

CORPORACIÓN COLEGIATURA COLOMBIANA

RESOLUCIÓN RECTORAL

Número 343 del 13 de agosto de 2025

***MEDIANTE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS NORMATIVOS
PARA EL USO DE LOS LABORATORIOS DE COCINA EN LA CARRERA DE
GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL DE LA CORPORACIÓN COLEGIATURA
COLOMBIANA***

JULIO ARMANDO SALLEG TABOADA, actuando en calidad de Rector de la **CORPORACIÓN COLEGIATURA COLOMBIANA**, en cumplimiento de las funciones y atribuciones contempladas en los artículos 28, 30 literales c), l), n) y w) de los Estatutos vigentes en la Corporación, además de las atribuciones conferidas por el Consejo Directivo y,

CONSIDERANDO

1. Que en cumplimiento de la misión de Colegiatura Colombiana y de los principios y objetivos que orientan su acción como Institución Universitaria, demandan una revisión permanente de las normas que regulan el ingreso, permanencia, uso y gestión de los espacios académicos de la Institución.
2. Que la normativa positiva que adopte la Institución, debe consultar la experiencia del quehacer universitario como compromiso responsable entre las partes que se vinculan en la relación educativa y en el acatamiento de tales preceptos.
3. Que, de acuerdo con los Estatutos vigentes en la Institución, el Rector tiene competencia para dirigir, orientar, supervisar y evaluar la gestión y procesos de las personas a su cargo; idear y guiar el desarrollo de las acciones de mejoramiento continuo y corrección necesarias para el cumplimiento de los objetivos legítimos de la

Institución y dirigir la autoevaluación institucional y de Programas, orientada a la obtención de altos estándares y reconocimientos de calidad.

4. Que se hace necesaria la actualización de la normativa que regula el ingreso, permanencia y gestión de los Laboratorios para la carrera de Gastronomía y Cocina Profesional.

RESUELVE

PRIMERO. Expedir y poner en vigencia los lineamientos normativos de carácter vinculante que regulan el ingreso, permanencia y gestión de los Laboratorios de la Carrera de Gastronomía y Cocina Profesional de la Corporación Colegiatura Colombiana, como a continuación de transcribe:

LINEAMIENTOS NORMATIVOS PARA EL INGRESO, PERMANENCIA Y GESTIÓN DE LOS LABORATORIOS DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL DE LA CORPORACIÓN COLEGIATURA COLOMBIANA

Artículo 1. Justificación. El presente reglamento establece las normas, procedimientos y principios que rigen el uso y funcionamiento de los Laboratorios Cocina de la Carrera Original Gastronomía y Cocina Profesional de Colegiatura Colombiana. Esta normativa responde a la necesidad de garantizar ambientes de aprendizaje seguros, higiénicos, funcionales y acordes con la formación profesional, así como al cumplimiento de la normatividad sanitaria nacional vigente, especialmente la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997. Esta normativa se articula con los pilares institucionales de Colegiatura: Creatividad, Felicidad y Comunicación Esencial, así como con los ejes de saber que guían la Carrera de Gastronomía y Cocina Profesional: Ciencia, Cultura y Gestión. Desde una perspectiva de investigación-creación, este documento se convierte en herramienta pedagógica que permite ReConocer, ReValorar, ReCrear y ReSignificar la experiencia de los laboratorios como espacios de aprendizaje, transformación y creación culinaria.

Artículo 2. Objetivos. Se establecen como objetivos de la presente normativa, los siguientes:

- Establecer lineamientos claros y coherentes para el uso responsable, seguro y eficiente de los laboratorios de cocina.

- Garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad industrial y sanitaria según la legislación colombiana.
- Fomentar buenas prácticas de manufactura (B.P.M) e higiene por parte de todos los usuarios.
- Promover la formación integral de los estudiantes a través de la vivencia consciente y creativa de los espacios de laboratorio.
- Establecer los deberes, derechos y sanciones correspondientes a los usuarios de los laboratorios.
- Articular la normativa con los principios institucionales de COLEGIATURA y con los objetivos pedagógicos del programa.

