



## ***NORMATIVA INTERNA GASTRONOMIA 2016***

### **GASTRONOMIA**

El presente manual (reglamento) entrega las normas de conducta bajo las cuales los estudiantes deben proceder para un correcto funcionamiento en los talleres. El cumplimiento de estas normas favorece el proceso de aprendizaje de todos **los (las) estudiantes, junto a la obtención** de un perfil profesional.

#### **Perfil del estudiante Gastronomía**

Quien curse la especialidad de Gastronomía en el Liceo Polivalente Libertador General José de San Martín debe alinearse a las normas de comportamiento base así como ocurre en toda institución educativa. Pues forma parte del proceso de enseñanza – aprendizaje, participando además en la conformación de un perfil profesional que considera no solo lo académico, sino también competencias orientadas al mundo laboral.

#### **A continuación se indican en detalle las siguientes normas de comportamiento:**

Todos los estudiantes deben presentarse a clase aseados, con su uniforme correspondiente y completo, sin artefactos audiovisuales como MP3, celulares, audífonos, etc. tanto en las horas de aula, así como en las clases prácticas de taller. Sin embargo, si portaran dichos artefactos, la responsabilidad de su cuidado será sólo del estudiante, frente a cualquier daño o pérdida.

#### **1. Vestimenta en talleres**

- Pantalón de cocina negro de corte recto (no pitillo)
- Chaqueta de cocina blanca con nombre bordado
- Mandil o cintura blanca
- Gorro tipo champiñón blanco
- Paño de cocina (guasca)
- Zapato negro cerrado
- Camisa o blusa blanca

#### **2. Presentación:**

##### **Varones**

- Pelo limpio y perfectamente tomado según norma sanitaria
- Afeitados



- Uñas cortas y limpias
- Sin aros, anillos, **piercing**, expansiones, pulseras, etc.
- Sin maquillaje

#### Mujeres

- Pelo limpio y perfectamente tomado según norma sanitaria
- Uñas cortas y limpias, sin esmalte.
- Sin aros, anillos, **piercing**, expansiones, pulseras, etc.
- Sin maquillaje

### 3. De los Implementos

3°Medios	4°Medios
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuchillo de medio golpe. Medida según su empuñadura</li><li>• Cuchillo puntilla</li><li>• Tabla plástica de 20 X 40 cm.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuchillo de medio golpe. Medida según su empuñadura.</li><li>• Cuchillo puntilla</li><li>• Tabla plástica de 20 X 40 cm.</li><li>• Manga pastelera con boquillas rizada <b>y lisa.</b></li><li>• Espátula angulada pastelera.</li></ul>

### 4. De la asistencia y horarios de taller.

- La asistencia a taller es de carácter obligatoria. Toda ausencia debe ser justificada debidamente mediante una nota en la libreta de comunicaciones por el apoderado. Si esta ausencia se debe a algún problema médico, debe anexar un documento del facultativo correspondiente.
- En el caso de una inasistencia, los aprendizajes esperados de dicha clase y sus contenidos técnicos, se abordarán en clases siguientes, sin perjuicio de las clases correspondientes a esa jornada.
- El horario de inicio es a las 7:45 en la sala de clases, donde se entregará la preparación del día e instrucciones del procedimiento, los estudiantes deberán completar la solicitud de utensilios, cambiarse de ropa para luego **asistir** a taller.
- Los estudiantes que presenten una asistencia y puntualidad superior al 90% obtendrán la calificación máxima por este concepto. Bajo este rango, la calificación será proporcional a su porcentaje.
- El ingreso tarde a clases (desde las 08:15) constituye una falta, que de reiterarse 3 veces, el estudiante deberá presentarse con su apoderado, de lo contrario no



podrá ingresar a taller hasta que su apoderado asista a la citación.

#### **5. No podrán ingresar a taller:**

- Todos aquellos estudiantes que no se presenten con uniforme de cocina completo, según reglamento interno de la especialidad.
- Aquellos estudiantes que ingresen posterior a las 8:15 sin justificativo.
- Estudiantes que no cumplan con su presentación personal e higiene.
- El estudiante que no ingrese a taller sin una debida justificación, será derivado a inspectoría y posteriormente se le asignará una actividad pedagógica supervisada y debidamente evaluada.

#### **6. De las actividades de Taller y sus evaluaciones.**

- Los estudiantes no pueden salir de taller dentro de los horarios de producción.
- Los materiales y utensilios de taller no pueden ser sacados fuera del pabellón de alimentación, sin la autorización correspondiente.
- No está permitido entregar alimentos dentro de los horarios de clases.
- Los estudiantes que deseen retirar alimentos deben traer recipientes plásticos o desechables, evitando la pérdida o deterioro del material de taller.
- Cada taller contempla las labores de aseo correspondiente a cada jornada, actividades correspondientes a aprendizajes esperados y estas actividades de aseo de taller serán evaluadas cada vez que se realice taller practico y corresponderá a una nota semestral.
- Cada taller contempla una evaluación formativa clase a clase, de las que se extrae una nota promedio. A si mismo cada cierto número de talleres se realizará una evaluación individual que contemple todos los aprendizajes esperados de dicho ciclo, si el alumno se ausenta a una evaluación programada se aplicara el reglamento de evaluación interno.
- Dentro del taller el comportamiento de los estudiantes debe ser acorde a su



Liceo Polivalente Libertador  
General José de San Martín  
I. MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO.

**formación técnico - profesional**, lo que permitirá generar competencias que lo orienten a un desempeño profesional. Para ello es de suma importancia que los estudiantes conozcan el manual de convivencia, sus derechos y deberes.

- El incumplimiento de cualquiera de estas normas faculta al liceo para aplicar las sanciones correspondientes del manual de convivencia y del presente **reglamento**.

Para el cumplimiento de estas normas en pro de los aprendizajes de nuestros alumnos, este documento será entregado a todos los miembros de la comunidad educativa. Con copia a los padres y apoderados. Estudiante y apoderado deberán firmar el compromiso de acuerdos sobre el cumplimiento de normas.