cada periodo lectivo.

Artículo 9. Se prestará el Laboratorio de Gastronomía para fines académicos u otros que los determine el Rectorado.

Artículo 10. La entrada a bodega está prohibida a personas ajenas a los usuarios de este Reglamento.

PARRÁGRAFO IV
DEL DOCENTE

Artículo 11. El Docente tiene que ser puntual y respetar horarios de ingreso y salida, al Laboratorio de Gastronomía. Y debe estar con el uniforme, que consiste en:

a. La toca de chef es de único y explicito uso del docente.
b. Presentarse aseados, cabello recogido con red, rasurados o mascarilla, sin maquillaje, sin esmalte ni uñas largas, sin perfumes ni lociones.

c. No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos.

Artículo 12. El docente deberá cumplir con la siguiente normativa para ingresar a los Laboratorios de Gastronomía:

a. Programar su plan de trabajo de la materia y el recetario el que deberá contener el procedimiento, mismos que se entregarán a la Coordinación de Gastronomía, con que tiempo.
b. Ingresar al laboratorio con la Guía De Practica (Anexo 1) impresa y firmar la Bitácora de uso de laboratorio (Anexo 3) tanto al ingreso como a la salida. En caso de no tener los instrumentos referidos, no se le permitirá el ingreso al Laboratorio, por parte de la Coordinación de Gastronomía.
c. En caso de actividades extracurriculares se necesita la solicitud de uso de laboratorio (anexo 2), dirigida a la Coordinación de Gastronomía, quien la aprobará
d. Dar al estudiante un máximo de 10 minutos para que recoja la requisición en el almacén, una vez iniciada la hora clase.
e. En caso de que el estudiante no haya solicitado los implementos necesarios para la clase quedará anulada la clase y se procederá a realizar una limpieza profunda del laboratorio, dirigida por el Docente.
f. El Docente coordinará las brigadas de Estudiantes de limpieza para garantizar que el área de trabajo quede limpia al término de la clase.
g. El Docente que, de la clase, debe entregar el laboratorio ordenado y limpio, en el horario establecido, en caso contrario la brigada de estudiantes de limpieza se hará acreedor a una sanción académica determinada por el Docente.
h. Reportar inmediatamente al Auxiliar de Servicios en General del laboratorio cualquier falla en las instalaciones, insumos, materiales y equipos.
i. Exigir el uniforme completo a los estudiantes para permitir la entrada al laboratorio.
j. Cuidar las instalaciones del Laboratorio de Gastronomía, y en caso de que el docente dañe, rompa o pierda el equipo de inventario del laboratorio de Gastronomía, él mismo se hará responsable del arreglo o la reposición exacta e inmediata de dicho objeto.
k. Supervisar y racionar la preparación y el consumo de bebidas alcohólicas en el área de Mixología y Operación de Bar, por parte de los estudiantes.
l. Observar y cumplir con las medidas de seguridad del Laboratorio de Gastronomía, así como las demás que señale el presente Reglamento y la normatividad del Instituto.
m. En caso de planificar una práctica de degustación o análisis sensorial se la realizará en un aula anexa o dentro del laboratorio, previa limpieza del espacio y montaje adecuado.
n. No permitirá la salida de utensilios o equipos fuera de las instalaciones de Laboratorio de Gastronomía, salvo casos previamente autorizados por la Coordinación de Gastronomía.

PARRÁGRAFO V
DE LOS ESTUDIANTES

Artículo 13. El Estudiante debe ser puntual y respetar horarios de ingreso y salida, no hay ningún tiempo de tolerancia una vez iniciada la práctica por el Docente.

El Estudiante al ingreso debe tener el Uniforme completo (Anexo 4), y además debe:

a. Presentarse aseados, cabello con red, recogido y bien peinado, rasurados o mascarilla o cubre bocas, sin maquillaje, sin esmalte ni uñas largas, sin perfumes ni lociones. Podrá usar guantes de látex según corresponda la clase y bajo la instrucción del Docente.
b. No usar aretes, cadenas, piercings, pulseras, reloj y anillos.

El Estudiante para otra práctica, previamente determinada por el Docente, tendrá que usar de manera obligatoria el uniforme de servicio completo (Anexo 5):

c. En caso de no cumplir con el uniforme completo, anteriormente mencionado, se procederá a la merma de puntos establecida por el docente y no se permitirá el ingreso a las instalaciones.

