



COLEGIO
CULINARIO

REGLAMENTO
ESCOLAR

REGLAMENTO ESCOLAR

Misión: Formar profesionistas en el área de la gastronomía y el arte culinario con altos estándares de calidad en el servicio a través de un modelo educativo de excelencia en la innovación y preservación de las cocinas tradicionales en base en la investigación y actualización permanente.

Visión: Ser una institución educativa capaz de desarrollar identidad y sentido de permanencia de quienes la conforman.
Comprometida con la sociedad y la comunidad gastronómica.
Logrando trascendencia y reconocimiento en México y en el mundo.

Filosofía: Convivencia basada en el reconocimiento, valoración y aceptación. Realizando nuestras actividades con compromiso, colaboración, honestidad, convicción, fidelidad y pasión.

VALORES

Respeto: Convivencia basada en el reconocimiento, valoración y aceptación.

Servicio: Actitud colaborativa para cubrir las necesidades de nuestra comunidad educativa.

Colaboración: Trabajo compartido para lograr una meta en común.

Disciplina: Capacidades de seguir los mecanismos establecidos con compromiso, para lograr las metas.

Responsabilidad: Asumir con compromiso las actividades asignadas cuidando el bien común.

Lealtad: Actuar con honestidad, convicción y fidelidad a la institución.

Amor: pasión por lo que haces.

I.- PUNTUALIDAD Y ASISTENCIA

1.- Con el fin de lograr mayor aprovechamiento en los estudios se exige cumplir con asistencia y puntualidad en clase.

2.- No se concede límite de tolerancia.

3.- En el momento en el que el profesor o Chef inicie la clase no se permitirá la entrada a ningún alumno y se procederá a marcar la falta correspondiente, aun cuando la clase sea de varias horas continuas, por lo tanto la marca "retardo" no existe en la lista de asistencia. El alumno no podrá permanecer dentro del aula cocina o salón de clase aun cuando se le haya marcado la falta correspondiente.

4.- El alumno que no aparezca en la lista de asistencia no podrá permanecer en clase, debiendo aclarar su situación en la Coordinación de la licenciatura.

5.- Los alumnos tienen prohibido tomar clase con un grupo al que no correspondan.

6.- Las reposiciones de clases autorizadas por la Coordinación de la licenciatura son obligatorias para los alumnos.

7.- Los exámenes parciales o finales se realizarán sólo en el tiempo y forma establecidos por los docentes, con previa autorización de la Coordinación de la licenciatura.

8.- Las faltas sin justificar serán máximo el 10% del total de horas por materias impartidas al semestre.

9.- El alumno que sobrepase su porcentaje de inasistencias; automáticamente quedará en exámenes extraordinarios, para acreditar la asignatura, aún cuando sus calificaciones sean aprobatorias.

10.- La justificación de inasistencias será responsabilidad de cada profesor y chef; siendo el alumno quien deberá entregar el justificante al maestro con visto bueno de la Coordinación de la licenciatura, obligándose el alumno a reponer trabajos o actividades del día o los días que no asistió.

11.- Las inasistencias por enfermedad, únicamente bajo reporte médico serán justificadas.

12.- Las inasistencias que no sean por enfermedad serán justificadas sólo a criterio del profesor o Chef; con firma de reporte del padre o tutor, después de firma de conocimiento de la Coordinación de la licenciatura.

13.- Queda prohibido introducir y/o consumir alimentos y bebidas a los salones de clase, excepto agua embotellada o en un contenedor con tapa.

1.- Los alumnos deberán presentarse uniformados; en caso contrario no se les permitirá la entrada a clase y se contará como falta, dentro de los salones de clase no está permitido el uso de gorras, lentes de sol, cofias o sombreros.

2.- El uso de la filipina es exclusivo para el trabajo en las aulas cocina; por lo tanto, no deberán portarse en el salón de clase.

3.- El uniforme establecido por la Dirección Corporativa es:

Para Cocinas: Filipina, patalón negro de cocina, mandil negro, pico negro, gorro, zapatos de cocina y 2 caballos. **Para clases teóricas:** Pantalón negro, calzado negro y playera tipo polo de la institución.

EL UNIFORME DEBERÁ PORTARSE LIMPIO Y PLANCHADO, SIN DECORACIONES O ALTERACIONES DE NINGÚN TIPO.

NOTA: PARA EL PRIMER DIA DE CLASES LA VESTIMENTA ES: ZAPATOS NEGROS ANTIDERRAPANTES CERRADOS DE PIEL, PLAYERA TIPO POLO BLANCA, SWEATER O CHAMARRA NEGRA. ADEMÁS SE DEBERÁ TRAER LIBRETA Y BOLÍGRAFO.

