



Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Academia Tecnológica de alta Cocina Internacional
Programa de Capacitación Culinaria de las Américas
Curso Universitario de alta Gastronomía Internacional
Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional



REGLAMENTO DE EVALUACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DEL DIPLOMADO DE PROFESIONALIZACIÓN GASTRONÓMICA EN ALTA COCINA INTERNACIONAL.

Para poder otorgar el Certificado de Chef Profesional Universitario el participante deberá aprobar y participar en ciertas y determinadas actividades teóricas, virtuales y prácticas de acuerdo a los siguientes parámetros.

DE LA NATURALEZA DEL DIPLOMADO

ARTÍCULO 1.- El Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional es un Curso Universitario con denominación de Diplomado Universitario el cual es expedido por la Universidad Pedagógica Experimental Libertador UPEL y certificado a su vez por el ente facilitador que es la Asociación Gastronómica del Estado Vargas el cual también otorgará un certificado debidamente registrado y legalizado y el Curso de alta Cocina Internacional es el nivel básico de Cocina con rango técnico académico sin ser un título universitario que recibe una certificación técnica avalada por una Universidad y reconocida a nivel internacional.

ARTÍCULO 2.- El Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional está dirigido a profesionales de la cocina, estudiantes avanzados y chefs en ejercicio los cuales deseen establecer y poseer certificación legal, universitaria y debidamente reconocida tanto a nivel nacional como a nivel internacional en las áreas gastronómicas y culinarias.

ARTÍCULO 3.- El o la Participante deberá estar debidamente inscrito (a) en el Sistema Integrado de Matriculas de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador por medio de:

- a) Una (01) fotocopia de la cédula de identidad
- b) Nivel de estudios Bachiller o estar cursando los últimos años de educación diversificada.
- c) Mayor de 15 años de edad
- d) Fotocopia de los Títulos o Certificados que certifiquen que es profesional de cocina.
- e) Comprobante de pago de las cuotas previstas para su participación en el Diplomado.

ARTÍCULO 4.- El Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional, tendrá una duración de entre 3 a 6 meses y unas 200 horas académicas divididas en tres (03) modalidades,

- a) Teórica Presencial
- b) Teórica Virtual por medio del Aula Virtual
- c) Práctica Presencial

ARTÍCULO 5.- La Modalidad teórica presencial se efectuará los primeros días o al inicio del Diplomado con la finalidad de conocerse entre sí y establecer presencialmente las normas y procedimientos del diplomado.

ARTÍCULO 6.- La modalidad teórica virtual se ejecutará por medio del Aula Virtual Moodle estando disponible durante toda la duración del Diplomado las 24 horas del día, donde el o la participante encontrará y tendrá a disposición las guías académicas por unidad curricular y materia, así como videos de apoyo y las Evaluaciones correspondiente a cada tema o unidad curricular.

ARTÍCULO 7.- Los participantes inscritos en el Diplomado obligatoriamente deberán estar matriculados y acceder a las aulas virtuales para ejecutar cada una de las evaluaciones correspondientes al mismo sin dejar ninguna de las unidades curriculares sin dejar de ejecutar las actividades asignadas o evaluaciones solicitadas.



Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Academia Tecnológica de alta Cocina Internacional
Programa de Capacitación Culinaria de las Américas
Curso Universitario de alta Gastronomía Internacional
Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional



ARTÍCULO 8.- La nota mínima aprobatoria para completar las competencias de cada una de las unidades curriculares será de 7 puntos de 10, el estudiante en caso de sacar una nota inferior tendrá oportunidades para poder ejecutar de nuevo la actividad siempre y cuando está dentro de los parámetros y lapsos de tiempos acordados y establecidos dentro de la duración del diplomado.

ARTÍCULO 9.- Estudiante que **NO** apruebe una unidad curricular y ya el Diplomado se encuentre en la fase de montaje de notas en el sistema universitario tendrá que cancelar cuotas adicionales para la habilitación expresa de las unidades curriculares aplazadas.

ARTÍCULO 10.- Los estudiantes tendrán el deber de comunicarse con frecuencia mínima semanal con el Chef Docente vía Grupo Whatsapp, Email, Llamada Telefónica o presencialmente para conocer los pormenores o actividades del desarrollo del Diplomado.

DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA FASE PRÁCTICA DE LOS CHEFS ESTUDIANTES

ARTÍCULO 11.- Los estudiantes para la fase práctica deberán asistir de acuerdo al cronograma de actividades asignadas a la Sede y Laboratorio práctico de cocina de la Asociación Gastronómica del Estado Vargas, ubicada en: Prolongación Soubllette, Vuelta de los Autobuses, Callejón Vista al mar (el del Ciber cerca del módulo de la GNB) y la Calle Páez, Catia la mar, Estado Vargas en el horario establecido con el fin de ejecutar su evaluación práctica.

ARTÍCULO 12.- Cada Chef Estudiante del Diplomado para asistir a su fase práctica en el Laboratorio de Cocina Práctico deberá poseer una serie de implementos para el desarrollo de su evaluación que serán:

- a) Filipina en buen estado, limpia de cualquier color.
- b) Bandana limpia en buen estado de cualquier color.
- c) Delantal de cualquier color limpio y en buen estado
- d) Mono o pantalón negro limpio y en buen estado.
- e) Zapatos cerrados de cualquier color.
- f) Cuchillos e implementos básicos personales y acordados
- g) Al menos dos (02) litos o paños de cocina
- h) Juego de cubiertos personales (cuchara, tenedor, vaso y cuchillo)
- i) Libreta y bolígrafo de notas
- j) Comandera

ARTÍCULO 13.- Los Chef Estudiantes del Diplomado para asistir a la fase práctica deberán llegar al laboratorio al menos con 30 minutos de anticipación a la clase a los fines de ajustar y afinar sus actividades.

ARTÍCULO 14.- Los Chefs Estudiantes para asistir a la fase práctica deberán cumplir con una serie de criterios personales y de higiene que son:

- a) Bañados y aseados corporalmente.
- b) Sin alhajas o prendas como pulseras, anillos, percings, cadenas, zarcillos, relojes entre otros
- c) Uñas cortas y sin esmalte.
- d) Caballeros debidamente afeitados
- e) Damas con el cabello recogido con una cebolla o malla
- f) Sin perfumes o lociones perfumadas

ARTÍCULO 15.- Cada Chef Estudiante para asistir a la clase de evaluación práctica asignada deberá.

- a) Estar descansado y sin ningún tipo de malestar de salud.
- b) Estar sobrio y sin signos de haber ingerido licor



Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Academia Tecnológica de alta Cocina Internacional
Programa de Capacitación Culinaria de las Américas
Curso Universitario de alta Gastronomía Internacional
Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional



- c) Encontrarse debidamente desestresado y sin rasgos de irritabilidad
- d) Estar debidamente desayunado y comido para aguantar el desarrollo de la actividad.
- e) Haber repasado y estudiado el contenido de las recetas a elaborarse ese día
- f) Haber coordinado y establecido la asistencia y el suministro de todos los ingredientes para el desarrollo de las recetas de la actividad previa comunicación con los integrantes por el grupo de **ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA WHATSAPP.**

ARTÍCULO 16.- Los Chefs Estudiantes en las actividades prácticas serán las Autoridades en la Cocina, los cuales deberán tener una integral comunicación e integración tanto con su Sous Chef y Viceversa, así como con los estudiantes del técnico creando un ambiente adecuado de armonía y bienestar entre los asistentes.

ARTÍCULO 17.- Los Chefs estudiantes de acuerdo a sus experiencias y conocimientos previo desarrollo de la nueva modalidad pedagógica integral que lleva a cabo la Asociación Gastronómica y para desarrollar capacidades y habilidades de control, resolución de conflictos bajo ningún concepto podrá:

- a) Gritar, vejar o humillar a algún estudiante del técnico
- b) Criticar el trabajo elaborado por el estudiante o técnico de una manera despectiva
- c) Adoptar una actitud arrogante y creída en el entorno
- d) Abandonar la elaboración a la mitad del procedimiento
- e) Negarle una explicación lógica-científica al estudiante del procedimiento a elaborar si este le pregunta
- f) Sacar o expulsar a algún estudiante de la clase

ARTÍCULO 18.- Los Chefs Estudiantes deberán trazar actitudes, aptitudes y procedimientos pedagógicos y andragógicas capaces de integrar y coadyuvar al efectivo y armónico ambiente de trabajo mediante:

- a) Establecer dentro de un esquema de respeto y armonía quien es el encargado o jefe de los procedimientos
- b) Enseñar dedicadamente en vez de gritar o criticar el procedimiento de otros.
- c) Hablar y participar con herramientas efectivas en vez de gritar y humillar a un estudiante
- d) Integrar a los estudiantes en los procedimientos en vez de separar.
- e) El estudio científico, práctico y pedagógico de los temas a difundir a razón de que el Chef Estudiante “Demuestre” que es quien tiene la razón y el conocimiento” eso le dará respeto y atención como el jefe.