Artículo 14. Los estudiantes tendrán la obligación de:

a. Entregar la lista de requisición en el término de 24 horas, en horarios laborables, caso contrario el pedido será rechazado (Anexo 2).
b. Los Estudiantes deberán retornar la requisición completa del equipo de cocina entregado, el mismo día, una vez terminada la práctica. No se entregará material o utensilios de cocina, fuera de la requisición original por omisión u olvido. En caso de hacerlo será sancionado con la merma de notas de la práctica, previamente establecido por el Docente; y, deberá reponer aquello que este faltando.
c. Traer la materia prima y equipo adicional solicitado por el docente en turno.
d. Traer su equipo de bolsillo que consta de: una cuchara degustadora, termómetro de varilla, tabla de cortar y 2 limpiones.
e. Traer un cuchillo cebollero, fileteador y puntilla, haciéndose responsable de su uso y mantenimiento.
f. Es responsable de mantener limpia el área de trabajo.
g. Lavarse las manos con frecuencia y mantener una buena higiene personal
h. Colaborar con el cierre de llaves de gas al finalizar su clase.
i. Cuidar las instalaciones.
j. No pueden salir del laboratorio sin previa autorización por parte del Docente.

Artículo 15. Es prohibido venir con el uniforme de cocina o servicio desde la calle. Se debe hacer uso de los vestidores.

Artículo 16. Es prohibido fumar, el uso de celulares, audífonos, grabadoras o cualquier aparato de sonido dentro del laboratorio, así como el menoscabo al mobiliario e inmobiliario.

PARRÁGRAFO VI
AUXILIAR DE SERVICIOS EN GENERAL

Artículo 17. El Auxiliar de Servicios en General tendrá la obligación de:

a. Controlar que todas las personas que ingresen al área de laboratorios cumplan con el Manual de Seguridad Alimentaria, de este Reglamento y cualquier otra.
b. Realizar inventario mensual para conocer la situación actual.
c. Llenar y archivar los documentos necesarios para un control minucioso de fichas y registros necesarios para la buena marcha de las actividades encomendadas están:
    - Inventario
    - Ficha de control de utensilios dañados o rotos, u otros.
    - Registro de control de almacenamiento temporal de refrigeradoras o congeladores,
    - Ficha de control de control de requisición,
    - Registro control de stock productos de limpieza, gas, entre otros.
d. Realizar el requerimiento de implementos de limpieza con un término mínimo de 48 horas al auxiliar de servicios en general, en horarios laborables.
e. Controlar el consumo de gas de forma diaria, para garantizar el abastecimiento.
f. Organizar por familias los utensilios que se tengan en bodega.
g. Mantener limpios y ordenados los utensilios, equipos y menaje en bodega y laboratorios.
h. Tener un plan de limpieza y mantenimiento general del área de laboratorios de Gastronomía; en unión con la Coordinación de Gastronomía.
i. Controlar y garantizar el conteo de los utensilios y menaje estén limpios, secos y libre de tizne en la entrega y recepción a los estudiantes, tanto al inicio como al final de la clase.
j. Mantener con llave el área de bodega una vez entregado todo.
k. Prohibir la entrada a bodega a personas ajenas a los usuarios de este Reglamento.
l. Permanecer en el área de trabajo, según horario de clases, en coordinación con el jefe de Talento Humano.
m. Cerciorarse que todos los equipos eléctricos queden desconectados, las llaves de gas y agua cerradas al finalizar la clase.
n. Transportar la basura a los depósitos y mantener limpios los recipientes.
o. Coordinar la venta y entrega del aceite quemado para su evacuación.
p. Responsable del correcto funcionamiento de equipos.
q. Apoyar, a más de las establecida laboralmente, en los eventos especiales y en actividades propias al desempeño de la Carrera de Gastronomía, tales como: venta de uniformes, compras para cursos, entre otros.
r. Revisar que no se deje almacenados alimentos en estanterías o casilleros.

Artículo 18. Supervisar las brigadas de limpieza para garantizar que el área de trabajo quede limpia al término de la clase, reportar al docente responsable el estado de entrega del laboratorio.

Artículo 19. En caso extraordinario, limpiar por sí mismo el laboratorio de Gastronomía, para garantizar un estado óptimo al siguiente grupo. Y en este caso indicar a la Coordinación de Gastronomía, la actividad que tuvo que realizar para que sanciones al grupo que dejo sin limpiar.

PARRAGRAFO VII
DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 20. Precauciones generales a todos los Usuarios, antes del uso de equipos y utensilios:

a. Lavarse las manos con agua y jabón.
b. Leer cuidadosamente las instrucciones de uso del equipo o utensilio.
c. Inspeccionar el equipo o utensilio para asegurarse de que está en buen estado, antes de su uso y si no lo está comunicar oportunamente al Auxiliar de Servicios en General, Docente o Coordinación de Carrera.
d. Seguir las instrucciones del docente o instructor en todo momento.
e. Solicitar ayuda al Docente o al Auxiliar de Servicios en General, si no está seguro de cómo usarlo.
f. No utilizar los equipos o utensilios para uso personal.

Artículo 21. Precauciones a todos los Usuarios, durante el uso de equipos y utensilios que se debe tomar en cuenta:

a. Utilizar el equipo o utensilio solo para el propósito previsto.
b. No sobrecargar el equipo.
c. No utilizar si está dañado.
d. Tener cuidado al manipular cuchillos, batidoras y otros equipos afilados o calientes.
e. Seguir las normas de seguridad específicas para cada equipo o utensilio.
f. No dejar los equipos o utensilios encendidos sin supervisión.
g. No utilizar los equipos o utensilios de forma imprudente o peligrosa.

Artículo 22. Precauciones a todos los usuarios, después de usar equipos y utensilios:

a) Lavar o limpiar el equipo o utensilio a fondo con agua y jabón.
b) Secar el equipo o utensilio completamente.
c) Guardar el equipo o utensilio en su lugar designado.
d) Informar al Docente o auxiliar de servicios en General si ha dañado algún equipo o utensilio.

PARRÁGRAFO VIII
DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Artículo 23. Los Usuarios deben aplicar estas normas generales para uso del laboratorio:

a. Realizar un lavado de manos, antes y después de manipular alimentos, utilizar equipos o utensilios y tocar cualquier superficie en el laboratorio.
b. Se debe limpiar y desinfectar todas las superficies de trabajo, equipos y utensilios después de cada uso, utilizando productos de limpieza y desinfección adecuados para cada tipo de superficie y material.

Artículo 24. Los Usuarios al utilizar el laboratorio de Gastronomía, deben cumplir estas normas específicas:

a. Lavar y desinfectar los equipos, los utensilios de cocina (cuchillos, ollas, sartenes, etc.), después de cada uso, utilizando el jabón (detergente) adecuado y un desinfectante de grado alimenticio. Tener en cuenta las partes que están en contacto con los alimentos. Y secarlos completamente antes de guardarlos.
b. Limpiar y desinfectar los refrigeradores y congeladores periódicamente, eliminando cualquier residuo de alimentos o derrames. Verificar cronograma de limpieza.
c. Limpiar y desinfectar los pisos y paredes del laboratorio regularmente, utilizando un limpiador adecuado para el tipo de superficie. Verificar cuando se realiza la limpieza según cronograma.
d. Los basureros mantenerlos tapados, vaciarlos periódicamente y las fundas de basura sellarlas herméticamente para evitar la presencia de plagas.

PARRÁGRAFO IX
DEL MANEJO DE RESIDUOS

Artículo 25. Para los efectos del presente reglamento los residuos se los clasifica en las siguientes categorías:

a. Los residuos sólidos orgánicos (restos de alimentos) constan de: cáscaras (huevo, frutas, etc.), restos de frutas y verduras, huesos, carne y pescado.
b. Los residuos sólidos inorgánicos serian: envases de plástico, cartón, vidrio, metal y otros materiales no biodegradables.
c. Los residuos líquidos son: agua de lavado de alimentos, aceite de cocina usado, líquidos de limpieza y otros efluentes generados en el laboratorio (efluentes de refrigeración o congelación, agua residual de la cocción de alimentos, etc.).

Artículo 26. Los Usuarios, no deben arrojar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) y líquidos por el lavamanos.

Artículo 27. Los Usuarios al terminar la practica retirar los residuos líquidos, sólidos y almacenarlos en el recipiente adecuado para dichos recursos.

Artículo 28. Los Usuarios en el manejo de los residuos sólidos orgánicos del Laboratorio de Gastronomía son:

a. Depositar los residuos sólidos orgánicos en bolsas biodegradables dentro de los contenedores de basura general, suele ser de color opaco generalmente, de color negro.

Artículo 29. Los Usuarios en el manejo de los residuos sólidos inorgánicos del Laboratorio de Gastronomía son:

a. Separar los residuos sólidos inorgánicos por tipo de material (plástico, cartón, vidrio, metal) y depositarlos en los contenedores de reciclaje correspondientes.
b. Aplastar o compactar los envases de plástico y cartón para reducir su volumen.
c. Depositar los residuos sólidos inorgánicos no reciclables en los contenedores de basura general.

Artículo 30. Los Usuarios en el manejo de los residuos líquidos del Laboratorio de Gastronomía son:

a. Recolectar el aceite de cocina usado en un recipiente adecuado y depositarlo en los puntos de recolección designados.
b. Diluir los líquidos de limpieza con agua antes de verterlos por el desagüe.
c. Tratar los residuos líquidos de acuerdo con las normas ambientales establecidas por las autoridades locales.

Artículo 31. Los Docentes para la reducción de alimentos y envases dentro del Laboratorio de Gastronomía, deben cumplir, a saber:

a. Planificar las actividades culinarias para minimizar la generación de residuos (los estudiantes reduzcan el uso de fundas y que tengan contenedores (tuppers) para el transporte de los alimentos).
b. Utilizar ingredientes frescos y de temporada para evitar el desperdicio.
c. Comprar productos en envases a granel o reutilizables para reducir el uso de envases desechables.

Artículo 32. Los Docente a fin de reutilizar de alimentos y envases dentro del Laboratorio de Gastronomía, deben cumplir, a saber:

a. Lavar y reutilizar envases de vidrio, plástico y metal.
b. Donar los alimentos excedentes a organizaciones benéficas o bancos de alimentos.

Artículo 33. Los Docentes, estudiantes y el Auxiliar de Servicios en General, a fin de realizar el reciclaje dentro del Laboratorio de Gastronomía, debe cumplir, a saber:

a. Participar en programas de reciclaje disponibles en la institución educativa o en la comunidad.
b. Asegurar que los residuos sólidos inorgánicos reciclables sean enviados a centros de reciclaje adecuados.
c. Informar y educar a otros sobre la importancia del reciclaje y el manejo adecuado de residuos.

PARRÁGRAFO X
DE LA PREVENCION DE ACCIDENTES

Artículo 34. Los Usuarios a fin de prevenir accidentes dentro del Laboratorio de Gastronomía, deben cumplir:

a. El acceso al laboratorio de gastronomía está restringido a personas no autorizadas.
b. Prohibido ingresar al laboratorio bajo lso efectos de alcohol, sustancias psicotrópicas o prohibidas, o en condiciones de resaca.
c. Obligatorio utilizar ropa y calzado adecuados para trabajar en el laboratorio.
d. Uso de equipo de protección personal (EPP) de ser necesario para algunas actividades que se estén realizando, pueden incluir guantes, gafas protectoras, delantales y mascarillas.
e. Lavarse las manos con frecuencia es esencial para prevenir la contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
f. El laboratorio debe mantenerse limpio y ordenado en todo momento.
g. Los estudiantes deben limpiar su área de trabajo al finalizar cada práctica y depositar los residuos en los contenedores designados.
h. Los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y siguiendo las normas de seguridad establecidas.
i. Los productos químicos deben manipularse con cuidado y siguiendo las normas de seguridad establecidas, leer las etiquetas de los productos químicos antes de usarlos y utilizar los equipos de protección personal (EPP) adecuados.
j. Conocer las rutas de evacuación y los procedimientos de emergencia en caso de incendio, temblor u otros.
k. Prohibido fumar, ingerir licor no autorizado, consumir sustancias psicotropicas o prohibidas.
l. Conocer la ubicación de los botiquines de primeros auxilios.
m. En caso de accidente, es importante saber cómo prestar primeros auxilios y como utilizar los extintores para el caso de incendio.

Artículo 35. Los Usuarios para evitar cortes deben cumplir lo siguiente:

a. Inspeccione cuidadosamente los cuchillos y otros utensilios afilados para asegurarse de que estén en buen estado y no tengan partes dañadas.
b. Afilar los cuchillos con regularidad para que corten con precisión y no requieran un esfuerzo excesivo.
c. Mantener las manos alejadas del filo de los cuchillos y otros utensilios afilados.
d. Utilizar guantes resistentes a los cortes si va a manipular alimentos que puedan ser resbaladizos o difíciles de sujetar.
e. Sujete firmemente el mango del cuchillo con la mano dominante y use la otra mano para controlar el alimento que está cortando.
f. No intente cortar alimentos congelados o duros con un cuchillo sin filo.
g. Utilice un pelador de verduras en lugar de un cuchillo para pelar frutas y verduras, en caso de ser necesario.
h. Tenga cuidado al usar tijeras, especialmente alrededor de los dedos.
i. Guarde los cuchillos y otros utensilios afilados en un lugar seguro o con su respectiva protección cuando no los esté usando.

Artículo 36. Los Usuarios para evitar quemaduras deben cumplir lo siguiente:

a. No dejar ollas y sartenes calientes sin supervisión.

b. Utilizar los mangos largos y asas resistentes al calor en ollas y sartenes.
c. No colocar ollas y sartenes calientes sobre superficies inflamables.
d. Precaución al abrir hornos calientes.
e. No tocar estufas, hornos u otra superficie caliente (parrillas, planchas).
f. Utilizar guantes resistentes al calor para manipular ollas, sartenes, moldes, cucharas, tenedores, espátulas, etc. calientes.
g. Proteger tu cuerpo de las salpicaduras con delantales resistentes al calor.
h. Tener cuidado al manipular líquidos calientes (aceite caliente, agua hirviendo, etc.).
i. Prohibido utilizar fuego abierto en el laboratorio.
j. Utilizar el extintor en caso de accidente.

Artículo 37. - Los Usuarios para evitar caídas deben cumplir lo siguiente:

a. Mantener el piso limpio y seco.
b. Utilizar señales de advertencia para alertar sobre pisos mojados o recién limpios.
c. Iluminación adecuada para que se vea toda el área de Laboratorio y evitar accidentes.
d. Evitar correr o jugar en el laboratorio.
e. Utilizar calzado antideslizante.

Artículo 38. Los Usuarios para evitar electrocuciones deben cumplir lo siguiente:

a. Utilizar señalización de información sobre la capacidad del tomacorriente y equipos.
b. Realizar inspecciones regulares y programadas con la Coordinación de Gastronomía sobre los equipos, cables, interruptores y tomacorrientes para detectar cualquier daño o defecto.
c. Si utiliza cables de extensión que sea los adecuados para la potencia y longitud necesarias.
d. No utilizar equipos eléctricos con las manos mojadas y evitar el contacto directo del agua con los equipos, cables.
e. No sobrecargar los enchufes.
f. Desenchufe los equipos cuando no estén en uso.

Artículo 39. Los Usuarios para evitar intoxicaciones deben cumplir lo siguiente:

a. No probar ni ingerir ningún producto químico.
b. Lavarse las manos después de manipular productos químicos.
c. Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.

Artículo 40. La Coordinación el Auxiliar de Servicios en General deberán cerciorarse de que botiquín de primero auxilios deba estar equipado con:

a. **MATERIALES DE CURACIÓN:**

1. Gasas estériles de diferentes tamaños (pequeñas, medianas y grandes).
2. Apósitos adhesivos de diferentes tamaños (tiras, cuadrados y curitas).

3. Algodón en rollo y bolitas.
4. Venda elástica y compresa (para vendajes y compresiones).
5. Cinta adhesiva transparente (para fijar vendajes y apósitos).
6. Tijeras pequeñas de punta roma (para cortar gasas, vendas y apósitos).
7. Pinzas pequeñas (para retirar espinas, astillas y otros objetos pequeños)
8. Guantes desechables (para proteger las manos de la contaminación).
9. Solución antiséptica (por ejemplo, yodopovidona o clorhexidina) para desinfectar heridas.
10. Solución fisiológica (para limpiar heridas y ojos).
11. Toallitas húmedas antisépticas (para limpiar la piel y las superficies).

b. **MEDICAMENTOS:**

1. Analgésicos y antipiréticos (por ejemplo, paracetamol o ibuprofeno) para aliviar el dolor y la fiebre.
2. Antihistamínicos (por ejemplo, loratadina o cetirizina) para tratar reacciones alérgicas.
3. Antisépticos tópicos (por ejemplo, pomada de triple antibiótico o crema de bacitracina) para prevenir infecciones en heridas.
4. Crema antiinflamatoria (por ejemplo, ibuprofeno tópico o diclofenaco tópico) para reducir la inflamación y el dolor.
5. Crema para quemaduras (por ejemplo, aloe vera o vaselina) para aliviar el dolor y la irritación de las quemaduras.
6. Solución oftálmica (por ejemplo, lágrimas artificiales) para aliviar la irritación y sequedad de los ojos.
7. Antidiarreicos (por ejemplo, loperamida) para tratar la diarrea.
8. Antiespasmódicos (por ejemplo, simeticona) para aliviar los calambres abdominales.

c. **OTROS ELEMENTOS:**

1. Termómetro para medir la temperatura corporal.
2. Gafas de protección para proteger los ojos de salpicaduras y productos químicos.
3. Guantes resistentes al calor para proteger las manos del calor.
4. Mantas térmicas para mantener a las personas calientes en caso de hipotermia.
5. Teléfono de emergencias (para llamar a ambulancias u otros servicios de emergencia).
6. Lista de números de teléfono de centros médicos cercanos (para obtener atención médica en caso de necesidad).

Por último, fijarse de no tener productos caducados.