Artículo 3. Definiciones. Se aplican a la presente normativa, las siguientes denominaciones:

- **Laboratorio de Cocina:** Espacio académico dotado de infraestructura y equipamiento especializado para el desarrollo de prácticas culinarias.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **Alimento:** Es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición, las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Distintivo de cumplimiento:** Sistema de evaluación visual que clasifica el cumplimiento de la normativa en Favorable, Favorable Condicionado o Desfavorable.
- **Insignia:** Señal o marcador visible asignado a cada usuario o grupo, según el resultado de la auditoría de cumplimiento.

- **Usuarios eventuales:** Personas externas al programa que, por motivos académicos o institucionales, acceden al uso temporal de los laboratorios.

Artículo 4. Uso de Laboratorios. El uso de los laboratorios de Gastronomía y Cocina Profesional está reservado de manera preferencial a las vivencias académicas de estudiantes y docentes de la Carrera; las demás actividades programadas por la Institución, en desarrollo de programas propios o de extensión, se sujetarán a los horarios disponibles, en atención a la programación del Jefe de Carrera.

Artículo 5. Derechos del estudiante.

- Recibir formación segura y de calidad en ambientes adecuados.
- Contar con materiales e insumos aptos para las prácticas.
- Ser escuchado y respetado en sus observaciones sobre el uso del laboratorio.
- Recibir información clara sobre las normas, procedimientos y sanciones.
- Solicitar y recibir apoyo ante situaciones de riesgo, accidentes o emergencias.

Artículo 6. Deberes del Estudiante:

- Presentarse a clases en el laboratorio con el uniforme completo y perfectamente limpio (chaqueta, pantalón, gorro, delantal, zapatos de seguridad cerrados e impermeables, y tres limpienes blancos).
- Conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- Verificar el inventario de su puesto, cantidades, limpieza y estado de los utensilios. Reportar de inmediato la deficiente limpieza o averías de los utensilios ubicados en su puesto de trabajo, de lo contrario asumirá la responsabilidad por los mismos.
- Dar buen manejo a la materia prima entregada (cadena de frío, limpieza, optimización etc.). En caso de sobrantes enteros o preparaciones no consumidas; entregar al almacén empacada, rotulada y en buenas condiciones.
- Usar adecuadamente las instalaciones, equipos, utensilios y materiales del laboratorio.
- Cumplir con todas las normas de seguridad, higiene y presentación personal establecidas en estos lineamientos.
- Respetar las instrucciones del personal docente y de apoyo.
- Reportar oportunamente cualquier accidente, daño o irregularidad.
- Participar activamente en las labores de limpieza y orden al finalizar cada práctica.
- Portar siempre el distintivo correspondiente, de acuerdo con la auditoría de cumplimiento.
- Entregar el puesto de trabajo en las condiciones que indique el docente o el

responsable del laboratorio.

- Abstenerse de ingresar al laboratorio objetos personales no necesarios para la clase (bolsos, celulares, maletas, etc.). Estos deben almacenarse en los casilleros externos.
- Permanecer en el laboratorio de cocina durante la clase.
- Conservar y restituir en buen estado, salvo el deterioro natural, los instrumentos y útiles que hayan sido facilitados para el desarrollo de la clase.
- Comunicar e informar al docente cuando padece una enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos (gripa, diarrea, enfermedades dermatológicas, una cortada infectada, alergias etc.).
- Guardar compostura en las relaciones con sus compañeros y el docente y acatar las indicaciones del docente durante su práctica.
- Acatar las disposiciones del reglamento estudiantil de la Institución.
- Dejar la cocina en completo estado de limpieza y orden al finalizar el desarrollo de las clases y actividades correspondientes.

Artículo 7. Deberes del docente:

- Permanecer en el laboratorio durante el tiempo total de la clase.
- Responder por las instalaciones y el mobiliario que conforman el laboratorio, así como por la disciplina que deberán guardar los estudiantes durante el desarrollo de las clases y talleres.
- Supervisar a los estudiantes en el manejo del equipo y mobiliario durante el desarrollo de las clases y actividades dentro del laboratorio.
- Entregar a los estudiantes los utensilios y equipos para el desarrollo de las actividades.
- Impartir las directrices para el buen manejo y orden de las actividades.
- Requerir paz y salvo de reposición de equipo y utensilios para el ingreso al laboratorio del estudiante que haya sido reportado en el sistema por irregularidad (daño o pérdida).
- Asignar el puesto e inventario a cada uno de los estudiantes.
- Llenar el formato de préstamo de equipo y utensilios. En caso de presentarse una solicitud de uso por parte de algún estudiante; si es necesario el manejo general de un equipo, este debe reportarse de igual forma en el formato y es el grupo el responsable del mismo.
- Examinar la entrega de cada puesto cantidades, limpieza y estado de equipos y utensilios
- Reportar en el sistema accidentes y/o averías que se hayan presentado durante el laboratorio con el carnet del responsable del hecho.

- Aceptar la responsabilidad al permitir el ingreso de un estudiante al laboratorio sin el carnet, o paz y salvo de daño y avería. Este hecho será reportado al docente facilitador encargado del pilar de gestión y a la Unidad de Suministros para hacer seguimiento del proceso.
- Acatar las disposiciones del reglamento docente y demás normas de la Institución que sean vinculantes por su función.
- Reportar de manera inmediata y por los canales institucionales establecidos, cualquier accidente o incidente que pueda poner en riesgo la integridad de los estudiantes, el docente y el personal de apoyo; así mismo, cualquier situación de riesgo para los equipos del laboratorio o la infraestructura institucional

Artículo 8. Prohibiciones para el Estudiante. Se prohíbe a los estudiantes:

- Fumar en los laboratorios y en general, en toda la Institución.
- Masticar chicle o consumir alimentos diferentes a los preparados dentro del laboratorio.
- Ingresar a la clase alimentos y bebidas diferentes a los que allí se producen, a excepción de agua para hidratación o de una bebida previamente aprobada por el docente.
- Usar celulares, grabadoras o cualquier aparato de sonido en las instalaciones del laboratorio.
- Correr, jugar o gritar dentro del laboratorio.
- Usar joyas (collares, pulseras, anillos, aretes, extensores, piercings, relojes, etc.) u otro objeto ornamental semejante, en cara, cuello, manos, boca y brazos, durante las clases.
- Abandonar o ingresar al laboratorio sin la autorización del docente, durante el tiempo de las prácticas.
- Presentarse a clases en estado de embriaguez o bajo la influencia de narcóticos o drogas enervantes.
- Usar los útiles o herramientas suministradas por el docente con un propósito distinto de las órdenes impartidas para el desarrollo de la clase.
- Sustraer del laboratorio cualquier equipo, elemento o utensilio o las materias primas o productos elaborados, sin la autorización del docente.

Artículo 9. Prohibiciones para el Docente. Se prohíbe a los docentes a cargo de las vivencias académicas de Gastronomía y Cocina Profesional:

- Fumar en toda el área del laboratorio y en general, en toda la Institución.
- Abandonar laboratorio durante el tiempo de las clases.
- Usar celulares o reproductores de música durante las clases.
- Ingresar a la clase alimentos y bebidas diferentes a los que allí se producen.
- Llegar a clases bajo el efecto de sustancias alucinógenas o bebidas embriagantes.

- Al inicio de cada laboratorio auditará el cumplimiento de la norma por parte de cada manipulador de alimentos y asignará el distintivo correspondiente según sea el resultado obtenido.

Artículo 10. Condiciones de salud.

- No se permite la participación en prácticas a personas con síntomas de enfermedad contagiosa (gripas fuertes, diarrea, vómito, fiebre, etc.).
- Cualquier lesión en las manos debe estar cubierta con apósito impermeable y guante protector.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El uso de guantes no exime de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado anteriormente.
- El docente puede solicitar el retiro del Laboratorio a cualquier usuario que no cumpla con las condiciones de salud o higiene exigidas.

Artículo 11. Presentación personal. Se definen como lineamientos de presentación personal durante la permanencia en los laboratorios, las siguientes:

- Mantener las normas de higiene personal: uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido y cubierto, sin maquillaje, ni accesorios (joyas, relojes, anillos, piercings, etc.).
- El cabello debe estar completamente recogido y cubierto con maya y el gorro institucional.
- El uniforme debe estar completo, limpio, desmanchado, planchado y en buen estado.
- Debe incluir: chaqueta blanca institucional, pantalón, malla, gorro, delantal blanco para la producción y delantal gris para el servicio, zapatos de material resistente, cerrados, antideslizantes e impermeables, y tres limpienes blancos.
- No se permite personalizar el uniforme ni utilizar prendas o accesorios adicionales no autorizados.
- Debe usar protector de nariz y boca en caso de llevar barba, bigote y las patillas anchas se debe usar cubiertas.
- No se permite el uso de maquillaje, perfumes, ni cremas con fragancia.
- Realizar un adecuado lavado de manos antes, durante (cuando sea necesario) y después de cada práctica.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El uso de guantes no exime de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado anteriormente.

