

LA ESCUELA DE LOS CHEFS

REGLAMENTO GENERAL

La Escuela de los Chefs Sede Quito en su diario acontecer busca y trabaja constantemente para que los estudiantes gocen el derecho a la igualdad, el libre desarrollo de la personalidad, a la expresión, a la convivencia pacífica, al aprovechamiento del tiempo libre, a la convivencia democrática y a la educación, con los alcances y los límites que establecen la Constitución y la Ley Ecuatoriana. Igualmente, la Escuela promueve que los estudiantes adquieran y practiquen un estricto sentido de la justicia y de equidad social, que sean conscientes de preservar el medio ambiente y que según sus posibilidades tomen medidas para protegerlo. Que respeten los derechos ajenos y no abusen de los propios.

Objetivo:

Dar a conocer a los estudiantes sus derechos y deberes en la Escuela, para fomentar relaciones entre los compañeros, cuerpo docente, personal administrativo y de servicios generales para lograr un aprendizaje integral en un ambiente agradable y de igualdad.

Antecedentes:

Artículo 1°.-

El presente reglamento se aplica a todos los alumnos que se encuentren debidamente matriculados y registrados en la Operadora de Capacitación La Escuela de los Chefs; en cualquiera de los siguientes cursos:

	DURACIÓN
<input type="checkbox"/> Gastronomía.	1 año.
<input type="checkbox"/> Pastelería.	1 año.
<input type="checkbox"/> Panadería.	4 meses.
<input type="checkbox"/> Bar y Restaurante.	6 meses.
<input type="checkbox"/> Chocolatería.	2 meses.

CAPÍTULO I: De la Institución.

Artículo 2°.-

Está prohibido fumar dentro de la escuela o en las inmediaciones de ésta.



Artículo 3°.-

No se permite el ingreso a las aulas de clase de ninguna persona que no esté matriculada en los cursos respectivos.

CAPÍTULO II: Del Organismo Regulador.

Artículo 4°.-

El Organismo encargado de velar y aplicar las sanciones disciplinarias dentro de La Escuela de los Chefs es el Concejo Directivo.

Artículo 5°.-

El Concejo Directivo es autónomo en sus decisiones y cuenta con todas las facultades para sancionar y/o separar a los alumnos de la Escuela de los Chefs, siendo su decisión definitiva e inapelable.

Artículo 6°.-

Las decisiones del Concejo Directivo sólo son revisadas a petición del alumno sancionado, dentro de las 72 horas de emitida la Resolución correspondiente y/o ante la presentación de nueva evidencia o información relevante que amerite ser revisada por ser considerada como sustento para modificar la decisión o Resolución adoptada; ésta última no tiene vencimiento alguno.

Artículo 7°.-

El Concejo Directivo es el organismo encargado de aplicar las normas y sanciones contenidas en el presente reglamento. Cualquier modificatoria del presente Reglamento la realizará el mismo Concejo Directivo luego de evaluados y analizados todos los esquemas, sustentos y cualquier tipo de análisis sustentatorio para la modificatoria.

Artículo 8°.-

Los miembros del Consejo Directivo tienen la facultad para elegir a él (la) Coordinador(a) Pedagógico(a) de la institución; y se reunirán al final de cada período para evaluar el proceso educativo.

CAPÍTULO III: De los estudiantes.

Artículo 9°.-

Derechos de los estudiantes:

- Ser tratados por parte del personal docente, administrativo y de servicios generales, con la consideración, respeto, aprecio y justicia que todo ser humano merece de sus semejantes.
- Recibir formación adecuada e integral, de acuerdo con los programas y objetivos Institucionales.
- Conocer con anterioridad los objetivos generales y específicos de los módulos, así como los criterios seleccionados para la evaluación de su rendimiento.
- Ser llamado para cumplir con el debido proceso.
- Ser atendido oportuna y debidamente por parte del personal administrativo en lo que se refiere a la solicitud de certificados de estudios y otros.
- Solicitar el reconocimiento y respeto de los derechos consagrados como fundamentales para toda persona, en la constitución política del Ecuador, la ley de infancia y adolescencia, leyes civiles, penales, ley general de educación y otras normas vigentes.
- Solicitar un buen servicio y calidad en la capacitación, así como en los demás servicios que ofrece la institución.
- Promover y participar en campañas que busquen el bienestar y superación estudiantil e Institucional.
- Ser escuchado y orientado en situaciones de conflicto que afecten su integridad física y moral o su situación académica y/o disciplinaria, antes de ser sancionado.
- Ser atendidos en sus reclamos y solicitudes particulares a través de los conductos regulares, enmarcados en la veracidad, el respeto por la Institución y por las personas vinculadas a ésta.
- Solicitar a las autoridades el apoyo y la colaboración para mejorar la calidad en el servicio de capacitación.
- Todas las solicitudes deben presentarse oportunamente de forma escrita y dentro radicarse en la recepción de La Escuela, dentro de los horarios establecidos. Los asistentes académicos custodiarán las respuestas a las solicitudes hasta ser requeridas por los estudiantes.

Artículo 10°.-

Deberes de los estudiantes:

Cada estudiante debe velar por conservar el prestigio y la calidad de La Escuela. Los estudiantes deben cumplir con todos los deberes y disposiciones de disciplina que la institución considere necesarias. Por lo tanto, los estudiantes deben cumplir con:

- Demostrar respeto, decencia y buenas maneras dentro y fuera de La Escuela.

