



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

**REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175**

REGLAMENTO DEL TALLER DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DEL ITS JAPON

HONORABLE CONSEJO ACADÉMICO SUPERIOR

Considerandos

Que, el Art. 27 de la Constitución de la República del Ecuador vigente establece que la educación se centrará en el ser humano y garantizará su desarrollo holístico, en el marco del respecto 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;

Que, el Art. 28 de la Constitución de la República del Ecuador señala entre otros principios que la educación responderá al interés público, y no estará al servicio de intereses individuales y corporativos;

Que, el Art. 350 de la Constitución de la República del Ecuador señala que 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 Art. 352 Constitución de la República del Ecuador determina que el Sistema de Educación Superior estará integrado por universidades y escuelas politécnicas; institutos superiores técnicos, tecnológicos y pedagógicos; y conservatorios superiores de música y artes, debidamente acreditados y evaluados. Estas instituciones, sean públicas o particulares, no tendrán fines de lucro;

Que, el Art. 3 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- La educación superior de carácter humanista, intercultural y científica constituye un derecho de las personas y un bien público social que, de conformidad con la Constitución de la República, responderá al interés público y no estará al servicio de intereses individuales y corporativos.

Que, el Art. 4 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- El derecho a la educación superior consiste en el ejercicio efectivo de la igualdad de oportunidades, en función de los méritos respectivos, a fin de acceder a una formación académica y profesional con producción de conocimiento pertinente y de excelencia. Las ciudadanas y los ciudadanos en forma individual y colectiva, las comunidades, pueblos y nacionalidades



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo superior, a través de los mecanismos establecidos en la Constitución y esta Ley.

Que, el Art. 5 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- Son derechos de las y los estudiantes los siguientes:

- a) Acceder, movilizarse, permanecer, egresar y titularse sin discriminación conforme sus méritos académicos;
- b) Acceder a una educación superior de calidad y pertinente, que permita iniciar una carrera académica y/o profesional en igualdad de oportunidades;
- c) Contar y acceder a los medios y recursos adecuados para su formación superior; garantizados por la Constitución;
- d) Participar en el proceso de evaluación y acreditación de su carrera;
- e) Elegir y ser elegido para las representaciones estudiantiles e integrar el cogobierno, en el caso de las universidades y escuelas politécnicas;
- f) Ejercer la libertad de asociarse, expresarse y completar su formación bajo la más amplia libertad de cátedra e investigativa; g) Participar en el proceso de construcción, difusión y aplicación del conocimiento;
- h) El derecho a recibir una educación superior laica, intercultural, democrática, incluyente y diversa, que impulse la equidad de género, la justicia y la paz;
- i) Obtener de acuerdo con sus méritos académicos becas, créditos y otras formas de apoyo económico que le garantice igualdad de oportunidades en el proceso de formación de educación superior; y,
- j) A desarrollarse en un ámbito educativo libre de todo tipo de violencia.

Que, el Art. 6 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- Derechos de los profesores o profesoras e investigadores o investigadoras.- Son derechos de las y los profesores e investigadores de conformidad con la Constitución y esta Ley los siguientes:

- d) Participar en el sistema de evaluación institucional;

Que, el Art. 8 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- La educación superior tendrá los siguientes fines:

- a) Aportar al desarrollo del pensamiento universal, al despliegue de la producción científica, de las artes y de la cultura y a la promoción de las transferencias e innovaciones tecnológicas;



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082

ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

b) Fortalecer en las y los estudiantes un espíritu reflexivo orientado al logro de la autonomía personal, en un marco de libertad de pensamiento y de pluralismo ideológico;

c) Contribuir al conocimiento, preservación y enriquecimiento de los saberes ancestrales y de la cultura nacional;

f) Fomentar y ejecutar programas de investigación de carácter científico, tecnológico y pedagógico que coadyuven al mejoramiento y protección del ambiente y promuevan el desarrollo sustentable nacional en armonía con los derechos de la naturaleza constitucionalmente reconocidos, priorizando el bienestar animal;

i) Impulsar la generación de programas, proyectos y mecanismos para fortalecer la innovación, producción y transferencia científica y tecnológica en todos los ámbitos del conocimiento.