ARTÍCULO 19.- Los Chefs Estudiantes deberán recordar en todo momento:

- a) Jefe no es el que más grita sino el que por medio del conocimiento y las habilidades desarrollando procedimientos comunicacionales con el fin de resolver y solventar cualquier situación imprevista logrado los objetivos pautados.
- b) Los estudiantes son el mayor tesoro de la Institución y por ende deberán ser respetados y viceversa, capacitados de una manera pedagógica y andragógica con los aspectos técnicos, históricos, culturales y científicos a los que se deban recurrir para lograr que el estudiante asimile y logre los procedimientos adecuados.
- c) Que esto es una Academia Tecnológica y no es su casa, restaurante o academia donde se graduó, siendo un modelo instruccional y obsoleto dando cabida a este nuevo y tecnológico proyecto pedagógico, moral y ético donde se desarrolla en perfecta la armonía el respeto y el óptimo desenvolvimiento.
- d) Que serán evaluados en todo momento y depende de cumplir con todos los criterios de este reglamento para poder ser aprobados por los evaluadores que en todo momento estarán al pendiente del procedimiento de clases.



Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Academia Tecnológica de alta Cocina Internacional
Programa de Capacitación Culinaria de las Américas
Curso Universitario de alta Gastronomía Internacional
Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional



ARTÍCULO 20.- Los Chefs estudiantes deberán al inicio de la clase los criterios profesionales comunes de la cocina profesional tales como:

- a) Los aspectos de Higiene y Manipulación de Alimentos.
- b) Establecerá los Cargos funcionales dentro de la cocina de acuerdo a las brigadas de cocina
- c) Por medio de comandas solicitará trabajos específicos y se los dará al estudiante con el fin de que cumpla estos objetivos: Ejemplo de la comanda: Fecha/Trabajo/nombre del estudiante a ejecutarlo/tiempo de ejecución.
- d) Dará los parámetros de tiempo dentro de los mejores términos con el fin de garantizar el entendimiento y la armonía del grupo de trabajo de lo que se va a hacer.
- e) Dará los criterios de trabajo de acuerdo a que si existe alguna duda el estudiante preguntará.
- f) Chequeará que todos y cada uno de los estudiantes técnicos tengan todos sus utensilios, indumentaria y condiciones personales acordes para ejecutar funciones en la cocina.

ARTÍCULO 21.- Los Chef Estudiantes deberán en el lapso de los 5 días subsiguientes elaborar y enviar un informe completo evaluativo de la actuación grupal e individual de cada uno de los estudiantes del técnico de acuerdo al formato preestablecido por la Asociación Gastronómica con el fin de desarrollar una matriz FODA y establecer, así como identificar las Fortalezas, Oportunidades y Deficiencias de los procedimientos así como de la actuación de la Asociación Gastronómica.

ARTÍCULO 22.- Todos los Chefs estudiantes deberán velar y entregar la cocina en el perfecto estado óptimo de higiene, orden y que no falte ningún implemento siendo los últimos que abandonan la cocina o entregan al grupo entrante.

ARTÍCULO 23.- El Chef Estudiante es y será la máxima autoridad y el Sous Chefs como su segundo al mando tendrán en conjunto el óptimo, armónico y buen desenvolvimiento de las recetas a ejecutarse ese día y como tal deberán comportarse, así como establecer estrategias duales de trabajo con el fin de que los estudiantes del técnico deseen volver a trabajar con los mismos siendo este el principal criterio evaluativo que se busca en la evaluación.

