REGLAMENTO ACADÉMICO DEL ALUMNO – CICLO LECTIVO 2019

Estimado/a Alumno:

Usted se está incorporando a "AZAFRÁN, ESCUELA DE GASTRONOMIA" en calidad de estudiante.

Consideramos una necesidad que conozca nuestro reglamento, el cual es de cumplimiento obligatorio para el estudiante que curse las carreras que se dictan en nuestra escuela.

1. DOCUMENTACION PERSONAL OBLIGATORIA

El alumno deberá haber presentado la siguiente documentación para completar su trámite de inscripción. En caso de no cumplir con este requisito, **pasados 30 días de iniciadas las clases, podrá suspendérsele el cursado regular.**

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA:

a. Ficha de Inscripción completa.
b. Copia legalizada del título secundario; en caso contrario presentar constancia de título en trámite, válido hasta la fecha donde consta dicha certificación. Vencido este plazo deberá presentar su título correspondiente o renovar la misma. En caso de adeudar materias, podrá regularizar su situación en este punto hasta el mes de julio del 1° año.
c. DNI: Copia.
d. Dos fotos carnet tamaño 4x4.
e. Partida de nacimiento.
f. Ficha de apto psicofísico completa y firmada por el profesional y el alumno (podrá descargarla en www.azafran.com.ar o retirar en recepción).

PROFESIONAL GASTRONÓMICO

a. Ficha de Inscripción completa.
b. DNI: Original y Copia.
c. Dos fotos carnet tamaño 4x4.
d. Ficha de apto psicofísico completa y firmada por el profesional y el alumno (podrá descargarla en www.azafran.com.ar o retirar en recepción).

PROFESIONAL PASTELERO

a. Ficha de Inscripción completa.
b. DNI: Original y Copia.
c. Ficha de apto psicofísico completa y firmada por el profesional y el alumno (podrá descargarla en www.azafran.com.ar o retirar en recepción).

PROFESIONAL PANADERO

a. Ficha de Inscripción completa.
b. DNI: Original y Copia.
c. Ficha de apto psicofísico completa y firmada por el profesional y el alumno (podrá descargarla en www.azafran.com.ar o retirar en recepción).

PROFESIONAL SOMMELIER

a. Ficha de Inscripción completa.
b. DNI: Original y Copia.
c. Ficha de apto psicofísico completa y firmada por el profesional y el alumno (podrá descargarla en www.azafran.com.ar o retirar en recepción).

2. HORARIOS DE CLASES

"AZAFRÁN ESCUELA DE GASTRONOMIA" existiendo razones extraordinarias o de programación podrá modificar los horarios y los días de asistencia de los estudiantes. En tal caso notificará a los mismos con hasta 7 días de antelación a la modificación.

3. CARTELERA DE NOTIFICACIONES PARA ESTUDIANTES

"AZAFRÁN ESCUELA DE GASTRONOMIA" dispone de un espacio asignado (carteleras) para notificar e informar. Por este acto, los alumnos reconocen dicho medio como espacio de comunicación oficial y se comprometen a mantenerse informado a través del mismo.

Pudiendo dentro de las 48 horas de publicada la información requerir aclaraciones o notificar su situación personal que dificulte su cumplimiento. Transcurrido dicho lapso se asumirá el consentimiento total de lo dispuesto en la comunicación.

AZAFRAN podrá utilizar otros medios no oficiales como boletines, envíos de e-mails, web, etc.

En los casos de comunicaciones vía e-mail, ya sean desde la Institución hacia los Alumnos, o viceversa, se realizará desde y hacia la Secretaría Académica.