- Evitar todo lo que vaya en detrimento de su propia reputación o de la Escuela.
- Respetar los elementos ajenos (compañeros, docentes y personal de la Escuela).
- Comportarse respetuosamente frente a sus compañeros, sus profesores y el personal de La Escuela en general.
- Contribuir con orden y tranquilidad a lograr una convivencia sin fricciones, irrespeto o agresiones en la Escuela.
- Comunicar cualquier situación que afecte el trabajo de los demás compañeros, el hurto de elementos y demás situaciones que arriesguen la sana convivencia.
- Hacer un uso adecuado y responsable de los utensilios entregados para el aprovechamiento de la clase.
- Ayudar a que las aulas prácticas y teóricas queden en perfecto orden y limpieza tal como la encontró al iniciar su clase. Aportar en el aseo de las aulas de clase.
- Incorporarse voluntariamente a los procesos de capacitación.
- Cumplir con las horas designadas para las prácticas pre-ocupacionales.
- Cuidar todo lo que sea propiedad de la Escuela.
- Colaborar con entusiasmo en la organización de las actividades y eventos de la Escuela.
- Respetar los espacios comunes y las normas de comportamiento establecidas.
- Asistir a las salidas pedagógicas con uniforme completo, cumpliendo con la programación pautada, respetando que la salida y la llegada sea en la institución y/o una sede de la misma.
- Cumplir con el cronograma de clases establecido por la Escuela, con la revisión constante de sus horarios y notificaciones emitidas por la Coordinación Académica.
- Realizar un uso adecuado de los casilleros generales ubicados en los pasillos de la Escuela, el préstamo de los mismos es únicamente para el horario asignado para clases. Todos los objetos personales deberán ser guardados en los casilleros con candado. Los alumnos traerán su propio candado el primer día de clases. Estos lockers son de uso diario, por lo tanto, deberán quedar vacíos al retirarse los estudiantes de la escuela cada día. Recomendamos no asistir al instituto con objetos de valor. La Escuela no se responsabiliza por las pérdidas o extravíos de objetos personales.
- En caso de que la Escuela evidencia el mal uso de los casilleros incluyendo el daño intencionado tiene la potestad de retirar el contenido de los mismos y el estudiante debe cancelar USD. 50,00 (Cincuenta dólares 00/100 americanos) de sanción por la apropiación indebida de los elementos de uso común.
- SALIDAS EXTRACURRICULARES: Durante el semestre se pueden realizar salidas extracurriculares de acuerdo al requerimiento de cada profesor, las cuales son obligatorias. Los estudiantes deben asistir con el uniforme completo y el costo que corre por cuenta del estudiante será lo que consuman en la salida.

Artículo 11°.-

Los estudiantes deben cumplir a cabalidad con todas las instrucciones de Seguridad y Prevención de Accidentes que el Chef Instructor a cargo de la clase diere, con el fin de precautelar la integridad física de los alumnos.

De la Admisión y Matriculación:

Artículo 12°.-

Toda persona interesada en cursar cualquiera de los programas ofrecidos por la Escuela en sus diferentes sedes debe cumplir con el siguiente procedimiento:

- Recibir la asesoría del Departamento de Admisiones sobre los programas ofrecidos por la Escuela.
- Realizar la inscripción al programa de interés efectuando el pago correspondiente. Este pago no será reembolsable por ningún motivo.
- Asistir a la entrevista de ser el caso.
- Recibir la aprobación de ingreso.
- Recibir la orden de matrícula.
- Efectuar el pago.

Artículo 13°.-

Las personas que deseen inscribirse en cualquiera de los cursos regulares, que dicta la Operadora de Capacitación La Escuela de los Chefs, deberán cumplir con los requisitos que se detallan a continuación, dependiendo de su nacionalidad y estatus migratorio.

a) Postulantes Ecuatorianos

1. Ser mayores de 16 años.
2. Cédula de ciudadanía (original y copia a color).
3. 1 Foto tamaño carnet actual.

b) Postulantes Extranjeros

- a) Ser mayores de 18 años.
- b) Cédula de identidad (original y copia a color) o visa de estudiante vigente por el tiempo de estudio).
- c) Censo que pruebe su permanencia en el país.
- d) 1 Foto tamaño carnet actual.

c) Con estatus de Refugiado

1. Ser mayores de 15 años.
2. Copia a color del Pasaporte.

3. Certificado de movimiento migratorio.
4. Certificado de buena conducta del país de origen.
5. 1 Foto tamaño carnet actual.

Artículo 14°.-

- a) Los futuros estudiantes podrán postergar su matriculación por el plazo máximo de 1 (un) período académico; si no pudiere ingresar a estudiar en dicho período, pierde todo derecho a la reserva del cupo y a la devolución de valores.
- b) El plazo máximo para postergar el período de estudio será de 1 (una) semana antes del inicio de clases, después de esa fecha ya no será posible postergar el curso.

De la inducción:

Artículo 15°.-

El proceso de inducción se realiza en el primer día de clases.

La inducción cumplirá con el siguiente proceso:

- Se le da la bienvenida al estudiante.
- Se hace la presentación del cuerpo directivo, administrativo, académico y operativo de la escuela.
- Se presentan las generalidades de funcionamiento de la escuela.
- Se socializa el reglamento estudiantil.
- Se realiza la confirmación del horario de clase que el alumno escogió al momento de efectuar el pago de la matrícula.
- Se hace explicación del reglamento estudiantil.
- Se socializa el acceso a plataforma Q10.

De la entrevista:

Artículo 16°.-

Una vez completado el proceso de admisión el estudiante procederá a la firma del contrato de matrícula y el reglamento estudiantil el día de la entrevista, especificando el programa que cursará.

La entrevista es un proceso académico administrativo que tendrá una duración de 15 minutos, se la realiza de forma individual y presencial.

De la Asistencia:

Artículo 17°.-

Las clases son presenciales, por lo cual para la aprobación de los cursos el alumno deberá cumplir con un 80% de asistencia en relación con el total de las horas programadas.

Si sus ausencias no justificadas como fuerza mayor en una materia o nivel son mayores al 20%, deberá rendir un examen libre.

Si sus ausencias no justificadas como fuerza mayor en una materia o nivel son mayores al 50%, la materia o nivel se perderá por inasistencias.

Artículo 18°.-

Se justifica una falta siempre y cuando cumpla con el proceso de justificación de faltas dispuestas por la institución; al cual se adjuntará la documentación necesaria que avale los motivos por el cual se faltó, puede tratarse de: certificado médico, certificado de trabajo, copia de boletos aéreos, etc.

Por salud, se justifica las veces correspondientes a los certificados médicos.

Por otros motivos, como viajes, trabajo u otros, se justificará una (1) sola vez en cada módulo.

La justificación de las faltas debe realizarse por correo electrónico a cmerna@laescueladeloschefs.edu.ec adjuntando las evidencias que justifican sus faltas.

Artículo 19°.-

En el caso de inasistencia a clases por enfermedad, la justificación deberá ser presentada en un plazo máximo de 48 horas, después de ocurrida la misma; pero esto no le exime de la posible pérdida del nivel si se pasa del 20% de faltas.

En el caso de inasistencia a clases por otros motivos ajenos a salud, la justificación deberá ser presentada al menos 8 días antes del día que se ausentará el alumno, enviando las evidencias y justificaciones correspondientes al área académica.

De la recuperación de clases:

Artículo 20°.-

- a) La única forma de recuperar clases es bajo autorización de la Coordinación Académica, una vez que se haya justificado de manera adecuada y con las evidencias correspondientes la falta siguiendo el proceso para tal fin.
- b) La recuperación por motivos ajenos a enfermedad se autorizará una (1) sola vez por módulo, indistintamente del número de clases a las que se haya faltado.
- c) La recuperación de clases será en el horario que disponga la institución; de

acuerdo con el calendario académico vigente, las fechas disponibles y los cupos en otros grupos.

- d) La recuperación de clases se genera 1 sola vez por cada clase justificada. Durante cada módulo se puede recuperar un máximo de 2 (dos) clases debidamente justificadas. Los casos excepcionales se analizarán individualmente.
- e) La recuperación de la clase se realizará durante el desarrollo del nivel que esté cursando el estudiante, salvo casos excepcionales.
- f) En caso de no asistir a la clase de recuperación, la misma no será reagendada.

Del reingreso:

Artículo 21°.-

- g) En caso de reingreso a la institución, el estudiante podrá continuar sus estudios de la siguiente manera:
 - a. Enviando la solicitud de reingreso.
 - b. Estar al día en pagos, si hubiese algún saldo.
 - c. Verificación de notas y asistencias durante el tiempo cursado.
 - d. De ser necesario, se puede aplicar una prueba de conocimientos teórica y/o práctica.
 - e. Cancelar el valor administrativo de \$30 (Treinta USD).
- h) La vigencia de la matrícula para el reingreso depende de cada programa y se determina por la fecha de inicio del curso:
 - a. Gastronomía 1 año
 - b. Pastelería 1 año
 - c. Panadería 1 año
 - d. Bar y Restaurante 1 año
 - e. Chocolatería 6 meses

Cambio de grupos:

Artículo 22°.-

- Los estudiantes tienen derecho a solicitar cambios de grupo y jornada una única vez siempre y cuando haya cupos disponibles en el horario elegido.
- Para realizar cambios de grupo se debe realizar el siguiente proceso:
 - Presentación por escrito a la Coordinación Académica con su respectiva

- justificación.
- Verificación de respuesta con los asistentes académicos.
 - Cancelar el valor administrativo de \$30 (Treinta USD).
 - Formalización del cambio con los asistentes académicos.
 - Cambio en el sistema y plataforma Q10.

Retiro voluntario:

Artículo 23°.-

- a) El estudiante podrá en cualquier momento retirarse de La Escuela o solicitar aplazamiento del programa con previo aviso por escrito a la Coordinación Académica.
- b) En caso de que el alumno se retire del curso, podrá continuar sus estudios en los siguientes períodos, siempre y cuando el contenido siga siendo el mismo y que haya formalizado su retiro a tiempo, mediante carta enviada a la Coordinación Académica.

De la Puntualidad:

Artículo 24°.-

- a) Los alumnos deberán acudir de 15 a 20 minutos antes del horario de clases en el cual se inscribieron; con la finalidad de que cuente con el tiempo suficiente para cambiarse y estar completamente uniformado para el inicio de la misma.
- b) El alumno deberá uniformarse en los vestidores e ingresar a clases cinco (5) minutos antes del inicio completamente uniformado y con sus respectivas herramientas de trabajo.

Artículo 25°.-

La hora de inicio de clases será la que señala el horario en el que el estudiante se ha matriculado. Será decisión de cada profesor esperar el tiempo que él considere prudente para cerrar la puerta y dar inicio a la clase, con un máximo de 10 minutos; luego de este tiempo será prohibido el ingreso del alumno, a menos que sea bajo autorización del Profesor a cargo.

Del uniforme y utensilios del Estudiante:

El estudiante deberá:

- Portar debidamente y en forma completa el uniforme que la escuela le asigne, el cual deberá ser adquirido por el estudiante a su ingreso.
- El estudiante que no asista a clases, prácticas cómo teóricas, con el uniforme

- completo no podrá entrar a clase.
- Presentarse a la clase aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura. Caso contrario no podrá ingresar a clases.
- Mantener una presentación personal aseada e impecable, lavarse las manos antes de entrar a clase y portando sus utensilios.

Artículo 26°.-

Presentarse al aula de clases completamente uniformado, dependiendo del curso en que se encuentre matriculado:

a) CURSO: GASTRONOMÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

- Chaqueta blanca con logotipo de la Escuela de los Chefs (es prohibido bordar otro tipo de íconos o logos en la chaqueta).
- Pantalón de cuadros oficial.
- Malla de cabello.
- Gorro de cocina oficial con el logotipo de la Escuela.
- Zapatos antideslizantes e impermeables, no de tela, sin agujeros (blancos, negros o azules).
- Delantal oficial de la escuela.

b) CURSO: BAR Y RESTAURANTE

- Camisa blanca manga larga.
- Pantalón de tela de vestir negro.
- Zapatos de vestir negros.
- Delantal de servicio.
- Malla de cabello.

c) CURSO: CHOCOLATERÍA

- Delantal oficial de la escuela.
- Malla de cabello.

Artículo 27°.-

El alumno tendrá la obligación de ingresar a las clases prácticas y talleres, con todas las herramientas de trabajo solicitadas por el profesor, dependiendo del curso en que se encuentre estudiando; las herramientas obligatorias son las que se detallan a continuación:

GASTRONOMÍA

- Juego de cuchillos:
 - Cebollero.
 - Deshuesador.

- Puntilla.
- Sierra.
 - Termómetro.
 - Limpión.

PASTELERÍA

- Juego de cuchillos
- Cebollero.
- Puntilla.
- Sierra.
 - Termómetro.
 - Regla.
 - Espátula de codo.
 - Espátula recta.
 - Espátula de goma.
 - Manga pastelera (3).
 - Boquillas lisas y rizadas.
 - Brocha.
 - Pinzas.
 - Cuchara, tenedor y cuchillo probador.
 - Raspe.
 - Batidor de mano.
 - Tijera.
 - Limpión.

PANADERÍA

- Termómetro.
- Raspe.
- Cuchillo de sierra.
- Limpión.

BAR Y RESTAURANTE

- Uniforme detallado en el Art. 19°.
- 1 Libreta.
- 2 plumas.
- 1 Sacacorcho de 2 tiempos.
- 1 Encendedor.

- 2 litros.

CHOCOLATERÍA

- Termómetro láser.
- Limpión.

No está permitido el ingreso de bolsos, maletas o carteras. Todo objeto personal deberá ser guardado en casilleros generales.

Artículo 28°.-

Los profesores serán los encargados de solicitar los materiales y equipos de la bodega con dos días de anticipación a la clase. Al finalizar los talleres los alumnos y docentes serán los responsables de entregarlos en perfectas condiciones.

Para la entrega de utensilios y equipos, se deberá respaldar el cuidado de los mismos con una cédula de identidad de uno de los alumnos por clase.

En caso de que algún material o equipo presente algún desperfecto en el momento de entrega o no se devuelva, el grupo debe devolver un utensilio nuevo de las mismas características en un lapso de 5 días.

En caso de no devolver el material faltante no se asentará la calificación final hasta su reposición.

Artículo 29°.-

El alumno no podrá utilizar dentro del aula de clase lo siguiente:

- a. Aretes o pendientes.
- b. Piercings en zonas visibles de cualquier tipo o índole.
- c. No se permite el uso de anillos, pulseras, aros, reloj, etc.
- d. No se permite el uso de perfumes o cremas.
- e. No se permite el uso de maquillaje.
- f. Lentes de sol o artísticos, salvo los de medida.
- g. Zapatos de taco o de vestir, faldas y shorts de cualquier índole.

Artículo 30°.-

El alumno deberá tomar en cuenta lo siguiente, al momento de acudir a clases:

HOMBRES:

- Presentarse bañado, con el cuerpo, cara y manos limpias.
- Cabello corto y peinado (sobre los bordes del cuello). En caso de tener cabello largo debe estar recogido y peinado.
- Rostro afeitado. Si usa barba deberá estar bien cuidada y usar mascarilla durante toda la clase.
- El uso de desodorantes o antitranspirantes es de orden obligatorio, estos deberán ser de olor neutral.
- Uñas cortas, sin esmalte.
- Uniforme completo, limpio y planchado.

MUJERES:

- Presentarse bañada, con el cuerpo, cara y manos limpias.
- Cabello recogido y en forma de moño, la malla y el gorro debe cubrir la totalidad del cabello. No podrán usar el cabello suelto.
- El uso de desodorantes o antitranspirantes es de orden obligatorio, estos deberán ser de olor neutral.
- La uñas deberán estar cortas y sin esmalte.
- Uniforme completo, limpio y planchado.

De la Conducta de los Estudiantes:

Artículo 31°.-

Los estudiantes están obligados a observar las normas de conducta y comportamiento ético - social y profesional; es importante establecer que los actos reñidos contra la

moral y/o buenas costumbres serán motivo de sanción disciplinaria por el Concejo Directivo de acuerdo a la gravedad de la falta.

Artículo 32°.-

Cualquier alumno (a) que cometiere alguna falta grave puede ser sancionado con la separación temporal o definitiva de la Operadora de Capacitación. Son **faltas graves** las siguientes:

1. Faltar al respeto o agredir de forma verbal, física o gestual a un docente, estudiante o personal administrativo.
2. Consumir, comercializar o solicitar sustancias estupefacientes o drogas de cualquier índole dentro de la Institución.
3. Incitar o patrocinar acciones ilegales y con intención comprobada de daño o perjuicio a las instalaciones, equipos o utensilios del Centro Ocupacional Particular La Escuela de los Chefs.
4. Realizar acciones reñidas contra la moral y las buenas costumbres.
5. Acumular 3 sanciones mínimas de cualquier índole dentro del período académico de un año.
6. No acatar las normas de Seguridad y Prevención de Accidentes impartidas por docentes y directivos de La Escuela de los Chefs.
7. Cometer actos de negligencia que puedan afectar su integridad o la de terceros dentro o fuera de las instalaciones de La Escuela de los Chefs.
8. Ocasionar daños materiales, ya sea por negligencia o intencionalidad comprobada a: la infraestructura, equipamiento mayor, mediano, menor y cualquier activo que se encuentre dentro de La Escuela de los Chefs.
9. Presentarse o ingresar a las instalaciones de La Escuela de los Chefs con síntomas de haber ingerido bebidas alcohólicas, tóxicas, sustancias, estupefacientes o cualquier otro tipo de droga.

Artículo 33°.-

Para la institución son **faltas leves**:

1. Desacatar una orden directa de un docente en el aula de clase.
2. No respetar las normas de uniforme y presentación personal por primera vez.
3. Presentarse a clases fuera de hora.
4. Salir del salón o taller de clases sin la autorización del docente.
5. No dejar en perfectas condiciones de aseo los talleres de cocina, utensilios, mesas de trabajo u otro equipamiento a su cargo.

En caso que se establezca alguna acción que sea considerada por algún docente, personal, estudiante o el Concejo Directivo; que esté en contra del presente artículo del reglamento podrá ser sujeta a sanción disciplinaria de acuerdo a la Resolución que emita el Concejo Directivo.

De las clases:

Artículo 34°.-

- a) El uso de teléfonos celulares, iPods, o equipos similares está autorizado dentro de las aulas únicamente para uso pedagógico, con el permiso y supervisión del docente. En caso de tener que atender llamadas de urgencia familiar o causas de fuerza mayor; el alumno deberá solicitar al profesor retirarse del aula temporalmente.
- b) Está prohibido grabar en audio o video la clase. Únicamente se permite grabar procedimientos o técnicas que determine el docente.
- c) Para todas las evaluaciones y exámenes está prohibido el porte de celulares. Si algún estudiante consulta el celular durante alguna prueba, el examen será retirado y la nota será de 1.

Artículo 35°.-

- a) Las preparaciones deberán ser degustadas en la clase, con supervisión del instructor. Las preparaciones no deben salir de la clase.
- b) La Escuela de los Chefs no puede prestar ningún equipo, menaje o vajilla para ser llevado fuera de ésta.
- c) El estudiante será responsable del cuidado de sus herramientas personales,

manuales y pertenencias durante la clase. La Institución no se responsabilizará por la pérdida de ningún artículo.

Del uso de talleres:

Artículo 36°.-

- a) Los talleres deben ser entregados en correcto orden y limpios. La desinfección del mismo la realizará el equipo operativo.
- b) Se debe cuidar los utensilios, suministros, equipos menores y mayores que se encuentren en los talleres, sean estos académicos o de práctica.
- c) Los desechos deben separarse en orgánicos e inorgánicos en los tachos correspondientes en cada aula, como indican las etiquetas guías.

Del uso de talleres para prácticas:

Artículo 37°.-

- d) El uso de espacios, equipos, utensilios y menaje de La Escuela de los Chefs Sede Quito, está disponible para los estudiantes previa reserva y confirmación de disponibilidad del taller con la Coordinación Académica.
- e) Las prácticas en el taller son por grupo o nivel de cada programa, es decir, todo el curso debe ponerse de acuerdo para separar un espacio que les convenga a todos los estudiantes. Las brigadas internas de cada curso trabajarán en conjunto en ese espacio de tiempo.
- f) Se puede realizar prácticas en la escuela 1 sola vez por nivel para los exámenes finales.
- g) El tiempo máximo de uso del taller es de 4 horas, las mismas que se cuentan según el horario solicitado. Si es que los estudiantes llegan más tarde, usarán los talleres el tiempo restante.
- h) El taller debe devolverse limpio y en perfecto estado al finalizar el tiempo de uso, es decir deben destinar tiempo de limpieza dentro de las 4 horas solicitadas.
- i) El taller debe entregarse limpio y en perfecto estado, con mesones, cocinas y equipos limpios; así como con menaje, utensilios y herramientas lavados, secos y guardados o listos para su devolución.
- j) El préstamo de utensilios y menaje se realiza igual que en clases, enviando la requisición de utensilios bajo el formato establecido (adjunto) y con la presentación de una cédula de identidad para la entrega, misma que será devuelta cuando todo lo solicitado se haya devuelto en perfecto estado.

- k) La práctica en el taller debe ser realizada manteniendo y respetando todas las prácticas de BPM, con uniforme completo, zapatos antideslizantes de cocina, gorro de cabello y manteniendo el espacio en orden.
- l) Los estudiantes que realicen la práctica deben traer todos los ingredientes para la misma, la escuela no proporciona especias, aceites, vinagres, esencias, secos, víveres, etc.
- m) Los estudiantes que realicen la práctica deben traer sus limpiones y suministros de cocción o almacenamiento. La escuela no proporciona papel de cocina café o blanco, papel film, papel cera, papel de aluminio, fundas de empaque al vacío ni otro suministro.
- n) Los ingredientes que sobren luego de la práctica deben ser almacenados correctamente con el fin de evitar contaminación, mientras los transportan a sus casas. Lo ideal es que tengan contenedores plásticos con tapa (Tuppers o tarrinas).
- o) Las prácticas deben guardar orden y respeto hacia sus compañeros, profesores y equipo de La Escuela de los Chefs.

NOTA: Si es que un estudiante o el grupo no sigue estos lineamientos la práctica se dará por terminada y no habrá opción de volver a realizarla.

CAPÍTULO IV: Del Rendimiento Académico.

De la Evaluación del Rendimiento Académico:

Artículo 38°.-

TIPOS DE EVALUACIÓN

- Evaluación acumulativa: Este tipo de evaluación busca verificar el aprendizaje de los conocimientos, habilidades, técnicas requeridas para el nivel de formación. Se puede realizar a través de evaluaciones cortas, trabajos, exposiciones exámenes parciales y finales.
- Evaluación de competencias: Busca demostrar la adquisición de las competencias establecidas para cada módulo. Se realiza a través de evaluaciones prácticas con el propósito de evidenciar desempeños en contextos específicos. Pueden ser grupales o individuales.

Artículo 39°.-

El docente de la materia informará al alumno en su primer día de clase la metodología a seguir durante el curso, así como las evaluaciones y deberes que tendrá la materia.

Artículo 40°.-

En todos los cursos y durante el transcurso del mismo se tomarán pruebas escritas o prácticas del contenido que se dicte; dependiendo de las materias las evaluaciones o exámenes pueden ser tanto teóricos como prácticos.

Artículo 41°.-

Para rendir los exámenes teóricos o prácticos, los alumnos deberán ingresar al aula de clase correctamente uniformados, y para el examen práctico adicional debe tener sus herramientas personales completas, tal como se describe en los artículos 19° y 20° del presente reglamento.

Artículo 42.-

- a) Para los exámenes finales el alumno deberá traer sus ingredientes.
- b) El examen individual tendrá una duración no mayor a 4 horas, en caso de exámenes en grupo el tiempo será coordinado por el docente.
- c) Para poder rendir las evaluaciones y/o exámenes los estudiantes deberán estar al día en sus pagos, caso contrario deberán rendirlos en una fecha posterior por medio de solicitud y cancelando los valores correspondientes al examen o evaluación aplazada.
- d) Se deberán cumplir las normas establecidas de puntualidad, uniforme e higiene para la rendición de evaluaciones y exámenes.
- e) Las evaluaciones parciales no se recuperan. En caso que el estudiante no se presente en la fecha establecida la nota será de uno (1.0).

Artículo 43°.-

En caso de que el alumno no pueda presentar las evaluaciones intermedias o los exámenes en la fecha y hora establecida por la institución, obtendrá una nota de 1 (uno) sobre 100; pero podrá presentarse a un re-examen siempre que haya presentado la justificación correspondiente y en las fechas establecidas por la Coordinación Académica.

Artículo 44°.-

El tiempo de examen para las materias teóricas y prácticas será protestad del docente; en los exámenes prácticos el alumno al momento de finalizar deberá dejar su área completamente limpia, si el alumno incumple con esta disposición el docente podrá disminuir 10 puntos de la calificación que haya obtenido.

El alumno que llegue tarde a un examen final, no podrá rendirlo y pasa a supletorio directamente.

Artículo 45°.-

El alumno deberá cumplir con todos las normas establecidas para poder presentarse a los exámenes.

Del Sistema de Calificaciones:

Artículo 46°.-

El sistema de calificación para todos los cursos de la Operadora de Capacitación La Escuela de los Chefs es sobre 100; siendo 70 la nota mínima para aprobar una materia o nivel; en el examen final y promedio cursado.

Si el estudiante obtuviere una nota inferior a la establecida podrá presentarse a un examen supletorio.

Artículo 47°.-

Los exámenes podrán ser teórico-práctico y se rendirán al final de cada módulo o nivel, pudiendo tomarse pruebas parciales durante el transcurso del mismo o cuando el docente lo estime conveniente.

De la Calificación y Revisión de Exámenes:

Artículo 48°.-

Es un deber por parte de los profesores mostrar a los estudiantes el examen corregido y calificado en un término máximo de 8 días.

No está permitido realizar un nuevo examen sin que se conozca los resultados del anterior.

Los errores cometidos deberán ser señalados explícitamente para que el estudiante aprenda y corrija sus errores.

Las calificaciones finales estarán disponibles para los alumnos en un plazo de 72 horas hábiles.

El alumno podrá acercarse a la Asistencia Académica para conocer su nota final de la materia; en caso de que el alumno no esté al día en los pagos no se le comunicará su calificación hasta que se ponga al corriente.

Una vez las notas se encuentren en el sistema Q10, los estudiantes cuentan únicamente con 10 días hábiles para solicitar revisión y ajustes a las mismas.

Artículo 49°.-

Si el alumno no estuviere de acuerdo con su calificación podrá solicitar al docente de la materia una revisión de su examen.

De la Recalificación:

Artículo 50°.-

El alumno podrá pedir una recalificación previa solicitud por escrito, en caso del examen teórico, la institución deberá designar a un profesor de la planta docente para efectuar la recalificación.

Artículo 51°.-

El alumno tiene un plazo máximo de 10 días después de registradas las notas, para presentar la solicitud de la recalificación; pasado este lapso de tiempo no se aceptará ninguna solicitud.

Artículo 52°.-

En caso de que un alumno no apruebe un examen podrá presentarse a un examen supletorio, y en caso de no aprobar a un examen libre para obtener una calificación aprobatoria.

Artículo 53°.-

En caso de que el alumno no apruebe después de las 3 oportunidades en que se presentó a rendir examen deberá cursar otra vez la materia o el nivel dependiendo de la resolución del Consejo Directivo.

De los Re-exámenes:

Artículo 54°.-

- a) El re-examen se aplica para los estudiantes que por enfermedad o incapacidad médica no pudieran presentarse a sus exámenes finales, con la debida justificación previamente enviada al área académica y debidamente corroborada.
- b) El re-examen se tomará en una fecha posterior al examen coordinada entre la institución y el docente a cargo de la materia, una vez establecida; la institución informará al alumno la fecha y hora del nuevo examen.
- c) El re-examen no tendrá valor económico.

