



Liceo Rayen Mapu  
Unidad de Producción  
Especialidad de Gastronomía





Liceo Rayen Mapu  
Unidad de Producción  
Especialidad de Gastronomía

# LICEO RAYEN MAPU

## Introducción

El siguiente Reglamento Interno debe ser cumplido por todos los estudiantes del Liceo Rayen Mapu, matriculados en la especialidad de Gastronomía o que participen en los talleres JEC de la especialidad, como asimismo los profesores, apoderados y visitas.

## Reglamento de talleres y actividades prácticas.

“Toda persona natural o jurídica que trabaje en un establecimiento de alimentos donde se producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expendan, consuman alimentos y/o aditivos alimentarios, deben cumplir condiciones según lo establece el RSA (Reglamento Sanitario de los alimentos. (Decreto Supremo N°977/96), con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos, que mantengan una trazabilidad en todo proceso interno o externo”.



Liceo Rayen Mapu  
Unidad de Producción  
Especialidad de Gastronomía

## REGLAMENTO INTERNO DE FUNCIONAMIENTO TALLER DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA

### Artículo N° 1

El presente reglamento, tiene como propósito establecer:

- A) Normas y procedimientos generales que regulan el trabajo y actividades de las asignaturas prácticas y demostraciones que se realizan en los talleres de la especialidad de Gastronomía.
- B) La función docente y los deberes y derechos de los alumnos y alumnas de la especialidad de gastronomía, estudiantes talleres JEC, profesores y alumnos (as) formación general, padres, apoderados y visitas del liceo Rayen Mapu en toda actividad de carácter práctico.

### Artículo N° 2

El presente reglamento rige para las siguientes actividades de carácter práctico.

- A) Clases en taller de cocina: es toda actividad práctica de carácter académico que se desarrolla con participación de los alumnos en los talleres de cocina, existentes en el Liceo Rayen Mapu.
- B) Clases en comedor didáctico: es toda actividad práctica que se desarrolla con participación de los alumnos(as) en el comedor didáctico.
- C) Actividad de demostración interna: es toda actividad práctica de carácter académico que se desarrolla con participación de los alumnos(as), con la intención de presentar un proceso de elaboración, producción de servicio, en el Liceo Rayen Mapu.
- D) Actividad de demostración externa: Es toda actividad práctica que se desarrolla en instituciones externas con participación de los alumnos, con la intención de presentar un proceso de elaboración, producción y servicio.



**Liceo Rayen Mapu**  
**Unidad de Producción**  
**Especialidad de Gastronomía**

**Del uniforme, presentación personal y de las herramientas de trabajo:**

**LICEO  
RAYEN MAPU**

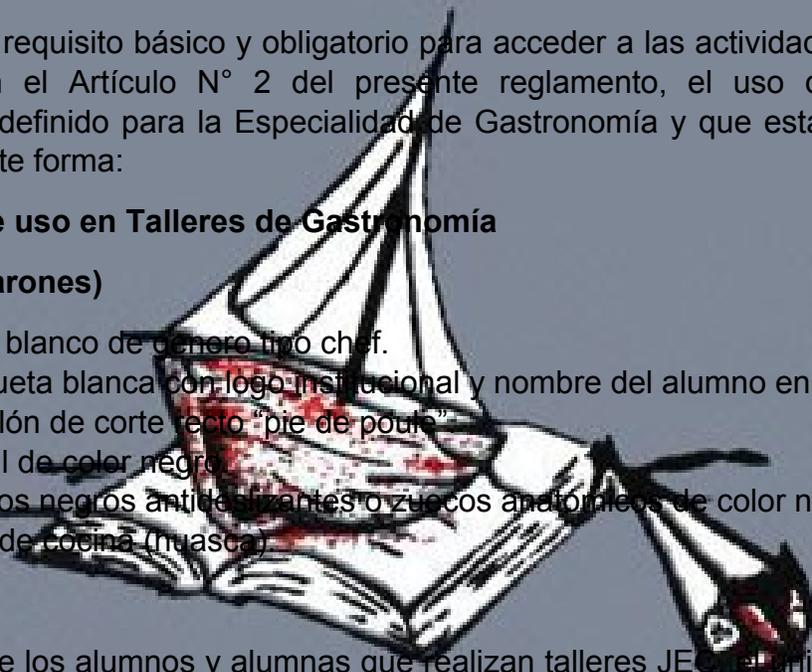
### **Artículo N° 3**

Será requisito básico y obligatorio para acceder a las actividades prácticas definidas en el Artículo N° 2 del presente reglamento, el uso del uniforme institucional definido para la Especialidad de Gastronomía y que está compuesto de la siguiente forma:

#### **Uniforme de uso en Talleres de Gastronomía**

##### **(Damas y varones)**

- Gorro blanco de género tipo chef.
- Chaqueta blanca con logo institucional y nombre del alumno en el pecho.
- Pantalón de corte recto "pre de poule".
- Mandil de color negro.
- Zapatos negros antideslizantes o zuecos anatómicos de color negro.
- Paño de cocina (muasca).



En el caso de los alumnos y alumnas que realizan talleres JEC, el uniforme estará conformado de:

- Toca o elemento étnico
- Mascarilla
- Guantes
- Pechera desechable

**FUNDADO  
4 Abril 1984**

**QUELLÓN**

**CHILOÉ**



**Liceo Rayen Mapu**  
**Unidad de Producción**  
**Especialidad de Gastronomía**

## Artículo N° 4

Será requisito fundamental que los alumnos y alumnas mantengan una esmerada limpieza y presentación personal durante todas las actividades desarrolladas, debiendo observar las siguientes disposiciones:

### Presentación personal para el ingreso a Talleres de Gastronomía

#### Varones:

- Rostro afeitado
- Cara limpia y sin maquillaje.
- Pelo corto, o tomado y protegido totalmente por malla negra y gorro.
- Uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.
- Sin anillos, pulseras, aros, joyas, ni accesorios de ningún tipo (piercing).
- Uniforme completo, limpio y planchado.
- Calzado limpio.
- No usar cremas, perfumes u otros con aromas (para evitar contaminación y transmisión de aromas a los productos durante su elaboración)

#### Damas:

- Cara limpia y sin maquillaje
- Pelo corto, o tomado y protegido totalmente por malla negra y gorro.
- Uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.
- Sin anillos, pulseras, aros, joyas, ni accesorios de ningún tipo (piercing).
- Uniforme completo, limpio y planchado.
- Calzado limpio.
- No usar cremas, perfumes u otros con aromas (para evitar contaminación y transmisión de aromas a los productos durante su elaboración)



**Liceo Rayen Mapu**  
**Unidad de Producción**  
**Especialidad de Gastronomía**

### **Artículo N° 5**

El alumno o alumna que presente alguna patología o enfermedad permanente que afecte las funciones motoras y que produzca trastornos eventuales en la conducta física motora, deberá informar al inicio de cada semestre al encargado de la Unidad de Producción, por medio de un documento extendido por un profesional competente. Este documento deberá acreditar tanto el estado actual de salud del alumno(a) como el tratamiento médico al cual está sometido.

Asimismo, el alumno(a) presente síntomas de alguna enfermedad o alergia eventual que pueda ser transmitida a los alimentos vía oral o por manipulación, deberá informar de inmediato al jefe de la Unidad de Producción o docente, quien tomara las medidas pertinentes para cada caso.

### **Artículo N° 6**

Es obligatorio mantener la higiene de manos durante el desarrollo de las actividades prácticas; es así como los alumnos(as) deberán lavarse y cepillarse siempre las manos.

- Inicio de la actividad.
- Inmediatamente después de hacer uso de los servicios higiénicos.
- Luego de haber manipulado carnes o verduras y de haber manipulado basura o residuos productos de la elaboración.
- Cada vez que sea necesario para mantener la higiene en la manipulación.

### **Artículo N° 7**

El uso y manipulación de materiales (cuchillos) e insumos, debería ser aplicado según las instrucciones del profesor o encargado de la clase práctica.

### **Artículo N° 8**

Se mantendrá la higiene de los utensilios durante el desarrollo de las actividades prácticas, siendo lavados según la necesidad e instrucciones del profesor o encargado de la clase práctica.



**Liceo Rayen Mapu**  
**Unidad de Producción**  
**Especialidad de Gastronomía**

### **Artículo N° 9**

Para participar de cualquier actividad práctica, será exigible cumplir con las disposiciones reglamentarias de los artículos N° 3, N° 4 y N° 5, de este reglamento.

