



gasma

GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CAMPUS



CEU

*Universidad
Cardenal Herrera*

Reglamento general para
estudiantes de cursos
para profesionales

Curso 2018 - 2019

1. DISPOSICIONES GENERALES
2. NORMAS RELATIVAS A LA UNIFORMIDAD DE LOS ESTUDIANTES
3. NORMAS RELATIVAS A HIGIENE
4. COMIDA, BEBIDA, MATERIA PRIMA
5. TABACO, ALCOHOL Y DROGAS
6. INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE TRABAJO
7. NORMAS RELATIVAS A LA SEGURIDAD
8. NORMAS RELATIVAS A MATERIAL DOCENTE
9. NORMAS RELATIVAS AL USO DE LAS INSTALACIONES DE VILLA DOLORES
10. RÉGIMEN DISCIPLINARIO
11. SOBRE LAS TITULACIONES PARA PROFESIONALES
12. SISTEMAS DE EVALUACIÓN
13. PLAN DE ESTUDIOS

1. DISPOSICIONES GENERALES

El objeto de este reglamento es establecer la normativa general aplicable a los alumnos/as de los programas formativos culinarios del Campus de Gastronomía de la UCHCEU-Gasma (en adelante Gasma), el cual es complementario de toda la normativa general que de forma genérica se establece por la UCHCEU, la cual puede ser encontrada en www.uchceu.es, dándose en este momento por reproducida, habiendo sido ésta en su día leída y aceptada al reservar la plaza, conforme a lo establecido en la correspondiente carta de admisión y reserva provisional de plaza.

La presente normativa y sus sucesivas actualizaciones serán de obligada aceptación por parte de todos los estudiantes al inicio de cada año académico. La no aceptación de la misma supondrá la restricción de entrada a clases, cocinas y equipamiento del Campus.

1.1. ASISTENCIA

Dada la metodología eminentemente práctica de la titulación y a la evaluación continua, la asistencia a clases teóricas y talleres es de carácter obligatorio.

Será obligatoria también la asistencia a actividades externas o complementarias que Gasma organice fuera del horario habitual y que formen parte de la actividad lectiva.

En las ausencias justificadas en actividades que no tengan programada ninguna acción recuperadora, no se podrá superar en ningún caso la falta de asistencia al 20% de créditos, esto es, la asistencia mínima inexcusable al programa será del 80% de los créditos del mismo, dando lugar a la imposibilidad de aprobar por falta de evaluación del alumno/a.

1.2. PUNTUALIDAD

Es obligatorio respetar el comienzo y el final de las clases. En caso de impuntualidad, no se permitirá el acceso a la clase o taller, y se considerará una falta de asistencia no justificada.

Si por alguna razón, el estudiante no puede asistir de forma puntual o tiene que abandonar la clase con antelación, deberá comunicarlo previamente al docente.

1.3. PREFERENCIAS ALIMENTARIAS Y/O RESTRICCIONES RELIGIOSAS

Los estudiantes con preferencias alimentarias específicas o restricciones religiosas podrán ser únicamente excusados de la cata de materia prima de la que presenten restricción. Todos los estudiantes, sin excepción, están obligados debido a la metodología de la formación a manipular y elaborar todo tipo de materia prima. La negativa a manipular o elaborar alimentos específicos podrá resultar en la no evaluación de la asignatura.

2. NORMATIVA RELATIVA A LA UNIFORMIDAD DE LOS ESTUDIANTES

2.1. COMPOSICIÓN DEL UNIFORME

La relación completa de los uniformes de cada estudiante se detalla en el Anexo I, que se entrega junto a esta normativa.

2.2. ENTREGA

Los alumnos matriculados en los programas formativos culinarios de Gasma dispondrán de la uniformidad necesaria para el correcto seguimiento de las clases en las instalaciones de Gasma. Las características de entrega y obtención específicas a cada programa formativo se detallan en el Anexo 1 de esta normativa.

Los alumnos serán citados para hacerles la entrega de los artículos anteriormente descritos, al inicio del curso, tras el correspondiente tallaje y suministro del mismo, en su caso.

La entrega se hará en el propio Campus docente, en la fecha y hora en que se cite al alumno al efecto. El día de presentación en el Campus, los alumnos serán citados para tomarse las medidas que faciliten el tallaje de cada uno.

Las modificaciones en el tallaje y rectificaciones del mismo (bajos de pantalón, p.e.) serán responsabilidad e irán de cuenta y cargo del alumnado.

2.3. COMPRAS, REPOSICIONES, PUNTOS DE VENTA Y DEVOLUCIÓN

La posterior compra de la uniformidad, así como las reposiciones, se harán a través de la tienda Gasma y se entregarán en el Campus docente, en el plazo establecido en el momento del encargo. Los precios de compra y reposición se detallan en el Anexo I, que se entrega junto a esta normativa.

En caso que el alumno decidiera por cualquier causa no seguir asistiendo o recibiendo las enseñanzas del curso o asignatura/s éste deberá devolver al Campus la chaquetilla bordada con los logos de Gasma y CEU.

2.4. PRESENTACIÓN

Una vez iniciado el horario de las clases en las que la uniformidad sea de uso obligatorio, los estudiantes deben mostrar una imagen profesional. Por lo tanto, es obligatorio presentarse a las clases de teoría cocina, repostería y/o sala, así como a los eventos realizados en el Campus, o fuera del mismo, donde lo representen, debidamente uniformados (chaquetilla, pantalón, gorro, delantal y zapatos) y siguiendo las siguientes directrices:

a) Al inicio de la clase práctica o servicio, la ropa de trabajo debe estar limpia y debidamente planchada.

La limpieza y el planchado de la ropa será responsabilidad del estudiante.

b) El calzado deberá estar siempre en buen estado de mantenimiento y limpieza.

Deberá ser calzado de cocina o sala, de seguridad, en color negro. Nunca calzado deportivo.

c) No se permitirá el uso de ropa de trabajo distinta a la proporcionada por Gasma.

d) El corte de los pantalones será recto, no ajustado a la pierna ni acampanado.

e) Las chaquetillas y las camisas no quedarán ajustadas al cuerpo, sino holgadas, facilitando los movimientos del cuerpo. Éstas deberán mantenerse en buen estado durante todo el curso académico, no estando permitido su uso si presentan roturas, zonas descosidas o agujeros. Los alumnos serán responsables del correcto mantenimiento de las prendas. De no ser así se requerirá al alumno la sustitución del uniforme dañado por uno nuevo, del cual deberá asumir el coste.

f) El profesor podrá impedir la entrada en las instalaciones a los estudiantes que no cumplan los requisitos anteriores, con la consiguiente falta de asistencia a la clase o taller y podrá ser penalizado en la competencia correspondiente.

g) Tal como indica el punto 2.5 de esta normativa, el uso del uniforme dentro de las instalaciones de Gasma es obligatorio. En caso que el alumno no disponga de alguna de las prendas obligatorias para asistir a clase (ya sea por extravío, olvido u otro motivo) tendrá la posibilidad de solicitársela al Centro, previo pago de 4 € por costes de lavandería, para hacer uso de la misma mientras tenga lugar la actividad de ese día y siendo obligatoria su devolución tras su uso.

Se permitirán tres cesiones por alumno cada curso, teniendo éste que comprar, y por lo tanto, asumir el coste total de la prenda en el caso de que suceda en más ocasiones de las aquí establecidas.