DE LOS DEBERES Y DERECHOS DE LOS ESTUDIANTES A TÉCNICOS EN ALTA COCINA INTERNACIONAL

ARTÍCULO 24.- Los estudiantes del Técnico tendrán como obligación:

- a) Respetar en todo momento las decisiones, actuaciones, procedimientos y delegaciones de los Chefs encargados de la receta de ese día.
- b) Su última palabra será **“SI CHEF”**
- c) Si el estudiante técnico se siente ofendido o vejado sus derechos humanos básicos, este deberá elaborar un informe o queja escrita exponiendo los pormenores del impasse entregándosela al Chef Docente o Directiva de la Asociación.
- d) Cada estudiante del Técnico deberá al llegar a la Academia pasar por Administración para firmar la asistencia y ajustar su relación de pagos.
- e) Solo se permitirá máximo tres (03) semanas de morosidad, luego de esas tres semanas el o la estudiante no podrá ingresar a clases.
- f) El Estudiante a Técnico para ingresar a clases deberá tener y presentar en la puerta los siguientes insumos e implementos básicos:
 1. Delantal limpio y en buen estado de cualquier color
 2. Bandana limpia, en buen estado y de cualquier color
 3. Pantalón largo preferiblemente jean o mono.



Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Academia Tecnológica de alta Cocina Internacional
Programa de Capacitación Culinaria de las Américas
Curso Universitario de alta Gastronomía Internacional
Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional



4. Zapatos cerrados con medias con el fin de prevenir la caída y quemadura por líquidos calientes
5. Sus ingredientes completos asignados
6. Cubiertos personales (Vaso, Cuchara, Tenedor y Cuchillo de mesa)
7. Envase plástico para llevar si la receta lo permite
8. El o la estudiante del Técnico que deguste en clases no podrá llevarse producto elaborado y si se lleva no degusta.
9. Los estudiantes deberán estar a la hora de ingreso a clases, máximo se permitirá la llegada 30 minutos después previo motivo de transporte
10. Los estudiantes a Técnicos deberán permanecer en clases hasta que se entregue la cocina al siguiente grupo o dejarla en perfecto estado de higiene.
11. A ningún estudiante se le aceptará el fomento de la discordia, chismes ni malos tratos que perturben la armonía y el bienestar del grupo.

ARTÍCULO 25.- La Academia de la Asociación Gastronómica **NO CORRE CON LOS GASTOS** de:

1. Jabón y materiales de limpieza de la Academia
2. Constancias de Estudios
3. Impresión del Certificado de la Asociación Gastronómica
4. Impresión de la Homologación de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador UPEL
5. Registro INCES
6. Registro Público SAREN
7. Legalización, registro y control de la Zona Educativa
8. Legalización por el Ministerio de Educación Superior Universitaria
9. Legalización por Relaciones Exteriores (Apostilla de Oficio)
10. Derecho a Grado Universitario
11. Aval de la UNESCO
12. Medalla de Grado
13. Anillo de Grado
14. Diploma de Reconocimiento especial
15. Filipina de Grado
16. Parchos o bordado identificativo de la Asociación Gastronómica
17. Delantal de Grado
18. Toque Blanchette
19. Insumos e ingredientes para las recetas de grado
20. Transporte para la Universidad
21. Sillas, mesas, sonido, mantelería y otros que se requieran en el Acto de Grado

ARTÍCULO 26.- A Ningún estudiante se le permitirá llegar a la academia acompañados por amistades y/o familiares salvo emergencias o hijos que por razones de fuerza mayor requieran ser traídos a la academia. Éstos no podrán degustar de las mismas preparaciones por igual a los integrantes de la promoción, salvo que el alumno que los trajo quiera ceder parte de su porción asignada.

ARTÍCULO 27.- Ningún estudiante del técnico podrá ingresar a clases en estado de ebriedad y mucho menos permanecer en las instalaciones de la Academia, así como con malestar de salud.

ARTÍCULO 28.- Todo estudiante deberá cancelar la semana asignada o donde se dio la clase asista o no asista ya que los alquileres y el personal trabajador de la academia asistió y esto se debe cancelar.