Que, el Art. 13 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- Son funciones del Sistema de Educación Superior:

b) Promover la creación, desarrollo, transmisión y difusión de la ciencia, la técnica, la tecnología y la cultura;

c) Formar académicos, científicos y profesionales responsables, éticos y solidarios, comprometidos con la sociedad, debidamente preparados en todos los campos del conocimiento, para que sean capaces de generar y aplicar sus conocimientos y métodos científicos, así como la creación y promoción cultural y artística;

Que, el Art. 14 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- Son instituciones del Sistema de Educación Superior:

a) Las universidades, escuelas politécnicas públicas y particulares, debidamente evaluadas y acreditadas, conforme la presente Ley;

b) Los institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos y de artes, tanto públicos como particulares debidamente evaluados y acreditados, conforme la presente Ley; y,

c) Los conservatorios superiores, tanto públicos como particulares, debidamente evaluados y acreditados, conforme la presente Ley. Los institutos y conservatorios superiores podrán tener la condición de superior universitario, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento a esta Ley y la normativa que para el efecto expida el Consejo de Educación Superior. El Consejo de Aseguramiento de la calidad de la Educación Superior acreditará o cualificará a los institutos para que puedan ofertar posgrados técnicos tecnológicos.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

Que, el Art. 4 del Reglamento de Régimen Académico.- El régimen académico de la educación superior se organiza a partir de los niveles de formación de la educación superior, la organización del conocimiento y los aprendizajes, la estructura curricular y las modalidades de aprendizaje o estudio de las carreras y programas que se impartan. Los enfoques o modelos deben estar sustentados en una teoría educativa, desarrollada por cada una de las IES que defina las referencias pedagógicas y epistemológicas de las carreras y programas que se impartan.

Que, el Art. 26 del Reglamento de Régimen Académico.- Trabajo de titulación en los programas de maestría de investigación.- En la maestría de investigación el trabajo de titulación será la tesis, la cual deberá tener un componente de investigación básica o aplicada de carácter descriptivo, analítico, explicativo, comprensivo o correlacional. Deberá contener, como mínimo, la determinación del tema o problema, el marco teórico referencial, la metodología pertinente y las conclusiones. Su elaboración responderá a las convenciones científicas del campo respectivo, pudiendo usar métodos propios de la disciplina o métodos multi, Inter o trans disciplinarios. El trabajo de titulación debe ser sometido a defensa pública, la cual sólo podrá ser realizada cuando el estudiante haya aprobado la totalidad de las asignaturas, cursos o sus equivalentes establecidos en el programa. Además de la tesis, como requisito adicional de titulación, el estudiante entregará la certificación de presentación de un artículo científico relacionado con su investigación, en una revista indexada.

Que, el Art. 27. del Reglamento de Régimen Académico.- Los campos de formación son formas de clasificación de los conocimientos disciplinares, profesionales, investigativos, de saberes integrales y de comunicación, necesarios para desarrollar el perfil profesional y académico del estudiante al final de la carrera o programa. La distribución de los conocimientos de un campo de formación deberá ser progresiva y su forma de agrupación será en cursos, asignaturas o sus equivalentes. La organización de los campos de formación está en correspondencia con el nivel de formación académica. Las carreras y programas deberán incluir en la planificación de los campos de formación, redes, adaptaciones y vínculos transversales, que permitan abordar el aprendizaje de modo integrado e innovador.

Que, el Art. 29 del Reglamento de Régimen Académico.- En este nivel, los campos de formación se organizarán de la siguiente manera:

1. Fundamentos teóricos.- Integra el conocimiento de los contextos, principios, lenguajes, métodos de la o las disciplinas que sustentan la profesión, estableciendo posibles integraciones de carácter multi e inter disciplinar.
2. Praxis profesional.- Integra conocimientos teóricos-metodológicos y técnico-instrumentales de la formación profesional e incluye las prácticas pre profesionales, los sistemas de supervisión y sistematización de las mismas.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

3. Epistemología y metodología de la investigación.- Integra los procesos de indagación, exploración y organización del conocimiento profesional cuyo estudio está distribuido a lo largo de la carrera. Este campo genera competencias investigativas que se desarrollan en los contextos de práctica de una profesión. En este campo formativo se incluirá el trabajo de titulación.

4. Integración de saberes, contextos y cultura.- Comprende las diversas perspectivas teóricas, culturales y de saberes que complementan la formación profesional, la educación en valores y en derechos ciudadanos, así como el estudio de la realidad socioeconómica, cultural y ecológica del país y el mundo. En este campo formativo se incluirán además, los itinerarios multi profesionales, multi disciplinares, interculturales e investigativos.

5. Comunicación y lenguajes.- Comprende el desarrollo del lenguaje y de habilidades para la comunicación oral, escrita y digital, necesarios para la elaboración de discursos y narrativas académicas y científicas. Incluye, además aquellas asignaturas, cursos, o sus equivalentes, orientados al dominio de la ofimática (manejo de nuevas tecnologías de la información y la comunicación), y opcionalmente, de lenguas ancestrales. Las asignaturas destinadas al aprendizaje de la ofimática, serán tomadas u homologadas necesariamente desde el inicio de la carrera, pudiendo los estudiantes rendir una prueba de suficiencia y exoneración, general o por niveles, al inicio de cada período académico.

Que, el Art 3 del Reglamento de las Instituciones de Educación Superior de Formación Técnica y Tecnológica.- Naturaleza Jurídica.- Los institutos superiores son instituciones de educación superior, sin fines de lucro, dedicadas a la formación técnica y tecnológica superior y sus equivalentes en artes u otros campos del conocimiento, a la investigación con miras a la innovación técnica o tecnológica, a la investigación aplicada en pedagogía o a la investigación en artes, según sea el caso.

Estas instituciones de educación superior son:

a) Institutos superiores públicos.- Son instituciones con personería jurídica propia, desconcentradas, adscritas al órgano rector de la política pública de educación superior o a las universidades y escuelas politécnicas públicas. Los institutos pedagógicos públicos estarán adscritos a la Universidad Nacional de Educación.

b) Institutos superiores particulares.- Son instituciones autónomas con personería jurídica propia, creadas por iniciativa de personas naturales o jurídicas de derecho privado.

Además, forman parte de esta categoría, aquellos institutos particulares que reciben asignaciones del Estado, creados antes de la expedición de la Ley Orgánica de



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

Educación Superior (LOES), publicada en el Suplemento del Registro Oficial 298, de 12 de octubre de 2010.

Que, MEDIANTE RESOLUCIÓN RPC-SO-46-No.810-2017 sede Quito Y RPC-SO-15-No.219-2018 sede Santo Domingo emitido por el Consejo de Educación Superior (CES). Autoriza la creación de la creación de la carrera de Gastronomía.

RESUELVE

Expedir el siguiente reglamento: **REGLAMENTO DE USO DE TALLERES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA**

TÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

CAPÍTULO I

ALCANCE, OBJETO Y OBJETIVOS

Art. 1 Alcance.- El presente reglamento se aplicara en todos los talleres y laboratorios que cuenta el Instituto Superior Tecnológico Japón y deberán ser cumplidos por las autoridades, docentes, estudiantes y personal técnico de apoyo.

Art. 2 Objeto.- El presente reglamento uso se aplicara en todos los talleres y laboratorios que cuenta el Instituto Superior Tecnológico Japón y deberán ser cumplidos por las autoridades, docentes, estudiantes y personal técnico de apoyo.

El presente Reglamento se aplicará a toda actividad a realizarse en los talleres de la carrera de Gastronomía del instituto, teniendo como objetivo la prevención de incidentes, del control de talleres, protección de docentes y estudiantes, manejo de desechos , pérdidas o daños del equipo y el mejoramiento del medio ambiente del instituto.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

Art. 3 Objetivos.- Los objetivos del presente reglamento son.

- a. Comprender la importancia del reglamento del uso de los talleres en el aprendizaje y procesos de enseñanza.
- b. Conocer el correcto uso de los talleres de gastronomía, al momento de su ingreso, de sus procesos y su salida.
- c. Reflejar los conocimientos de la forma de comportamiento práctico regula las obligaciones y prohibiciones a que deben sujetarse los trabajadores.