2.5. ESPACIOS DELIMITADOS PARA EL USO DEL UNIFORME

No se permitirá la entrada a cocinas, talleres y eventos con ropa de calle, incluso los que se lleven a cabo fuera de las instalaciones del Campus.

Es obligatorio el uso del uniforme dentro de las instalaciones de Gasma, prohibiendo su uso fuera del centro salvo autorización previa por parte de la Dirección. En cocina, obrador, restaurante, cuartos fríos y almacenes la uniformidad siempre será completa y debe estar correctamente limpia y planchada (chaquetilla Gasma, pantalón de cocina Gasma, gorro de tela Gasma, delantal Gasma, y zapatos de cocina). En las aulas y el auditorio, cuando la actividad en este último sea congreso o masterclass, la uniformidad obligatoria se compondrá por chaquetilla Gasma, pantalón de cocina Gasma y zapatos de cocina.

En las clases teóricas el uso de la chaquetilla Gasma será obligatorio.

Por motivos de higiene es obligatorio cambiarse la ropa de trabajo a la finalización del mismo, tanto para acceder al Campus, como para salir del mismo.

Sí estará permitido el acceso a cafetería y al resto de zonas no restringidas del Campus con ropa de calle.

3. NORMATIVA RELATIVA A HIGIENE

3.1. LIMPIEZA Y ASEO PERSONAL

Todo el personal manipulador de alimentos deberá cumplir con las siguientes normas básicas:

a) Extremar la higiene en su aseo personal (ducha diaria).

b) Los estudiantes deben lavarse las manos correctamente usando agua caliente (entorno a 40º) y jabón líquido y se secarán con toallas de un solo uso, tantas veces como sea necesario y, especialmente:

- Al incorporarse al trabajo (inicio de la jornada, tras descansos para comer o cualquier otra pausa).

- Al cambiar de actividad.

- Tras usar el W.C.

- Tras toser, estornudar o sonarse.

- Tras manejar basuras o recipientes que las contenga.

- Tras manipular materias primas crudas.

- Antes y después de tocar tiradores de puertas, asas de recipientes y otras superficies que puedan originar una contaminación cruzada.

c) Las uñas deben ser cuidadas regularmente y mantenerse cortas, limpias y sin esmaltar.

d) Cabello:

- En cocinas y talleres, el cabello estará recogido. Además, es obligatorio mantenerlo limpio y dentro del gorro reglamentario proporcionado por el Campus.

- El vello facial debe evitarse. En caso de barba, patillas y bigote, éstas deben estar perfectamente afeitados o recortados.

- Evitar llevarse las manos a cabello o vello facial durante la manipulación de alimentos y/o maquinaria.

- El pelo ha de ser lavado con regularidad y no deben llevarse adornos tales como horquillas. En los casos en los que haya que recogerlos, se utilizarán rejillas.

e) Evitar el uso de maquillajes o cosméticos faciales

f) Las heridas que pudieran contactar con alimentos o superficies que los contengan estarán protegidas por un vendaje impermeable adecuado.

g) Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable o docente a cargo, con la finalidad de valorar su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios. Los manipuladores que padezcan enfermedades respiratorias, bronquitis, catarros, gripes o procesos similares serán retirados temporalmente de la manipulación alimentaria.

Es el mismo caso para los manipuladores que padezcan enfermedades respiratorias, bronquitis, catarros, gripes o procesos similares. Deben ser retirados temporalmente de la manipulación alimentaria.

Se evitarán las siguientes prácticas no higiénicas durante la manipulación de alimentos:

- Tocarse zonas del cuerpo como pelo, frente, nariz, oídos o boca.
- Toser, estornudar o hablar fuerte sobre alimentos.
- Fumar, comer, beber o mascar chicle.
- Uso de paños de tela para secarse las manos y la limpieza de superficies y útiles (en ningún caso, se llevarán los paños de tela colgados de la cintura).
- Manipular alimentos directamente con las manos cuando exista un utensilio eficaz alternativo.
- Usar las manos para abrir cubos de basura que dispongan de un dispositivo de apertura por pedal.
- Se evitará cualquier otra práctica que pueda suponer un riesgo de contaminación de alimentos.

El profesor podrá impedir la entrada en las instalaciones a los estudiantes que no cumplan los requisitos anteriores, con la consiguiente falta de asistencia a la clase o taller.

3.2. COMPLEMENTOS, JOYERÍA

En cocinas y talleres, no está permitido el uso de objetos personales como relojes, pulseras, anillos y piercings que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

3.3. COMPLEMENTOS - PERTENENCIAS

En cocinas y talleres no está permitido el acceso de pertenencias – bolsos, mochilas, complementos, abrigos... - distintos a los necesarios para el correcto seguimiento de la actividad..

3.4. MÓVILES, CÁMARAS

Los móviles y resto de dispositivos que no sean estrictamente necesarios para el seguimiento de las clases, deberán permanecer fuera del aula.

En caso de necesitarlos por algún motivo, exponer la necesidad al docente correspondiente, quien determinará si es posible tenerlo en un lugar que no suponga peligro alguno en cocinas y talleres.

En caso que el docente o responsable permita tomar imágenes en el aula/cocina, los móviles o cámaras deberán permanecer juntos en un lugar visible hasta el momento de la captura autorizada, si así se decide

Queda terminantemente prohibida la captura por parte del alumnado de imágenes, video y/o audio dentro de las clases a través del móvil o cualquier otro dispositivo sin autorización expresa y escrita del docente responsable o la Dirección del Campus al efecto.

Así mismo los alumnos no podrán subir ningún tipo de video o imágenes impropias o soeces a redes sociales con la uniformidad Gasma-CEU o aludiendo a la institución, sin importar su duración o temporalidad.

3.5. ORDEN, LIMPIEZA Y RESPONSABILIDADES

El mantenimiento de la limpieza y el orden según los protocolos, será labor fundamental del alumno/a, obedeciendo al profesor a su cargo y/o al alumno responsable de la tarea.

En cocina, los estudiantes serán responsables de limpiar las superficies de trabajo. El material y utillaje utilizado se dispondrá en las fregaderas y carros habilitados para ello.

Los desperdicios se depositarán en los cubos designados a tal efecto, respetando las correspondientes normas de reciclaje de cada residuo.

4. COMIDA, BEBIDA, MATERIA PRIMA

Está prohibido ingerir cualquier tipo de alimento o bebida y mascar chicle, en cocinas, talleres y aulas de teoría.

No se permite coger comida / bebida / materia prima propias del Campus para ningún fin y bajo ningún concepto.

Sólo se podrá comer y beber en zonas exclusivamente habilitadas para ello.