### **Artículo N° 10**

Para las clases de taller, se exigirá que los alumnos (as) se presenten puntualmente a la hora de inicio de la actividad práctica, disponiendo de 10 minutos para vestirse con su uniforme institucional definido para la especialidad de Gastronomía. Los docentes deben informar a los estudiantes con anterioridad cualquier modificación en los horarios.

### **Artículo N° 11**

Los estudiantes que NO cuenten con los elementos de protección personal necesarios e imprescindibles para desarrollar el trabajo práctico, no podrán ingresar al taller, y se le asignará otra actividad relacionada con la unidad y/o contenidos y que deben ser desarrollados en biblioteca, sala de informática u otra dependencia del establecimiento, la que será calificada, otorgándosele los tiempos respectivos para su desarrollo.

### **Artículo N° 12**

En cada una de las actividades prácticas, se aplicará un check list mediante una lista de cotejo, donde verificará el uso correcto del uniforme de trabajo, como asimismo el cumplimiento de este Reglamento, la que tendrá incidencia en la evaluación del módulo.

### **Artículo N° 13**

Toda jornada de trabajo en los talleres, debe terminar al menos 10 minutos antes, de acuerdo a los horarios establecidos en el establecimiento, para realizar tareas de orden, limpieza y devolución de materiales a la bodega.



**Liceo Rayen Mapu**  
**Unidad de Producción**  
**Especialidad de Gastronomía**

En ningún caso un alumno o alumna puede hacer abandono de la actividad práctica durante su desarrollo, a excepción que exista una situación de fuerza mayor y que esté informada y autorizada por el docente.

### **Artículo N° 14**

El alumno o alumna deberá cumplir con las siguientes disposiciones durante el desarrollo de las actividades prácticas definidas:

- Cumplir con las normas que se disponen en el presente reglamento.
- Cumplir con las instrucciones entregadas por el docente en cuanto al uso, cuidado y manejo de equipos y utensilios.
- Mantener una conducta de respeto y colaboración hacia sus compañeros y profesores.
- Mantener el orden e higiene de utensilios, equipamiento y del taller, durante todo el desarrollo de la actividad.
- Mantener el orden e higiene en las salas de vestuario y lockers metálicos.
- No ingresar a los talleres con bolsos, mochilas u otros objetos personales que no sean implementos indicados en el presente reglamento.
- No usar teléfonos celulares durante el desarrollo de la actividad, a no ser que se use en función de la clase.
- El alumno(a) será responsable de los destrozos y desperfectos que cause a los utensilios y equipamiento, derivado de mal uso, descuido o conducta irresponsable.

### **Artículo N° 15**

No se permitirá el ingreso al taller, de estudiantes de cursos que no pertenezcan a la especialidad de Gastronomía o alumnos (as) de talleres JEC, salvo que sean autorizados por el docente a cargo o una actividad autorizada por el Jefe de Producción. En el caso de personal del Liceo que ingrese al área de trabajo del taller, como asimismo alumnos (as), padres y apoderados, visitas, deberán ingresar con el pelo tomado o cubierto, y con la vestimenta indicada para estos casos.



**Liceo Rayen Mapu**  
**Unidad de Producción**  
**Especialidad de Gastronomía**

### **Artículo N°16**

Las situaciones no contempladas en el presente reglamento, serán sancionadas por medio de la aplicación del Reglamento Interno de Convivencia Escolar del Liceo Rayen Mapu.

### **Artículo N° 17**

Durante el transcurso del semestre se llevará a cabo diversos eventos especiales en el establecimiento, en los que los alumnos(as) tendrán que colaborar con la producción, servicio, entre otros. Así mismo, los alumnos (as) deberán participar en diferentes eventos en los que se le solicite, lo que estará dentro de las actividades académicas de los y las estudiantes.

### **Artículo N° 18**

En las clases impartidas en el Taller de Gastronomía, podrá haber, una inspección de cualquier autoridad del Establecimiento observando: Uniforme, higiene, conducta y seguimiento del programa de estudios.

Alejandro M. Pozo Parraguez.  
Jefe Unidad de Producción  
Liceo Rayen Mapu

Francisco J. Serón Serón  
Director  
Liceo Rayen Mapu



Liceo Rayen Mapu  
Unidad de Producción  
Especialidad de Gastronomía