III.- DISCIPLINA GENERAL

1.- El Colegio Culinario de Morelia, A.C. exige y promueve a sus alumnos conducta intachable.

2.- Guardar respeto a todos y cada uno del personal que labora en el Colegio Culinario de Morelia, A.C., así como a sus compañeros.

3.- Los alumnos se obligan a portar correctamente su uniforme, dentro de la Institución y eventos del Colegio Culinario de Morelia. A.C.

No se permiten filipinas abiertas o colocadas en la cintura. El uniforme deberá portarse con respeto, dignidad y orgullo. Las filipinas y mandiles de eventos externos del Colegio Culinario de Morelia podrán ser portadas sólo los días viernes, salvo que exista una indicación diferente por parte de la Dirección.

4.- Se consideran faltas graves y pueden ameritar separación temporal o definitiva del Colegio Culinario de Morelia, A.C.

A) Inmoralidad

B) Hurto comprobado

C) Soborno

D) Incumplimiento a las sanciones verbales o escritas por parte de cualquiera de los directivos.

E) Incumplimiento a las normas de seguridad básicas dentro de las aulas cocina.

F) Crítica habitual a las normas del Colegio Culinario de Morelia. A.C. o no aceptación de las mismas por el alumno y/o familiares.

G) Manifestar descontento habitual de forma verbal o actitudinal que implique deslealtad, ofensas y/o molestias a los compañeros y personal que labore en el Colegio Culinario de Morelia. A.C.

H) Consumo de alcohol o drogas dentro del Colegio Culinario de Morelia. A.C. o fuera de él portando el uniforme, y/o presentarse a clase después de haber ingerido bebidas alcohólicas o bajo los efectos de cualquier droga.

I) Falta de respeto a la integridad física o moral de los profesores, chefs y compañeros, teniendo los docentes la autoridad para expulsar a un alumno de su clase con previa autorización de la Coordinación de la licenciatura.

J) Falta de respeto a la integridad física o moral hacia el personal administrativo o de intendencia.

K) Demostrar conductas que dañen la imagen del Colegio Culinario de Morelia. A.C.

L) Cometer cualquier tipo de indisciplina en lugares públicos portando el uniforme.

M) Asistir a fiestas y/o reuniones públicas o privadas portando el uniforme.

N) Realizar cualquier acción dentro y fuera de las instalaciones que ponga en riesgo la integridad física de su propia persona, la de sus compañeros y/o de cualquier persona que labore en el Colegio Culinario de Morelia. A.C.

5.- En el momento de su inscripción, los alumnos están protegidos con un seguro estudiantil contra cualquier accidente que ocurra en el lapso de tiempo establecido por la propia aseguradora:

-Una hora antes de iniciadas las clases a las 7:00 am y durante toda la jornada de clases dentro de la institución y una hora después de terminadas las clases dependiendo este último a los horarios de cada semestre.

6.- Por disposición oficial; está prohibido fumar dentro de las instalaciones del Colegio Culinario de Morelia. A.C.

7.- Los casos de indisciplina serán sancionados mediante un reporte por la Dirección del plantel, Coordinación Administrativa y Coordinación de licenciatura.

3 reportes= Condicionado

4 reportes= Baja definitiva

8.- Los alumnos se obligan a hacer buen uso y cuidar del equipo, mobiliario e instalaciones propiedad del Colegio Culinario de Morelia. A.C.

9.- El alumno que deteriore objetos, equipo o mobiliario, así como pertenencias de los compañeros o personal y desperdicie ingredientes de manera intencional o por falta de atención y seguimiento de instrucciones de profesores y chefs, deberán pagar su valor y reponerlos de inmediato.

10.- Queda estrictamente prohibido a los alumnos hacer uso de los teléfonos de recepción y oficinas, recibir llamadas telefónicas o recibir visitas.

11.- Por ningún motivo se permitirá la entrada a visitas o acompañantes sin previa autorización de la Coordinación.

- 12.-** No se permite el uso de celulares dentro de los salones de clase y aulas cocinas, así como salir de la clase para atender la llamada.
- 13.-** El uso de laptop en las horas de clase está permitido únicamente como herramienta de trabajo bajo orientación del responsable de la actividad.
- 14.-** Queda restringida la grabación de audio y vídeo dentro del Colegio.

***NOTA:** El Colegio Culinario de Morelia, A.C., se deslinda de toda responsabilidad en siniestros ocurridos fuera de la institución y por actividades ajenas a las escolares y/o con desconocimiento de cualquiera de sus autoridades, aún y cuando éstos sucedan en los horarios establecidos por la Coordinación de la Licenciatura y portando el uniforme de la institución. Para que el seguro estudiantil contra accidentes tenga efecto, el alumno deberá apegarse a las condiciones del convenio de la aseguradora y contar con su credencial vigente.