Artículo 41. El botiquín de primero auxilios deberá estar:

1. En un lugar visible y de fácil acceso para todos los usuarios del laboratorio.
2. Capacitar a los Usuarios del laboratorio en el uso correcto de los elementos del botiquín.
3. Recordar que el botiquín de primeros auxilios no sustituye la atención médica profesional. En caso de una emergencia grave, se debe llamar al servicio de emergencias médicas inmediatamente.
4. Mantener el botiquín limpio y seco para evitar la contaminación de los materiales.

PARRÁGRAFO XI
DE LA CAPACITACIÓN

Artículo 42. Todos los Usuarios que utilicen el laboratorio de gastronomía deben recibir capacitación sobre las normas de seguridad y los procedimientos de emergencia.

a. Incluir información sobre los riesgos potenciales en el laboratorio, las medidas de prevención de accidentes y los primeros auxilios.

Artículo 43. La Coordinación de Gastronomía con el Auxiliar de Servicios en General deberán realizar simulacros de emergencia periódicamente para evaluar la preparación del personal para responder a situaciones de riesgo.

PARRÁGRAFO XII
DEL MANTENIMIENTO

Artículo 44. El Auxiliar de Servicios en General. debe programar y realizar mantenimiento, reparación y ver que este en buen estado todo el Laboratorio. Incluso, revisará los equipos y utensilios en forma periódica para detectar cualquier daño o deterioro.

CAPITULO II
SANCIONES
PARRÁGRAFO I
GENERAL

Artículo 45. Las sanciones podrán aplicarse a quienes violen las disposiciones de este reglamento o cometan daños o cualquier acto que violenten el presente reglamento o los reglamentos dados por el INSITITUTO, en relación con el Laboratorio de Gastronomía.

Artículo 46. La coordinación de Gastronomía, los docentes tendrán las facultades de:

a. Emitir sanciones leves por falta a este reglamento.
b. Las Faltas graves es competencia del señor Rector.

PARRAGRAFO II
DE LAS SANCIONES LEVES

Artículo 47. Se tendrán en cuenta para sanciones leves las siguientes acciones:

a. Ingresar con el uniforme de cocina o servicio vestido desde la calle.
b. No llevar el uniforme adecuado o no tener el cabello recogido con red.
c. No lavarse las manos antes o después de trabajar con alimentos en una ocasión.
d. No utilizar correctamente los equipos de protección personal en una ocasión.
e. Dejar su espacio de trabajo sucio o desordenado.
f. No desechar correctamente los residuos de alimentos y materiales utilizados.
g. Llegar tarde a una clase o práctica de laboratorio.
h. Faltar sin justificación a una clase o práctica de laboratorio.
i. Abandonar el laboratorio sin permiso del Docente.
j. Distraer a sus compañeros o al Docene durante una clase o práctica.
k. Hablar en voz alta o utilizar un lenguaje inapropiado.
l. Comer o beber en el laboratorio.
m. Utilizar el teléfono celular o otros dispositivos electrónicos sin permiso.
n. No prestar atención a las instrucciones del profesor.
o. Insultar o amenazar a sus compañeros.
p. No colaborar en una actividad grupal, en el laboratorio.

Artículo 48. Para sanciones leves se aplicarán:

a. Una advertencia escrita;
b. Reducción en la calificación.

Esto queda a criterio del docente o de Coordinación de Gastronomía.
La reincidencia en una falta leve, dará lugar a que el estudiante quede para dar el examen de recuperación, en la materia que cometió la falta.

PARRÁGRAFO III
DE LAS SANCIONES GRAVES

Artículo 49. Se consideran sanciones graves las siguientes acciones:

a. Poner en riesgo la seguridad de sí mismo o de los demás en el laboratorio.
b. Causar daños significativos a los equipos o instalaciones del laboratorio.
c. Robar ingredientes o materiales del laboratorio.
d. Hacer trampa en un examen o evaluación, en el laboratorio.
e. Cometer actos de violencia o agresión física en el laboratorio.

Artículo 61. Para sanciones graves, se pasará al Rector, quién procederá conforme con el Estatuto, a la perdida de una materia o de todas, de acuerdo con la gravedad.

ANEXOS
ANEXO 1
GUÍA DE PRÁCTICA

INSTITUTO DE TECNOLOGIAS SUDAMERICANO
Secretaría de Educación Superior, Ciencia y Tecnología

PRÁCTICA 1-2	
TEMA	
OBJETIVO DE LA PRÁCTICA	
EQUIPOS Y UTENSILIOS	
TIEMPO DE DURACIÓN	
PROCEDIMIENTOS A EMPLEARSE	
RESULTADOS ESPERADOS	
OBSERVACIONES	

ANEXO 2

SOLICITUD DE USO DEL LABORATORIO Y REQUISICIÓN

	INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUDAMERICANO	Versión: 2.0
	Documento: Requerimiento de utensilios	F. elaboración: 26/04/24
		F. última revisión: 29/04/24
Código: DPSIS-M19		
Documento	Descripción: Requerimiento de utensilios	

RESPONSABLE:	
CURSO:	
DOCENTE:	
FECHA HORA	

CRISTALERIA:	CANT. EXISTENTE	CANT. DE SOLICITUD
Copa flauta o champagne	96	
Copa para vino tinto	96	
Copa para vino blanco	24	
Copa para agua	96	
Vaso alto o long drink	24	
Vaso para wisky	12	
Copa para coñac	12	
Copa Martini	12	
Copa margarita	12	
Vaso London rocks	48	
Vaso cervecero monaco	36	
Copa flauta sodera	48	
Copa helado ville parabahce	24	
Vaso shot	12	
Jarra vidrio	3	

VAJILLA:	CANT. EXISTENTE	CANT. DE SOLICITUD
Tenedor de entrada	20	
Cuchillo de entrada	20	
Tenedor de fuerte	20	
Cuchillo de fuerte	20	
Tenedor para pescado	20	
Cuchillo para carne	15	
Cuchara sopera	15	
Cuchara postre	15	
Cuchara para te	24	
Cuchara helado	9	
Cuchillo mantequilla	18	
Plato entrada redondo blanco	30	
Plato postre redondo blanco	30	
Plato sopero redondo blanco	30	
Plato fuerte cuadrado blanco	14	
Plato fuerte rondo rojo	4	
Plato fuerte redondo palo de rosa	4	
Plato fuerte redondo mostaza	4	
Plato fuerte redondo plomo	4	
Plato fuerte redondo crema	4	
Plato sopero café verde	2	
Plato postre café	5	
Plato vidrio rectangular	2	
Envases para salsas 2 c/u	24	
Tazas con plato café	96	
Taza para té con plato	6	

MENAJE	CANT. EXISTENTE	CANT. DE SOLICITUD
Mesa redonda plegable	4	
Muleton	4	
Mantel	4	
Cubremantel	4	
Servilletas	20	

UTENSILIOS COCINA:	CANT. EXISTENTE	CANT. DE SOLICITUD
Bowl G M P	20-40-40	
Cacerola G M P	20 20 20	
Olla marmita	3	
Tamaleras	4	
ollas presión	7	
Paellera G	5	
Olla acero grande	2	
Olla acero mediana	2	
Olla acero pequeña	15	
Olla vaporera	2	
Sartén hierro	1	
Sartén plancha hierro	1	
Cazuela barro	10	
ollas barro	3	
Tiesto barro	4	
Sartén G M P	4_5_7	
Sartén teflón	6	
Bandeja gastronómica 1/1	5	
Bandeja gastronómica 1/2	4	
Bandeja gastronómica ¼	10	
Bandeja gastronómica 1/6	20	
Samovar completo	5	
Cucharon	12	
Espátula temperatura	24	
Cuchareta	12	
Espumadera	12	
Espumadera araña	5	
Globo batidor	12	
Espatula repostera recta	6	
Espátula triangular en L	5	
Espátula en L	4	
Espátula plancha	5	
Cuchara madera	20	
Bolillos madera-aluminio	30_4	
Cuchara helado	2	
Sacabocados	3	
Corta pizza	4	
Exprimidor de limón	3	
Pisa papas	6	
Cuchillo sierra	4	
Silpat silicón	10	
Silpat microperforado	6	
Aros microperforados	25	
Colador G M P	10_10_10	
Rayador	4	
Colador chino	7	
Refractarios pirex D/T	8	
Rejillas	8	
Guantes horno (par)	3	
Bandejas pequeñas	6	
Bandejas pared alta	2	
Molde pizza	20	
Molde de terrina	18	
Molde desmoldable redondo G M P	9	
Molde desmoldable redondo rosca	3	
Molde aluminio rosca	2	
Molde muffin	6	
Bailarina	4	
Squezzer	6	
Flameador soplete	1	
Molde Travel cake	3	
Timbla redondo (Juego 6)	1	
Timbal cuadrado (Juego 4)	1	
Pinchamas	1	
Cuchara medidora (Juego 4)	2	
Tazas medidoras (Juego 4)	2	
Cambro	2	
Latas horno	30	
Charol	4	

UTENSILIOS COCINA:	CANT. EXISTENTE	CANT. DE SOLICITUD
Coctelera	2	
Colador gusano	1	
Cuchara bar	3	
Jigger	2	
Prensa francesa	1	
Sifón de cocina 1/2 y 1 litro	2_2	
Mano y mortero madera	1	
Maza de madera	4	
Mano y mortero mármol	1	
Espuela	1	
Macerador	1	
Alfombra bar	1	
Escarchador	1	
Espolvoreador	3	
Pinzas	12	
Descorazonador	1	
Descorchador	1	
Plancha para cocina	2	
Jarra medidora 1/2 y 1 litro	6	
Jarra metal G y P	2'	
Cernideras	6	
Molde aluminio (Juego G, M, P)	3	
Molde silicón Diferentes modelos	10	
Canasta mimbre	12	
Freidora grande	3	
Paila grande	2	
Olla extra grande	3	
Wok	6	
Cooler	1	
EQUIPOS DE COCINA		
Batidoras kitchen Aid	5	
Empacadora al vacio	1	
Licuadora	4	
Batidora inmersión Mixer	5	
Procesador alimentos	2	
Sous vide	1	
Molino de maiz	1	
Selladora	1	
Maquina expreso	1	
Molino cafe	1	
Maquina helado	1	
Balanza	4	
Rebanadora	1	
Microondas	2	
Laminadora	1	
Batidora amasadora	1	
Extractor de jugo	1	

ANEXO 3

BITÁCORA DE USO DE LABORATORIO

LABORATORIO 1

	INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO	Versión: 1.0
	Documento: Utilización laboratorio 1	F. elaboración: 09/04/24
		F. última revisión: 09/04/24
Código: DPSIS-M19		
Documento	Descripción: Utilización laboratorio 1	

Fecha: _____

Ciclo: _____

Asignatura: _____

Nombres y Apellidos delAlumno	Tema de la Práctica	Hora de Inicio	Hora de Fin	Firma	Observaciones

Firma del Docente: _____

Nombre del Docente: _____

LABORATORIO 2

	INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO	Versión: 1.0
	Documento: Utilización laboratorio 2	F. elaboración: 09/04/24
		F. última revisión: 09/04/24
Código: DPSIS-M19		
Documento	Descripción: Utilización laboratorio 2	

Fecha: _____

Ciclo: _____

Asignatura: _____

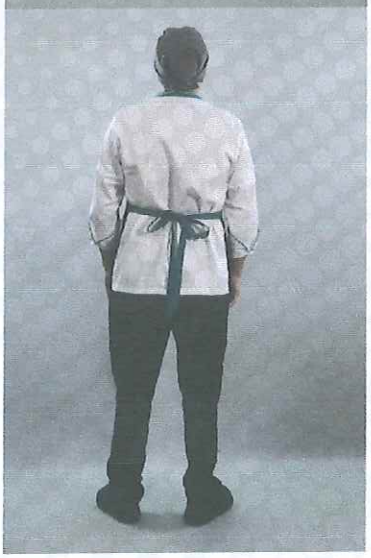
Nombres y Apellidos del Alumno	Tema de la Práctica	Hora de Inicio	Hora de Fin	Firma	Observaciones

Firma del Docente: _____

Nombre del Docente: _____

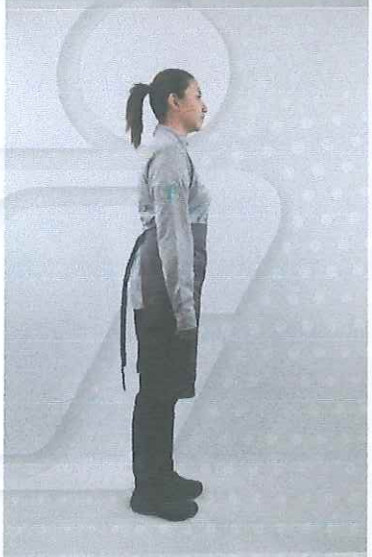
ANEXO 4

UNIFORME COCINA – ESTUDIANTE

HOMBRE	MUJER
	
	
	

ANEXO 5

UNIFORME SERVICIO – ESTUDIANTE

HOMBRE	MUJER
	
	
	

Dado en la ciudad de Cuenca, a los doce días del mes de julio de 2024.

Mst. Carlos Gabriel Pérez Pérez
RECTOR

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO
RECTOR

CERTIFICO. - Que el presente Reglamento para el Uso de los Laboratorios de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, fue aprobado en Sesión Extraordinaria del Órgano Colegiado Superior, mediante Resolución 2024-059-05-SG-OCS-ITS de fecha 12 de julio de 2024.

Srta. Sonia Alonso Cabrera
SECRETARIA GENERAL

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO
SECRETARÍA