5. TABACO, ALCOHOL, DROGAS

No está permitido fumar en la totalidad del recinto universitario, siguiendo la normativa vigente al respecto, publicada en el B.O.E. del viernes, 31 de diciembre de 2010, Ley 42/2010, de 30 de diciembre, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de Medidas Sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

“Artículo 7. Prohibición de fumar. Se prohíbe fumar, además de en aquellos lugares o espacios definidos en la normativa de las Comunidades Autónomas, en:

- a) Centros de trabajo, públicos y privados, salvo en los espacios al aire libre.
- b) Centros y dependencias de las Administraciones públicas y entidades de Derecho público.
- c) Centros, servicios o establecimientos sanitarios, así como en los espacios al aire libre o cubiertos, comprendidos en sus recintos.
- d) Centros docentes y formativos, salvo en los espacios al aire libre de los centros universitarios y de los exclusivamente dedicados a la formación de adultos, siempre que no sean accesos inmediatos a los edificios o aceras circundantes.
- e) Instalaciones deportivas y lugares donde se desarrollen espectáculos públicos, siempre que no sean al aire libre.
- f) Zonas destinadas a la atención directa al público.
- g) Centros comerciales, incluyendo grandes superficies y galerías, salvo en los espacios al aire libre.
- h) Centros de atención social.
- i) Centros de ocio o esparcimiento, salvo en los espacios al aire libre.
- j) Centros culturales, salas de lectura, exposición, biblioteca, conferencias y museos.
- k) Salas de fiesta, establecimientos de juego o de uso público en general, salvo en los espacios al aire libre.
- l) Áreas o establecimientos donde se elaboren, transformen, preparen, degusten o vendan alimentos.
- m) Ascensores y elevadores.
- n) Cabinas telefónicas, recintos de los cajeros automáticos y otros espacios cerrados de uso público de

reducido tamaño. Se entiende por espacio de uso público de reducido tamaño aquel que no ocupe una extensión superior a cinco metros cuadrados.

ñ) Estaciones de autobuses, salvo en los espacios que se encuentren al aire libre, vehículos o medios de transporte colectivo urbano e interurbano, vehículos de transporte de empresa, taxis, ambulancias, funiculares y teleféricos.

o) Todos los espacios del transporte suburbano (vagones, andenes, pasillos, escaleras, estaciones, etc.), salvo en los espacios que se encuentren por completo al aire libre.

p) Estaciones, puertos y medios de transporte ferroviario y marítimo, salvo en los espacios al aire libre.

q) Aeropuertos, salvo en los espacios que se encuentren al aire libre, aeronaves con origen y destino en territorio nacional y en todos los vuelos de compañías aéreas españolas, incluidos aquellos compartidos con vuelos de compañías extranjeras.

r) Estaciones de servicio y similares.

s) Cualquier otro lugar en el que, por mandato de esta Ley o de otra norma o por decisión de su titular, se prohíba fumar.

t) Hoteles, hostales y establecimientos análogos, salvo en los espacios al aire libre. No obstante, podrán habilitarse habitaciones fijas para fumadores, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 8.

u) Bares, restaurantes y demás establecimientos de restauración cerrados.

v) Salas de teatro, cine y otros espectáculos públicos que se realizan en espacios cerrados.

w) Recintos de los parques infantiles y áreas o zonas de juego para la infancia, entendiéndose por tales los espacios al aire libre acotados que contengan equipamiento o acondicionamientos destinados específicamente para el juego y esparcimiento de menores.

x) En todos los demás espacios cerrados de uso público o colectivo.”

Durante las horas de clase, queda prohibido el consumo de alcohol en las instalaciones salvo que éste forme parte de la actividad docente.

El consumo y la distribución de sustancias ilegales en las instalaciones están terminantemente prohibidos, así como acudir al Campus de Gastronomía y Management Culinario bajo los efectos de éstas. En este caso, será la policía quien realice el control de estupefacientes, pudiendo detener al sujeto en el caso de que estuviera en posesión de sustancias ilegales en el momento de dicho control. El incumplimiento de esta norma contempla la expulsión del estudiante.

6. INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE TRABAJO

6.1. ESPACIOS DOCENTES

El Campus de Gastronomía y Management Culinario dispone de varios espacios docentes, cada uno de los cuales está bajo la responsabilidad de un profesor responsable de área.

6.2. VESTUARIOS Y TAQUILLAS

Puesto que no se permite la entrada a cocinas y talleres con ropa de calle, se utilizarán los vestuarios para cambiarse (Vest hombre, planta 1ª sobre obrador / Vest mujer, planta baja).

Cada estudiante será responsable de vaciar y dejar en perfecto estado la taquilla utilizada durante el día. Las taquillas se mantendrán limpias y ordenadas. Queda prohibido pegar adhesivos en las mismas, así como cualquier otro tipo de alteración de la misma.

Gasma no proveerá de candados.

El centro revisará el correcto estado de las instalaciones a la finalización de cada jornada y abrirá todas las taquillas que se encuentren candadas al final de las clases, no haciéndose responsable en ningún caso de los objetos que los alumnos dejen dentro de las mismas.

6.3. COCINAS Y TALLERES

A fin de minimizar los riesgos existentes en los puestos de trabajo en prácticas, realizados en cocinas y talleres, se detallan los siguientes puntos de actuación:

- Mantener libres las salidas y zonas de paso.
- Recoger y advertir de la existencia de derrames o restos de material en el suelo.
- No manipular equipos e instalaciones no indicados.
- Ordenar de forma segura utensilios y herramientas, siguiendo las indicaciones proporcionadas por el docente a cargo.
- Respetar y utilizar los medios de protección existentes en las máquinas y resto de instalaciones.

El uso de las instalaciones de cocina y obrador será exclusivo para las acciones docentes estipuladas. Cualquier otro uso sólo se contemplará si ha sido previamente comunicado y aceptado por la dirección del Campus.

Los estudiantes del Campus de Gastronomía y Management Culinario deben cuidar y usar debidamente los bienes, equipos, instalaciones y recinto del Campus, así como los de las de las entidades colaboradoras del mismo.

6.4. CUCHILLOS

- No se transportarán en bolsillos y se utilizarán guantes de seguridad en caso necesario.
- Se guardarán debidamente, en lugares donde no puedan caerse, con el filo protegido, manteniendo la zona ordenada
- No se usará para señalar o hacer algún tipo de gesto, evitando lesiones al resto de compañeros.
- La limpieza se realizará primero por uno de los todos del filo y posteriormente, por el otro.
- Nunca se limpiarán en el lavavajillas ni se dejarán para que los limpien terceras personas.

6.5. MENAJE

- Platos, vasos y copas con bordes en mal estado deberán retirarse.
- Tras la rotura de cualquier artículo, deberemos retirar los trozos inmediatamente.
- Se guardarán debidamente, en lugares donde no puedan

caerse, manteniendo la zona ordenada

- Los platos y la vajilla que pueden utilizarse durante las clases siempre serán los indicados por el equipo docente de Gasma y, en ningún caso, salvo autorización previa de Gerencia, podrán ser los reservados para el restaurante Vidó.

6.6. ACCIDENTES TERMICOS

- Sartenes y ollas se depositarán sobre los fogones con los mangos hacia el interior de los fogones, para evitar contactos que puedan provocar el vertido de su contenido.
- Antes de tocar recipientes que pueden estar calientes, proteger las manos con guantes de protección, paños de tela...
- Al abrir recipientes calientes, así como al abrir hornos, se debe tener la precaución de apartar la cara, evitando las quemaduras por vapor.
- No acercarse a fuentes de calor materiales fácilmente inflamables como papel, tela y madera.
- No llevar fuegos o llamas de un sitio a otro.
- Para evitar las salpicaduras de aceite, hay que asegurarse de no mantener los recipientes que lo contengan a altas temperaturas, retirar los restos de agua de los alimentos y de los utensilios que se vayan a introducir en los mismos.

6.7. CAIDAS AL MISMO Y DISTINTO NIVEL

Para evitar caídas en cocinas y talleres, se seguirán las siguientes indicaciones:

- No correr por pasillos ni zonas de trabajo (cocinas, talleres, cámaras, almacenes...)
- Utilizar calzado antideslizante.
- Recoger basuras o cualquier objeto tirado en el suelo inmediatamente.
- Evitar derrames. Si se han producido, retirar y limpiar la zona inmediatamente.

6.8. MAQUINARIA

Dado el elevado número de maquinaria específica en cocinas y talleres, como sierras cortadoras, máquinas de rebanar, batidoras, cortadoras de fiambres, cuchillos eléctricos, exprimidores... y el gran número de variantes de cada modelo, el conjunto de recomendaciones a seguir es extenso. En general:

- Verificar, antes de utilizar, que la maquinaria está correctamente asegurada sobre la mesa de trabajo, para evitar desplazamientos debidos a vibraciones.
- No alterar los dispositivos de seguridad colocados por el fabricante.
- Las máquinas de corte se utilizarán con los resguardos de protección correspondientes.
- Para evitar la introducción de las manos a las zonas de corte de las máquinas, para empujar o introducir las piezas a cortar o triturar, se utilizarán, con carácter obligatorio, los elementos específicos, como tacos empujadores o palas.

- Funcionamiento.
- Desconectar de la corriente la maquinaria antes de efectuar la limpieza.
- En los trabajos con maquinaria, la uniformidad debe estar entallada, no suelta, sin cordones ni ataduras que puedan resultar atrapados por ésta.
- Antes de poner en funcionamiento una máquina: asegurarse de que todas las piezas están correctamente instaladas, siguiendo las indicaciones del docente a cargo.
- Para introducir o retirar alimentos de las máquinas, utilizar espátulas de plástico o caucho. No de metal. En caso de caer dentro de la máquina, apagarla y retirarla una vez los elementos de la maquinaria se hayan detenido.
- Las instrucciones de seguridad específica de la maquinaria estarán a disposición del alumnado para su consulta previa a la utilización de los mismos.

6.9. AULAS Y LABORATORIOS

Los estudiantes del Campus de Gastronomía y Management Culinario deben cuidar y usar debidamente los bienes, equipos, instalaciones y recinto del Campus, así como de las de aquellas entidades colaboradoras.

6.10. ACTIVIDADES EXTERNAS Y VISITAS

Los estudiantes del Campus de Gastronomía y Management Culinario, deben comportarse con profesionalidad en todas las visitas externas y ser conscientes de que son oportunidades únicas de aprendizaje y de posibles colaboraciones futuras.

Los estudiantes deberán acudir a las visitas externas con la chaquetilla Gasma.

7. NORMATIVA RELATIVA A LA SEGURIDAD

7.1. FUNCIONAMIENTO DE MEDIOS E INSTALACIONES

Es obligatorio atender las normas de seguridad y uso para cada ocasión.

Se atenderá a lo dispuesto en los procesos establecidos sobre Manipulación de Alimentos.

En los talleres, cocinas y resto de zonas de trabajo del Campus es preciso asegurarse de que se conoce el funcionamiento y modo de utilización de los medios e instalaciones, detallado en el capítulo 6 del presente reglamento.

Actuar de forma responsable.

7.2. AVISOS DE EVACUACIÓN

Es obligatorio responder a los avisos de evacuación en caso de emergencias, cuando se solicite.

7.3. TRATAMIENTO DE LOS ACCIDENTES DEL ALUMNADO EN EL CAMPUS DOCENTE

7.3.1. OBJETO

El objeto de este proceso es definir los criterios de actuación para la correcta gestión y la actuación del alumnado en el Campus docente.

7.3.2. ALCANCE

Este proceso afecta a todo el personal docente y administrativo que pueda verse afectado ante un accidente que afecta a un alumno del centro, así como a los propios alumnos que pudieran socorrer a cualquiera de las personas que forman parte del Campus de Gastronomía y Management Culinario o al alumnado de éste.

CORREDURÍA DE SEGUROS GESTORA DE NECESIDADES DEL CAMPUS PARA CONSULTAS Y CUESTIONES ADMINISTRATIVAS

- Póliza a nombre de Proyectos Docentes y Management, S.L.
- Closa Correduría de Seguros
- Teléfono: 934 140 304
- Email: closa.corseg@allianzmed.es
- Aseguradora Allianz
- Teléfono: 902 108 784
- Teléfono (desde extranjero): + 34 913 255 276

En el momento en que se necesite crear un Aviso de Accidente, se deberá llamar a Allianz:

- Para asistencia en Comunidad Valencia: 902 102 687
- Para asistencia en Cataluña y Murcia: 902 102 687
- Para asistencia en resto del territorio español: 902 108 509

Se deberán tener preparados los siguientes datos al llamar:

Datos del Campus

- Proyectos Docentes y Management, S.L.
- Avda. Enrique Gimeno 67
- 12006 Castellón
- N.I.F.: B12930350

Póliza:

- Cursos de larga duración (Máster) nº 036440465
- Cursos de corta duración (Cursos para profesionales): nº 037022889
- Datos del accidentado
- Nombre completo
- D.N.I./N.I.E./Pasaporte
- Fecha de nacimiento
- Contacto (email y teléfono)

Elección del Centro Sanitario

Aunque en Castellón capital el centro más cercano es el Hospital Rey D. Jaime, el alumno puede elegir el que más cerca quede de su domicilio. Para determinar cuál es el centro, visitar la web: www.allianz.es

Con toda esta información, cualquier gestor de Allianz realizará una apertura de parte, además de enviar al mail que se le indique un Informe Médico de Urgencias, para que el alumno pueda asistir al centro sanitario.

A partir de este momento, el alumno puede asistir al centro sanitario correspondiente.

El parte de aviso de accidente deberá devolverse al gestor de Allianz al mismo mail desde el que se reciba, rellenado, cuñado y firmado por la Dirección del Centro de asistencia sanitaria correspondiente.

7.3.3. REFERENCIAS / NORMATIVAS

Botiquines

En cumplimiento del Real Decreto 486/1997 Anexo VI, en su punto A)3, que establece el contenido mínimo que, obligatoriamente, ha de tener todo lugar de trabajo, este Campus cuenta con todo lo que le es de aplicación en el mismo, debiendo ser conocido y, en su caso, aplicado por toda persona afectada por el mismo:

ANEXO VI - Material y locales de primeros auxilios

A) Disposiciones aplicables a los lugares de trabajo utilizados por primera vez a partir de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto y a las modificaciones, ampliaciones o transformaciones de los lugares de trabajo ya utilizados antes de dicha fecha que se realicen con posterioridad a la misma.

1. Los lugares de trabajo dispondrán de material para primeros auxilios en caso de accidente, que deberá ser adecuado, en cuanto a su cantidad y características, al número de trabajadores, a los riesgos a que estén expuestos y a las facilidades de acceso al centro de asistencia médica más próximo. El material de primeros auxilios deberá adaptarse a las atribuciones profesionales del personal habilitado para su prestación.
2. La situación o distribución del material en el lugar de trabajo y las facilidades para acceder al mismo y para, en su caso, desplazarlo al lugar del accidente, deberán garantizar que la prestación de los primeros auxilios pueda realizarse con la rapidez que requiera el tipo de daño previsible.
3. Sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados anteriores, todo lugar de trabajo deberá disponer, como mínimo, de un botiquín portátil que contenga desinfectantes y antisépticos autorizados, gasas estériles, algodón hidrófilo, venda, esparadrapo, apósitos adhesivos, tijeras, pinzas y guantes desechables.
4. El material de primeros auxilios se revisará periódicamente y se irá reponiendo tan pronto como caduque o sea utilizado.
5. Los lugares de trabajo de más de 50 trabajadores deberán disponer de un local destinado a los primeros auxilios y otras posibles atenciones sanitarias. También deberán disponer del mismo los lugares de trabajo de más de 25 trabajadores para los que así lo determine la autoridad laboral, teniendo en cuenta la peligrosidad de la actividad desarrollada y las posibles dificultades de acceso al centro de asistencia médica más próximo.
6. Los locales de primeros auxilios dispondrán, como mínimo, de un botiquín, una camilla y una fuente de agua potable. Estarán próximos a los puestos de trabajo y serán de fácil acceso para las camillas.
7. El material y locales de primeros auxilios deberán estar claramente señalizados.

B) Disposiciones aplicables a los lugares de trabajo

ya utilizados antes de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto, exceptuadas las partes de los mismos que se modifiquen, amplíen o transformen después de dicha fecha.

A los lugares de trabajo ya utilizados antes de la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto, exceptuadas las partes de los mismos que se modifiquen, amplíen o transformen después de dicha fecha, les serán de aplicación las disposiciones de la parte A) del presente anexo con las modificaciones que se señalan en el párrafo siguiente.

Los apartados 5 y 6 no serán de aplicación, salvo en lo relativo a aquellas obligaciones contenidas en los mismos que ya fueran aplicables en los citados lugares de trabajo en virtud de la normativa vigente hasta la fecha de entrada en vigor de este Real Decreto.

Contenido de los Botiquines:

- 1 Botella de agua oxigenada 250 cc
- 1 Botella de alcohol 70º 250cc
- 1 Botella de Povidona Yodada 250 cc
- 1 Paquete de algodón zig-zag Hidrófilo 25 grs
- 1 Esparadrapo de tela Hipoalergénico de 5 m 2,5 cm
- 3 Sobres de gasas estériles de 5 unds 20x20 cm
- 2 Vendas de gasa de 5 m x 5 cm
- 2 Vendas de gasa de 5 m x 7 cm
- 1 Venda de gasa de 5 m x 10 cm
- 1 Venda de crepé de 4 m x 5 cm
- 1 Pinza de acero inoxidable de 11 cm
- 1 Tijera de acero inoxidable de 11 cm
- 1 Caja de tiritas de 10 unidades
- 1 Caja de bandas protectoras de 1 m x 6 cm
- 2 pares de guantes de látex
- 6 Unidosis de suero fisiológico estéril de 5 ml

Primeros auxilios

Se entiende por primeros auxilios el conjunto de actuaciones y técnicas que permiten la atención inmediata de un accidentado hasta que llega la asistencia médica profesional.

a) Consejos a tener en cuenta:

- Conservar la calma
- Evitar aglomeraciones
- Saber imponerse (dirigir la organización de la situación hasta la llegada del equipo médico)
- No mover al herido en ningún caso hasta estar seguro de que puede realizar movimientos sin empeorar lesiones
- Examinar al herido. Evaluación primaria: determinar si existe la posibilidad de pérdida de vida. Evaluación secundaria: control de lesiones que pueden esperar.
- Tranquilizar al herido
- Mantener al herido caliente: procurar que no pierda temperatura corporal
- Avisar al personal sanitario
- Traslado adecuado: evitar el transporte en coche particular
- No medicar

b) Activación del sistema de emergencia:

Sistema P.A.S. = Proteger Avisar Socorrer

- Proteger: asegurarse de que se está fuera de peligro.
- Avisar: a los servicios sanitarios
- Socorrer: actuar sobre el accidentado en este orden:
- Consciencia, Respiración y Pulso

c) Teléfonos de emergencia (no es necesario marcar 0 delante)

- Emergencias: 112
- Policía Nacional: 091
- Policía Local: 092
- Guardia Civil: 062
- S.A.M.U. (Servicio Asistencia Médica Urgente): 092
- Bomberos (Servicio de Prevención y Extinción de Incendios): 85 964 221 080

8. NORMATIVA RELATIVA A MATERIALES DOCENTES

Los materiales docentes que el Campus de Gastronomía y Management Culinario puede ofrecer al alumnado del mismo están concebidos como un servicio de soporte a la docencia, al estudio y a la investigación mediante la gestión y difusión de los recursos de información, cualquiera que sea su soporte y con independencia de su procedencia y el procedimiento para su adquisición y del concepto presupuestario aplicado para ésta. Son beneficiarios de estos servicios y tendrán los derechos y obligaciones establecidos, todos los miembros de la comunidad universitaria:

- a) El Personal docente e investigador.
- b) Los estudiantes de Gasma.
- c) El personal de administración y servicios del CEU.
- d) Los empleados y directivos.

Para utilizar los distintos servicios de la Biblioteca y demás zonas e instalaciones es condición indispensable la presentación del carné de la Universidad o cualquier otro medio de identificación válido que acredite su pertenencia a cualquiera de los apartados indicados.

Los usuarios de la Biblioteca y demás zonas e instalaciones deben cumplir la legislación vigente en materia de propiedad intelectual y las licencias de uso de los recursos disponibles.

9. NORMATIVA RELATIVA AL USO DE LAS INSTALACIONES DE VILLA DOLORES

El acceso (entradas y salidas) al Campus de Gastronomía y Management Culinario, será a través de la entrada ubicada en Av. Enrique Gimeno 67, 12006 Castellón.

El horario de apertura es de 09.00h a 19.00h.

Los alumnos utilizarán los espacios indicados para cada acción formativa.

En los periodos de descanso establecidos en los horarios o siguiendo las indicaciones del docente responsable de la asignatura que se esté impartiendo, los alumnos podrán permanecer en las zonas habilitadas para dicho uso. Queda totalmente prohibido salir a las zonas NO habilitadas para los estudiantes sin permiso expreso del Campus (Falta muy grave).

No se permitirá el acceso a las instalaciones a personal ajeno a la comunidad universitaria. Si algún miembro de dicha comunidad desea visitar las instalaciones con acompañantes, deberá enviar una solicitud a: info@gasma.es, indicando fecha de asistencia, datos de los visitantes y finalidad de la visita.

10. RÉGIMEN DISCIPLINARIO

10.1. GENERAL

El alumnado del Campus de Gastronomía y Management Culinario está sometido, en primera instancia, a la disciplina académica propia de la Universidad CEU Cardenal Herrera impuesta por el Reglamento de Alumnos (especialmente en lo dispuesto en el Título 3, De la Disciplina Académica).

Toda falta cometida por un trabajador docente, no docente o por el alumnado, se calificará, atendiendo a su importancia, trascendencia o intención, en leve, grave o muy grave. La enumeración de los diferentes tipos de faltas, dentro de cada uno de los indicados grupos que figuran a continuación, es meramente enunciativa y no implica que no puedan existir otras, las cuales serán clasificadas según analogía que guarden con aquellas.

Toda falta leve, grave o muy grave será ejecutada desde el rectorado del CEU.

La gravedad de las faltas del régimen sancionador podrá ser modificada según la magnitud de las consecuencias.

10.2. CALIFICACIÓN

Las faltas se clasifican en:

- Leves
- Graves
- Muy graves

La falta, sea cual fuere su clasificación, requerirá notificación escrita y motivada a la persona que la comete.