4. MATRICULA Y CUOTAS

a) Todos los alumnos deberán abonar su matrícula anual antes de comenzar el año lectivo. Es requisito tener aprobadas la mitad más una de las materias del año anterior para poder cursar en el presente ciclo.

b) Las cuotas serán abonadas mensualmente, por mes adelantado según detalle de vencimientos adjunto. **El incumplimiento de esta obligación derivará en la inhibición para ingresar a clases.**

c) El alumno que adeude cuotas en fecha de examen, no podrá rendirlo. Si así lo hiciere, AZAFRÁN se reserva el derecho de anularlo.

d) **La asistencia a una (1) clase**, genera a favor de AZAFRÁN el derecho a exigir el pago de la cuota mensual en su totalidad, aún para el caso de que el alumno no asista a las restantes clases prefijadas para el mes de referencia.

e) Sólo se validará el régimen de REINCORPORACIÓN, para aquellos alumnos que hayan superado el ausentismo permitido con justificación ante la Secretaría Académica, debiendo rendir un examen a tal fin y abonar el Derecho de Reincorporación.

5. DOCUMENTACION ARANCELADA

Las siguientes documentaciones serán aranceladas:

a) Programas legalizados.
b) Duplicado de libreta del estudiante.
c) Derechos de Examen.
d) Derecho de Reincorporación.

Los aranceles serán fijados por la administración.

Solo se emitirán certificados a los estudiantes que se encuentren al día con todas sus obligaciones arancelarias, académicas y administrativas.

6. ARANCEL POR FINALIZACIÓN DE CARRERA - COLACIÓN

Al finalizar sus estudios, el alumno abonará el valor **equivalente a una cuota vigente** correspondiente a su carrera en concepto de gastos administrativos de finalización de carrera y colación. El pago del mismo se realizará en **3 (tres) cuotas a pagar en septiembre, octubre y noviembre del último año** de cursado de la carrera y se deberá abonar junto a las cuotas mensuales correspondientes. Es decir, que las cuotas de los meses ya mencionados estará conformada por la cuota mensual más 1/3 del arancel de gastos administrativos y colación.

7. LIBRETA DE ESTUDIO (Carreras: Tecnicatura Superior en Gastronomía – Profesional Gastronómico).

1. Se entregará un ejemplar a cada Alumno una vez realizada la primera instancia de exámenes, la misma tendrá validez hasta que el Alumno finalice los estudios.

2. La misma contará en su primera hoja con una fotografía del titular (4X4 – color).
3. Deberá ser presentada, siempre que se lo solicite, para todo trámite académico (exámenes parciales y finales) y de Prácticas Profesionalizantes.
4. En caso de pérdida se deberá abonar la reposición de la misma.
5. Los casos especiales serán resueltos solamente por la Institución.

ASPECTOS ACADÉMICOS

1- PARA APROBAR LAS MATERIAS

Todas las materias requieren para su aprobación el cumplimiento de los siguientes requisitos:

1- Haber asistido el **80%** de las clases teórico-prácticas según sea su régimen de promoción.
2-Haber aprobado 2 (dos) exámenes parciales con **4 (cuatro**) puntos mínimo. Para las asignaturas de promoción directa la calificación para aprobar será de 8 puntos o más.
3-Haber aprobado la evaluación final oral y/o escrita.
4-Haber cumplimentado integralmente las normas arancelarias
5-Haber completado la entrega total de los trabajos prácticos solicitados para cada asignatura.
6-Haber entregado en término la documentación personal requerida para su admisión.

2- CONDICIÓN PROMOCIONAL

Para aprobar aquella materia que tuviera carácter promocional los estudiantes deberán realizar dos parciales integradores, obteniendo en cada uno de ellos una calificación mínima de 8 (ocho) puntos, y cumplir con el 80% de asistencia.

3- EXAMEN RECUPERATORIO

El estudiante que repruebe o se ausente a solo UNA de las dos evaluaciones parciales, podrá acceder a la instancia de examen recuperatorio en fecha a designada a tal fin.
En caso de reprobar el recuperatorio podrá rendir examen final en condición de LIBRE. El examen recuperatorio tendrá una calificación mínima de seis (6) puntos.

4- EXAMEN DE REINCORPORACIÓN

El estudiante que exceda el 20% de inasistencias permitidas, deberá rendir examen de reincorporación en un lapso no superior a las tres (3) semanas de registrado el hecho. Una vez aprobada esta instancia se le podrán otorgar hasta un máximo de tres (3) inasistencias más, dependiendo de la evaluación, del desempeño del alumno y de la época del año de que se trate.
No se otorgará este beneficio en el último mes de dictado de clases.