IV.- ASUNTOS ACADÉMICOS

- 1.-** Los alumnos deberán respetar sus horarios de clase asignados y cursar íntegramente todas las materias del plan de estudios.
- 2.-** La calificación mínima aprobatoria es de 7.0 los decimales se tomarán en cuenta sólo a partir del 7.7 sin ninguna excepción.
2 bis.- El alumno beneficiado con beca (cualquier %) deberá cumplir sin excepción alguna; con 120 hrs. Al semestre de apoyo en el área que se asigne la institución.
- 3.-** Para ser aspirantes o renovantes de beca, los alumnos deberán tener el promedio requerido al tipo de beca solicitada u otorgada.
- 4.-** Cualquier aclaración sobre una alguna calificación se deberá hacer directamente con el profesor titular de asignatura o chef, teniendo como límite una semana posterior a la entrega de calificaciones.
- 5.-** Los alumnos que adeuden asignaturas deberán acreditarlas durante los periodos de exámenes extraordinarios y adicionales, establecidos por la Coordinación de la Licenciatura.
- 6.-** La calificación final es el promedio entre el primer parcial, más el segundo parcial, más el examen final.
- 7.-** Para tener derecho a examen extraordinario se deberá contar con el 80% de asistencias. No se pueden presentar más de cuatro materias en extraordinario.
- 8.-** La calificación obtenida en el examen extraordinario no se promediará con el examen final.
- 9.-** La calificación obtenida en el examen adicional o recursamiento de materia será la definitiva que acredite o no la asignatura, siendo la máxima calificación siete.
- 10.-** Al reprobar una materia práctica el alumno tendrá derecho a presentar un examen extraordinario que le dará la calificación final. No teniendo derecho a un adicional. Se debe tener en cuenta que dada las características de la Licenciatura en Artes Culinarias Chef, el costo del examen extraordinario práctico tendrá un precio mayor que el examen extraordinario teórico.
- 11.-** Para continuar en el semestre siguiente; los alumnos deberán aprobar todas y cada una de las asignaturas del semestre en curso, de quedar con alguna materia pendiente se dará al alumno de baja temporal, debiendo recurrir periodos determinados de verano o invierno, según corresponda siendo este requisito indispensable para continuar al siguiente semestre y apegándose a las notas siguientes del ciclo escolar.

V.- TRABAJOS EN LAS AULAS COCINA

1.- Cumplir cabalmente con el reglamento de aula cocina:

- Uniforme completo, limpio y planchado.
- Traer el equipo menor básico.
- Presentación personal impecable.
- Libreta de notas o laptop sólo cuando el chef l requiera.
- Mantener la disciplina durante el trabajo, siguiendo estrictamente y con atención cada una de las instrucciones de su chef, con la finalidad de salvar guardar su seguridad personal y la de sus compañeros.
- Dirigirse respetuosamente hacia su chef y compañeros.
- Lenguaje respetuoso.
- Responsabilidad y respeto en el uso de equipo y mobiliario.
- Actitud permanente de prevención de accidentes.

2.- Los alumnos se presentarán puntualmente a las sesiones prácticas; sólo con autorización del chef podrán entrar después de la hora establecida.

3.- Para el trabajo dentro de las aulas de cocina; los alumnos deberán usar el cabello corto o perfectamente recogido y cubierto por la red y en el caso de los varones, rasurados.

4.- Dentro de las aulas cocina, los alumnos no portarán ningún tipo de alhaja, incluyendo aretes, pulseras y/o relojes.

5.- Los alumnos deberán traer las uñas cortas al “ras”, limpias y sin pintar.

6.- Dentro de las aulas cocina, no se permiten el uso de loción o perfume.

7.- No se permite introducir: Mochilas, bolsas, computadoras, laptops, tabletas electrónicas, durante el trabajo en las aulas cocina. Debiendo dejarlas en su locker.

***NOTA:** En caso de no cumplir con las cláusulas de este inciso, se les pedirá abandonen la clase y se les marcará como falta.

8.- Lista de utensilios y equipo menor que debe adquirir el alumno durante el transcurso de la licenciatura.

PRIMER SEMESTRE

1 Cuchillo chef
1 Cuchillo mondador
1 Cuchillo deshuesador
1 Cuchillo filetero
1 Cuchillo sierra
1 Chaira
2 Brocha para barnizar
1 Pela papas
2 Palas de madera
1 Cuchara sopera
1 Cuchilla parisién

1 Cuchilla rissolet
1 Cuchara cafetera
1 Tenedor presentación
1 Cuchillo presentación
1 Batidor globo
4 Caballos blancos
1 Paquete de red para cabello
1 Báscula digital
1 Abrelatas
1 Caja de herramientas o estuche para equipo menor

SEGUNDO SEMESTRE

- 1 Rallador
- 1 Espátula lisa o codada
- 2 Raspas metálicas y de plástico
- 1 Juego Tazas medidoras
- 1 Juego Cucharas medidoras
- 1 Cortador para bisquets
- 1 Marcador para conchas
- 1 Juego de mangas de diferentes tamaños
- 1 Juego de ducas lisas
- 1 Juego ducas rizadas
- 10 Frascos de vidrio pequeños
- 1 Tapete de silicón
- 1 Termómetro digital
- 1 Miserable
- 1 Descamador
- 1 Pinzas para despinar

TERCER SEMESTRE

- 1 Soplete
- 1 Descorazonador de manzana
- 1 juego de cortadores de diferentes figuras
- 1 Camisa blanca manga larga
- 1 Moño negro

CUARTO SEMESTRE

- 1 Copa de cristal de vino blanco
- 1 Copa de cristal de vino tinto

QUINTO SEMESTRE

- 1 Juego de timbales de diferente tamaño
- 1 Shaker
- 1 Jjigger
- 1 Gusanillo

SEXTO SEMESTRE

- 1 Par de botas de hule
- 1 Mandil plastificado
- 1 Guantes de goma
- 1 Lentes para protección

Esta lista es de los implementos utilizados en las diferentes cocinas, y puede incrementarse según las necesidades de cada chef.

***NOTA:** Se recomienda marcar y/o grabar el equipo pequeño.

***NOTA:** Durante el transcurso de la Licenciatura el alumno deberá adquirir las bibliografías solicitadas que el chef o profesor de cada materia solicite al inicio de cada semestre.

VI.- ADMINISTRACIÓN

1.- El pago de la mensualidad deberá realizarse los primeros 5 días de cada mes; después de esa fecha, se cobrarán automáticamente \$600.00 (Seis Cientos pesos 00/100 MN), por concepto de recargos. Los pagos únicamente pueden efectuarse por medio de la institución bancaria asignada.

2.- Si al término del mes no se ha pagado la colegiatura; el alumno no podrá permanecer en clase, sino hasta regularizar su situación de pago con la Coordinación Administrativa.

- 3.-** Se pagarán 12 mensualidades sin excepción.
- 4.-** En el mes de febrero las colegiaturas incrementan de acuerdo a los índices inflacionarios.
- 5.-** Dos parcialidades consecutivas vencidas implican baja definitiva; siendo necesario reinscribirse nuevamente si así lo desea, cubriendo las cuotas vencidas con el recargo correspondiente, más lo establecido de cuota por inscripción o reinscripción.
- 6.-** El retraso constante en el pago de las parcialidades puede ameritar No Reinscripción, a juicio de la Coordinación Administrativa.
- 7.-** En caso de existir adeudos pendientes, cualquier pago que se realice será aplicado al mismo.
- 8.-** Sin excepción alguna, no se reembolsarán inscripciones ni mensualidades en el caso que sean completas y parciales.
- 9.-** Para poder presentar exámenes parciales y finales es necesario estar al corriente en el pago de las mensualidades. El alumno que tenga algún adeudo, cualquiera que este sea el concepto, no podrá entrar a clase y le contará como falta, sólo podrá hacerlo con autorización firmada por la Coordinación Administrativa.
- 10.-** En caso de que el pago se realice con cheque y éste sea devuelto por la institución bancaria por falta de fondos, se cobrará un 20% del total emitido por concepto de gastos de cobranza.
- 11.-** El costo de los exámenes extraordinarios y adicionales se dará a conocer antes del término del semestre por la Coordinación Administrativa.
- 12.-** El pago con tarjeta de débito o crédito causa el 3% de cargo adicional. Cualquier asunto relacionado con este punto y no estipulado en el mismo, será resuelto por la Coordinación Administrativa.
- 13.-** El Colegio Culinario de Morelia A.C. no se hace responsable de robo, pérdidas y daños a las pertenencias y equipo personal de los alumnos, tales como dinero, mochilas, computadoras, celulares y otros como consecuencia del descuido y mal uso de los mismos.
- 14.-** Al inscribirse, el alumno se obliga a cumplir este reglamento, aceptándolo en todos y cada uno de sus puntos.

NOTAS:

- 1.-** En el caso de que el alumno solicite recibo o factura, tendrá que ser en los primeros 5 días posteriores al depósito. No se facturarán colegiaturas y/o pagos atrasados.
- 2.-** Queda entendido que los pagos mensuales forman parte de un total, por lo que el alumno que desee darse de baja, deberá notificarlo por escrito a la Coordinación Administrativa durante los primeros 15 días de haber iniciado el mes, dejando de pagar a partir de la siguiente mensualidad posterior a la baja. De no hacerlo así, las parcialidades seguirán corriendo en la cuenta del alumno aunque no asista.