ARTÍCULO 29.- La Academia asumirá y exonerará del pago de la semana a los estudiantes que por los siguientes motivos no se pueda dar la Clase:

- a) Casos de Fuerza mayor por conflictos sociales y bélicos



Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Academia Tecnológica de alta Cocina Internacional
Programa de Capacitación Culinaria de las Américas
Curso Universitario de alta Gastronomía Internacional
Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional



- b) Casos donde el personal de la Academia **NO** pueda asistir (El Chef o La Chef Docente)
- c) Días Feriados o festivos donde se vea imposibilitado o limitado el traslado
- d) Casos en que por razones de dificultades técnicas con las infraestructura de la Academia se limiten las actividades.

ARTÍCULO 30.- Los estudiantes que por convenio sean exonerados o becados tienen el deber de ser más participativos y colaborar con servicios especiales de la Academia.

ARTÍCULO 31.- Las Extensiones creadas de la Academia de la Asociación Gastronómica deberán cancelar una cuota acordada simbólica y cónsona con la realidad económica del país especial para suplir gastos administrativos y de representación por parte de esta Institución así como el esfuerzo de su directiva por las diligencias en pro del crecimiento y desarrollo del proyecto.

ARTÍCULO 32.- La Extensiones de la Academia de la Asociación Gastronómica están sujetas a lo establecido en lo que a este reglamento se refiere, en especial el Artículo 25.

ARTÍCULO 33.- La Academia de la Asociación Gastronómica conformará una Comisión de Grado compuesta por al menos tres (03) integrantes de cada promoción involucrada a los fines de ajustar todos los pormenores, costos y otros gastos referenciados en el artículo 25 de este reglamento.

ARTÍCULO 34.- Para los efectos del Paquete especial de grado para los técnicos y el diplomado que será solicitado a solo 1 (01) mes anterior a la Graduación vendrá incluido solo:

- a) Diploma de la Asociación Gastronómica
- b) Constancia de Notas Certificadas Asociación Gastronómica
- c) Certificado de Homologación UPEL
- d) Constancia de Notas Certificadas UPEL
- e) Registro INCES
- f) Registro y Control Zona Educativa
- g) Legalización Ministerio de Educación Superior Universitaria
- h) Legalización Ministerio de Relaciones Exteriores (Apostilla de Oficio)
- i) Aval UNESCO
- j) Derecho a grado Universitario

NOTA: Lo demás dispuesto en el Artículo 25 será coordinado por la Comisión de Grado

ARTÍCULO 35.- La Asociación Gastronómica para poder graduar y otorgar la Certificación de finalización de Grado el o la estudiante deberá estar solvente administrativamente con esta institución, así como haber cancelado el paquete de grado.

ARTÍCULO 36.- El Estudiante solo se graduará si el o la misma participa en el evento final de grado con las disposiciones establecidas en este reglamento.

ARTÍCULO 37.- La Asociación Gastronómica del Estado Vargas se responsabilizará en todo momento de:

- a) Dar una educación gastronómica y culinaria de altura y profesional acorde con los estándares internacionales
- b) Ofrecer una locación acorde y digna para dar dichas instrucciones
- c) Aportar oportuna y eficazmente información concerniente a las actividades de la Asociación
- d) Cumplir con los horarios correspondientes a las clases establecidas
- e) Ningún Chef docente ni personal de la Academia vejará ni humillará a ningún estudiante del Técnico bajo ninguna razón o circunstancia.
- f) Suministrará el Gas para cocinar las recetas establecidas.
- g) Suministrará el Agua de servicio y Potable para los estudiantes.



Asociación Gastronómica del Estado Vargas
Academia Tecnológica de alta Cocina Internacional
Programa de Capacitación Culinaria de las Américas
Curso Universitario de alta Gastronomía Internacional
Diplomado de Profesionalización Gastronómica en Alta Cocina Internacional



- h) Adquirirá y facilitará los equipos suficientes y necesarios para la realización de las actividades educativas
- i) Mantendrá en condiciones favorables mínimas de seguridad e higiénicas de las Instalaciones de la Academia.

ARTÍCULO 38.- La Asociación Gastronómica es una Institución educativa y defensora de la Gastronomía Venezolana totalmente autónoma y dependiente de sí misma mantenida por los aportes de sus socios y estudiantes y está presta para recibir donaciones, ayudas y equipos sin importar su estado en calidad de donación.

Comuníquese y publíquese a todos los estudiantes e interesados a los fines de que entre en vigencia para el próximo lunes 15 de Julio del presente año 2019.

La Directiva de la Asociación Gastronómica del Estado Vargas.