De los supletorios:

Artículo 55°.-

- d) Los alumnos que hayan reprobado las materias o el nivel, ya sea porque deben dar un re-examen, por no haberse presentado a las evaluaciones o a los exámenes, o por no completar la nota mínima requerida deberán rendir los mismos en una fecha posterior al examen coordinada por la institución.
- e) Los alumnos que hayan reprobado las materias o el nivel deberán cancelar el valor de examen supletorio teórico y/o práctico, de acuerdo a los valores que rijan en la institución.
- f) En caso de no presentarse al examen supletorio, la calificación será 1/100 y pasará directamente a examen libre.

Del examen libre

Artículo 56°.-

- g) En caso de no aprobar el examen supletorio con una nota mayor a siete, el examen final del programa o pasar el número de faltas no justificadas permitidas, el estudiante deberá presentarse a un examen libre en la fecha que la Escuela lo disponga (dos semanas máximo después de finalizar el módulo) y cancelar el valor establecido por la institución. La nota obtenida será la nota final de la materia.
- h) El examen libre es sobre 80/100 como nota máxima.
- i) De no aprobar el examen libre con una nota mayor a siete, se deberá recurrar el módulo.
- j) Se aplica también si se aprueba el examen final pero el promedio general no es mayor a siete.

Por no alcanzar la nota mínima

Artículo 57°.-

- k) Si un estudiante no alcanzara la nota mínima en su examen final práctico o

teórico, a pesar de que su promedio supere la nota establecida, deberá rendir un examen supletorio correspondiente al examen fallido.

- l) Si un estudiante no alcanzara la nota mínima en su promedio final por materia o nivel pasará directamente al examen libre. De no aprobar este examen perderá el nivel y deberá volver a cursarlo.

Faltas en la realización de exámenes:

Artículo 58°.-

Se define como fraude leve:

- Mirar o intentar mirar el examen de otro compañero.
- Hablar o intentar hablar con un compañero mientras se presenta el examen.

Se define como fraude grave:

- Utilizar material preparado por otras fuentes en la presentación de trabajos o exposiciones.
- El intento de utilizar material preparado.
- El intento de comunicarse repetidamente con un compañero, no obstante haber recibido dos advertencias previas.
- El uso de celulares o equipos tecnológicos durante los exámenes.
- El intercambio de exámenes o parte de ellos.
- El sustraer un examen en blanco o ya realizado.

Sanciones por faltas en la realización de exámenes:

Artículo 59°.-

- En caso de faltas LEVES el profesor recogerá el examen y calificará la parte presentada.
- En caso de faltas GRAVES, el estudiante no podrá seguir presentando el examen o la sustentación del trabajo correspondiente y recibirá una nota de 1(1.0). Dependiendo de la gravedad de la falta, el Consejo Directivo analizará la sanción a aplicar.

CAPÍTULO V: Del Proceso de Finalización.

Artículo 60°.-

Al finalizar el curso los alumnos deberán tener todas las materias o niveles aprobados para la emisión del certificado avalado por el Ministerio de Trabajo y asistir a la graduación.

De las prácticas pre-ocupacionales:

Artículo 61°.-

Para el fortalecimiento de lo conocimientos teóricos y prácticos brindados en el aula, los alumnos deberán realizar prácticas pre-ocupacionales, a fin de complementar su formación y obtener el certificado avalado por el Ministerio de Trabajo.

- a) Los alumnos del curso de Gastronomía y Pastelería, cuya duración es de 1 año, deberán cumplir con 60 horas de prácticas pre-ocupacionales.
- b) Los alumnos del curso de Panadería, cuya duración es de 4 meses, deberán cumplir con 20 horas de prácticas pre-ocupacionales.
- c) Los estudiantes del curso Bar & Restaurante cuya duración es de 6 meses; deberán cumplir con 40 horas de prácticas pre-ocupacionales. quedan exentos de las prácticas pre-ocupacionales.
- d) Los estudiantes del curso Chocolatería cuya duración es de 2 meses; quedan exentos de las prácticas pre-ocupacionales.

Artículo 62°.-

Las prácticas pre-ocupacionales serán válidas si se cumple con el proceso previo a la realización de las mismas, en empresas o instituciones de servicios, ya sean: hoteles, empresas de catering o restaurantes de alto nivel. El período y el horario de las prácticas serán acordados entre el practicante y la empresa.

El estudiante puede cumplir sus horas prácticas de la siguiente manera:

1. Eventos internos y externos de la Escuela de los Chefs.
2. Seminarios o cursos cortos (cursos dictados en la escuela con costo).
3. Eventos de restaurantes o negocios afines a A&B.
4. Aval de experiencia previa en A&B.

Artículo 63°.-

La Coordinación Académica se encargará de darles seguimiento a los pasantes para controlar, supervisar y garantizar el desempeño satisfactorio del pasante durante el desarrollo de la pasantía en la empresa o institución de servicios, conforme las políticas del centro y de la empresa.

Artículo 64°.-

Los estudiantes deben solicitar por escrito a la Coordinación Académica la documentación necesaria para la realización de las mismas en empresas que mantienen

Convenios de Prácticas con la institución.

Cuando el estudiante entra en contacto directo con alguna empresa que no mantiene convenios con la institución, debe presentar una solicitud escrita a la Dirección Académica, en la cual deberá indicarse el sector al que pertenece la empresa, el nombre del Gerente o Propietario, RUC, la capacidad de atención, dirección y teléfonos de la empresa; para que éste apruebe o desaprobe la práctica, ésta solicitud debe ser previo a la realización de las prácticas.

Artículo 65°.-

Los estudiantes deberán acudir a la empresa con la siguiente documentación que la institución le entrega:

- Carta de presentación del practicante.
- Hojas de Evaluación del practicante (3).

Artículo 66°.-

Los estudiantes durante el período que duren sus prácticas pre-ocupacionales deberán respetar y cumplir con las obligaciones, responsabilidades, normas, reglamentos internos, funciones y roles dentro de la empresa; así como respetar la estructura organizacional establecida.

Artículo 67°.-

Los deberes y compromisos de las instituciones están contemplados en los acuerdos individuales de práctica, que firmará el alumno previo a su ingreso a la empresa.

Artículo 68°.-

El estudiante adquiere la condición de practicante en el momento que inicia la práctica, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en este reglamento.

Las prácticas pre-ocupacionales podrán realizarse a partir del segundo nivel de estudios en las especializaciones de Gastronomía y Pastelería. En Panadería y en Bar y Restaurante a partir del segundo mes de estudios.

El alumno cuenta con un seguro que le cubre de accidentes dentro de nuestras instalaciones y en el lugar que realizase las prácticas pre-ocupacionales. Dicha cobertura está vigente, durante el período de estudios correspondiente a la especialidad.

En caso de realizar las prácticas pre-ocupacionales fuera de la fecha estipulada, el estudiante deberá cancelar un proporcional de matrícula, por el tiempo que dure las prácticas pre-ocupacionales.

Artículo 69°.-

Los estudiantes deberán acudir a las prácticas profesionales cumpliendo con las normas de presentación personal y uniforme detallados anteriormente en los artículos 19°, 22° y 23° del presente reglamento.

Artículo 70°.-

Deberán asistir puntualmente al horario asignado por su superior, y cumplir con el número de horas establecidas. Los estudiantes que no cumplan con la asistencia o abandonen sus prácticas recibirán una sanción académica.

Artículo 71°.-

Una vez concluido el período de las prácticas, el alumno deberá solicitar a su supervisor la hoja de evaluación con todos los datos llenos, firmada y con el sello de la empresa para que a su vez la entregue a la Coordinación Académica y las apruebe, luego de lo cual se remitirán para el registro correspondiente.

SANCIONES FRENTE AL INCUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO ESTUDIANTIL:

Artículo 72°.-

La Escuela podrá unilateralmente siguiendo el debido proceso y de acuerdo con la gravedad de la falta sancionar al estudiante con suspensiones temporales o cancelación definitiva de la matrícula sin derecho a devolución alguna de dinero, cuando se demuestre una de las siguientes causales:

LEVES:

- Incumplimiento el reglamento de presentación personal.
- Dañar elementos de la Escuela.
- Utilizar el uniforme en espacios no permitidos.
- Copia o fraude en los exámenes y/o en la presentación de trabajos.
- Incumplir el reglamento de salidas pedagógicas.
- No comportarse respetuosamente frente a sus compañeros, sus profesores y el personal de la Escuela en general.
- Incumplimiento en el pago de las cuotas de su matrícula acordadas.

GRAVES, son causal de cancelación de la matrícula:

- Reincidencia en faltas leves.
- Robo o hurto de cualquier utensilio perteneciente a la Escuela o a sus compañeros y al servicio de los estudiantes.
- Daños a la moral o buenas costumbres dentro de la institución.
- Irrespeto a los profesores o al personal directivo y administrativo de la Escuela.
- Consumo o distribución de bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas durante el desarrollo de cualquier actividad de la Escuela.

Artículo 73°.-

Las sanciones serán evaluadas e impartidas por el Comité Académico y/o Consejo Directivo de la Escuela. Las sanciones que dan a lugar el cometer una falta grave por incumplimiento de los deberes de los estudiantes o faltas en los exámenes, van desde perder automáticamente la materia o la suspensión definitiva de la matrícula.

Artículo 74°.-

De conformidad con lo establecido en la CONSTITUCION POLITICA Y LA LEY, cualquier persona de la Comunidad Educativa tiene derecho al debido proceso y se presume inocente mientras no se haya declarado culpable. Quien sea sindicado tiene derecho a la defensa y a la asistencia de un abogado, en caso de ser estudiante puede ser acompañado por sus padres o por un acudiente autorizado durante la investigación; en el proceso tiene derecho a presentar pruebas y a controvertir las que se alleguen en su contra; a impugnar las decisiones tomadas, a ser oído y a no ser juzgado dos veces por el mismo hecho.

Cada caso deberá ser evaluado por el Comité Académico de la Escuela y el profesor titular de la materia, de ser necesario.

El estudiante tiene derecho a ser escuchado en descargas por un Directivo de la escuela quien posteriormente rendirá un informe formal al Consejo Directivo.

El plazo para reunir Consejo no puede ser superior a 15 días calendario después de sucedidos los hechos y dará respuesta escrita con la decisión tomada al estudiante en un plazo no superior a dos días hábiles después de haberse realizado dicha reunión.

Posterior al estudio de La Escuela y previo el Debido Proceso, se podrá unilateralmente de acuerdo con la gravedad de la falta, sancionar al estudiante con suspensiones temporales o expulsión definitiva sin derecho a devolución alguna de dinero. Esta acción debe desarrollarse por parte del Consejo Directivo si se presentaran



inconvenientes y para elaborar al respectivo comprobante de pago y factura.

LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y EL SEGUIMIENTO DE LAS FALTAS DE LOS ESTUDIANTES MENORES DE EDAD SE REGIRAN BAJO LA LEY DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA.

Dado en _____, a los días del mes de _____ de 2024.

HE SIDO NOTIFICADO DEL REGLAMENTO ESTUDIANTIL.

FIRMA

NOMBRE Y APELLIDO:
CÉDULA O PASAPORTE:

Andrés Granda
Coordinador Pedagógico

Teresa Cevallos
Coordinadora Académica