- Debe acatar las correcciones establecidas por las unidades y personal a cargo de los laboratorios según sea el resultado de la evaluación y la insignia asignada.

Parágrafo. Docentes y estudiantes de la carrera de Gastronomía y Cocina profesional deben utilizar el uniforme institucional completo, en condiciones óptimas de limpieza y planchado, en atención a las siguientes disposiciones:

- Pantalón blanco Institucional
- Chaqueta blanca Institucional
- Camiseta blanca con mangas por debajo de la chaqueta
- Delantales Institucionales:
 - ✓ **Delantal Blanco Institucional (1):** Se utiliza en las clases y en procesos de mise en place y producción de alimentos. **No se utiliza para el servicio.**
 - ✓ **Delantal Gris (2):** Se utiliza en procesos de servicio de atención de Vivencias Gastronómicas, tanto con público interno como externo a Colegiatura. **No se utiliza durante las clases.**
- Malla o bandana con cubrimiento total de cabello
- Gorro Blanco Institucional.
- Medias blancas largas (no se permiten medias tobilleras, por seguridad y para el autocuidado)
- Zapatos blancos antideslizante - tapado (cubiertos) y con talonera o correa.
- 3 limpiónes blancos de tela.

Artículo 12. Salida del laboratorio. Cada estudiante es responsable del aseo de su puesto y de los utensilios utilizados; éstos deben quedar limpios, secos y organizados; verificar que los equipos estén apagados y las llaves de gas cerradas; devolver el menaje prestado en condiciones óptimas, en suministros o debidamente marcados con el nombre si se entrega a la auxiliar a cargo; clasificar adecuadamente los residuos y depositarlos en las canecas destinadas para ello. El laboratorio debe ser entregado en óptimas condiciones de orden y limpieza.

Artículo 13. Usuarios eventuales o esporádicos. Los usuarios eventuales o esporádicos son personas externas a la carrera de Gastronomía y Cocina Profesional que acceden a los Laboratorios para el desarrollo de actividades en razón de convenios o acuerdos de extensión, educación continuada, visitas de colegios, programas de BienEstar, entre otros. Su ingreso debe ser autorizado por el Jefe de Carrera y a ellos se les aplicarán las mismas normas de higiene, seguridad y presentación que a los estudiantes regulares. Deberán estar acompañados por un docente o funcionario responsable durante toda su permanencia en el laboratorio.

Artículo 14. Incumplimiento y sanciones. La presente normativa tiene fuerza vinculante para los usuarios de los laboratorios de cocina y frente a su incumplimiento, se aplicarán las disposiciones normativas contempladas en los reglamentos estudiantil y docente, vigentes en la Institución.

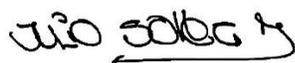
(hasta acá lineamientos normativos de carácter vinculante que regulan el ingreso, permanencia y gestión de los Laboratorios de la Carrera de Gastronomía y Cocina Profesional)

SEGUNDO. Las situaciones no previstas en esta Resolución y las excepciones a la misma, así como cualquier vacío, controversia o interpretación necesaria en su aplicación, serán decididos de manera exclusiva por el Rector de la Institución. Tales decisiones tendrán fuerza vinculante y se constituirán en adelante incorporadas como norma vigente.

TERCERO. La presente Resolución Rectoral deroga las anteriores disposiciones normativas sobre el mismo asunto que le sean contrarias.

CUARTO. Ordenar la publicación de esta Resolución Rectoral con su texto completo y darla a conocer a la comunidad universitaria por los medios informativos institucionales.

QUINTO. La presente Resolución Rectoral rige a partir del día 13 del mes de agosto de 2025.



Comuníquese y Cúmplase

JULIO ARMANDO SALLEG TABOADA
Rector