10.3. GRADUACIÓN DE LAS FALTAS

Faltas Leves:

1. El incumplimiento en más de 3 ocasiones de las normas de uniformidad dentro de cocina y/o aulas.
2. El incumplimiento de los protocolos de limpieza, así como el desacato de las órdenes de profesores y alumnos responsables de la limpieza u otras áreas.
3. La falta de aseo y limpieza personal, así como el uso de anillos, collares, piercings, en cocina y talleres.
4. La impuntualidad superior a 5 min sin una correspondiente justificación, supondrá una falta no justificada. Las faltas repetidas de puntualidad sin causa justificada de uno a tres días al mes se considerarán faltas leves.
5. El incumplimiento de las tareas y responsabilidades por decisión propia del alumno.
6. Comer fuera de las áreas habilitadas para ello, así como sacar elaboraciones y materias primas de cocina y talleres.
7. El uso del móvil en el aula, así como tenerlo a la vista y grabar, sin consentimiento, material audiovisual de las clases.

Faltas Graves:

1. El uso indebido, inapropiado y poco responsable de instalaciones y maquinaria, así como la imprudencia o negligencia en el trabajo.

2. Actitudes inapropiadas, así como comportamientos indebidos, según la importancia y reiteración de sus acciones.
3. La falta de asistencia injustificada de 2 días en el plazo de un mes o 3 en un plazo de dos meses.
4. La simulación de enfermedad o accidente.
5. La falta de comunicación de los desperfectos o anomalías observadas en el utillaje, herramientas, maquinaria, cuando de ello se hubiere derivado un perjuicio grave para Gasma.
6. La realización, sin el oportuno permiso, de trabajos particulares durante o fuera de la jornada lectiva, así como el empleo de material e instalaciones de Gasma, para los que no estuvieran autorizado o para usos ajenos a los del trabajo encomendado.
7. La ejecución deficiente de forma maliciosa de los trabajos encomendados, siempre que de ello no se derivase perjuicio grave para las personas o las cosas.
8. La difusión de material audiovisual captado en las aulas realizadas con el móvil u otro dispositivo y sin consentimiento.

Faltas muy graves:

1. La embriaguez habitual o toxicomanía en horario lectivo.
2. Los malos tratos y amenazas físicas y/o verbales a compañeros o personal del Campus.
3. El fraude, deslealtad o abuso de confianza en las gestiones encomendadas o la apropiación, hurto o robo de bienes de Gasma o de compañeros o de cualesquiera otras personas dentro de las dependencias del Campus, pudiendo el personal de Gasma solicitar y debiendo acceder inexcusablemente el estudiante la revisión de taquillas y/o mochilas en cualquier momento.
4. La inasistencia injustificada durante tres días consecutivos o cinco alternos en un periodo de un mes.
5. La no devolución, extravío o rotura del material prestado por Gasma para la realización de las actividades docentes.
6. La realización de actividades que impliquen competencia desleal con las propias del Campus de Gastronomía y Management Culinario.
7. La disminución voluntaria y continuada en el rendimiento del trabajo normal o pactado.
8. El acoso sexual y/o de cualquier otro tipo.
9. La reiterada falta de utilización de los elementos de protección en materia de seguridad e higiene, debidamente advertida.
10. Queda totalmente prohibido salir a las zonas NO habilitadas para los estudiantes sin permiso expreso del Campus.

10.4. SANCIONES

Las sanciones que podrán imponerse en función de la calificación de las faltas serán las siguientes:

1. Las sanciones aplicables a las faltas leves serán:
 - a) La amonestación oral.
 - b) Pérdida de los derechos de renovación de becas de colaboración y/o ayudas propias de la Universidad en la matriculación posterior.
 - c) Pérdida de los derechos de gratuidad de créditos en razón a méritos académicos en la matriculación posterior.

d) Pérdida del derecho de representación del alumnado durante un plazo máximo de un año.

2. Las sanciones aplicables a las faltas graves serán:

a) La amonestación escrita.

b) La prohibición de entrada en los locales de la Universidad durante un tiempo determinado, sin que esta prohibición alcance en ningún caso a la comparecencia a exámenes. Con el consentimiento del alumno/a y a propuesta del Decano, Director de Escuela o Vicerrector de Centro, esta sanción podrá conmutarse por tareas académicas dirigidas y formativas.

c) La repercusión íntegra de las sanciones económicas que la Administración imponga a la Fundación San Pablo o, en su caso, a la Universidad CEU Cardenal Herrera y/o a Gasma, como consecuencia de la infracción por el alumno de la normativa sobre el uso del tabaco. La repercusión económica prevista en este apartado se entenderá sin perjuicio de las sanciones que proceda de conformidad con los restantes apartados del presente artículo.

d) La baja como alumno de la Universidad a todos los efectos.

10.5. TRAMITACIÓN Y PRESCRIPCIÓN

Las sanciones se comunicarán motivadamente y por escrito al interesado para su conocimiento y efectos.

Es absolutamente indispensable la tramitación de expediente contradictorio para la imposición de sanciones, cualquiera que fuere su gravedad.

Las faltas leves prescribirán a los diez días, las graves a los veinte y las muy graves a los sesenta, a partir de la fecha en la cual se tiene conocimiento y, en todo caso, a los seis meses de haberse cometido, salvo apercibimiento al alumno/a por escrito.

11. SOBRE LAS TITULACIONES PARA PROFESIONALES

Los Másters, Diplomas y Títulos de Experto ofertados por el Campus de Gastronomía y Management Culinario (las titulaciones), son títulos propios que no conducen a la obtención de un título con validez académica conforme al artículo 24 de la Ley Orgánica 8/1985 del Derecho a la Educación.

Para la obtención de las correspondientes titulaciones, es indispensable haber aprobado todos los exámenes y evaluaciones requeridos, así como estar al corriente de los pagos y exonerado de cualquier sanción, si la hubiere.

A los participantes que, habiendo acabado el Máster, no evidencien estar en posesión de un Título universitario, no se les podrá hacer entrega del título del programa. Recibirán, en su lugar, un Diploma de especialización emitido por UCHCEU, siempre y cuando hubieran hecho entrega de toda la documentación requerida por el Campus al efecto.

12. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación del Máster en **“Gastronomía y Management Culinario”**, consta de:

- Un trabajo dentro del bloque de Management.
- Un examen teórico del bloque de “Bases”
- Un examen individual práctico del bloque de “Técnicas”, un examen individual práctico del bloque de “Tendencias” y un

examen individual práctico del bloque de “Pastelería”

- Un TFM (Trabajo fin de Máster) en forma de proyecto. El proyecto del TFM será de tipo práctico y grupal, constará de un proyecto de innovación, expresado en formato de menú gastronómico justificado en un dossier. Los alumnos deberán aprobar ambos bloques temáticos para obtener la titulación, sin perjuicio de lo estipulado en el apartado anterior.

El sistema de evaluación del Máster en **“Pastelería Contemporánea y Cocina Dulce”**, consta de:

- Un trabajo dentro del bloque de Management.
- Un examen teórico del bloque de “Bases”
- Un examen individual práctico de los bloques de “Tendencias” y “Creatividad”.
- Un TFM (Trabajo fin de Máster) en forma de proyecto. El proyecto del TFM será de tipo práctico y por equipos, constará de un proyecto de innovación, expresado en formato de menú gastronómico. Los alumnos deberán aprobar ambos bloques temáticos para obtener la titulación, sin perjuicio de lo estipulado en el apartado anterior.