TÍTULO II

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

CAPÍTULO II

RESPONSABLES

- a. Supervisor: Dirección Académica / Coordinación
- b. Coordinación de actividades: Director / Coordinador de Carrera Gastronomía
- c. Administración de laboratorio o taller: Director / Coordinador de Carrera Gastronomía
- d. Operación y Ejecución: Docentes – Estudiante.
- e. Responsable de Bodega

DEL RESPONSABLE DEL TALLER

Art. 4 Los responsables de talleres en la ejecución de su uso será por parte del docente de la materia asignada, con las funciones de controlar, supervisar y ordenar el manejo del taller, designado por la coordinación de la carrera. El mismo que debe cumplir en lo establecido de los siguientes literales:

- a) Deberán guardar la compostura tanto en aulas como en talleres: está prohibido gritar, expresarse con vocabulario inadecuado o palabras soeces, correr, saltar o lanzar alimentos y/o elementos dentro de los talleres y predios del Instituto; si se incumpliera con lo antes mencionado por parte de del



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

docente y/o estudiante se notificará a las autoridades pertinentes de la Institución.

- b) El trato hacia los estudiantes debe ser cortés, demostrando valores, ética y guardando las normas elementales de urbanidad y respeto.
- c) Debe concurrir puntualmente a sus clases tanto en aulas como en talleres, en horario estipulado y entregado a inicio del período académico.
- d) El ingreso a talleres deberán estar perfectamente uniformados (ver uso de uniformes).
- e) Está prohibido el consumo de alcohol, tabaco y drogas tanto en las aulas como en los talleres y demás áreas del campus.
- f) Está prohibido el ingreso a aulas o talleres del docente y/o alumno que se encontrare en estado de embriaguez o bajo el efecto de drogas psicotrópicas.
- g) El uso de telefonía celular, radios y/o equipos eléctricos que no estén relacionadas con labores académicas en aulas o talleres no está permitido.

CAPITULO III

DE LA DIRECCIÓN ACADEMICA

Art 5. La Dirección Académica revisara, controlara, supervisara, estipular y exigirá que se cumpla con el Reglamento de uso de talleres de la carrera de gastronomía. Tanto estipulando a los docentes como estudiantes de la carrera.

CAPITULO IV

DEL DOCENTE

Art. 6 El uso de talleres como áreas de trabajo se deben de cumplir con los siguientes puntos de trabajo.

- a) El docente tiene el derecho de recibir los talleres en perfectas condiciones de funcionamiento y limpieza, y tiene la obligación de entregarlos de la misma manera. Para este efecto se conformarán grupos de trabajo en las distintas áreas de limpieza, quienes serán responsables ante el profesor de que todo quede limpio y ordenado.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

- b) El docente deberán cuidar del buen uso de utensilios y equipamiento, de acuerdo a las instrucciones establecidas al inicio de cada periodo académico.
- c) En caso de romper algún utensilio durante la clase, el alumno o grupo de alumnos deberán reponerlo a más tardar hasta la siguiente práctica de la asignatura. Si no ha realizado la reposición, no podrá ser admitido en clase.
- d) El docente es responsable de no sacar de los talleres materiales, utensilios o equipamiento de cocina.
- e) Una vez terminada la clase no se deberá guardar ningún sobrante elaborado, semielaborado o procesado en las cámaras de refrigeración y/o congelación, y tampoco dejar alimentos dentro del horno, equipos y/o cancelas.
- f) Cuidará el buen uso de los insumos de limpieza.
- g) El Docente deberá manejar adecuadamente los desperdicios, arrojando los sólidos y aceites utilizados en los basureros, en ningún caso en los lavaderos de posillería.
- h) El Docente controlara el ingreso a los talleres a los alumnos a quienes no les corresponda recibir clases durante ese período, así como también a estudiantes de otras carreras.
- i) El uso de talleres fuera de las horas establecidas para las sesiones de clase se podrá realizar exclusivamente con autorización escrita al Coordinador de Gastronomía o encargado de talleres.
- j) Los docentes son responsables de supervisar la limpieza, del inventario del menaje y equipo del instituto, su pérdida o daño será reemplazado por todos los alumnos que utilizan el taller.
- k) Los docentes deberán informar oportunamente sobre cualquier anomalía, falla, desperfecto o mal uso de equipos o talleres.
- l) Los docentes deben de coordinar con sus alumnos. El desengrasar con el respectivo material de limpieza y entregarlo limpio.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

CAPITULO V

DE LOS ESTUDIANTES

Art. 7 El uso de talleres como áreas de trabajo se deben de cumplir con los siguientes puntos de trabajo.

- a) El estudiante tiene el derecho de recibir los talleres en perfectas condiciones de funcionamiento y limpieza, y tiene la obligación de entregarlos de la misma manera. Para este efecto se conformarán grupos de trabajo en las distintas áreas de limpieza, quienes serán responsables ante el profesor de que todo quede limpio y ordenado.
- b) El estudiante deberán cuidar del buen uso de utensilios y equipamiento, de acuerdo a las instrucciones establecidas al inicio de cada periodo académico.
- c) En caso de romper algún utensilio durante la clase, el alumno o grupo de alumnos deberán reponerlo a más tardar hasta la siguiente práctica de la asignatura. Si no ha realizado la reposición, no podrá ser admitido en clase.
- d) Está prohibido sacar de los talleres materiales, utensilios o equipamiento de cocina.
- e) Una vez terminada la clase no se deberá guardar ningún sobrante elaborado, semielaborado o procesado en las cámaras de refrigeración y/o congelación, y tampoco dejar alimentos dentro del horno, equipos y/o canceles.
- f) Cuidará el buen uso de los insumos de limpieza.
- g) El estudiante deberá manejar adecuadamente los desperdicios, arrojando los sólidos y aceites utilizados en los basureros, en ningún caso en los lavaderos de posillería.
- h) Está prohibido el ingreso a los talleres a los alumnos a quienes no les corresponda recibir clases durante ese período, así como también a estudiantes de otras carreras.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

- i) El uso de talleres fuera de las horas establecidas para las sesiones de clase se podrá realizar exclusivamente con autorización escrita al Coordinador de Gastronomía o encargado de talleres.
- j) Son responsables de la limpieza, del inventario del menaje y equipo del instituto, su pérdida o daño será repuesto por todos los alumnos que utilizan el taller.
- k) El estudiante debe informar oportunamente sobre cualquier anomalía, falla, desperfecto o mal uso de equipos o talleres.
- l) El estudiante deberá lavar y secar absolutamente todos los utensilios e implementos de cocina que utilice dentro del taller y entregar a la persona respectiva; actividad que será supervisada por el docente.
- m) El equipo, utensilios y/o menaje utilizado debe desengrasarse con el respectivo material de limpieza y entregarlo limpio.
- n) Los estudiantes realizarán limpieza del taller: pisos, lavaderos, utensilios, entre otros de manera profunda y utilizando los materiales indicados por el docente. Si hubiese el uso del taller a otro grupo, el presidente del primer grupo debe entregar al presidente del grupo que ingresa.
- o) La basura deberá ser depositada en los contenedores correspondientes.
- p) Se realizara una carta compromiso por parte de los estudiantes.

CAPITULO VI

RESPONSABLE DE BODEGA

Art. 8 El uso de talleres como áreas de trabajo se deben de cumplir con los siguientes puntos de trabajo.

- a) El bodeguero debe de tener el control de los inventarios, para ver que todos los talleres tenga los equipos, utensilios y menaje necesario para realizar la clase práctica.
- b) Controlar que los equipos estén en total funcionamiento como su estado de mantenimiento de los mismos.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

- c) Emitir las comunicaciones necesarias si el equipo se encuentra en mal estado o se requiere de su mantenimiento este sea preventivo o correctivo, los mismo que se basara en los formatos establecidos para este tema de trabajo.
- d) Velar por el uso correcto de los equipos como del menaje a utilizar, tomara en cuenta si hay una ruptura o perdida para que de su reporte al coordinador de carrera por medio del correo institucional y tener en físico su envío como su secuencia en recibir las indicaciones al tema que se haya tratado o problema suscitado en el desarrollo de la práctica.
- e) Cumplir con cada una de las disposiciones que se requiera en el manejo de los equipos como la capacitación para su uso y mantenimiento de los equipos que están a su cargo.
- f) Los inventarios serán actualizados cada que se tenga un nuevo equipo o recurrente a las acciones del termino de los módulos.
- g) Colaborar en el levantamiento de la información de los equipos y las áreas de cada uno de los talleres de forma permanente o de forma que lo disponga las autoridades del instituto.

TITULO III

USO DE TALLER

CAPÍTULO VII

USO DEL TALLER Y NORMAS DE SEGURIDAD

Art. 9 Todo DOCENTE Y ESTUDIANTE deberá ingresar a los talleres prácticos, aulas demostrativas, laboratorios y eventos dentro y fuera de la institución con las siguientes especificaciones personales:

HOMBRES



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

- a) El docente y estudiante, en el caso de bello facial, tenerlo siempre corto y desinfectado (aplicación de gel desinfectante).
- b) Llevar el cabello debidamente recortado.
- c) En caso de cortaduras, se debe utilizar los botiquines de primeros auxilios, las heridas deberán estar debidamente cubiertas y protegidas con guantes.
- d) Las uñas deben estar perfectamente aseadas, cortas, sin barniz y tampoco pintauñas (esmalte) y deberán estar muy bien cepilladas.
- e) No se permite tener ningún tipo de joyas como relojes, pulseras, anillos, aros, collares, manillas, piercings u otro tipo de bisutería; ya que podrían quedar adheridos a los alimentos y posteriormente contaminarlos.
- f) Deberán tener un estricto control de higiene personal diaria.
- g) Queda terminantemente prohibido fumar o ingerir bebidas alcohólicas vistiendo cualquier pieza del uniforme, dentro del instituto o fuera de ella.
- h) En caso de no cumplir con alguno de los puntos anteriores, el docente y estudiante no podrá permanecer en el laboratorio de cocina.

MUJERES

- a) Llevar el cabello debidamente recogido, hecho un moño sin dejar cabello alguno fuera de la red y toca.
- b) No se permite el uso de maquillaje y tampoco perfumes.
- c) En caso de cortaduras, se debe utilizar los botiquines de primeros auxilios, las heridas deberán estar debidamente cubiertas y protegidas con guantes.
- d) Las uñas deben estar perfectamente aseadas, cortas, sin barniz y tampoco pintauñas (esmalte) y deberán estar muy bien cepilladas.
- e) No se permite tener ningún tipo de joyas como relojes, pulseras, anillos, aros, collares, manillas, piercings u otro tipo de bisutería; ya que podrían quedar adheridos a los alimentos y posteriormente contaminarlos.
- f) Deberán tener un estricto control de higiene personal diaria.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

- Calzado para chefs negros cerrados (suecos), no se permite el uso de zapatos deportivos por ser inapropiados para el área de cocina.

f) Uniforme de Pastelería, Repostería y/o Panadería



Malla o red

Champiñón blanco

Camiseta de algodón color blanca sin estampados cuello redondo.

Chaqueta Institucional Blanca o Negra (docentes)

Chaqueta Institucional Blanca (estudiantes)

Pantalón negro tipo calentador

Delantal del Instituto

Mandil del Instituto

Limpión blanco

Calcetines negros de algodón

Calzado para chefs negros cerrados (suecos), no se permite el uso de zapatos deportivos por ser inapropiados para el área de cocina.

g) Uniforme de Coctelería, Somelier y/o Servicio



Camisa cuello pajarito mangas largas.

Corbatín negro.

Chaleco institucional

Pantalón negro a la cintura de casimir

Calcetines negros

Zapatos de cuero negros (cerrados)

Delantal negro

Art. 11 El control de los utensilios está basado en cuidar y mantener el orden del menaje en los talleres.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

- a) Para todos los utensilios, vajilla para montajes de platos, cristalería, cubertería, mantelería y menaje en general que no se encuentren dentro de los talleres de aprendizaje, deberán ser solicitados con la debida anticipación a la bodega bajo la responsabilidad del estudiante solicitante, el mismo que deberá dejar un documento de identificación “cédula de identidad” como garantía de los equipos y/o utensilios solicitados y solo se le devolverás él documento cuando haya entregado todo lo solicitado y en perfectas condiciones.
- b) La pérdida, ruptura o daño de los utensilios, vajilla, menaje y equipo de los talleres o bodegas del instituto. Estos equipos se repondrán por los estudiantes que hayan estado en el taller.

Art. 12 Los alumnos y docentes deberán atender a las medidas de seguridad en caso de un accidente como son:

- a) En caso de accidente se deberá informar inmediatamente al Docente y a su vez a la coordinación o Dirección Académica de la escuela. En caso de una herida leve se podrá hacer uso del botiquín que se encuentra en el área de almacén, con supervisión del docente. De ser un problema más grave se acudirá al dispensario médico de la institución.
- b) El manejo de herramientas de trabajo deberá hacerse con extrema precaución.
- c) Revisar el Plan de contingencia en caso de accidentes.

Art. 13 Trabajar con los alumnos de la carrera de gastronomía en los temas de eventos o compromisos académicos se basa:

- a) Durante el transcurso del semestre se llevarán a cabo diversos eventos especiales en la Institución, en los que los alumnos tendrán que colaborar con la producción, servicio, entre otros.
- b) Los alumnos deberán de participar en diversos eventos en los que se les solicite, que contarán como horas de prácticas pre profesionales. La



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

Dirección de Académica en conjuntamente con la coordinación de la carrera, lo que asignará a los alumnos que deberán participar.

- c) Es obligación de los alumnos dejar perfectamente limpios los laboratorios, así como el equipo después de sus actividades dentro de estos.
- d) Los alumnos deberán colaborar en las distintas áreas de la Institución, y una de ellas son los eventos, almacén, inventarios, congresos, etc.
- e) El alumno tiene prohibido ingerir bebidas alcohólicas, a menos que se trate de catas de vinos o coctelería y dependiendo del programa, curso o materia.

Art. 14 Los formatos a trabajar en el uso de los talleres son el control para temas de asistencia, uso del taller, manual de práctica por asignatura.

TITULO IV

MANEJO DE DESECHOS

CAPITULO VIII

DESECHOS ORGÁNICOS – INORGÁNICOS – LÍQUIDOS

Art. 15 Los desechos orgánicos – inorgánicos tiene por objeto controlar el manejo, almacenamiento en salas de proceso y desalojo de materiales contaminantes que puedan arriesgar la inocuidad de los productos.

- a) Comprende el conjunto de actividades relacionadas con la producción, clasificación, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final.
- b) El uso correcto de los contenedores de basura según su clase por lo que los alumnos identifican por el color del tipo de desecho. Sea este orgánico, inorgánico y líquido.
- c) Los orgánicos corresponden a desechos de proceso: cáscaras de frutas, residuos de cortes de carnes, pescado, cáscaras de huevos, residuos de hortalizas y leguminosas, o cualquier otro desecho que se produjere durante el proceso de elaboración de productos que no puede ser utilizada para producir cualquier producto terminado.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

- d) Los Inorgánicos corresponden a papeles, plásticos flexibles (fundas, láminas, etiquetas) o cartones producidos en los distintos procesos productivos de la clase y de diferentes áreas.
- e) Los líquidos se dispone de trampa de grasa donde se acumulan los residuos líquidos con los sólidos que llevan en suspensión. Es necesario vaciar y limpiar dicha trampa de grasa con una frecuencia.
- f) El manejo de los desechos esta definido por el personal de limpieza del instituto que hace del manejo adecuado de los desechos, como el proceso de su recolección de cada área y talleres.

TITULO V

PROHIBICIONES Y SANCIONES

CAPITULO IX

DE LA DISCIPLINA Y COMPORTAMIENTO

Art. 16 Los docentes y estudiantes deberán mantener una conducta excelente, durante las sesiones de trabajo en los laboratorios y/o eventos, de no ser así, el docente, contará con la autoridad suficiente para aplicar la sanción respectiva.

- a) El alumno deberá realizar un modelo de hoja, para solicitar el equipo necesario en la práctica, el cual deberá entregar en perfecto estado así como lavado y secado. De no haber realizado esta hoja con anticipación no se entregará el equipo correspondiente a esa práctica.
- b) Al terminar la práctica el alumno tiene la obligación de lavar el equipo de cocina, como ollas, sartenes etc., así como el área de lavaderos y otras áreas empleadas.
- c) La basura deberá ser depositada en los contenedores correspondientes. De no cumplir lo se acoge a las sanciones del régimen de educación superior.
- d) Cerciorarse de que tanto las llaves de gas y agua queden perfectamente cerradas.
- e) El uso de los refrigeradores y congeladores es exclusivamente de uso diario.
- f) Si las estaciones de trabajo no quedaran debidamente recogidas y limpias repercutirá en sus calificaciones.
- g) Es obligación del Docente permanecer en el laboratorio hasta que salga el último alumno.

CAPÍTULO X



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082
ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

SANCIONES

Art. 17 Que, el Art. 207 de la Ley Orgánica de Educación Superior.- Sanciones para las y los estudiantes, profesores o profesoras, investigadores o investigadoras, servidores o servidoras y las y los trabajadores.- Las instituciones del Sistema de Educación Superior, así como también los Organismos que lo rigen, estarán en la obligación de aplicar las sanciones para las y los estudiantes, profesores o profesoras e investigadores o investigadoras, dependiendo del caso, tal como a continuación se enuncian.

Son faltas de las y los estudiantes, profesores o profesoras e investigadores o investigadoras:

- a) Obstaculizar o interferir en el normal desenvolvimiento de las actividades académicas y culturales de la institución;
- b) Alterar la paz, la convivencia armónica e irrespetar a la moral y las buenas costumbres; c) Atentar contra la institucionalidad y la autonomía universitaria;
- d) Cometer actos de violencia de hecho o de palabra contra cualquier miembro de la comunidad educativa, autoridades, ciudadanos y colectivos sociales;
- e) Deteriorar o destruir en forma voluntaria las instalaciones institucionales y los bienes públicos y privados;
- f) No cumplir con los principios y disposiciones contenidas en la presente Ley y en el ordenamiento jurídico ecuatoriano; y,
- g) Cometer fraude o deshonestidad académica.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N°. 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

Según la gravedad de las faltas cometidas por las y los estudiantes, profesores o profesoras e investigadores o investigadoras, éstas serán leves, graves y muy graves y las sanciones podrán ser las siguientes:

- a) Amonestación del Órgano Superior;
- b) Pérdida de una o varias asignaturas;
- c) Suspensión temporal de sus actividades académicas; y,
- d) Separación definitiva de la Institución.

Los procesos disciplinarios se instauran, de oficio o a petición de parte, a aquellos estudiantes, profesores o profesoras e investigadores o investigadoras que hayan incurrido en las faltas tipificadas por la presente Ley y los Estatutos de la Institución.

El Órgano Superior deberá nombrar una Comisión Especial para garantizar el debido proceso y el derecho a la defensa. Concluida la investigación, la Comisión emitirá un informe con las recomendaciones que estime pertinentes.

El Órgano Superior dentro de los treinta días de instaurado el proceso disciplinario deberá emitir una resolución que impone la sanción o absuelve a las y los estudiantes, profesores o profesoras e investigadores o investigadoras. Las y los estudiantes, profesores o profesoras e investigadores o investigadoras, podrán interponer los recursos de reconsideración ante el Órgano Superior de la Institución o de apelación al Consejo de Educación Superior. Los servidores y trabajadores se regirán por las sanciones y disposiciones consagradas en el Código de Trabajo.

TÍTULO VI

MANTENIMIENTO DE EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA

CAPÍTULO XI

MANTENIMIENTO PREVENTIVO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “JAPÓN”

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082 ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

Art. 14 Responsabilidad por parte del Dirección Académica, coordinador, docente y estudiantes, en el adecuado uso de los equipos e instalaciones que intervienen en el proceso de producción, y concientización de la importancia del mantenimiento preventivo como una herramienta que asegura el correcto funcionamiento del equipo y por ende asegura la inocuidad del alimento.

Se utilizara el cronograma de mantenimiento preventivo, establecido por cada periodo académico vigente, el que se comunicara oportunamente a los cargos superiores y a quien corresponda.

CAPÍTULO XII

MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Art. 15 Es el mantenimiento de reparar o poner en condiciones de funcionamiento, aquellos equipos que dejaron de funcionar o están dañados.

La planificación de los equipos de taller se basara en el mantenimiento correctivo y preventivo, cada uno con su cronograma y formato de equipo.

DISPOCISIONES GENERALES

Primera. Los estudiantes legalmente matriculados, tendrán acceso al uso y utilización del equipamiento de los talleres de cada carrera.

Segunda. Los talleres serán únicamente para uso, fortalecimiento o actividades de aprendizaje

Tercera. El presente reglamento creará las normas de uso del taller.

Disposición final:

El presente reglamento entra en vigencia a partir de su aprobación por el Honorable Consejo Académico Superior.

Dado en la Ciudad de San Francisco de Quito, D. M., a los 22 días del mes de abril del 2019



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "JAPÓN"

REGISTRO INSTITUCIONAL N° 17 – 082
ACUERDO INSTITUCIONAL N° 175

Dr. Sixto Baca Pinto
SECRETARIO GENERAL PROCURADOR DEI ITSJ

A large, stylized handwritten signature in blue ink is written over the printed name. To the right of the signature is a circular official stamp. The stamp contains the ITSJ logo and the text "SECRETARIA GENERAL PROCURADOR". Below the stamp, the words "SECRETARIA GENERAL PROCURADOR" are printed in blue capital letters.