5- CONDICIONES PARA RENDIR LOS EXAMENES FINALES

El estudiante deberá estar en condiciones administrativas y académicas para presentarse a rendir los exámenes finales, es decir, para aprobar las materias. Condiciones para acceder al EXAMEN FINAL: Regular–Libre. En los dos casos se deberá abonar DERECHO DE EXÁMEN.

6- EXAMENES FINALES

Turnos de exámenes finales:

LLAMADO	MES
Nº 1	Febrero/ Marzo
Nº 2	Julio/Agosto
Nº 3	Noviembre/Diciembre

La ESCUELA no aceptará exámenes finales fuera de los turnos establecidos.
Una vez aprobada la asignatura de acuerdo a lo establecido anteriormente el estudiante deberá presentarse a la instancia de examen final, contando las asignaturas con un plazo de vencimiento de siete (7) turnos consecutivos en los tiempos de convocatoria según el calendario académico.
Pasadas estas fechas o habiendo acumulado tres (3) aplazos deberá recursar la materia.
Los exámenes finales tendrán lugar en la sede donde se cursó la materia o en el lugar que para cada caso establezca AZAFRÁN.
El estudiante estará en condiciones de rendir exámenes finales de distintas materias en el mismo día siempre que correspondan a distintos años de estudio.
El estudiante que aprobó todas las materias de la carrera y adeudara uno o dos exámenes finales podrá solicitar mientras dure el plazo de validez establecido para ellas, rendirlas en turnos especiales.
En estos casos entre un examen y otro de la misma asignatura deberá mediar un lapso no menor de dos meses.

7- MATERIAS RECURSADAS

El recursado de la asignatura implicará repetir la realización y aprobación de las evaluaciones parciales respectivas y cumplimiento del porcentaje oficial de asistencia y **pago de arancel correspondiente. Los aranceles serán fijados por la administración.**

8- CORRELATIVIDADES

El estudiante que adeude o deba recursar una materia no podrá rendir su correlativa hasta no obtener la aprobación de la misma.

NORMATIVA PARA EL BUEN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES EN "AZAFRÁN, ESCUELA DE GASTRONOMIA"

PAUTAS DE CONVIVENCIA

"AZAFRAN, ESCUELA DE GASTRONOMÍA" es una institución educativa que apunta a desarrollar en sus estudiantes hábitos de higiene y orden que hacen a las prácticas propias de la carrera de gastronomía. Por lo tanto prestará especial atención en el cumplimiento de las normativas establecidas y difundidas a través del presente Reglamento.

PRESENCIA / VESTIMENTA

- Mantener la higiene personal y vestimenta acorde al ámbito de enseñanza es requisito de indispensable cumplimiento en la Institución.
- La presentación del estudiante debe ser en perfectas condiciones de higiene (cabello recogido, uñas cortas y limpias) En el caso de prácticas, el alumno deberá lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos.
- Es obligatorio y sin excepción de ningún orden, el uso completo y en condiciones del equipo de trabajo limpio en las instancias que corresponda; compuesto de: chaqueta, pantalón negro tipo Náutico, gorro, delantal, calzado negro apropiado, dos repasadores. Su incumplimiento puede derivar en la expulsión del alumno de la clase. Secretaría Académica determinará un sistema de control de asistencia a clase con uniforme y su incumplimiento será sancionado.
- Está terminantemente prohibido ingresar a las prácticas con calzados descubiertos en el empeine.
- Se deberá asistir obligatoriamente a las prácticas con pantalones largos negros por cuestiones de seguridad, y uniformidad profesional.

CONSUMO DE ALIMENTOS

- Las elaboraciones preparadas se deben degustar en clase, en el momento fijado por cada Docente.
- La escuela NO provee de recipientes para retirar los alimentos elaborados en los talleres, por lo que, si es esa su intención, deberá disponer de los propios y solicitar debida autorización al docente responsable de la clase.