En los Diplomas Profesionales **“Cocina Contemporánea”, “Cocina y mundo dulce”, “Postres de Restaurante” y “Pastelería de Vanguardia”** el sistema de evaluación consta de un TFD (Trabajo de fin de Diploma) en forma de proyecto. Un examen teórico tipo test de todo el contenido estudiado durante las clases prácticas y dos exámenes prácticos individuales.

El sistema de evaluación de los Títulos de Experto se basa en la asistencia a las clases y la valoración continua de su participación en ellas.

13. PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios del Máster en **“Gastronomía y management culinario”** está formado por los siguientes bloques temáticos:

- Bases: producto y aplicaciones gastronómicas
- Bases de la elaboración gastronómica.
- Técnica y creatividad
- Tendencias
- Repostería y mundo dulce
- Management y tendencias
- TFM - Trabajo fin de máster
- Prácticas (1)

El plan de estudios del Máster en **“Pastelería Contemporánea y Cocina Dulce”**, está formado por los siguientes bloques temáticos:

- El producto: físico química de productos
- Técnicas en el mundo dulce
- Creatividad
- Tendencias
- Management y tendencias
- TFM - trabajo fin de máster
- Prácticas (1)

El **diploma “Cocina Contemporánea”** está compuesto por los siguientes bloques temáticos:

- Bases: producto y aplicaciones gastronómicas
- Bases de la elaboración gastronómica.
- Técnica y creatividad
- Tendencias
- TFD - Trabajo fin de diploma
- Prácticas (1)

El **diploma de “Cocina y Mundo Dulce”** está compuesta por los siguientes bloques temáticos.

- Bases: producto y aplicaciones gastronómicas
- Bases de la elaboración gastronómica.
- Técnica y creatividad
- Tendencias
- Repostería y mundo dulce
- TFD - Trabajo fin de diploma
- Prácticas (1)

El **diploma de “Postres de Restaurante”** está compuesta por los siguientes bloques temáticos.

- Técnicas en el mundo dulce
- Creatividad
- Tendencias
- TFD - Trabajo fin de diploma
- Prácticas (1)

El **diploma “Pastelería de Vanguardia”** está compuesto por los siguientes bloques temáticos.

- El producto : físico química de productos
- Técnicas en el mundo dulce
- Creatividad
- Tendencias
- TFD - Trabajo fin de diploma
- Prácticas (1)

(1) Las prácticas voluntarias del Máster tienen una duración de 530 horas y serán realizadas en establecimientos con los que el Campus de Gastronomía y Management Culinario disponga de un convenio marco firmado.

(2) Las prácticas voluntarias de los diferentes Diplomas tienen una duración de 350 horas y serán realizadas en establecimientos con los que el Campus de Gastronomía y Management Culinario disponga de un convenio marco firmado.

Los Títulos de Experto pertenecen cada uno a un solo bloque temático perteneciente al área que comprende la temática de la titulación y siempre sin la presencia de prácticas dentro del contenido.

14. DERECHOS DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

A los efectos de los alumnos de los cursos de formación para profesionales, Gasma es titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial de las imágenes y resto de

material gráfico, así como de cualquier otro tipo de contenido del presente curso, incluidos los recursos audiovisuales generados durante el mismo (a título enunciativo, imágenes, sonido, audio, vídeo, software o textos, marcas o logotipos, combinaciones de colores, estructura y diseño, selección de materiales usados, programas de ordenador necesarios para su funcionamiento, acceso y uso, temarios, fichas, recetas... etc.)

Serán obras protegidas como propiedad intelectual por el ordenamiento jurídico español, siéndoles aplicables, tanto la normativa española y comunitaria en este campo, como los tratados internacionales relativos a las materias y suscritos por España.

Todos los derechos reservados. En virtud de lo dispuesto en los artículos 8 y 32.1, párrafo segundo, de la Ley de Propiedad Intelectual, quedan expresamente prohibidas la reproducción, la distribución y la comunicación pública, incluida su modalidad de puesta a disposición, de la totalidad o parte de los contenidos de los mismos.

El usuario se compromete a respetar los derechos de titularidad de Gasma y/o de terceros. Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial del contenido de la formación y en cualquiera de las instalaciones en las que se imparta ésta.

15. AUTORIZACIÓN DERECHOS DE IMAGEN

El alumnado autoriza expresamente a GASMA a captar video, audio y/o imágenes de las ponencias o actos en los que participe a fin que puedan ser utilizados dentro del ámbito educativo, docente, de investigación y/o promocional de las actividades de GASMA. La presente autorización no tiene límite temporal, ni ámbito geográfico determinado y se refiere a la totalidad de medios técnicos que puedan emplearse. Quedan excluidas las utilizaciones o aplicaciones que pudieran atentar al derecho de honor en los términos previstos en la Ley Orgánica 1/82, de 5 de Mayo. La cesión de los presentes derechos de imagen es gratuita. La revocación del consentimiento (nunca con carácter retroactivo) deberá ser comunicada por escrito, mediante correo electrónico o por correo postal a la siguiente dirección: GASMA, Avenida Enrique Gimeno 67, 12006 Castellón (España), acompañando copia de un documento de identidad oficial.

16. COMPORTAMIENTO Y COMUNIDAD UNIVERSITARIA

La relación entre los estudiantes y los docentes debe lograr ser lo más cordial posible. Es importante que el respeto sea la base de las relaciones.

La relación entre alumnos y personal de Gasma se acotará a un plano estrictamente académico, lo que impedirá que los alumnos puedan ponerse en contacto con los docentes o responsables a través de su número de teléfono personal o red social, salvo en caso de emergencia o imperiosa necesidad.

Los alumnos podrán acudir al Campus pidiendo cita con anterioridad por teléfono. Para obtener los datos de contacto del personal encargado de las distintas áreas y aspectos académicos del Campus de Gastronomía y Management Culinario pueden dirigirse a la recepción del Centro.

Declaraciones y compromisos del nuevo alumnado de GASMA

a) Acepta las normas de carácter económico establecidas en la contratación de los servicios académicos de GASMA y, en particular, las siguientes:

1. El alumno que se matricula se compromete a pagar la totalidad de las cantidades que corresponden con los siguientes conceptos: cuota de inscripción, reserva de plaza y honorarios de enseñanza. 2. Las cantidades satisfechas en concepto de reserva de plaza en ningún caso serán objeto de devolución y, si se formaliza la matrícula, se aplicarán a cuenta de los derechos de enseñanza. 3. La matriculación no gana firmeza hasta que no se haya pagado la totalidad de los derechos de enseñanza, que se devengan por programa completo y que han de satisfacerse en los plazos establecidos. Mediante el pago de la reserva de plaza, el alumno/a asume la inexcusable obligación de pago del total de las tasas académicas del programa elegido y reconoce la obligación de atender dicho pago a sus respectivos vencimientos. 4. El cobro al estudiante de las cantidades económicas correspondientes a su programa formativo se realizará, ya sea a) mediante transferencia bancaria al número de cuenta señalado al efecto por Gasma en la correspondiente carta de admisión; o b) cargo en la tarjeta de crédito sobre la que se realizó el pago de la reserva de plaza, en su caso, o la que el estudiante deberá señalar al efecto, autorizando en este momento expresamente el estudiante a realizar este cargo y el resto de posibles cargos a lo largo del curso (las posibles comisiones irán a cargo del titular de la tarjeta de crédito). De no producirse cualquiera de los pagos previstos en el calendario, entre otras medidas y previo aviso por escrito, se imposibilitará el acceso del estudiante a la intranet de Gasma, así como a las clases (esta limitación no podrá ser alegada por el estudiante en relación con el proceso de evaluación de la materia en cuestión. Dicho proceso de evaluación será aplicado según lo fijado en la presente normativa y las incomparecencias tendrán los efectos previstos en la misma, aunque el motivo fuera el previsto en este apartado) y ello hasta la cancelación de sus compromisos económicos. 5. No se podrá entregar documentación alguna, mientras no conste que ha sido abonada la totalidad de las obligaciones económicas contraídas. 6. Los alumnos no tendrán derecho a prácticas extracurriculares en caso de no encontrarse al corriente de pago. Sólo en casos excepcionales, y mediante aprobación expresa de gerencia, se admitirá que se realicen las prácticas extracurriculares sin haber pagado la totalidad del curso. 7. La baja del programa, con independencia de la causa y del momento en que se produzca, no da derecho a devolución de cantidad alguna. A partir de la fecha de baja, quedarán paralizados y sin efecto todos los procesos académicos del solicitante. Por tanto, en caso de que, una vez matriculado, el alumno decidiera por cualquier causa no seguir asistiendo o recibiendo las enseñanzas del curso o asignatura/s, no procedería devolución alguna y, si algún/os pago/s aplazado/s estuviera/n pendiente/s de realización en ese momento, el alumno seguiría estando obligado a su/s pago/s, cantidades que, desde dicho momento, se entenderán vencidas, líquidas e inmediatamente exigibles por GASMA, todo ello sin perjuicio de que el alumno pueda recuperar la/s clase/s en otras fechas en que se impartiera el mismo curso o asignatura, siempre sujeto a la oportuna disponibilidad de GASMA y a que el alumno lo comunique a GASMA dentro del plazo máximo de 30 días a contar desde la fecha de baja del programa.

b) Conoce y acepta las normas de admisión vigentes y, en particular, las establecidas en su programa respecto a la titulación previa necesaria para la admisión. Y conoce que, en caso de no aportar toda la documentación requerida para acreditar el cumplimiento de los requisitos de admisión, no

podrá tramitarse ni expedirse la titulación correspondiente a los estudios cursados.

c) Conoce y acepta las normas académicas vigentes y, en particular, las establecidas en el reglamento de régimen interior del programa en el que se matricula.

d) Acepta las normas de conducta social y cívica que exige la convivencia en una institución de enseñanza y que comportan el respeto al patrimonio de GASMA, y el trato leal y tolerante en la convivencia con los miembros de la comunidad académica, así como un lenguaje y una conducta siempre respetuosos y nunca ofensivos.

e) Acepta que las comunicaciones internas se efectúen por medio de la intranet, además de, en su caso, por los medios tradicionales (paneles públicos y comunicaciones personales), y que es su responsabilidad mantenerse al corriente de todas ellas y, por tanto, debidamente informado. Acepta recibir por vía electrónica las comunicaciones de GASMA relativas a sus actividades y a las de sus instituciones afines (Ley 34/2002, de 11 de julio, de servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico y demás normativa de aplicación). Finalmente, se compromete a no realizar grabaciones de audio o imagen en las instalaciones de GASMA que no hayan sido previamente autorizadas por ésta.

f) Autoriza expresamente a GASMA a captar video, audio y/o imágenes de las ponencias, clases y/o actos en la que participe a fin que puedan ser utilizadas dentro del ámbito educativo, docente, de investigación y/o promocional de las actividades de GASMA. La presente autorización no tiene límite temporal, ni ámbito geográfico determinado y se refiere a la totalidad de medios técnicos que puedan emplearse. Quedan excluidas las utilidades o aplicaciones que pudieran atentar al derecho del honor en los términos previstos en la Ley Orgánica 1/82, de 5 de Mayo y demás normativa de aplicación. La cesión de los presentes derechos de imagen es gratuita.

g) Autoriza a GASMA a incluir los datos suministrados con motivo de su solicitud de admisión y de su inscripción como alumno/a en un fichero titularidad de GASMA, datos que esta institución utilizará en relación con los fines formativos que le son propios, incluida la información sobre sus cursos, programas y actividades. Salvo expresa indicación en sentido contrario por parte del alumno o la alumna, GASMA queda facultada para comunicar dichos datos a su comunidad académica y a sus entes colaboradores e instituciones anejas exclusivamente para el cumplimiento de fines académicos, de formación y promoción profesional y de difusión de sus actividades. Asimismo, el alumno o la alumna conoce que, si desea ejercer los derechos de acceso a sus datos, rectificación, cancelación y oposición reconocidos por la Ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre y demás normativa de aplicación, de protección de datos de carácter personal, puede hacerlo mediante una comunicación escrita dirigida a GASMA, Avenida Enrique Gimeno 67, 12006 Castellón. Esta comunicación no tendrá efecto retroactivo.

h) Se compromete a utilizar, exclusivamente con fines educativos y académicos, los recursos que GASMA pone a su disposición, así como a respetar el carácter personal e intransferible de la contraseña que se le facilita, y asume todas las responsabilidades que se deriven del uso de los medios a que esta le da acceso. Asimismo, se obliga a no efectuar copias de la información que reciba por medios informáticos y a no difundirla, y a respetar en todo momento los derechos de la propiedad intelectual.

La persona firmante conoce y acepta el contenido de los puntos anteriores.

ANEXO I

COMPOSICIÓN DEL UNIFORME

La relación completa de los uniformes de cada estudiante para el curso académico 2018 - 2019 según programa formativo es la siguiente:

Para Masters y Diplomas Profesionales, se entregará a los estudiantes la siguiente uniformidad:

- 1 Chaquetilla negra, bordada con el logo Gasma y el logo CEU
- 1 Pantalones negros
- 1 Gorro de cocina negro
- 1 Delantal marrón con logo Gasma

Adicionalmente para completar el uniforme será necesario:

*1 par de Zapatos de Cocina, de seguridad (*no se entregarán con el resto del uniforme. Su adquisición correrá a cargo del estudiante y podrá hacerlo, si así lo desea, a través de la tienda Gasma)

Para Títulos de Experto, los estudiantes correrán a cargo de la adquisición de la uniformidad, que constará de:

- 1 Chaquetilla, bordada con el logo Gasma y el logo CEU
- 1 Pantalones negros
- 1 Gorro de cocina
- 1 Delantal con logo Gasma

Adicionalmente para completar el uniforme será necesario:

*1 par de Zapatos de Cocina, de seguridad (*Su adquisición correrá a cargo del estudiante y podrá hacerlo, si así lo desea, a través de la tienda Gasma)

Debido a la tipología del programa formativo, los estudiantes del **Título de Experto de Gestión Culinaria** no están sujetos al uso de uniforme completo, a excepción de la Chaquetilla bordada con el logo Gasma y el logo CEU. Su adquisición correrá a cargo del estudiante.

COMPRAS, REPOSICIONES Y PUNTOS DE VENTA PARA EL UNIFORME

Los precios de compra y reposición para el curso 2018 - 2019 son:

- Chaquetilla negra, bordada con el logo Gasma y el logo CEU: 55,00 €
- Pantalón: 14,00 €
- Gorro de cocina: 12,00€
- Delantal con logo Gasma: 26,00 €
- Zapatos de Cocina, de seguridad: 30,50 €



gasma.es