PAUTAS GENERALES DE CIRCULACIÓN

- El lugar de trabajo deberá quedar limpio a la finalización del curso, así como las herramientas maquinarias, refrigeradores y todo lo que se utilice para las prácticas.
- No se podrá ingresar a clase con mochilas o bolsos debiendo estos guardarlos en los lugares determinados para tal fin. La Escuela no se responsabiliza por pérdidas y/o sustracciones (ver "Uso de Lockers")
- Está terminantemente prohibido fumar en las instalaciones de la institución.
- Estará prohibido el consumo de bebidas alcohólicas dentro de la institución, salvo que las autoridades lo crean necesario para la materia o bajo determinadas circunstancias.

- Ante cualquier inconveniente o duda que surja en el desarrollo de las clases, el alumno deberá dirigirse, a los fines de poder solucionar los mismos inconvenientes a la Secretaría Académica de la institución.
- **Está prohibido el uso de teléfonos celulares durante el espacio de desarrollo de las clases, por lo cual solicitamos su apagado previo al inicio de las mismas.**
- Dentro del ámbito de la ESCUELA se deberán respetar las opiniones, creencias y razas de cada uno.
  Es por ello que se requiere la colaboración de todos en evitar actitudes personales y/o grupales, escrituras, y/o pegatinas que tengan intenciones discriminatorias racial, social, religiosa o de cualquier otra índole.
  Tampoco está permitido efectuar actos que dañen los equipos o instalaciones que afecten a la higiene y la utilización de términos y/o gestos obscenos que atenten contra la moral y las buenas costumbres.
- Quienes sean sorprendidos o denunciados por estas acciones podrán ser severamente sancionados, pudiendo llegar la misma hasta la expulsión del estudiante.
- El alumno se compromete a actualizar en forma inmediata toda modificación que se produzca en los datos volcados en la ficha personal de cada alumno.
- Cualquier modificación en el presente reglamento será notificado a los alumnos en tiempo y forma.
- El ALUMNO se relacionará siempre con sus pares, cuerpo docente y demás personal de la Institución, de forma formal y respetuosa.

USO DE LOCKERS

1. Para comodidad y seguridad de los alumnos, AZAFRÁN cuenta con una cantidad de casilleros que se utilizan con sistema de candado, a fin de que guarden sus objetos personales cuando concurren a las prácticas y mientras duren las mismas.
2. Cada alumno deberá traer su propio candado.
3. El alumno puede utilizar cualquier locker que se encuentre abierto. Una vez depositadas sus pertenencias cerrará el mismo con candado hasta el momento que se retire de la Escuela.
4. En ningún caso podrá permanecer un casillero ocupado sin la seguridad de un candado.
5. Al retirarse, abrirá el locker y retirará sus objetos personales dejándolo abierto para el posterior uso por otro alumno.
6. No podrán dejarse los casilleros cerrados, con o sin elementos por parte del alumno, una vez que se retire de su clase, éste deberá desocupar el locker empleado posibilitando su posterior utilización por parte de otro alumno.
7. Se prohíbe dejar ropa y/o elementos varios fuera de los lockers.
8. La Escuela no se responsabiliza por pérdidas y/o sustracciones.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

1. Las prácticas son organizadas y coordinadas por el Departamento de Prácticas. Las experiencias se revisan, analizan y evalúan por este departamento, pudiendo intervenir la Dirección. Ante ausencias reiteradas, abandono injustificado o irregularidades en el desempeño de las prácticas, el alumno deberá recursar la materia.
2. El Alumno podrá acceder a realizar Prácticas a partir de haber aprobado lo establecido por el Departamento respectivo.
3. Podrá elaborarse un reglamento específico para esta actividad.

Azafrán
ESCUELA DE GASTRONOMIA

El estudiante presta total conformidad y se compromete a dar cumplimiento al mismo, reservándose "AZAFRÁN, ESCUELA DE GASTRONOMIA" la decisión de rever la matriculación y/o suspenderla provisoriamente en el caso de incumplimiento de este reglamento de manera total o parcial.

Recibido en conformidad el día:

Firma del Alumno:

Aclaración:

DNI: